

REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO ZNANOSTI I OBRAZOVANJA

**STRUKOVNI KURIKULUM ZA STJECANJE
KVALIFIKACIJE
KUHARSKI TEHNIČAR / KUHARSKA TEHNIČARKA**

Zagreb, veljača 2023.

Popis kratica

CSVET – Obujam ishoda učenja na razini ciklusa

HROO – Hrvatski sustav bodova općeg obrazovanja

HKO – Hrvatski kvalifikacijski okvir

SIU – skup ishoda učenja

Napomena:

Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive strukovnih kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedinu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jedini ili množini.

SADRŽAJ

1. OPĆI DIO STRUKOVNOG KURIKULUMA.....	4
2. SASTAVNICE STRUKOVNOG KURIKULUMA	7
POPIS OPĆEOBRAZOVNIH NASTAVNIH PREDMETA/MODULA.....	7
POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA.....	71
POPIS IZBORNIH STRUKOVNIH MODULA.....	75
3. RAZRADA MODULA.....	77
3.1. OBVEZNI STRUKOVNI MODULI	77
1. RAZRED	77
ZAŠTITA NA RADU	77
KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE.....	79
HIGIJENA I EKOLOGIJA.....	87
ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU.....	91
PROCESI OBRADE NAMIRNICA	95
TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU.....	100
2. RAZRED	104
KUHINJSKA ADMINISTRACIJA	104
OSNOVE ZA JELA	108
JUHE.....	113
HLADNA PREDJELA	116
VARIVA I GARNITURE.....	119
HRANA I ZDRAVLJE.....	122
KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U RADNOM OKRUŽENJU	126
PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU	129
3. RAZRED	133
TOPLA PREDJELA	133
GLAVNA JELA.....	136
GOTOVLJENJE JELA IZ JELOVNIKA I MENIJA	142
SOCIJALNE VJEŠTINE U KUHINJI.....	145
OSNOVE SLASTIČARSTVA.....	149
4. RAZRED	152
HRVATSKA GASTRONOMIJA.....	152
RAZVOJ PROIZVODA I RECEPTA.....	155
PRIMIJEJENO KUJARSTVO	160
UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE I ENOLOGIJA.....	166
MARKETING I MENADŽMENT U GASTRONOMIJI	170
3.2. IZBORNI MODULI	176
2. RAZRED	176
ENOGASTROTURIZAM.....	176
FERMENTACIJA I KISELJENJE	179

3. RAZRED	182
OSNOVE PEKARSTVA.....	182
DIMLJENJE I SUŠENJE	185
SAMONIKLO BILJE U KUCHARSTVU	188
4. RAZRED	191
PEKARSKI PROIZVODI.....	191
REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING.....	193
HLADNI IZLOŠCI.....	197
PREZENTACIJSKE VJEŠTINE.....	200
4. ZAVRŠNI RAD.....	204

1. OPĆI DIO STRUKOVNOG KURIKULUMA

OPĆE INFORMACIJE O STRUKOVNOM KURIKULUMU		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo	
Naziv kurikuluma strukovnog obrazovanja	Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Strukovna kvalifikacija	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2	
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	242 CSVET, od čega 102 boda općeobrazovnih sadržaja i 140 bodova strukovnih sadržaja.	
Obujam ishoda učenja na razini ciklusa (CSVET)	4. ciklus	5. ciklus
	61	181
Pokazatelji na temelju kojih je izrađen strukovni kurikulum		
Popis standarda zanimanja	Popis standarda kvalifikacije	Sektorski kurikulum
SZ - Kuhar chef / Kuharica chef https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311 Vrijedi do: 31. 12. 2026.	SK Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Vrijedi do: 31. 12. 2027.	
Uvjeti za upis strukovnog kurikuluma / programa obrazovanja	Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 1 HKO-a.	
Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa strukovnog obrazovanja)	Stecenih 242 CSVET boda (od kojih najmanje 140 CSVET bodova na razini 4 ili višoj razini SIU-a) te izrađen i obranjen završni rad.	
Uvjeti i načini obrazovanja u okviru obrazovnog programa	<p>Uspješno svladani svi predviđeni moduli i skupovi ishoda učenja unutar modula tijekom godine. Izrađen i obranjen završni rad.</p> <p>Učenje temeljeno na radu može se odvijati u specijaliziranim učionicama/praktikumima, školskim radionicama ili u regionalnim centrima kompetentnosti ili kod poslodavca. Preduvjet za učenje temeljeno na radu je posjedovanje materijalno-tehničkih uvjeta, potrebne opreme i alata za realizaciju ishoda učenja navedenih unutar svakog modula i skupa ishoda učenja.</p> <p>Učenici su obvezni pohađati sve oblike nastave te uredno izvršavati obveze koje zadaje nastavnik.</p>	
Horizontalna prohodnost (preporuke)	Turističko-hotelijerski komercijalist	
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Visoko obrazovanje	

Oblici učenja temeljenog na radu u okviru strukovnog kurikuluma	Učenje temeljeno na radu integrirano je u strukovni kurikulum kroz rješavanje stvarnih ili simuliranih zadataka u školskim specijaliziranim učionicama/praktikumima/radionicama ili u regionalnom centru kompetentnosti te kod poslodavca. Zadatci su osmišljeni tako da odgovaraju stvarnim radnim situacijama radnog mjesta.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu kurikuluma	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168
Ciljevi strukovnog kurikuluma (15 – 20) Učenici će moći:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Povezati proces učenja i poučavanja sa svijetom rada kroz učenje temeljeno na radu 2. Kontinuirano se osobno i profesionalno razvijati kroz cjeloživotno učenje 3. Prihvatiti odgovornost za osobni razvoj, vlastite postupke i njihove posljedice 4. Usavršavati se na istoj razini obrazovanja i školovati se na višim razinama obrazovanja 5. Učinkovito komunicirati u radnom procesu 6. Odgovorno komunicirati i surađivati u digitalnom okruženju 7. Samostalno, odgovorno i učinkovito koristiti informacijsko-komunikacijske tehnologije u cilju ubrzavanja radnog procesa, povećanja učinkovitosti i povećanja održivosti poslovanja 8. Promovirati i unapređivati struku 9. Promovirati tradicionalne i autohtone gastronomske vrijednosti kao pokretač razvoja lokalne zajednice 10. Primijeniti nutricionističke principe koji kroz proizvodnju jela utječu na zdravlje ljudi 11. Pristupiti kreiranju menija uvažavajući različite životne stilove i zdravlje 12. Samostalno provoditi zakonske odredbe o proizvodnji i kontroli hrane te osobnoj higijeni i higijeni prostora 13. Implementirati norme zaštite okoliša u rad 14. Samostalno raditi unutar kuhinjskog odjela poštujući organizacijsku strukturu 15. Planirati i izraditi jela prema recepturi 16. Samostalno osmisliti i proizvesti jela primjenom znanja o namirnicama i kulinarskih tehnika 17. Koristiti tehnike prezentiranja i posluživanja hrane, pića i napitaka 18. Efikasno i ekonomično organizirati radni proces u kuhinji 19. Analitički i kritički promišljati o potrebama tržišta i kupaca u ugostiteljstvu 20. Administrativno pratiti radne procese u kuhinji 	
Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe kurikuluma	<p>U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe kurikuluma primjenjuju se sljedeće aktivnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provodi se istraživanje i anonimno anketiranje učenika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške učenicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju učenika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima - provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci

	<ul style="list-style-type: none"> - provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja - provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja - provodi se praćenje i analiza kvalitete koji osiguravaju stjecanje utvrđenih ishoda učenja provjerama znanja i to putem: vrednovanja naučenog, vrednovanja za učenje i vrednovanja kao učenja, prezentacije seminarskih radova, malih istraživanja, aktivnog sudjelovanja u nastavi i učenju temeljenom na radu - provodi se praćenje uspjeha učenika, prolaznosti, broja izostanaka (opravdanih i neopravdanih) - provodi se praćenje koherentnosti elemenata u planiranom kurikulumu, vertikalna i horizontalna organiziranost kurikulumu te kongruentnost između planiranog, izvedenog i izmjerenog kurikulumu. <p>Temeljem rezultata anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe kurikulumu, kao i procjena kvalitete nastavničkog rada.</p> <p>Postupci vrednovanja usmjereni su na praćenje i provjeru postignuća prema ishodima učenja. Ono se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika projektnim i problemskim zadacima, temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.</p>
--	--

2. SASTAVNICE STRUKOVNOG KURIKULUMA

POPIS OPĆEOBRAZOVNIH NASTAVNIH PREDMETA/MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				102 CSVET		42,15%
ŠIFRA MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA/ ŠIFRA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA/ ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL/ NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILIVERTIKALNU PROHODNOST
	Hrvatski jezik	SSŠ HJ A.1.1.	Učenik sluša i opisuje tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom.	32 CSVET 1. razred: 8 CSVET	4	Izabrani općeobrazovni predmeti kao i njihova pripadajuća godišnja satnica omogućavaju u učenicima stjecanje znanja i vještina potrebnih za osobni rast i razvoj te polaganje ispita državne mature, a time i nastavak obrazovanja na visokoškolskoj razini.
		SSŠ HJ A.1.2.	Učenik čita i opisuje u skladu s određenom svrhom tekstove različitih vrsta, oblika te funkcionalnih i situacijskih stilova.		4	
		SSŠ HJ A.1.3.	Učenik oblikuje tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom prema modelu i smjericama.		4	
		SSŠ HJ A.1.4.	Učenik analizira morfosintaktička obilježja riječi u rečenici i primjenjuje morfosintaktička pravila u		4	

			oblikovanju teksta u govoru i u pismu.			
		SSŠ HJ A.1.5.	Učenik objašnjava razliku između hrvatskoga jezika kao sustava govora i hrvatskoga standardnog jezika; analizira funkcionalnu raslojenost leksika; opisuje rječnički članak te navodi obilježja povijesnoga razvoja hrvatskoga jezika i pisma u srednjemu vijeku.		4	
		SSŠ HJ B.1.1.	Učenik izražava svoj doživljaj i stav o književnome tekstu i stvaralački se izražava potaknut književnim tekstom.		4	
		SSŠ HJ B.1.2.	Učenik objašnjava osnovno književnoteorijsko pojmovlje i obilježja književnopovijesnih razdoblja te ih primjenjuje u analizi i interpretaciji poznatoga književnog teksta*. * Pojam poznati tekst podrazumijeva tekst kojemu je učenik u poučavanju, ponavljanju, uvježbavanju ili usustavljanju bio		4	

			izložen prije sumativnoga vrednovanja.			
		SSŠ HJ C.1.1.	Učenik analizira poznate medijske tekstove u javnim, komercijalnim i neprofitnim medijima.		4	
		SSŠ HJ C.1.2.	Učenik opisuje povezanost književnih tekstova s drugim djelima u umjetnosti i popularnoj kulturi te s kulturnom baštinom i nasljeđem.		4	
		SSŠ HJ A.2.1.	Učenik sluša i objašnjava tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom.	2. razred: 8 CSVET	5	
		SSŠ HJ A.2.2.	Učenik čita i objašnjava u skladu s određenom svrhom tekstove različitih vrsta, oblika te funkcionalnih i situacijskih stilova.			
		SSŠ HJ A.2.3.	Učenik oblikuje tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom prema smjernicama.			
		SSŠ HJ A.2.4.	Učenik analizira rečenice u tekstu i			

			primjenjuje sintaktička pravila u oblikovanju teksta u govoru i u pismu.			
		SSŠ HJ A.2.5.	Učenik analizira značenjske odnose među riječima pomoću rječnika; razlikuje leksičke slojeve općeuporabnoga leksika hrvatskoga standardnog jezika te navodi obilježja povijesnoga razvoja hrvatskoga jezika i pisma od 16. stoljeća do 18. stoljeća.			
		SSŠ HJ B.2.1.	Učenik opisuje svoj doživljaj i stav o književnome tekstu i stvaralački se izražava potaknut književnim tekstom.			
		SSŠ HJ B.2.2.	Učenik razlikuje književnoteorijsko pojmovlje i obilježja književnopovijesnih razdoblja te ih primjenjuje u analizi i interpretaciji poznatoga književnog teksta.			
		SSŠ HJ C.2.1.	Učenik analizira medijske tekstove i opisuje medijski krajolik.			
		SSŠ HJ C.2.2.	Učenik objašnjava povezanost književnih tekstova s drugim			

			djelima u umjetnosti i popularnoj kulturi te s kulturnom baštinom i nasljeđem.			
		SSŠ HJ A.3.1.	Učenik sluša i objašnjava tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom.	3. razred: 8 CSVET		
		SSŠ HJ A.3.2.	Učenik čita i objašnjava u skladu s određenom svrhom tekstove različitih vrsta, oblika te funkcionalnih i situacijskih stilova.			
		SSŠ HJ A.3.3.	Učenik oblikuje tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom prema smjernicama.			
		SSŠ HJ A.3.4.	Učenik primjenjuje osnovna znanja o morfofonološkim obilježjima riječi te osnovna znanja o fonetici i fonologiji u oblikovanju teksta u govoru i u pismu.			
		SSŠ HJ A.3.5.	Učenik opisuje lekseme ograničene uporabe u leksiku hrvatskoga			

			standardnog jezika i pravilno ih primjenjuje te opisuje obilježja povijesnoga razvoja hrvatskoga jezika i pisma u 19. stoljeću.			
		SSŠ HJ B.3.1.	Učenik objašnjava svoj doživljaj i stav o književnome tekstu i stvaralački se izražava potaknut književnim tekstem.			
		SSŠ HJ B.3.2.	Učenik uspoređuje književnoteorijsko pojmovlje i obilježja književnopovijesnih razdoblja te ih primjenjuje u analizi i interpretaciji poznatoga književnog teksta.			
		SSŠ HJ C.3.1.	Učenik objašnjava svrhu i namjenu medijskoga teksta s obzirom na ciljanu publiku.			
		SSŠ HJ C.3.2.	Učenik tumači povezanost književnih tekstova s drugim djelima u umjetnosti i popularnoj kulturi te s kulturnom baštinom i nasljeđem.			
		SSŠ HJ A.4.1.	Učenik sluša i tumači tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova	4. razred: 8 CSVET		

			te raspravlja s određenom svrhom.			
		SSŠ HJ A.4.2.	Učenik čita i tumači u skladu s određenom svrhom tekstove različitih vrsta, oblika te funkcionalnih i situacijskih stilova.			
		SSŠ HJ A.4.3.	Učenik samostalno oblikuje tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom.			
		SSŠ HJ A.4.4.	Učenik primjenjuje osnovna znanja o tvorbi riječi u oblikovanju teksta u govoru i pismu.			
		SSŠ HJ A.4.5.	Učenik opisuje lekseme ograničene uporabe u leksiku hrvatskoga standardnog jezika i pravilno ih primjenjuje te opisuje hrvatski standardni jezik u 20. stoljeću i 21. stoljeću.			
		SSŠ HJ B.4.1.	Učenik tumači svoj doživljaj i stav o književnome tekstu i stvaralački se izražava prema vlastitome interesu potaknut književnim tekstom.			
		SSŠ HJ B.4.2.	Učenik tumači književnoteorijsko pojmovlje i obilježja			

			književnopovijesnih razdoblja te ih primjenjuje u analizi i interpretaciji poznatoga književnog teksta.			
		SSŠ HJ C.4.1.	Učenik tumači svrhu i namjenu medijskoga teksta u različitim medijima i opisuje njegovu vrijednost.			
		SSŠ HJ C.4.2.	Učenik uspoređuje književne tekstove s drugim djelima u umjetnosti i popularnoj kulturi te s kulturnom baštinom i nasljeđem.			
	Engleski jezik	EJ SSŠ A.1.1.	Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju.	24 CSVET 1. razred: 6 CSVET	4	
		EJ SSŠ A.1.2.	Prilagođava prozodiju različitim komunikacijskim situacijama.			
		EJ SSŠ A.1.3.	Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti.			
		EJ SSŠ A.1.4.	Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru.			
		EJ SSŠ A.1.5.	Piše strukturiran tekst srednje			

			dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti.			
		EJ SSŠ A.1.6.	Posreduje jednostavne koncepte i jednostavne stručne tekstove.			
		EJ SSŠ B.1.1.	Raspravlja o informacijama o zemljama ciljnoga jezika i drugim kulturama.			
		EJ SSŠ B.1.2.	Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima.			
		EJ SSŠ B.1.3.	Preispituje i procjenjuje stereotipe i predrasude na svim razinama i u svim oblicima te predlaže strategije za izbjegavanje i/ili prevladavanje nesporazuma, otkrivanje i razgradnju stereotipa i predrasuda.			
		EJ SSŠ B.1.4.	Prepoznaje i objašnjava utjecaj međukulturnih iskustava na oblikovanje vlastitih uvjerenja i stavova prema drugima.			
		EJ SSŠ C.1.1.	Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim			

			strategijama učenja jezika.			
		EJ SSŠ C.1.2.	Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika.			
		EJ SSŠ C.1.3.	Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika.			
		EJ SSŠ C.1.4.	Izabire različite tehnike kreativnoga izražavanja i koristi se njima: tumači i vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i poznatim temama.			
		EJ SSŠ C.1.5.	Izabire različite vještine kritičkoga mišljenja i koristi se njima pri tumačenju i vrednovanju mišljenja, stavova i vrijednosti povezanih s osobnim iskustvima i poznatim temama.			
		EJ SSŠ C.1.6.	Izabire i organizira informacije iz različitih vrsta tekstova i izvora, uočava osnovna pravila za citiranje izvora te izvodi duže prezentacije srednje složenih sadržaja.			

		EJ SSŠ A.2.1.	Analizira jednostavan izvoran i duži prilagođen tekst pri slušanju i čitanju.	2. razred: 6 CSVET	5	
		EJ SSŠ A.2.2.	Koristi se prozodijom radi isticanja različitih značenja.			
		EJ SSŠ A.2.3.	Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama više razine složenosti.			
		EJ SSŠ A.2.4.	Sudjeluje u kraćemu neplaniranom i dužemu planiranom razgovoru.			
		EJ SSŠ A.2.5.	Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama više razine složenosti.			
		EJ SSŠ A.2.6.	Posreduje složenije koncepte i složenije stručne tekstove.			
		EJ SSŠ B.2.1.	Istražuje kulture zemalja ciljnoga jezika i druge kulture te preispituje pretpostavke dobrih međukulturnih odnosa i potencijalno problematične situacije u međukulturnim susretima.			
		EJ SSŠ B.2.2.	Primjenjuje raznolike			

			društveno-jezične funkcije jezika i konvencije uljudnoga ponašanja u različitim kontekstima.			
		EJ SSŠ B.2.3.	Predviđa moguće posljedice utjecaja stereotipa i predrasuda u različitim kontekstima.			
		EJ SSŠ B.2.4.	Raspravlja o utjecaju međukulturnih iskustava na oblikovanje vlastitih uvjerenja i stavova prema drugima.			
		EJ SSŠ C.2.1.	Povezuje i primjenjuje složene kognitivne strategije učenja jezika.			
		EJ SSŠ C.2.2.	Povezuje i primjenjuje složene metakognitivne strategije učenja jezika.			
		EJ SSŠ C.2.3.	Povezuje i primjenjuje složene društveno-afektivne strategije učenja jezika.			
		EJ SSŠ C.2.4.	Povezuje i koristi se različitim tehnikama kreativnoga izražavanja: propituje i vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s			

			osobnim iskustvima i općim/stručnim sadržajima.			
		EJ SSŠ C.2.5.	Povezuje i koristi se različitim vještinama kritičkoga mišljenja: propituje i vrednuje mišljenja, stavove i vrijednosti primjenjujući ih u rješavanju problemskih situacija povezanih s osobnim iskustvima i općim/stručnim sadržajima.			
		EJ SSŠ C.2.6.	Interpretira i uspoređuje informacije iz različitih vrsta tekstova i izvora, primjenjuje osnovna pravila za citiranje izvora te izvodi duže prezentacije srednje složenih sadržaja.			
		EJ SSŠ A.3.1.	Analizira duži izvoran ili prilagođen tekst pri slušanju i čitanju.	3. razred: 6 CSVET		
		EJ SSŠ A.3.2.	Govori dug tekst koristeći se složenim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji.			
		EJ SSŠ A.3.3.	Sudjeluje u dužemu			

			neplaniranom i dugome planiranom razgovoru.			
		EJ SSŠ A.3.4.	Piše dug strukturiran tekst koristeći se složenim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji.			
		EJ SSŠ A.3.5.	Posreduje složene koncepte i složene stručne tekstove te posreduje u neformalnim komunikacijskim situacijama.			
		EJ SSŠ B.3.1.	Integrira različite kulturne elemente i stvara cjelovitu sliku vlastite i drugih kultura.			
		EJ SSŠ B.3.2.	Izražava se primjereno kontekstu i svrsi komunikacije.			
		EJ SSŠ B.3.3.	Analizira utjecaj empatije na vlastita razmišljanja i postupke te osmišljava strategije za izbjegavanje i/ili prevladavanje nesporazuma, otkrivanje i razgradnju stereotipa i predrasuda o vlastitoj i drugim kulturama.			
		EJ SSŠ B.3.4.	Interpretira međukulturno iskustvo iz više			

			<p>različitih gledišta te predlaže rješenja potencijalno problematičnih situacija u međukulturnim kontaktima i (p)održava uspješne odnose.</p>			
		EJ SSŠ C.3.1.	<p>Analizira i primjenjuje složene kognitivne strategije učenja jezika.</p>			
		EJ SSŠ C.3.2.	<p>Analizira i primjenjuje složene metakognitivne strategije učenja jezika.</p>			
		EJ SSŠ C.3.3.	<p>Analizira i primjenjuje složene društveno-afektivne strategije učenja jezika.</p>			
		EJ SSŠ C.3.4.	<p>Koristi se različitim tehnikama kreativnoga izražavanja i prilagođava ih: kritički vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i općim/stručnim sadržajima.</p>			
		EJ SSŠ C.3.5.	<p>Koristi se različitim vještinama kritičkoga mišljenja i prilagođava ih: kritički vrednuje</p>			

			mišljenja, stavove i vrijednosti primjenjujući ih u rješavanju problemskih situacija i donošenju odluka povezanih s osobnim iskustvima i općim/stručnim sadržajima.			
		EJ SSŠ C.3.6.	Procjenjuje informacije iz različitih vrsta tekstova i izvora, primjenjuje pravila za citiranje izvora te izvodi duže prezentacije složenih sadržaja.			
		EJ SSŠ A.4.1.	Procjenjuje duži izvoran ili prilagođen tekst pri slušanju i čitanju.	4. razred: 6 CSVET		
		EJ SSŠ A.4.2.	Govori dug tekst koristeći se vrlo složenim jezičnim strukturama.			
		EJ SSŠ A.4.3.	Sudjeluje u dugome razgovoru.			
		EJ SSŠ A.4.4.	Piše tekst vrlo složene jezične strukture različitih dužina, stilova i namjena.			
		EJ SSŠ A.4.5.	Posreduje složene koncepte i složene stručne tekstove te posreduje u formalnim komunikacijskim situacijama.			
		EJ SSŠ B.4.1.	Raspravlja o složenim elementima			

			važnim pripadnicima drugih kultura i argumentira važnost višejezičnosti.			
		EJ SSŠ B.4.2.	Uvažava sve kulturne specifičnosti različitih govornika i primjenjuje ih u međukulturnoj interakciji te komunicira s različitim skupinama govornika na način koji dovodi do uzajamnoga zadovoljstva sugovornika.			
		EJ SSŠ B.4.3.	Primjenjuje vlastite strategije za izbjegavanje i/ili prevladavanje nesporazuma, otkrivanje i razgradnju stereotipa i predrasuda te prilagođava i zbog empatije mijenja vlastita razmišljanja i postupke kako bi se održavali uspješni odnosi i sprječavale problematične situacije u međukulturnim kontaktima.			
		EJ SSŠ C.4.1.	Sintetizira složene kognitivne strategije učenja jezika i procjenjuje njihovu učinkovitost.			

		EJ SSŠ C.4.2.	Sintetizira složene metakognitivne strategije učenja jezika i procjenjuje njihovu učinkovitost.			
		EJ SSŠ C.4.3.	Sintetizira složene društvenoafektivne strategije učenja jezika i procjenjuje njihovu učinkovitost.			
		EJ SSŠ C.4.4.	Koristi se širokim spektrom tehnika kreativnoga izražavanja: kritički prosuđuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i suvremenim temama.			
		EJ SSŠ C.4.5.	Koristi se širokim spektrom vještina kritičkoga mišljenja: argumentirano dokazuje i prosuđuje mišljenja, stavove i vrijednosti primjenjujući ih u rješavanju problemskih situacija i donošenju odluka povezanih s osobnim iskustvima i suvremenim temama.			
		EJ SSŠ C.4.6.	Kritički vrednuje informacije iz različitih vrsta tekstova i izvora te izvodi duže			

			prezentacije složenih sadržaja.			
	Matematika	MAT SSŠ A.1.1. MAT SSŠ B.1.1.	Provodi operacije sa skupovima	28 CSVET 1. razred: 8 CSVET	4..	
		MAT SSŠ A.1.2.	Računa s realnim brojevima.			
		MAT SSŠ A.1.3. MAT SSŠ B.1.2.	Primjenjuje potencije s cjelobrojnim eksponentima.			
		MAT SSŠ B.1.3.	Računa s algebarskim izrazima i algebarskim razlomcima.			
		MAT SSŠ A.1.4. MAT SSŠ B.1.4.	Primjenjuje proporcionalnost, postotke, linearne jednadžbe i sustave linearnih jednadžbi			
		MAT SŠ B.1.5.	Primjenjuje linearne nejednadžbe.			
		MAT SSŠ C.1.1. MAT SSŠ D.1.2.	Primjenjuje Talesov poučak o proporcionalnosti dužina i sličnost trokuta			
		MAT SSŠ E.1.1.	Barata podacima prikazanima na različite načina.			
		MAT SSŠ C.1. MAT SSŠ D.1.	Računa s vektorima. <u>IZBORNI ISHOD</u>			
		MAT SSŠ B.2.1.	Rješava i primjenjuje kvadratnu jednadžbu.	2. razred: 8 CSVET	5	
		MAT SSŠ B.2.3. MAT SSŠ C.2.1.	Analizira funkciju i grafički prikaz funkcije.			
		MAT SSŠ B.2.4. MAT SSŠ C.2.2.	Primjenjuje kvadratnu funkciju.			
		MAT SSŠ C.2.3. MAT SSŠ D.2.1	Primjenjuje krug i kružnicu.			

		MAT SSŠ C.2.4. MAT SSŠ D.2.2.	Primjenjuje trigonometrijske omjere.			
		MAT SSŠ C.2.5. MAT SSŠ D.2.3.	Primjenjuje poučak o sinusima i poučak o kosinusu			
		MAT SSŠ C.2.6. MAT SSŠ D.2.4.	Analizira položaj pravaca i ravnina u prostoru i računa udaljenost.			
		MAT SSŠ C.2.7. MAT SSŠ D.2.5.	Računa volumen i oplošje geometrijskih tijela.			
		MAT SSŠ E.2.1.	Računa vjerojatnost.			
		MAT SSŠ A.2.	Izvodi računske operacije s kompleksnim brojevima i prikazuje ih u Gaussovoj ravnini. <u>IZBORNI ISHOD</u>			
		MAT SSŠ A.3.1. MAT SSŠ B.3.1.	Primjenjuje pravila za računanje s korijenima i potencijama racionalnoga eksponenta.	3. razred:		6 CSVET
		MAT SSŠ B.3.2. MAT SSŠ C.3.1.	Analizira svojstva i crta graf eksponencijalne i logaritamske funkcije.			
		MAT SSŠ B.3.3.	Primjenjuje eksponencijalne i logaritamske jednadžbe te eksponencijalnu i logaritamsku funkciju.			
		MAT SSŠ B.3.4. MAT SSŠ C.3.2.	Primjenjuje svojstva i analizira grafove trigonometrijskih funkcija.			

		MAT SSŠ B.3.5. MAT SSŠ C.3.3.	Primjenjuje trigonometrijske jednadžbe i trigonometrijske funkcije.			
		MAT SSŠ C.3.4. MAT SSŠ D.3.1.	Računa s vektorima.			
		MAT SSŠ B.3.6. MAT SSŠ C.3.5. MAT SSŠ D.3.2.	Primjenjuje jednadžbu pravca.			
		MAT SSŠ B.3.7. MAT SSŠ C.3.6. MAT SSŠ D.3.3.	Primjenjuje jednadžbu kružnice.			
		MAT SSŠ E.3.1.	Bira strategiju i rješava problem rabeći kombinatoriku.			
		MAT SSŠ B.3. MAT SSŠ C.3.	Primjenjuje jednadžbe elipse, hiperbole i parabole. <u>IZBORNI ISHOD</u>			
		MAT SSŠ A.4.1. MAT SSŠ C.4.1.	Računa s kompleksnim brojevima i prikazuje ih u kompleksnoj ravnini.	4. razred: 6 CSVET		
		MAT SSŠ B.4.1.	Primjenjuje aritmetički i geometrijski niz.			
		MAT SSŠ B.4.2.	Računa limes niza.			
		MAT SSŠ B.4.3. MAT SSŠ C.4.2.	Analizira svojstva funkcija.			
		MAT SSŠ B.4.4.	Tumači značenje limesa funkcije u točki.			

		MAT SSŠ B.4.5. MAT SSŠ C.4.3.	Primjenjuje derivaciju funkcije.		
		MAT SSŠ E.4.1.	Primjenjuje vjerojatnost.		
	Tjelesna i zdravstvena kultura	TZK SSŠ A.1.1.	Učenik primjenjuje teorijska i motorička znanja.	8 CSVET 1. razred: 2 CSVET	4.
		TZK SSŠ A.1.2.	Učenik primjenjuje osnove tehnike i taktike raznih sportova.		
		TZK SSŠ A.1.3.	Učenik prepoznaje specifične (kineziterapijske) vježbe u funkciji zanimanja.		
		TZK SSŠ B.1.1.	Učenik provjerava rezultate morfoloških obilježja, motoričkih i funkcionalnih sposobnosti.		
		TZK SSŠ B.1.2.	Učenik izvodi komplekse vježbi povezanih s izborom zanimanja.		
		TZK SSŠ C.1.1.	Učenik prati osobna motorička postignuća.		
		TZK SSŠ D.1.1.	Učenik primjenjuje higijenske, zdravstvene i ekološke navike u motoričkim aktivnostima.		
		TZK SSŠ D.1.2.	Učenik primjenjuje motoričke aktivnosti u slobodno vrijeme.		

		TZK SSŠ D.1.3.	Učenik analizira utjecaj prehrambenih navika na zdravlje			
		TZK SSŠ D.1.4.	Učenik prosuđuje i podupire pozitivan stav prema tjelesnom vježbanju.			
		TZK SSŠ A.2.1.	Učenik primjenjuje elemente tehnike i taktike raznovrsnih sportova.	2. razred: 2 CSVET	5.	
		TZK SSŠ A.2.3.	Učenik demonstrira specifične (kineziterapijske) vježbe u funkciji zanimanja.			
		TZK SSŠ B.2.1.	Učenik demonstrira vježbe za poboljšanje stanja morfoloških obilježja, motoričkih i funkcionalnih sposobnosti			
		TZK SSŠ B.2.2.	Učenik prepoznaje komplekse vježbi povezanih s izborom zanimanja.			
		TZK SSŠ C.2.1.	Učenik prati osobna motorička postignuća.			
		TZK SSŠ C.2.2.	Učenik izvodi motoričku aktivnost radi poboljšanja osobnih rezultata.			
		TZK SSŠ D.2.1.	Učenik analizira utjecaj prehrambenih navika i			

			kinezioloških aktivnosti za očuvanje zdravlja.			
		TZK SSŠ D.2.2.	Učenik odabire motoričke aktivnosti u prirodi.			
		TZK SSŠ D.2.3.	Učenik podupire cjeloživotne navike tjelesnog vježbanja.			
		TZK SSŠ A.3.1.	Učenik primjenjuje teorijska i motorička znanja na razini stabilizacije.	3. razred: 2 CSVET		
		TZK SSŠ A.3.2.	Učenik demonstrira složenija motorička gibanja u situacijskim i natjecateljskim uvjetima.			
		TZK SSŠ A.3.3	Učenik preispituje ulogu specifičnih (kineziterapijskih) vježbi.			
		TZK SSŠ B.3.1.	Učenik analizira provjeravanje morfoloških obilježja, motoričkih i funkcionalnih sposobnosti.			
		TZK SSŠ B.3.2.	Učenik odabire motoričku aktivnost za poboljšanje razine stanja morfoloških obilježja, motoričkih i funkcionalnih sposobnosti.			
		TZK SSŠ B.3.3.	Učenik preispituje učinke skupa vježbi koje izvodi			

			u odnosu na radnu sposobnost.		
		TZK SSŠ C.3.1.	Učenik analizira osobna motorička postignuća.		
		TZK SSŠ C.3.2.	Učenik odabire motoričku aktivnost radi poboljšanja osobnih rezultata.		
		TZK SSŠ C.3.3.	Učenik preispituje učinke kompleksa vježbi u odnosu na zanimanje.		
		TZK SSŠ D.3.1.	Učenik stabilizira naviku i samokontrolu redovitog tjelesnog vježbanja.		
		TZK SSŠ.D.3.2.	Učenik predlaže prehranu i primjerenu hidrataciju organizma tijekom motoričke aktivnosti.		
		TZK SSŠ.D.3.3.	Učenik primjenjuje tjelovježbu u prirodi.		
		TZK SSŠ.D.3.4.	Sudjeluje u aktivnostima koje uvažavaju različitosti, poštivanje drugog i drugačijeg.		
		TZK SSŠ.A.4.1.	Učenik usavršava kineziološka teorijska i motorička znanja na razini automatizacije.	4. razred: 2 CSVET	
		TZK SSŠ.A.4.2.	Učenik situacijski primjenjuje složenije tehničko		

			taktičke elemente sporta.		
		TZK SSŠ A.4.3.	Učenik planira specifične (kineziterapijske) vježbe, vrijeme i način provođenja prema standardima zanimanja.		
		TZK SSŠ B.4.1.	Učenik osmišljava motoričke vježbe.		
		TZK SSŠ B.4.2.	Učenik preispituje učinke motoričkih vježbi na očuvanje zdravlja.		
		TZK SSŠ C.4.1.	Učenik analizira osobna motorička postignuća.		
		TZK SSŠ C.4.2.	Učenik preispituje učinke kompleksa vježbi koje utječu na rezultate motoričkih postignuća.		
		TZK SSŠ D.4.1.	Učenik izgrađuje cjeloživotne navike tjelesnog vježbanja i gibanja.		
		TZK SSŠ D.4.2.	Učenik razvija ekološku osviještenost.		
		TZK SSŠ D.4.3.	Učenik planira motoričke aktivnosti u prirodi.		
		TZK SSŠ D.4.4.	Učenik podupire pozitivan stav prema tjelesnom vježbanju		
	Povijest	POV SSŠ A.1	Objašnjava promjene u hrvatskom društvu i svakodnevici od prosvjetiteljstva do modernog doba	3 CSVET 3. razred: 3 CSVET	5

			u europskom i svjetskom kontekstu.			
		POV SSŠ B.1	Uspoređuje gospodarske aktivnosti i tehnološke dosege u hrvatskim zemljama s obzirom na europski i svjetski kontekst od 18. do 20. stoljeća te njihov utjecaj na svakodnevni život ljudi.			
		POV SSŠ C.1	Ocjenjuje utjecaj tehnološkog i znanstvenog napretka od 19. do 21. stoljeća na sveukupni razvoj hrvatskih zemalja, Europe i svijeta.			
		POV SSŠ D.1	Objašnjava politički razvoj hrvatskih zemalja od 19. do početka 21. stoljeća.			
		POV SSŠ D.2	Objašnjava modalitete vladanja i posljedice zločinačkog djelovanja totalitarnih režima u Europi i Hrvatskoj.			
		POV SSŠ E.1	Tumači jezična i kulturna pitanja u kontekstu integrativnih procesa u hrvatskim zemljama, znanstvene dosege u Hrvatskoj u 19. i 20. stoljeću te probleme vjerskih			

			zajednica u socijalističkoj Jugoslaviji.			
	Geografija	SSŠ GEO A.1.	Analizira elemente demografskog identiteta zavičaja i Hrvatske, identificira vrijednost kulturne baštine zavičaja* i Hrvatske te značaj koji baština ima za identitet pojedinog naroda i kulture i za čovječanstvo u cjelini pomoću geografskih karata, fotografija i IKT-a.	3 CSVET 4. razred: 3 CSVET	5	
		SSŠ GEO A.2.	Analizira strukturu i prostorni raspored prirodnih resursa, identificira važnost i vrijednost prirodne baštine i geografskog položaja zavičaja i Hrvatske pomoću tablica, dijagrama, geografskih karata, fotografija i IKT-a.*			
		SSŠ GEO A.3.	Analizira međuodnos/ povezanost životnog stila, životnog standarda i ugljičnog otiska pojedinaca i zajednica u prošlosti i sadašnjosti u zavičaju, Hrvatskoj i na odabranim			

			primjerima iz svijeta pomoću tablica, dijagrama, geografskih karata, fotografija i IKT-a.			
		SSŠ GEO B.1.	Analizira sastavnice prirodnoga kretanja stanovništva te dobnospolnu, obrazovnu i gospodarsku strukturu stanovništva i njihov utjecaj na regionalni razvoj zavičaja, Hrvatske i odabranih primjera iz svijeta pomoću tablica, dijagrama, tematskih karata, fotografija i IKT-a.			
		SSŠ GEO B.2.	Istražuje uzroke i posljedice starenja stanovništva, depopulacije, urbanizacije i prostornoga kretanja stanovništva zavičaja i Hrvatske u uvjetima članstva u Europskoj uniji i globalizacije pomoću tablica, dijagrama, tematskih karata, fotografija i IKT-a.***			
		SSŠ GEO B.3.	Istražuje gospodarsko značenje i mogućnosti valorizacije prirodnih resursa u zavičaju i			

			Hrvatskoj pomoću tablica, dijagrama, geografskih karata, fotografija i IKT-a.*			
		SSŠ GEO B.4.	Analizira povezanost prostornog razmještaja prirodnih resursa i stanovništva te različite načine vrednovanja prirodnih resursa u prošlosti i sadašnjosti u zavičaju, Hrvatskoj i Europi pomoću tablica, dijagrama, geografskih karata, fotografija i IKT-a.			
		SSŠ GEO B.5.	Analizira povezanost razine tehnološkog razvoja, gospodarske razvijenosti i ovisnost o energiji na primjerima iz zavičaja uspoređujući ih s regijama Hrvatske i odabranim primjerima iz svijeta pomoću tablica.			
		SSŠ GEO B.6.	Istražuje prostorni raspored gospodarskih djelatnosti i njihov utjecaj na emisiju stakleničkih plinova i klimatske promjene na primjerima iz zavičaja, Hrvatske i svijeta pomoću tablica, dijagrama, tematskih karata,			

			fotografija i IKTa.***			
		SSŠ GEO C.1.	Kritički vrednuje mjere i strategije za demografsku održivost, prostorni razvoj i održivost zavičaja i Hrvatske analizirajući relevantne županijske, državne i dokumente Europske unije.			
		SSŠ GEO C.2.	Analizira i kritički vrednuje upravljanje prirodnim resursima prema načelima održivosti i kružnog gospodarstva za gospodarsku otpornost na primjerima iz zavičaja i Hrvatske			
		SSŠ GEO C.3.	Analizira učinke primjene novih tehnologija i strategije smanjenja potrošnje fosilnih goriva za jačanje klimatske otpornosti pojedinih gospodarskih djelatnosti i ekosustava na primjerima iz zavičaja, Hrvatske i svijeta.			
	Katolički vjeronauk	SSŠ KV A.1.1.	Učenik opisuje važnost temeljnih životnih pitanja i pronalaženja odgovora na njih,	4 CSVET 1. razred: 1 CSVET	4.	

			prepoznaje čovjeka kao religiozno biće te objašnjava i vrednuje njegov odnos prema Bogu, posebno u spisima, nauku, moralu i kultu velikih svjetskih religija.			
		SSŠ KV A.1.2.	Učenik analizira Bibliju kao pisanu i nadahnutu Božju riječ, kao knjigu temeljnih životnih iskustava, susreta čovjeka s Bogom, kao povijesno-kulturni dokument i kao vjerodostojan interpretacijski ključ ljudske egzistencije.			
		SSŠ KV A.1.3.	Učenik analizira biblijski i znanstveni govor o nastanku svijeta i čovjeka te argumentirano obrazlaže odnos znanosti i vjere.			
		SSŠ KV B.1.1.	Učenik analizira i objašnjava Objavu kao Božje djelo i događaj spasenja te analizira odabrane događaje biblijske Objave.			
		SSŠ KV B.1.2.	Učenik opisuje događaj i otajstvo Božjega utjelovljenja u osobi Isusa Krista (od povijesnoga Isusa do uskrsnuloga			

			Krista) te izdvaja i objašnjava osnovne istine vjere Crkvenoga nauka o Kristu i njegovu poslanju.			
		SSŠ KV B.1.3.	Učenik razlikuje i objašnjava oblike, važnost i načine kršćaninova susreta i života s Bogom, osobito u liturgijskim i sakramentalnim činima, molitvi i pobožnostima.			
		SSŠ KV C.1.1.	Učenik objašnjava i vrednuje Isusov odnos prema čovjeku uspoređujući ga sa suvremenim i Dominantanm shvaćanjima i vrednovanjima čovjeka u društvu i kulturi.			
		SSŠ KV C.1.2.	Učenik vrednuje različite ponude smisla i vrednota u ljudskome društvu te objašnjava Kristovu poruku o kraljevstvu Božjemu.			
		SSŠ KV C.1.3.	Učenik u svjetlu Kristove poruke i kršćanskih moralnih načela kritički propituje i uspoređuje moralna i etička načela drugih religija i svjetonazora.			
		SSŠ KV D.1.1.	Učenik predstavlja i objašnjava Duhovski događaj rađanja Kristove			

			Crkve te interpretira središnje povijesne događaje širenja i života Crkve u prvim stoljećima kršćanstva.			
		SSŠ KV D.1.2.	Učenik objašnjava posebnosti kršćanstva u odnosu na druge religije te analizira stav Katoličke Crkve prema njima, prepoznajući potrebu međureligijskoga dijaloga, poštovanja i suživota.			
		SSŠ KV D.1.3.	Učenik predstavlja i vrednuje doprinose Katoličke Crkve i kršćanstva, kao i doprinose drugih svjetskih religija u društvenom i kulturnom životu pojedinih naroda u prošlosti i sadašnjosti			
		SSŠ KV A.2.1.	Učenik analizira pojam slobode na temelju biblijskih tekstova i vlastitog iskustva te prepoznaje utjecaj vrednota na ostvarenje ljudske i kršćanske punine života.	2. razred: 1 CSVET		5.
		SSŠ KV A.2.2.	Učenik analizira obilježja prijateljstva i ljubavi na temelju biblijskih primjera			

			i vlastitoga iskustva.			
		SSŠ KV A.2.3.	Učenik objašnjava novost i aktualnost Isusove Radosne vijesti i kritički propituje mogućnosti oblikovanja vlastitoga života u skladu s evanđeoskom porukom.			
		SSŠ KV B.2.1	Učenik objašnjava i povezuje povijesno i sakramentalno obilježje Kristove Crkve te prepoznaje Marijinu ulogu u Kristovu životu i u životu Crkve.			
		SSŠ KV B.2.2	Učenik istražuje i analizira slike Crkve i njezina bitna obilježja, njezino ekumensko poslanje te važnost sakramenta svetoga reda, službi i karizmi u životu Crkve.			
		SSŠ KV B.2.3	Učenik objašnjava značenje i važnost sakramenata inicijacije i sakramenta pomirenja u duhovnom i moralnom životu kršćana.			
		SSŠ KV C.2.1	Učenik objašnjava evanđeoske vrednote i uspoređuje ih s vrednotama u			

			suvremenome društvu i u medijima.			
		SSŠ KV C.2.2	Učenik objašnjava i kritički prosuđuje vrednote slobode, odgovornosti, služenja i kritički se osvrće na izvore vlastitih odluka.			
		SSŠ KV C.2.3.	Učenik objašnjava vrednote istine, služenja, slobode i odgovornosti prisutne među ljudima različitih svjetonazora i velikih svjetskih religija.			
		SSŠ KV D.2.1	Učenik istražuje i kritički promišlja najvažnije događaje iz povijesti Crkve u srednjem vijeku.			
		SSŠ KV D.2.2.	Učenik istražuje i kritički promišlja najvažnije događaje povijesti opće Crkve od 16. do 19.st.			
		SSŠ KV D.2.3.	Učenik prikazuje doprinos i vrednuje suodnos kršćanstva i hrvatske, europske i svjetske kulture, znanosti i tradicije te obrazlaže doprinos Crkve u izgradnji hrvatske znanosti i školstva, kulture, graditeljstva, književnosti i umjetnosti.			

		SSŠ KV A.3.1.	Učenik objašnjava kršćansko poimanje čovjeka kao slike Božje.	3. razred: 1 CSVET		
		SSŠ KV A.3.2.	Učenik analizira značenje pojmova zlo, grijeh i praštanje kroz iskustva biblijskih osoba i svetaca Katoličke Crkve.			
		SSŠ KV A.3.3.	Učenik analizira i prosuđuje mladenačku moralnost te prisutnost religioznih i etičko-moralnih sadržaja u medijima, kulturi i znanosti.			
		SSŠ KV B.3.1.	Učenik kritički propituje mogućnosti traženja i spoznaje Boga i opisuje obilježja otajstva Trojstvenoga Boga kroz biblijske tekstove.			
		SSŠ KV B.3.2.	Učenik analizira i povezuje Kristovu pomirbenu žrtvu sa iskustvima zla i grijeha, patnje, bolesti i smrti u ljudskome životu kao čin Božje ljubavi, pomirenja, otkupljenja i spasenja čovjeka, očitovanoga i u sakramentu bolesničkoga pomazanja			
		SSŠ KV B.3.3.	Učenik analizira nauk Katoličke Crkve o spolnosti, braku, obitelji i			

			sakramentu ženidbe.			
		SSŠ KV C.3.1.	Učenik istražuje i analizira temelje kršćanske moralnosti			
		SSŠ KV C.3.2.	Učenik objašnjava i argumentirano iznosi biblijske temelje i crkveni nauk o svetosti i nepovredivosti ljudskoga života.			
		SSŠ KV C.3.3.	Učenik u svjetlu kršćanskoga morala analizira i objašnjava pojmove: savjest, zakon, dobro i zlo, grijeh, obraćenje, opraštanje, milosrđe i pomirenje.			
		SSŠ KV D.3.1.	Učenik sistematizira i vrednuje temeljna obilježja obitelji kao „kućne Crkve“ i njezino mjesto, ulogu i zadaću u Crkvi i društvu.			
		SSŠ KV D.3.2.	Učenik interpretira i prosuđuje ulogu i važnost roditelja u cjelovitome kršćanskom odgoju svoje djece, u poveznici sa župom i školom te analizira odnose između roditelja i djece.			
		SSŠ KV D.3.3.	Učenik obrazlaže kršćanske i društvene vrijednosti koje, uz dijalog i suradnju			

			društvenih i religijskih zajednica, doprinose općem dobru pojedinca i cijeloga hrvatskog društva.			
		SSŠ KV A.4.1.	Učenik kritički promišlja o različitim tumačenjima čovjeka u odabranim filozofskim pravcima, medijima i gospodarstvu te ih uspoređuje s kršćanskom slikom čovjeka te vlastitim stavom.	4. razred: 1 CSVET		
		SSŠ KV A.4.2.	Učenik kritički promišlja o različitim oblicima traganja za Bogom i iskustvima „svetoga“ u suvremenom društvu i kulturi te ih uspoređuje s biblijskom slikom Boga.			
		SSŠ KV A.4.3.	Učenik objašnjava važnost religioznosti u životu pojedinca i cijeloga društva te vrednuje ulogu religioznosti i religija u razvoju poznatih civilizacija.			
		SSŠ KV B.4.1.	Učenik analizira Credo Crkve kao cjeloviti sadržaj vjere koja daje temeljni smisao njegovu životu i vodi ga u Isusu			

			Kristu do punoga zajedništva i života s Bogom.			
		SSŠ KV B.4.2.	Učenik objašnjava i kritički prosuđuje mogućnosti, stavove i dobrobiti kršćanskoga života i djelovanja u današnjemu svijetu u skladu s vjerom u Isusa Krista i u poveznici s iskustvima svetaca te iskustvima osobnoga molitvenog i sakramentalnog života.			
		SSŠ KV B.4.3.	Učenik analizira osnovne pojmove kršćanske eshatologije u svjetlu Kristova obećanja i uskrsnuća.			
		SSŠ KV C.4.1.	Učenik vrednuje i kritički prosuđuje čovjekov poziv, zvanje, zanimanje i poslanje u svjetlu Božjeg plana te analizira i vrednuje prisutnost pravde, mira i solidarnosti u vlastitome životu, životu Crkve i društva.			
		SSŠ KV C.4.2.	Učenik objašnjava kršćansko shvaćanje ljudskoga rada i temeljne odrednice socijalnog nauka Crkve te tumači			

			etiku odgovornosti u područjima gospodarstva, ekologije, tehnologije, informatizacije i globalizacije društva.			
		SSŠ KV C.4.3.	Učenik analizira i vrednuje suvremene sustave vrijednosti i dovodi ih u vezu s kršćanskim vrednotama i stožernim krepostima.			
		SSŠ KV D.4.1.	Učenik kritički promišlja o stradanjima, doprinosu i zadaći Crkve u suvremenome svijetu te objašnjava i vrednuje primjere aktivnoga i odgovornoga uključivanja u život Crkve i društva.			
		SSŠ KV D.4.2.	Učenik vrednuje na temelju kršćanskih vrednota doprinose drugih religijskih zajednica u hrvatskome društvu u izgradnji „društva solidarnosti“ i „civilizacije ljubavi“.			
		SSŠ KV D.4.3.	Učenik sintetizira i vrednuje kršćansku zauzetost i djelovanje Crkve u			

			području znanosti, ljudskog rada i stvaralaštva koje je doprinijelo razvoju i napretku obrazovanja i školstva, kulture i umjetnosti u Hrvatskoj.		
	Pravoslavni vjeronauk	PV SSŠ A.1.1.	Učenik objašnjava zašto je postojanje u liturgijskoj zajednici način kršćanskoga postojanja i djelovanja te djeluje kao član liturgijske i parohijske zajednice.	4 CSVET 1. razred: 1 CSVET	4.
		PV SSŠ A.1.2.	Učenik potvrđuje da se dioništvom na liturgiji stupa na put bogospoznaje i djeluje na taj način.		
		PV SSŠ A.1.3. PV SSŠV B.1.1.	Učenik razlikuje akademsko »znanje o Bogu« od bogospoznaje i predokusa kraljevstva Božjega u liturgiji. Učenik analizira povijest nastanka Crkve Kristove.		
		PV SSŠ B.1.2.	Učenik zaključuje da je Crkva blagodatna zajednica Boga i vjernih koja se ostvaruje u svetoj liturgiji.		
		PV SSŠ C.1.1.	Učenik objedinjuje svjedočanstva svetopisamskoga i svetootačkoga poimanja vjere te		

			povezuje vjeru i nevjerovanje s čovjekovim slobodnim izborom.			
		PV SSŠ C.1.2.	Učenik istražuje svetopisamskosvetootačke i antropološke pretpostavke pravoslavnoga poimanja ličnosti.			
		PV SSŠ C.1.3.	Učenik objašnjava kršćansko poimanje smisla života kao pristupanje Izvoru Života, koji je Bog sâm.			
		PV SSŠ D.1.1.	Učenik doživljava podvig kao neodvojiv dio kršćanskoga stvaralaštva.			
		PV SSŠ D.1.2.	Učenik obrazlaže kako je crkvena umjetnost sastavni dio pravoslavne vjere doživljena iz perspektive ikone kraljevstva Božjega			
		PV SSŠ E.1.1.	Učenik objašnjava karakter bogoduhosti Svetoga pisma i Svete predaje.			
		PV SSŠ E.1.2.	Učenik objašnjava da je Objava čovjeku istodobno poziv u zajednicu s Njim.			
		PV SSŠ A.2.1.	Učenik povezuje starozavjetno izvješće o praroditeljskome (prvorodnom, istočnom) grijehu i	2. razred: 1 CSVET	5.	

			sudjelovanje na liturgiji s vlastitim spasenjem.			
		PV SSŠ A.2.2.	Učenik tumači Stari zavjet u novozavjetnome bogoslužnom kontekstu			
		PV SSŠ A.2.3.	Učenik povezuje smisao starozavjetnih žrtava i blagdana s Kristovom žrtvom, liturgijom i novozavjetnim blagdanima.			
		PV SSŠ B.2.1.	Učenik izvodi zaključak da je početak ostvarivanja Crkve u vremenu objava Boga Abrahamu.			
		PV SSŠ B.2.2.	Učenik prepoznaje da je Crkva živi saborni organizam, Tijelo Kristovo i ikona kraljevstva Božjega.			
		PV SSŠ C.2.1.	Učenik tumači svetopisamsku povijest o stvaranju svijeta i povezuje ju s ciljem Božjega stvaranja.			
		PV SSŠ C.2.2.	Učenik tumači svetopisamsko poimanje stvaranja čovjeka prema ikoni i prilici Božjoj i predočava da se čovjekov promašaj (griješ) sastoji u odvajanju od zajednice s Bogom.			

		PV SSŠ C.2.3.	Učenik objedinjuje kršćansko poimanje stvaranja svijeta i čovjeka, a shvaćanje čovjekove naznake povezuje sa suvremenim ekološkim problemom.			
		PV SSŠ D.2.1.	Učenik predočava važnost podviga za crkvenu umjetnost i doživljavanja svojeg načina života iz perspektive ikone kraljevstva Božjega.			
		PV SSŠ D.2.2.	Učenik prepoznaje vrijednost i važnost crkvene glazbe i uspoređuje u širem smislu glavne stilove crkvene arhitekture			
		PV SSŠ E.2.1.	Učenik istražuje mesijansku ideju kao cilj starozavjetnih iščekivanja.			
		PV SSŠ E.2.2.	Učenik tumači lično otkrivanje Božje u Starome zavjetu.			
		PV SSŠ A.3.1.	Učenik objašnjava zašto je svaka zajednička trpeza (liturgija) izraz zajedništva s Kristom.	3. razred: 1 CSVET		
		PV SSŠ A.3.2.	Učenik povezuje tekst liturgije s cjelokupnim domostrojem			

			spasenja i svetim tajnama.			
		PV SSŠ A.3.3.	Učenik zaključuje da je liturgija tajna Božje prisutnosti u svijetu i našeg ulaska u kraljevstvo Božje te pokazuje načine kršćanskog djelovanja u društvu.			
		PV SSŠ B.3.1.	Učenik izvodi zaključak upoznavajući svetotajinski život Crkve da Duh Sveti konstituira Crkvu.			
		PV SSŠ B.3.2.	Učenik zastupa stajalište da je jedna, sveta, saborna i apostolska Crkva konkretna liturgijska zajednica na čelu s jednim episkopom			
		PV SSŠ C.3.1.	Učenik povezuje tajnu utjelovljenog Boga u kojemu je tajna čovjeka dobila svoju vječnu vrijednost i objedinjuje ju s tajnom domostroja spasenja koje je mogao izvršiti jedino Bog Tvorac.			
		PV SSŠ C.3.2.	Učenik istražuje značenja pojma svetost života i dovodi ga u vezu sa svakodnevnim životom i odnosom prema Bogu, bližnjemu i tvorevini.			

		PV SSŠ C.3.3.	Učenik istražuje značenja pojma svetost života i dovodi ga u vezu sa svakodnevnim životom i odnosom prema Bogu, bližnjemu i tvorevini.		
		PV SSŠ D.3.1.	Učenik analizira povezanost poruka iz života svetih s liturgijskom zajednicom u Crkvi.		
		PV SSŠ D.3.2.	Učenik iznosi stajalište o tome koliko starogrčka, renesansna, suvremena i crkvena umjetnost pridonose razvoju ličnosti, ispunjenju smisla života i predstavljanju konkretnih događaja iz povijesti Crkve iz perspektive kraljevstva Božjega.		
		PV SSŠ E.3.1.	Učenik zastupa stajalište da primjere Objave nalazimo u Svetome pismu i Svetoj predaji koje se prenosi i čuva u Crkvi te da se Bog neprestano otkriva ljudima.		
		PV SSŠ E.3.2.	Učenik povezuje evanđeoske događaje i Kristove priče sa životom Crkve i zastupa vrijednosti		

			molitve, vjere, pričešća i milosrđa izražene u Kristovim riječima i djelima			
		PV SSŠ A.4.1.	Učenik objedinjuje različito znanje o elementima svete liturgije i liturgijskoga molitvenog opita.	4. razred: 1 CSVET		
		PV SSŠ A.4.2.	Učenik kombinira teorijsko znanje s prakticiranjem vjere aktivnim dioništvom u liturgijskoj zajednici.			
		PV SSŠ A.4.3.	Učenik utvrđuje trijadološki, eshatološki i kozmološki karakter liturgije te odgovorno djeluje u svijetu prema liturgijskom etosu.			
		PV SSŠ B.4.1.	Učenik zaključuje da je Crkva ikona Svete Trojice; istražuje crkvenojerarhijsku i samoupravnu vlast, tijela i organizaciju pravoslavne Crkve.			
		PV SSŠ B.4.2.	Učenik objedinjuje stečeno znanje o liturgijskom načinu postojanja Crkve i razvija spoznaju da je i on aktivni dionik Crkve.			
		PV SSŠ C.4.1.	Učenik objedinjuje stečeno znanje o istinama vjere i			

			pravoslavno učenje o Svetoj Trojici te ih povezuje s kršćanskom antropologijom.			
		PV SSŠ C.4.2.	Učenik preispituje izazove različitih (suvremenih) egzistencijalnih situacija i tumači bogoslovne odgovore na odabrane primjere.			
		PV SSŠ C.4.3.	Učenik objedinjuje stečeno znanje i iskustvo »života u Kristu« i povezuje sa životom u multireligijskom društvu i multikulturnom svijetu oko sebe.			
		PV SSŠ D.4.1.	Učenik povezuje podvig i zadužbinarstvo sa spasenjem.			
		PV SSŠ D.4.2.	Učenik objedinjuje stečeno znanje iz prethodnih godina i povezuje crkveno slikarstvo i književnost sa svjetovnim			
		PV SSŠ E.4.1.	Učenik objašnjava zašto su Sveto pismo i Sveta predaja kao izvori vjere neodvojivi jedno od drugoga i važni za njegov život te da se Bog neprestano otkriva u Crkvi.			
		PV SSŠ E.4.2.	Učenik tumači konkretne svetopisamske			

			sadržaje i primjenjuje kršćanske vrijednosti riječi Božje u odnosu prema Bogu, čovjeku i prirodi.		
	Islamski vjeronauk	IV SSŠ A.1.1.	Na kraju prve godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Vjera i život, učenik razumijeva islam kao vjeru koju su živjeli i propovijedali Ibrahim, Musa, Isa i Muhammed, a.s. Učenik očituje vjeru u punome smislu kroz iman i islam te uspoređuje islam i muslimane, odnosno islamske propise prije i nakon hidžre. Govori o načinu klanjanja, značenju i utemeljenju namaza u Kur'anu i hadisu.	4 CSVET 1. razred: 1 CSVET	4.
		IV SSŠ A.1.2.	Učenik na tragu traženja životnoga smisla analizira društvenu važnost manifesta islama putem namaza, uloge džema'ata, lijepoga i uzornoga islamskog ponašanja – ahlaka.		
		IV SSŠ B.1.1.	Na kraju prve godine		

			<p>srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Vjerska praksa, učenik proširuje i produbljuje ranije stečena znanja o namazu, postu, zekatu i hadžu. Uočava i razumijeva svrhovitost islamskih propisa u kontekstu važnosti vjere i vjerske prakse. Razlikuje specifične situacije u načinu i vremenu prakticiranja islamskih naloga te se upoznaje s propisima koji ih tretiraju.</p>			
		IV SSŠ B.1.2.	<p>Osim redovitoga učenja Kur'ana kao vida ibadeta, učenik ulazi u srž pojedinih poglavlja tumačeći njihova značenja i povezujući pojedine sadržaje sa svakodnevnim životom. U ovome odgojnoobrazovnom razdoblju naglasak je na razumijevanju Kur'ana, posebice onih poglavlja i ajeta koji govore o islamskim stajalištima u vezi s planiranim nastavnim sadržajima.</p>			

			Jednako tako, učenik ulazi u dubinu sadržaja koje je memorirao u ranijim razdobljima analizirajući ih, tumačeći i povezujući sa životnom praksom muslimana.			
		IV SSŠ C.1.1.	Na kraju prve godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Moral, učenik razlikuje moralnost i rad nasuprot nemoralnosti i nerada; istražuje utjecaj društva, medija i vršnjaka na nemoral i nerad te ulogu vjere i vlastite odgovornosti na moral i rad.			
		IV SSŠ C.1.2.	Učenik usklađuje svoj način života s moralnim dužnostima prema umrlima, obitelji umrlih, svojim blagdanskim obvezama prema obitelji, prijateljima i rodbini te pomaganju siromašnima i bolesnima.			
		IV SSŠ D.1.1.	Na kraju prve godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja			

			islamskoga vjeronauka, domena Susret s drugima, učenik obrazlaže kakav je i koliki utjecaj zekata na razvijanje socijalne svijesti i doprinos jedinstvu i slozi među muslimanima.			
		IV SSŠ D.1.2.	Učenik uočava i prepoznaje karakteristike materijalnog poslovanja po islamskim propisima.			
		IV SSŠ A.2.1.	Na kraju druge godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Vjera i život, učenik objašnjava svijet i čovjeka u njemu, život i smrt, smisao i važnost Objave, govori i navodi dokaze o Božjoj biti, opstojnosti i mogućnostima spoznaje Boga.	2. razred: 1 CSVET	5.	
		IV SSŠ A.2.2.	Učenik uspoređuje i analizira različite dimenzije posta (duhovna, socijalna, medicinska), socijalno-društvenu i duhovnu komponentu zekata te duhovnu, ekonomsku,			

			<p>znanstvenu i drugu važnost hadždža, analizira događaj Miradža putem sure El-Isra.</p>			
		IV SSŠ B.2.1.	<p>Na kraju druge godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Vjerska praksa, učenik se upoznaje s islamskim stajalištima o pitanjima iz svakodnevne životne prakse muslimana i muslimanke. Uočava logičnost islamskih propisa i povezuje ih s kontekstom vremena.</p>			
		IV SSŠ B.2.2.	<p>Osim redovitoga učenja Kur'ana kao vida ibadeta, učenik ulazi u srž pojedinih poglavlja tumačeći njihova značenja i povezujući pojedine sadržaje sa svakodnevnim životom. U ovome odgojno-obrazovnom razdoblju naglasak je na razumijevanju Kur'ana, posebice onih poglavlja i ajeta koji govore o islamskim stajalištima u vezi s planiranim</p>			

			nastavnim sadržajima. Jednako tako, učenik ulazi u dubinu sadržaja koje je memorirao u ranijim odgojno-obrazovnim razdobljima analizirajući ih, tumačeći i povezujući sa životnom praksom muslimana.			
		IV SSŠ C.2.1.	Na kraju druge godine srednje škole učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Moral, učenik raspravlja o dužnostima supružnika jednog prema drugome u bračnome životu, o dužnostima ljudi jednih prema drugima, slabijima i djeci po uzoru na Muhammeda, a.s. i njegovu odnosu prema suprugama, drugima, slabijima i djeci.			
		IV SSŠ C.2.2.	Istražuje islamsko stajalište o svakodnevnim pitanjima i problemima koji se tiču očuvanja ljudskog zdravlja i života.			
		IV SSŠ D.2.1.	Na kraju druge godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka,			

			domena Susret s drugima, učenik vrednuje, podupire i u vlastiti život integrira Poslanikovu praksu koja se odnosi na ponašanje prema drugima.			
		IV SSŠ D.2.2.	Učenik istražuje, preispituje i podupire propise islama koji se odnose na transfuziju krvi i doniranje organa.			
		IV SSŠ A.3.1.	Na kraju treće godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Vjera i život, učenik se upoznaje s tesavvufom, preporoditeljskim i obnoviteljskim pokretima u islamu. Raspravlja o metodama tumačenja vjere.	3. razred: 1 CSVET		
		IV SSŠ A.3.2.	Učenik opisuje utjecaj islamske kulture u našim krajevima pod osmanlijskom vlašću, analizira razvoj kulturnih institucija i društava muslimana. Navodi primjere iz kur'anskog nauka o ljudskim pravima i slobodama.			

		IV SSŠ B.3.1.	Učenik se upoznaje s islamskim misionarstvom. Analizira suvremene metode predstavljanja i tumačenja vjere te njihov utjecaj na praksu vjernika. Uočava ishode odgojnih institucija u islamu: mekteb, vrtić, džamija i škola.			
		IV SSŠ B.3.2.	U ovome odgojno-obrazovnom razdoblju naglasak je na razumijevanju Kur'ana, posebice onih poglavlja i ajeta koji govore o islamskim stajalištima u vezi s planiranim nastavnim sadržajima. Učenik se upoznaje s kur'anskim tumačenjima suvremenih pitanja i povezuje ih sa svakodnevnim životom.			
		IV SSŠ C.3.1.	Na kraju treće godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Moral, učenik se upoznaje s islamskim stajalištima o suživotu i			

			toleranciji u pluralnom društvu. Učenik promovira dijalog s pripadnicima različitih nacija i religija.			
		IV SSŠ C.3.2.	Učenik zaključuje da se islamski moral temelji na obožavanju jednoga Boga. Uočava opasnosti egoizma. Nastoji primijeniti upute Muhammeda, a.s., koje govore kako se ponašati u svakodnevnome životu.			
		IV SSŠ D.3.1.	Na kraju treće godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Susret s drugima, učenik istražuje i obrazlaže propise islama o materijalnome i financijskom poslovanju (naglasak na zabrani kamate) i njihovu utjecaju na međuljudske odnose.			
		IV SSŠ D.3.2.	Učenik uočava kakvo je stajalište islama prema slobodi izbora vjere i nacionalnoj pripadnosti.			
		IV SSŠ A.4.1.	Na kraju četvrte godine srednjoškolskoga	4. razred: 1 CSVET		

			<p>učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Vjera i život, učenik objašnjava pojam i značenje vjere, iznosi čvrste dokaze o potrebi vjere, urođenosti vjere i dokaze Božje egzistencije, potvrđuje univerzalnost Božje objave, Božje poruke i pouke, analizira i potvrđuje temeljne postulate islamskoga vjerovanja i manifesta vjere.</p>			
		IV SSŠ A.4.2.	<p>Učenik analizira i propituje pitanje političkog sustava islama koji je zasnovan na sustavu zajedništva.</p>			
		IV SSŠ B.4.1.	<p>Na kraju četvrte godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Vjerska praksa, učenik uspoređuje Kur'an i znanstvena dostignuća. Uočava da je Kur'an prije više od 1400 godina najavio određene pojave. U Kur'anu pronalazi brojne primjere najavljivanja</p>			

			određenih znanstvenih dostignuća.			
		IV SSŠ B.4.2.	Na kraju obrazovnog razdoblja (1 – 3 ili 4 godine) u srednjoj školi, osim redovitoga učenja Kur'ana kao vida ibadeta, učenik ulazi u srž pojedinih poglavlja tumačeći njihova značenja i povezujući pojedine sadržaje sa svakodnevnim životom. U ovome obrazovnom razdoblju naglasak je na razumijevanju Kur'ana, posebice onih poglavlja i ajeta koji govore o islamskim stajalištima povezanima s planiranim nastavnim sadržajima. Jednako tako, učenik ulazi u dubinu sadržaja koje je memorirao u ranijim odgojno-obrazovnim razdobljima analizirajući ih, tumačeći i povezujući sa životnom praksom muslimana.			
		IV SSŠ C.4.1.	Na kraju četvrte godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga			

			vjeronauka, domena Moral, učenik prepoznaje i razlikuje islamske odgovore na izazove suvremenosti (zaštita zdravlja – prevencija ovisnosti, nasilje, nepravda, rat i terorizam) i procjenjuje njihov utjecaj na razvoj moralne osobe.		
		IV SSŠ C.4.2.	Učenik vrednuje putove duhovnog odgoja te ispituje povezanost između moralnosti i čuvanja od grijeha.		
		IV SSŠ D.4.1.	Na kraju četvrte godine srednjoškolskoga učenja i poučavanja islamskoga vjeronauka, domena Susret s drugima, učenik razvija svijest o nužnosti savjetovanja i kontakta s narodom pri donošenju odluka te potiče na odgovornost za izgovorenu riječ.		
		IV SSŠ D.4.2.	Učenik razlučuje i upotpunjuje sliku o islamu kao religiji koja poziva na dijalog.		
	Etika	SSŠ ETK A.1.1.	Određuje moralna i etička pitanja	4 CSVET	4.
		SSŠ ETK A.1.2.	Određuje temeljne etičke pojmove	1. razred:	

			povezane s moralnim i etičkim problemima društva.	1 CSVET		
		SSŠ ETK A.1.3.	Prosuduje moralne probleme iz svakodnevnog života.			
		SSŠ ETK B.1.1.	Prepoznaje važnost moralnoga i etičkoga promišljanja i djelovanja za svoju i dobrobit drugih ljudi te zajednice.			
		SSŠ ETK B.1.2.	Doprinosi rješavanju problema iz područja društva.			
		SŠ ETK B.1.3.	Stvara pozitivne promjene u zajednici.			
		SSŠ ETK A.2.1.	Određuje temeljne etičke pojmove povezane s moralnim i etičkim problemima u antropologiji.	2. razred: 1 CSVET	5.	
		SSŠ ETK A.2.2.	Određuje temeljne etičke pojmove povezane s moralnim i etičkim problemima u politici i pravu.			
		SSŠ ETK A.2.3.	Prosuduje djelovanje društva, institucija i vlasti.			
		SSŠ ETK B.2.1.	Poštuje ljudska prava i zauzima se za etičke vrijednosti.			
		SSŠ ETK B.2.2.	Doprinosi širenju svijesti o ljudskim pravima.			

		SSŠ ETK B.2.3.	Stvara pozitivne promjene u zajednici.			
		SSŠ ETK A.3.1.	Određuje temeljne etičke pojmove povezane s moralnim i etičkim problemima u području medicine.	3. razred: 1 CSVET		
		SSŠ ETK A.3.2.	Određuje temeljne pojmove profesionalnih etika.			
		SSŠ ETK A.3.3.	Prosuduje moralne i etičke probleme u zanimanjima i poslovanju.			
		SSŠ ETK B.3.1.	Širi etički i bioetički senzibilitet.			
		SSŠ ETK B.3.2.	Doprinosi rješavanju problema izabranoga zanimanja/ područja poslovanja.			
		SSŠ ETK B.3.3.	Stvara pozitivne promjene u zajednici.			
		SSŠ ETK A.4.1.	Određuje temeljne etičke pojmove povezane s moralnim i etičkim problemima u području (bio)tehnologije.	4. razred: 1 CSVET		
		SSŠ ETK A.4.2.	Određuje temeljne etičke pojmove povezane s moralnim i etičkim problemima u području ekologije.			

		SSŠ ETK A.4.3.	Prosuđuje probleme čovječanstva.			
		SSŠ ETK A.4.4.	Prosuđuje moralne i etičke probleme čovjeka suvremenog doba.			
		SSŠ ETK B.4.1.	Zagovara etičke različitosti i promiče toleranciju.			
		SSŠ ETK B.4.2.	Doprinosi rješavanju bioetičkoga problema svakidašnjice.			
		SSŠ ETK B.4.3.	Stvara pozitivne promjene u zajednici.			

POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA							
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima					125	51,65 %	
ŠIFRA MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL/ NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST	
	ZAŠTITA NA RADU		Zaštita na radu	1 CSVET	4	Izabrani strukovni moduli kao i njihova pripadajuća godišnja satnica omogućavaju učenicima stjecanje znanja i vještina potrebnih za osobni rast i razvoj kao i nastavak obrazovanja na visokoškolskoj razini.	
	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE		Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu Suživot u privatnom i poslovnom okruženju Plan osobnog razvoja i napredovanja	6 CSVET	4		
	HIGIJENA I EKOLOGIJA		Sanitarno-higijenski uvjeti u ugostiteljstvu Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	5 CSVET	4		
	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu	5 CSVET	4		

			Radni procesi u ugostiteljstvu			
	PROCESI OBRADJE NAMIRNICA		<p>Živežne namirnice, proizvodi i preradevine od živežnih namirnica</p> <p>Promjene svojstava namirnica pri obradi</p> <p>Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i preradevina</p>	9 CSVET	4	
	TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJS TVU		<p>Osnove obrade živežnih namirnica</p> <p>Osnove ugostiteljskog posluživanja</p>	12 CSVET	4	
	KUHINJSKA ADMINISTRACIJA		<p>Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji</p> <p>Upravljanje cijenama i troškovima</p>	4 CSVET	5	
	OSNOVE ZA JELA		<p>Temeljci i umaci</p> <p>Marinade, panade, smjese i nadjevi</p>	6 CSVET	5	
	JUHE		Juhe	4 CSVET	5	

	HLADNA PREDJELA		Hladna predjela	5 CSVET	5	
	VARIVA I GARNITURE		Variva i garniture	4 CSVET	5	
	HRANA I ZDRAVLJE		Hrana i zdravlje	2 CSVET	5	
	KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U RADNOM OKRUŽENJU		Poslovni odnosi u neposrednom okruženju	2 CSVET	5	
	PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJS TVU		Osnove računalnog sustava i internet Primjene uredskih aplikacija	4 CSVET	5	
	TOPLA PREDJELA		Topla predjela	7 CSVET	5	
	GLAVNA JELA		Gotova jela Jela po narudžbi Prilozi i salate	9 CSVET	5	
	GOTOVLJENJE JELA IZ JELOVNIKA I MENIJA		Gotovljenje jela iz jelovnika i menija	4 CSVET	5	
	SOCIJALNE VJEŠTINE U KUHINJI		Socijalne vještine u kuhinji	2 CSVET	5	
	OSNOVE SLASTIČARSTVA		Osnove slastičarstva	4 CSVET	5	
	HRVATSKA GASTRONOMIJA		Hrvatska gastronomija	5 CSVET	5	

	RAZVOJ PROIZVODA I RECEPATA		Razvoj proizvoda i recepata Posebni režimi prehrane	7 CSVET	5	
	PRIMIENJEN O KUHARSTVO		Svjetske i nacionalne kuhinje Inovativne tehnike u kuharstvu Prigodni obroci	7 CSVET	5	
	UGOSTITELJS KO POSLUŽIVANJ E I ENOLOGIJA		Posluživanje jela i pića Osnove enologije	5 CSVET	5	
	MARKETING I MENADŽMEN T U GASTRONOM IJI		Osnove poduzetništva u gastronomiji Marketing u ugostiteljstvu Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu	6 CSVET	5	

* U pravilu, nastava se izvodi modularno što ne isključuje mogućnost povezivanja s nastavnim predmetima.

POPIS IZBORNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				15	6,20 %	
ŠIFRA MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL/ NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
	ENOGASTRO TURIZAM		Enogastrotu rizam	3 CSVET	5	
	FERMENTACI JA I KISELJENJE		Fermentacij a i kiseljenje	3 CSVET	5	
	OSNOVE PEKARSTVA		Osnove pekarstva	3 CSVET	5	
	DIMLJENJE I SUŠENJE		Dimljenje i sušenje	3 CSVET	5	
	SAMONIKLO BILJE U KUCHARSTVU		Samoniklo bilje u kuharstvu	3 CSVET	5	
	PEKARSKI PROIZVODI		Pekarski proizvodi	3 CSVET	5	
	REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING		Rezbarenje namirnica – carving Zbrinjavanj e otpada	3 CSVET	5	
	HLADNI IZLOŠCI		Hladni izložci	3 CSVET	5	
	PREZENTACIJ SKE VJEŠTINE		Kulturno- povijesna baština zavičaja	3 CSVET	5	

			Vještine prezentiran ja			
--	--	--	-------------------------------	--	--	--

* U pravilu, nastava se izvodi modularno što ne isključuje mogućnost povezivanja s nastavnim predmetima.

3. RAZRADA MODULA

3.1. OBVEZNI STRUKOVNI MODULI

1. RAZRED

NAZIV MODULA	ZAŠTITA NA RADU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	1		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	15 - 25	30 - 40	40 - 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Upoznati učenike s radom na siguran način u ugostiteljstvu. Učenici će se kroz modul upoznati s osnovama zaštite na radu, izvorima opasnosti na radnom mjestu i najčešćim ozljedama u radnom procesu.		
Ključni pojmovi	Zaštita na radu, izvori opasnosti, simboli upozorenja i opasnosti		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.1. Razvija sliku o sebi. osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti. osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite. osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi. zdr A.4.3. Objasni utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja. zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima. uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama. uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. uku B.4/5.2. 2. Praćenje. uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije. ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša. odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude.		

Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama/praktikumima ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u simuliranim uvjetima i situacijama prakticirati provođenje radnih procesa uz primjenu načela zaštite na radu.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Zaštita na radu, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu	Prepoznati i objasniti izvore opasnosti na radnom mjestu
Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka	Odabrati i koristiti osobna zaštitna sredstva u određenoj situaciji
Primijeniti pravila zaštite na radu	Primijeniti pravila zaštite na radu u nepredviđenoj situaciji
Primijeniti postupke sprečavanja ozljede	Primijeniti različite postupke sprečavanja ozljeda
Pravilno postupiti u slučaju požara	Pravilno postupiti u slučaju različitih izvora požara
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav je heuristička nastava. Učenik će steći teorijska znanja o rukovanju alatima, uređajima i strojevima za rad, izvorima opasnosti na radu, osnovama prve pomoći, a neizostavno i teorijska znanja o propisima i korisnim odredbama zaštite na radu relevantnima za struku. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će se u školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima postepeno uvoditi u primjenu zaštite na radu u radnom procesu. Samostalni rad učenika uključuje dodatno proširivanje znanja o radu na siguran način kroz izvore i literaturu po preporuci nastavnika.	
Nastavne cjeline/teme	Izvori opasnosti na radu Zaštitna odjeća i obuća
Načini i primjer vrednovanja	
Ishodi učenja će se provjeriti standardiziranim testom zaštite na radu. Pisano ili usmeno objasniti moguće izvore opasnosti tijekom rada u ugostiteljstvu Elementi vrednovanja: <ul style="list-style-type: none"> ✓ identificiranje izvora opasnosti ✓ elaboriranje izvora opasnosti. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička nastava tijekom koje učenici rade samostalno, učenicima s teškoćama potrebno je posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.	

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanje dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	6 POSLOVNI BONTON U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU (2) SUŽIVOT U PRIVATNOM I POSLOVNOM OKRUŽENJU (2) PLAN OSOBNOG RAZVOJA I NAPREDOVANJA (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 - 20	30 - 40	45 - 55
Status modula (obvezni/izborni)	Obavezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine učenika upoznavanjem učenika s pravilima poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu i njegovim pozitivnim utjecajem na unapređenje odnosa s gostima, kolegama i poslovnim suradnicima. Učenicima ukazati kako poslovni bonton utječe na zadovoljstvo gostiju i zaposlenika te povećanje razine profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama te osposobiti učenike za komunikaciju na stranom jeziku služeći se adekvatnim strategijama i vještinama komuniciranja kao i za korištenje stručne terminologije.		
Ključni pojmovi	komunikacija, strani jezik, higijena, bonton, kulturološke razlike, strategije poslovne komunikacije, vještine poslovne komunikacije		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	osr A.4.1. Razvija sliku o sebi. osr A.4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem. osr A.4.3. Razvija osobne potencijale osr A.4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C.4.3. Prihvaća društvenu odgovornost i aktivno pridonosi društvu. osr C.4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture. osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi. zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unapređivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnom životu.		

	<p>zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.</p> <p>zdr B.5.2.A Procjenjuje važnost rada na sebi i odgovornost za mentalno i socijalno zdravlje.</p> <p>zdr B.5.2.B Obrazlaže važnost odgovornoga donošenja životnih odluka.</p> <p>uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.</p> <p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temelju toga planira buduće učenje.</p> <p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>uku C.4/5.3. 3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.</p> <p>uku C.4/5.4. 4. Emocije. Učenik koristi ugodne emocije i raspoloženja tako da potiču učenje i kontrolira neugodne emocije i raspoloženja tako da ga ne ometaju u učenju.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt A.4.3. Učenik stvara pozitivne digitalne tragove vodeći se načelom sigurnosti.</p> <p>ikt B.4.3. Učenik kritički procjenjuje svoje ponašanje i ponašanje drugih u digitalnome okružju.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se problemskim zadacima u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme i povezivati teorijske sadržaje. Nastavnik zadaje projektni zadatak, primjerice simulacije poslovne situacije, temeljem kojih učenik, koristeći stečena znanja i vještine, analizira ponašanje sudionika, opisuje načine ophođenja uz osvrt na elemente bontona.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168</p> <p>Ishode učenja koji se steću učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama.</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi	Odabrati način odijevanja u zadanoj prigodi
Primijeniti pravila poslovne komunikacije	Primijeniti pravila poslovne komunikacije u nepredviđenoj situaciji
Naveći osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama	Primijeniti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama
Opisati pravila ponašanja u specifičnim prigodama (kultura stola, institucije, radno okruženje, poslovna događanja, svečane prigode...)	Primijeniti pravila ponašanja u specifičnoj prigodi

Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji	Objasniti elemente komunikacijskog procesa u grupnoj komunikaciji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav SIU Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu je učenje temeljeno na radu kroz problemsku nastavu tijekom kojeg učenici usvajaju teorijska znanja predavanjima i simulacijama stvarnih situacija u ugostiteljstvu. Učenje temeljeno na radu realizira se u učionicama, specijaliziranim učionicama/praktikumima i u ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje će učenici primjenjivati usvojene vještine komunikacije.</p> <p>Poseban naglasak stavlja se na iskustveno učenje učenika sudjelovanjem u simuliranim situacijama, radu u grupama i analizama prezentiranih primjera.</p> <p>Učenici samostalno pretražuju literaturu po preporuci nastavnika i dostupne mrežne stranice o temama iz područja bontona kako bi se uspješno pripremili za rad u grupama u školi te uvježbavaju vještine u različitim situacijama u školi i izvan nje kako bi ih što uspješnije svladali.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Pravila ponašanja i (poslovnog) odijevanja u različitim prilikama Bonton Komunikacija Kulturološke razlike u komunikaciji
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Projektni zadatak: Simulirati socijalnu situaciju, analizirati ponašanje sudionika, definirati primjerene i neprimjerene načine ophođenja i elemente bontona te predložiti moguća poboljšanja komunikacije. Temeljem zaključaka prezentirati analizu ostalim učenicima i nastavniku.</p> <p>Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ primjena teorijskog znanja ✓ analiza simulirane situacije ✓ kreativnost u rješavanju problema. <p>Vršnjačko vrednovanje provodi se temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija te učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.</p>	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p> <p>Primjer vrednovanja učenika s teškoćama:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ primjena teorijskog znanja ✓ analiza simulirane situacije 	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Suživot u privatnom i poslovnom okruženju, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Sudjelovati u raspravi o unaprijed poznatoj temi	Samostalno sudjelovati u raspravi o unaprijed poznatoj temi
Održati pripremljenu prezentaciju srednje dužine i odgovoriti na pitanja o sadržaju izlaganja	Održati unaprijed pripremljenu prezentaciju srednje dužine i odgovoriti na pitanja o sadržaju izlaganja uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Strukturirati različite vrste poruka u poslovnoj komunikaciji na temelju predloška	Strukturirati različite vrste poruka u poslovnoj komunikaciji uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Primijeniti odgovarajuće strategije u usmenoj i pisanoj poslovnoj komunikaciji	Samostalno primijeniti većinu odgovarajućih strategija u usmenoj i pisanoj poslovnoj komunikaciji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni ovladavanju vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene ostvarivanju ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom, i učenika se priprema za cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Oblici stanovanja Podjela troškova Vrste prehrane Reciklaža/razdvajanje otpada</p>
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Zadatak 1: Napisati svoj osobni financijski plan štednje i raspodjele troškova. Primjer vrednovanja za Učenik je napisao svoj osobni financijski plan štednje i raspodjele troškova u obliku eseja. Vrednovanje kao učenje – lista procjene za samovrednovanje: KRITERIJI Je li moj financijski plan potpuno razrađen? Jesu li ideje i teze razumljivo prezentirane? Jesu li argumenti logično obrazloženi? Jesu li uzroci i posljedice dobro objašnjeni? Ima li moj tekst uvod, razrađeni glavni dio i zaključak? Je li u uvodu objašnjeno koji je povod ovog teksta? Jesu li rečenice oblikovane razumljivo te smisleno povezane odgovarajućim veznicima? Koristi li se dobar raspon odgovarajućeg vokabulara bez nepotrebnih ponavljanja? Jesu li riječi napisane pravopisno ispravno? Ima li gramatičkih pogrešaka?</p> <p>Zadatak 2: Učenici sudjeluju u simuliranom razgovoru o razvrstavanju otpada. Primjer vrednovanja za zadatak 2: Učenik je sudjelovao u simuliranom razgovoru o razvrstavanju otpada. Vrednovanje za učenje – lista procjene:</p>	

	Izvršno	Dobro	Potrebno dodatno vježbati
Učenik uspješno sudjeluje u razgovoru vezanom uz zadanu temu.			
Učenik u razgovoru iskazuje interes za ono što mu govori sugovornik.			
Učenik primjereno reagira na izjave sugovornika.			
Učenik može izraziti i obrazložiti svoje stavove.			
Učenik izražava i obrazlaže svoje mišljenje i stav o temi.			
Učenik na primjeren način započinje i završava razgovor.			
Učenik se koristi širokim rasponom vokabulara i struktura.			
Učenik točno i precizno koristi vokabular i strukture.			

Temeljem nastavnikove povratne informacije o uspješnosti sudjelovanja u razgovoru o zadanoj temi i primjene savjeta o unaprjeđivanju učenja učenik se priprema za vrednovanje naučenog u kasnijoj fazi nastave.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za ostvarivanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina i sl.). Učenike s teškoćama preporučljivo je grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka. Učenicima s teškoćama potrebno je dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Darovitim učenicima nužno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Plan osobnoga razvoja i napredovanja, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izvoditi i vrednovati zaključke o složenijim odnosima među informacijama iz različitih vrsta tekstova	Samostalno izvoditi i vrednovati zaključke o složenijim odnosima među informacijama iz različitih vrsta tekstova uz manja odstupanja
Planirati, oblikovati i govoriti srednje duge i srednje složene tekstove povezane s općim i stručnim temama	Planirati, oblikovati i govoriti srednje duge i srednje složene tekstove povezane s općim i stručnim temama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Razmjenjivati informacije u srednje dugim i srednje složenim razgovorima karakterističnima za struku	Razmjenjivati informacije u srednje dugim i srednje složenim razgovorima karakterističnima za struku uz

	manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta			
Strukturirati različite tekstne vrste srednje dužine i srednje razine složenosti karakteristične za struku koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	Strukturirati različite tekstne vrste srednje dužine i srednje razine složenosti karakteristične za struku koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje tekst			
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a				
Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolske okruženju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni ovladavanju vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijske činu. Aktivnosti su usmjerene ostvarivanju ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom, i učenika se priprema za cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.				
Nastavne cjeline/teme	Plan osobnoga razvoja i napredovanja Sustav obrazovanja ciljnoga jezika Tržište rada na govornom području ciljnoga stranog jezika			
Načini i primjer vrednovanja				
Zadatak 1: Napisati blog objavu u kojoj učenik opisuje svoje planove i interese. Primjer vrednovanja za zadatak 1: Učenik dobiva zadatak opisati gdje vidi sebe za petnaest godina. Sastav mora imati najmanje 150 riječi. Uz sastav su dana tri pitanja koja vode učenika kroz pisanje. Vrednovanje naučenog – analitička rubrika s kriterijima i razinama njihove ostvarenosti:				
SASTAVNICE	Izvršno	Vrlo dobro	Dobro	Zadovoljavajuće
SADRŽAJ/ IZVRŠENJE ZADATKA	Zadatak je u potpunosti izvršen, razrađene su sve zadane smjernice. Tekst sadrži najmanje 150 riječi.	Većina je zadanih smjernica detaljno razrađena. Tekst sadrži 130 do 150 riječi.	Razrađene su sve smjernice, ali neke nedovoljno detaljno	Razrađen je samo manji broj smjernica.
STRUKTURA	Tekst sadrži sve elemente tekstne vrste (oslovljavanje, uvod, razrada, zaključak, pozdrav, potpis).	Nedostaje jedan od elemenata tekstne vrste.	Nedostaju dva do trielementa tekstne vrste.	Nedostaje većina elemenata tekstne vrste.
TOČNOST	Prikladno i točno koriste se odgovarajuće	Gramatičke strukture koriste se uglavnom točno, pogreške u obliku i	Gramatičke strukture koriste se djelomično prikladno,	Gramatičke strukture koriste se uglavnom

	gramatičke strukture.	uporabi ne utječu na lako razumijevanje poruke.	pogreške uporabi ponekad utječu na razumljivost poruke.	neprikladno, pogreške u uporabito utječu na razumljivost poruke.
VOKABULAR	Široki raspon vokabulara primjerenog zadatku.	Dobar raspon vokabulara koji se koristi uglavnom precizno i točno.	Dostatan raspon vokabulara. Pogreške ponekad utječu na lako razumijevanje teksta.	Ograničeni raspon vokabulara uz većibroj pogrešaka u obliku i uporabi.

Zadatak 2: Razgovarati o budućem profesionalnom razvoju u svojoj struci.

Primjer vrednovanja za zadatak 2:

Učenici simuliraju razgovor kod savjetnika za profesionalno usmjeravanje na stranom jeziku u vremenu od 3-4minute.

Analitička rubrika za vrednovanje usmenog iskaza učenika za zadatak 2.

SASTAVNICE	RAZINE OSTVARENOSTI KRITERIJA			
	√	√√	√√√	√√√√
sadržaj navođenje svojih jakih i slabih strana, vještina, interesa, postavljanje pitanja, davanje savjeta i informacija, trajanje	Učenik izvršava manji dio zadatka. Razgovor traje manje od 1 minute.	Učenik polovično izvršava zadatak. Razgovor traje 1 – 2minute.	Učenik izvršava veći dio zadatka. Razgovor traje 2 –3 minute.	Učenik u potpunosti izvršava zadatak. Razgovor traje 3 –4 minute.
interakcija započinjanje, održavanje i završavanje razgovora, inicijativa, primjereno reagiranje na izjave sugovornika	Učenik uglavnom neprikladno sudjeluje u razgovoru.	Učenik u manjem dijelu razgovora prikladno sudjeluje u govornoj interakciji.	Učenik većim dijelom razgovora prikladno sudjeluje u govornoj interakciji.	Učenik potpuno prikladno sudjeluje u govornoj interakciji.
vokabular uporaba obrađenog vokabulara, raznovrsnost vokabulara	Učenik koristi ograničeni raspon vokabulara vezanog uz temu.	Učenik koristi dobarraspon vokabulara vezanog uz temu.	Učenik koristi vrlo dobar raspon vokabulara vezanog uz temu.	Učenik koristi širokraspon primjerenog vokabulara vezanog uz temu.

točnost	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uz česte pogreške koje često dovode do poteškoća u razumijevanju.	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uz greške koje ometaju razumijevanje, ali seglavne misli mogu razumjeti.	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uz pokoju pogrešku koja ponekad ometa razumijevanje.	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uglavnom točno. Pogreške u upotrebi uglavnomne ometaju razumijevanje.
izgovor naglasak, ritam, intonacija	Naglasak riječi je često nepravilan, izgovor je često nejasan, intonacija često neprimjerena.	Naglasak riječi je ponekad nepravilan, izgovor ponekad nejasan, intonacija ponekad neprimjerena.	Naglasak riječi je uglavnom pravilan, izgovor uglavnom jasan, intonacija uglavnom primjerena.	Naglasak riječi je pravilan, izgovor jasan, intonacija primjerena.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za ostvarivanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina i sl.). Učenike s teškoćama preporučljivo je grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka. Učenicima s teškoćama potrebno je dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Darovitim učenicima nužno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	HIGIJENA I EKOLOGIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	5 SANITARNO-HIGIJENSKI UVJETI U UGOSTITELJSTVU (3) EKOLOGIJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	15 - 25	30 - 40	40 - 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je istaknuti važnosti provođenja higijene i sanitarno-higijenskih standarda u ugostiteljstvu i razvijati svijest o zaštiti okoliša kao uvjetu održivog razvoja. Učenici će se kroz modul osposobiti za primjenu higijene i sanitarno-higijenskih standarda te usvojiti principe održivog razvoja u turizmu i ugostiteljstvu.		
Ključni pojmovi	higijena, sanitarno-higijenski standardi, ekologija, održivi razvoj, razvrstavanje otpada, evidencije zbrinjavanja otpada		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr A.4.1. Razvija sliku o sebi.</p> <p>osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.</p> <p>osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.</p> <p>pod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice.</p> <p>zdr A.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.</p> <p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.</p> <p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		

	<p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.</p> <p>odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama/praktikumima ili u ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u radnim i/ili simuliranim uvjetima i situacijama prakticirati provođenje sanitarno-higijenskih uvjeta, dokumentirati ih kroz HACCP sustav uz primjenu načela zaštite na radu.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Sanitarno-higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu	Primijeniti higijenski minimum u ugostiteljstvu
Primijeniti sanitarno-higijenske standarde u ugostiteljstvu	Primijeniti sanitarno-higijenske standarde u ugostiteljstvu
Voditi propisanu evidenciju praćenja sanitarno-higijenskih uvjeta sukladno propisima	Voditi propisanu evidenciju po važećem standardu u ugostiteljstvu
Identificirati simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu	Objasniti simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu
Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije	Primijeniti postupke održavanja ugostiteljskih uređaja, opreme i radnih prostora
Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu	Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Ostvarivanje skupa ishoda učenja Sanitarno higijenski uvjeti u kuhinji dominantno će se provesti kroz problemsku nastavu. Ishodi učenja stjecat će se u specijaliziranim učionicama/praktikumima i u ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti kroz radni proces i uvježbavanje i simulacije radnih situacija. Teorijski ishodi stjecat će se kroz vođeni nastavni proces, prezentacijom i demonstracijom nastavnika. Samostalne aktivnosti učenika uključuju istraživanje, pripremu, pisanje i izlaganje radova na temu implementacije sanitarno-higijenskih uvjeta u kuhinji kroz domaće zadaće kojima će se produbiti znanje o temama obrađenim tijekom nastave, primjerice detaljnije elaborirati teme obuhvaćene HACCP-om, zakonski propisi koji se odnose na sanitarno-higijenske uvjete i sl.	
Nastavne cjeline/teme	Sanitarno-higijenski standardi u ugostiteljstvu Higijena radnog prostora i osobna higijena u ugostiteljstvu
Načini i primjeri vrednovanja	
Učenik treba demonstrirati i opisati provođenje sanitarno-higijenskih uvjeta i standarda u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta. Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:	

Elementi/kriteriji vrednovanja	Ne	Da	
Primjena higijenskoga minimuma u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Provedba sanitarno-higijenskih standarda u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Održavanje uređaja i opreme u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Održavanje osobne higijene u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
<p>Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantna problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanje dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanje ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>			

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima	Objasniti postupak zbrinjavanja otpada u ugostiteljskom objektu
Objasniti osnovne principe kružne ekonomije (4R) i mogućnosti primjene u ugostiteljstvu	Primijeniti principe kružne ekonomije u ugostiteljstvu
Razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja	Razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja
Opisati upotrebu kemijskih sredstava u ugostiteljstvu prema uputi i deklaraciji proizvoda	Koristiti kemijska sredstva u ugostiteljstvu prema uputi i deklaraciji proizvoda
Predložiti načine smanjenja negativnog utjecaja turizma i ugostiteljstva na okoliš u skladu s održivim razvojem	Analizirati načine smanjenja negativnog utjecaja turizma na okoliš
Objasniti utjecaj turizma i ugostiteljstva na ekologiju	Kritički promišljati o utjecaju turizma i ugostiteljstva na okoliš
Koristiti propisane obrasce i evidencije zbrinjavanja otpada	Provesti evidentiranje zbrinjavanja otpada
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav u SIU-u Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu bit će heuristička nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula nastavnik predavačkom nastavom pojašnjava osnovne ekološke pojmove i principe održivog razvoja i kružnog gospodarstva te upućuje učenike u nastavne teme.</p>	

<p>Sudjelovanjem u projektnim zadacima učenici produbljuju dobiveno teorijsko znanje o utjecaju ugostiteljstva na okoliš te prevenciji onečišćenja okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o utjecaju turizma i ugostiteljstva na okoliš.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Ekologija i održivi razvoj</p> <p>Utjecaj turizma i ugostiteljstva na okoliš</p> <p>Zbrinjavanje otpada</p>
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Zadatak: Razvrstati otpad iz proizvodno-poslužnog odjela ugostiteljskog objekta, obrazložiti utjecaj otpada na okoliš za svaku vrstu otpada, popuniti obrasce te predložiti mogućnosti ostvarivanja principa kružnog gospodarstva.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ razvrstavanje otpada ✓ identifikacija elemenata kružnog gospodarstva ✓ prijedlog rješenja. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička nastava tijekom koje učenici samostalno rade, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

NAZIV MODULA	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	5 POSLOVANJE PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU (3) RADNI PROCESI U UGOSTITELJSTVU (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 40	15 – 25	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s važnošću funkcionalne i učinkovite organizacijske strukture ugostiteljskih objekata, činiteljima, resursima i vođenjem organizacije te obučiti učenike za efikasnu i ekonomičnu organizaciju radnog procesa s naglaskom na ulogu ljudskog rada za uspješnost poslovanja u ugostiteljstvu. Osim navedenog, cilj je prepoznati važnost i složenost ugostiteljstva kao gospodarske djelatnosti, upoznati povijesni razvoj ugostiteljstva, vrste ugostiteljskih objekata, objasniti značaj ljudskog rada u ugostiteljstvu, stvoriti interes za odabranu struku i poticati razvoj poduzetničkog duha.		
Ključni pojmovi	ugostiteljstvo, turizam, turistička destinacija, ugostiteljski objekti, organizacija rada, organizacijska struktura, imovina, terminologija, frazeologija, recept		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.1. Razvija sliku o sebi. osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti. pod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema. uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život. uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije. ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. odr C.4.1. Prosuđuje značaj održivog razvoja za opću dobrobit.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se problemskim i projektnim zadacima u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme koristeći istraživačke metode na		

	terenu, istraživanje literature, metode analize zadane problemske situacije te će predlagati rješenja u zadanim situacijama.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge	Objasniti obilježja ugostiteljstva kao gospodarske grane i ugostiteljskih usluga
Opisati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru	Kategorizirati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru
Opisati tipična radna mjesta i važnost ljudskih potencijala u ugostiteljskim objektima	Objasniti organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta i utjecaj ljudskih potencijala na poslovanje ugostiteljskog objekta
Objasniti preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija	Analizirati preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija
Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje	Kategorizirati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje
Razlikovati turističke motive, vrste i oblike turizma	Objasniti turističke motive, vrste i oblike turizma
Opisati funkcije upravljanja organizacijom	Raščlaniti funkcije upravljanja organizacijom
Opisati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta	Analizirati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta
Objasniti važnost provođenja kontrole kvalitete u ugostiteljskom objektu	Provoditi kontrolu kvalitete u ugostiteljskom objektu
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav u SIU-u Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu bit će programirana nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula programiranom nastavom učenici usvajaju osnovne ugostiteljske pojmove, obilježja ugostiteljskih objekata i značenje ljudskog rada u ugostiteljskim objektima. Sudjelovanjem u projektnim zadacima i grupnom radu učenici produbljuju dobiveno teorijsko znanje.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o ugostiteljstvu kao gospodarskoj djelatnosti .</p>	
Nastavne cjeline/teme	Ugostiteljstvo i ugostiteljske usluge Ugostiteljski objekti Značenje ljudskog rada u ugostiteljstvu Radna mjesta u ugostiteljstvu
Načini i primjer vrednovanja	

Zadatak: Za zadani ugostiteljski objekt istražiti povijest objekta, organizacijsku strukturu nekad i sad, odrediti vrstu objekta i odrediti preduvjete za njegov razvoj. Učenik samostalno ili u timu prezentira izrađeni zadatak korištenjem IKT-a. Vršnjačkim vrednovanjem temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija učenik/ci dobivaju povratnu informaciju o vlastitim postignućima.

Elementi vrednovanja:

- ✓ slijed razvoja
- ✓ organizacijska struktura
- ✓ vrsta objekta
- ✓ preduvjete za razvoj.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi programirana nastava tijekom koje učenici postupno usvajaju nove sadržaje i nadograđuju već usvojeno znanje, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Radni procesi u ugostiteljstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu	Razlikovati organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu
Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta	Objasniti imovinu ugostiteljskog objekta
Koristiti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno-poslužnom odjelu	Primijeniti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno-poslužnom odjelu
Raščlaniti elemente radnog procesa u proizvodno-poslužnom odjelu	Objasniti slijed elemenata radnog procesa u proizvodno-poslužnom odjelu
Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka	Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka
Objasniti suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta	Analizirati važnost suradnje unutar ugostiteljskog objekta
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantan nastavni sustav u SIU-u Radni procesi u ugostiteljstvu je heuristička nastava Nastavnik će uvesti učenike u organizacijsku strukturu rada ugostiteljskog objekta, funkcionalnost i namjenu prostora ugostiteljskog objekta, radna mjesta i opseg rada svakog radnog mjesta, imovinu i suradnju odjela proizvodno-poslužnog odjela s drugim odjelima poslovnog subjekta.	
Dio ostvarivanja ishoda provodit će se učenjem temeljenim na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima, ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili regionalnim centrima kompetentnosti gdje će učenik promatranjem i sudjelovanjem u radnim procesima produbljivati stečeno znanje.	

<p>U okviru samostalnog rada učenici produbljuju znanja o organizacijskoj strukturi rada, funkcionalnosti i namjeni prostora ugostiteljskih objekata, radnim mjestima i opsegu rada svakog radnog mjesta, imovini, ugostiteljskoj frazeologiji temeljem izvora i literature po preporuci nastavnika.</p>	
<p>Nastavne cjeline/teme</p>	<p>Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Imovina u ugostiteljstvu Elementi radnog procesa u ugostiteljstvu Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu Recepti u izradi jela, pića i napitaka</p>
<p>Načini i primjer vrednovanja</p>	
<p>Opisati hodogram suradnje blagovaonice i kuhinje kod organizacije prigodnog obroka. Navesti informacije koje kuhinji treba dati blagovaonica i napraviti prijedlog organizacije rada kuhinje i blagovaonice temeljem dobivenih informacija.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ prikupljanje informacija ✓ analiza informacija ✓ prijedlog organizacije rada kuhinje i blagovaonice. <p>Na primjeru pojedinog odjela ugostiteljskog objekta objasniti imovinu, organizacijsku strukturu i funkcionalnost prostorija.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ razvrstavanje imovine ✓ faze radnog procesa u kuhinji (redoslijed i opis svake faze) ✓ dijelovi ugostiteljske kuhinje i njihova namjena ✓ upotreba kuhinjske terminologije i frazeologije. 	
<p>Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama</p>	
<p>Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička nastava tijekom koje učenici samostalno rade, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

NAZIV MODULA	PROCESI OBRADJE NAMIRNICA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	9 ŽIVEŽNE NAMIRNICE, PROIZVODI I PRERAĐEVINE OD ŽIVEŽNIH NAMIRNICA (4) PROMJENE SVOJSTAVA NAMIRNICA PRI OBRADI (3) SKLADIŠTENJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA, PROIZVODA I PRERAĐEVINA (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	25 – 35	20 – 30	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je učenicima omogućiti stjecanje znanja o vrstama živežnih namirnica, hranjivim tvarima, načinima obrade namirnica, tehnološkim procesima i načinima skladištenja namirnica. Učenici će moći procijeniti vrstu namirnica, skladištiti namirnice, samostalno prepoznati i primijeniti tehnološke procese obrade namirnica.		
Ključni pojmovi	obrada namirnica, tehnološki procesi, živežne namirnice, alkoholna pića, postupanje s namirnicama, hranjive tvari, skladištenje namirnica, skladišna dokumentacija		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema. uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema. Učenik koristi različite strategije učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život. ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije. ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti problemskim zadacima u kojima će učenici u stvarnim situacijama identificirati dijelove namirnica prema vrstama i njihovu primjenu u ugostiteljstvu (kuharstvo, slastičarstvo i posluživanje). Učenici će primjenjivati tehnološke postupke obrade namirnica i načine skladištenja namirnica prema vrstama.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		

učenje, potrebni za realizaciju modula	Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
---	--

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica, 4 CSVET		
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu	Objasniti vrste živežnih namirnica prema podrijetlu		
Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu	Objasniti obilježja proizvoda i prerađevina prema uporabi i vrsti u ugostiteljstvu		
Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	Klasificirati hranjive tvari u živežnim namirnicama		
Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom	Povezati posljedice s uzrocima neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom		
Razlučiti uzroke kvarenja živežnih namirnica	Razlikovati uzroke kvarenja živežnih namirnica		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a			
<p>Dominantni nastavni sustav u SIU-u Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica bit će heuristička nastava u kojoj će učenici stjecati znanja o vrstama i svojstvima živežnih namirnica, hranjivim tvarima i prerađevinama živežnih namirnica. Učenici će moći raščlaniti namirnice prema skupinama i predložiti njihovu primjenu u ugostiteljstvu.</p> <p>Učenjem temeljenim na radu učenici će steći vještine obrade namirnica i njihovog skladištenja.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o živežnim namirnicama.</p>			
Nastavne cjeline/teme	Živežne namirnice <ul style="list-style-type: none"> • vrste • hranjive tvari • načini čuvanja • uzroci kvarenja. 		
Načini i primjer vrednovanja			
Zadatak:			
Učenik dobiva namirnice koje je potrebno razvrstati prema skupinama.			
Kriterij vrednovanja	0 bodova	1 bod	2 boda
Razvrstati živežne namirnice	Učenik razvrstava manje od 50 % zadanih namirnica	Učenik razvrstava 50 % – 75 % zadanih namirnica	Učenik razvrstava više od 75 % zadanih namirnica
Navesti vrste namirnica	Učenik navodi manje od 50 % zadanih namirnica	Učenik navodi 50 % – 75 % zadanih namirnica	Učenik navodi više od 75 % zadanih namirnica

Navesti hranjive tvari	Učenik navodi hranjive tvari za manje od 50 % zadanih namirnica	Učenik navodi hranjive tvari za 50 % – 75 % zadanih namirnica	Učenik navodi hranjive tvari za više od 75 % zadanih namirnica
Navesti uzroke i posljedice kvarenja namirnica	Učenik navodi uzroke i posljedice kvarenja za manje od 50 % zadanih namirnica	Učenik navodi uzroke i posljedice kvarenja za 50 % – 75 % zadanih namirnica	Učenik navodi uzroke i posljedice kvarenja za više od 75 % zadanih namirnica

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička nastava tijekom koje učenici samostalno rade, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Promjene svojstava namirnica pri obradi, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice	Objasniti utjecaj tehnološkog procesa obrade na zadanu namirnicu
Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom namirnica	Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom određene namirnice
Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla	Raščlaniti proces dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla
Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla	Raščlaniti proces dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla
Objasniti tehnologiju dobivanja alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića	Raščlaniti proces proizvodnje alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav u SIU-u Promjene svojstava namirnica pri obradi bit će heuristička nastava u kojoj će učenici stjecati znanja o utjecaju tehnoloških procesa na namirnice, tehnologiji dobivanja proizvoda od namirnica prema vrstama.</p> <p>Učenjem temeljenim na radu učenici će steći osnove obrade namirnica tehnološkim procesima.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o živim namirnicama.</p>	

Nastavne cjeline/teme	<p>Tehnološki procesi obrade namirnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mehanički • termički • kemijski. <p>Tehnologija dobivanja proizvoda od namirnica prema vrstama.</p>
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Zadatak:

Učenici temeljem dostupne literature, internetskih izvora i publikacija izrađuju prezentaciju o tehnološkim procesima proizvodnje određenog proizvoda.

Kriterij vrednovanja	NEZADOVOLJAVAJUĆE (0 bodova)	DJELOMIČNO (1 bod)	U POTPUNOSTI (2 boda)
Pravilno odabran sadržaj sukladno zadanoj temi	Sadržaj nije povezan sa zadanom temom	Sadržaj djelomično prati zadanu temu	Sadržaj u potpunosti prati zadanu temu
Vještine prezentiranja	Prezentirani sadržaj teško je pratiti, informacije nisu jasne i točne.	Prezentirani sadržaj djelomično je predstavljen jasno i točno.	Prezentirani sadržaj lako je pratiti, informacije su predstavljene jasno i točno.

Radna situacija:

Zanim termičkim postupkom obraditi zadanu namirnicu primjenjivu u području kuharstva, slastičarstva i posluživanja.

Kriterij vrednovanja	NEZADOVOLJAVAJUĆE (0 bodova)	DJELOMIČNO (1 bod)	U POTPUNOSTI (2 boda)
Postupak termičke obrade	Nepravilno primjenjuje postupak termičke obrade, manjkava i neprecizna izvedba.	Pravilno primjenjuje postupak termičke obrade, uz manja odstupanja.	Pravilno primjenjuje postupak termičke obrade, potpuno i precizno.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička nastava tijekom koje učenici samostalno rade, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini	Argumentirati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini
Razlikovati prostore za skladištenje namirnica, proizvoda i prerađevina	Razlikovati vrste skladišta ovisno o vrsti namirnica, proizvoda i prerađevina
Skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine	Provesti postupak skladištenja namirnica, proizvoda i prerađevina
Opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica	Dati primjer mogućih opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica
Voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima	Provesti cjelokupan postupak vođenja skladišne dokumentacije sukladno važećim propisima
Obaviti pripremu namirnice za skladištenje	Provesti postupak pripreme namirnica za skladištenje
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav u SIU-u Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina bit će učenje temeljeno na radu u kojem će učenici stečena znanja o načinima skladištenja namirnica, prostorima za skladištenje i skladišnoj dokumentaciji primjenjivati kod pripremanja za skladištenje i skladištenja namirnica u stvarnim situacijama.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o skladištenju živežnih namirnica.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Vrste skladišta Načini skladištenja namirnica Skladišna dokumentacija
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Radna situacija: Učenik će razvrstati zadane namirnice, pripremiti za skladištenje, skladištiti ih i popuniti skladišnu dokumentaciju.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ razvrstavanje namirnica ✓ način skladištenja ✓ vođenje skladišne dokumentacije. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a</p>	

vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	12 OSNOVE OBRADJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA (8 CSVET) OSNOVE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA (4 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20	40 – 50	35 – 45
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za primjenu temeljnih vještina u ugostiteljstvu. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu slanih i slatkih jela. Učenici će steći znanja o vrstama obroka i sredstvima ponude jela i pića te poslužnim sustavima koja će koristiti za razvijanje vještina rada u svim fazama radnih procesa, pridržavajući se pravila posluživanja.		
Ključni pojmovi	obrada namirnica, alati, uređaji i oprema u ugostiteljstvu, recepti, sredstva ponude jela i pića, obroci u ugostiteljstvu, poslužni sustavi, radni procesi u posluživanju, osnovna pravila posluživanja		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite. zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima. uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje. uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije. uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Učenika se postupno uvodi u proces obrade namirnica korištenjem tehnoloških postupaka, alata, uređaja i opreme za obradu namirnica. Učenici će primjenjivati stečena znanja o vrstama obroka i sredstvima ponude jela i pića te		

	poslužnim sustavima. Učenici će koristiti odgovarajući inventar i opremu u svim fazama radnih procesa, pridržavajući se pravila posluživanja. Poseban naglasak u ostvarivanju svih ishoda učenja ovog modula je na razvijanju osnovnih znanja i vještina u području kuharstva, slastičarstva i posluživanja.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove obrade živežnih namirnica, 8 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnica	Odabrati alat za mehaničku obradu namirnica prema zadatku
Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica	Mehanički obraditi zadanu namirnicu odgovarajućom tehnikom
Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica	Primijeniti higijenske standarde na alatima i strojevima za obradu namirnica
Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu	Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu
Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica	Odabrati uređaj za termičku obradu namirnica
Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica	Koristiti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica
Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima	Analizirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima
Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno-poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama	Koristiti opremu, alate, strojeve i uređaje u proizvodno-poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama
Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno-poslužnom odjelu	Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno-poslužnom odjelu u zadanoj situaciji
Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica	Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja Osnove obrade živežnih namirnica je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će razvijati vještine mehaničke i termičke obrade namirnica prateći recepturu, uz korištenje alata i uređaja za mehaničku i termičku obradu namirnica te primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o tehnikama, alatima i strojevima za mehaničku i termičku obradu namirnica te o izvorima i prenositeljima topline u termičkom procesu.	
Nastavne cjeline/teme	Vrste kuhinjskog alata, uređaja i opreme za obradu namirnica Mehanički procesi obrade namirnica Termički procesi obrade namirnica
Načini i primjer vrednovanja	

Radna situacija:

Mehanički i termički obraditi namirnicu za slatko jelo uz primjenu odgovarajućih alata i uređaja, primjerenim tehnološkim postupkom, poštujući pravila higijene i zaštite na radu.

Radna situacija:

Mehanički i termički obraditi namirnicu za slano jelo uz primjenu odgovarajućih alata i uređaja, primjerenim tehnološkim postupkom, poštujući pravila higijene i zaštite na radu.

Elementi vrednovanja:

- ✓ odabir alata i uređaja
- ✓ slijed tehnološkog postupka
- ✓ primjena higijenskih standarda
- ✓ primjena pravila zaštite na radu.

Vrednovanje se provodi provjerom vještina prema sljedećim kriterijima:

Kriterij vrednovanja	NEZADOVOLJAVAJUĆE (0 bodova)	DJELOMIČNO (1 bod)	U POTPUNOSTI (2 boda)
Odabir alata i uređaja	Nepravilno odabrani alati i uređaji	Djelomično pravilan odabir alata i uređaja	Pravilan odabir alata i uređaja
Slijed tehnološkog postupka	Ne slijedi faze tehnološkog postupka	Djelomično slijedi faze tehnološkog postupka	U potpunosti slijedi faze tehnološkog postupka
Primjena higijenskih standarda	Ne primjenjuje higijenske standarde		Primjenjuje higijenske standarde
Primjena standarda zaštite na radu	Ne primjenjuje standarde zaštite na radu		Primjenjuje standarde zaštite na radu

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove ugostiteljskog posluživanja, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića	Povezati vrste obroka sa sredstvima ponude jela i pića
Razlikovati opremu i inventar u poslužnom odjelu	Kategorizirati opremu i inventar u poslužnom odjelu

Razlikovati pansionski i <i>a la carte</i> sustav u ugostiteljskom posluživanju	Opisati pansionski i <i>a la carte</i> sustav u ugostiteljskom posluživanju
Objasniti poslužni sustav u ugostiteljskom objektu	Prezentirati poslužni sustav u ugostiteljskom objektu
Opisati radne procese posluživanja gosta	Raščlaniti faze radnih procesa posluživanja gosta
Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke	Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke
Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta	Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja Osnove ugostiteljskog posluživanja je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će primjenjivati stečena znanja o vrstama obroka i sredstvima ponude jela i pića te poslužnim sustavima. Učenici će koristiti odgovarajući inventar i opremu u svim fazama radnih procesa, pridržavajući se pravila posluživanja.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju istraživanje poslužnih sustava.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Oprema i inventar u ugostiteljstvu</p> <p>Vrste obroka</p> <p>Sredstva ponude jela i pića</p> <p>Faze radnog procesa</p> <p>Poslužni sustavi</p>
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Radna situacija: Temeljem zadanog menija od tri slijeda izvesti pripremne radove, postaviti osnovnu postavu stola te izvesti završne radove, uz primjenu pravila posluživanja gosta.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ izvođenje pripremnih radova (odabir i priprema poslužnog inventara, odabir i priprema stolnog rublja, priprema blagovaonice) ✓ postavljanje osnovne postave stola (postavljanje stolnog rublja, postavljanje inventara) ✓ primjena osnovnih pravila posluživanja. <p>Zadatak:</p> <p>Učenici temeljem dostupne literature i drugih izvora istražuju poslužne sustave u Hrvatskoj i svijetu te njihovu usporedbu izradom prezentacije.</p>	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavlja u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

2. RAZRED

NAZIV MODULA	KUHINJSKA ADMINISTRACIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	4 VOĐENJE DOKUMENTACIJE U RADNOM PROCESU U KUHINJI (2) UPRAVLJANJE CIJENAMA I TROŠKOVIMA (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20	35 – 45	30 – 40
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s procesom nabave i sljedivosti namirnica i ostale robe u ugostiteljskom objektu, omogućiti stjecanje znanja i vještina vođenja popratne dokumentacije u procesu sljedivosti namirnica te steći znanja i razviti vještine upravljanja troškovima u kuhinji i izračunavanja cijene kuhinjskih proizvoda.		
Ključni pojmovi	nabava, minimalna količina zaliha, narudžbenica, trebovanje, normativ, inventurna lista, otpremnica, plan nabave, kontrola nabave, troškovi, normativ, cijene, kalkulacije, porezi, racionalizacija troškova		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema. uku B.4/5.3 3. Prilagodba učenja. Učenik prema potrebi regulira svoje učenje mijenjajući plan ili pristup učenju. ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije. ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti problemskim i projektnim zadacima vezanim za vođenje kuhinjske dokumentacije, administrativnih poslova u procesu nabave i sljedivosti robe. Učenici će u stvarnim ili simuliranim situacijama provoditi zaprimanje robe, unos robe na stanje, razduženje robe, provjeru stanja na skladištu te provoditi inventuru, razvrstavati i obračunavati troškove, računati cijenu proizvoda kuhinje, predlagati načine racionalizacije troškova (smanjivanja kала, rasipa i loma, uštede na materijalnim troškovima...).		

Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
--	---

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati kuhinjsku dokumentaciju	Obrazložiti i sortirati dokumentaciju koja se koristi u kuhinjskom procesu prema fazama rada
Opisati proces nabave u ugostiteljskoj kuhinji	Analizirati faze nabave u ugostiteljskoj kuhinji
Popuniti popratnu dokumentaciju sljedivosti robe i rada radnika u ugostiteljskoj kuhinji	Popuniti i objasniti dokumente prema sljedivosti robe/rada radnika u ugostiteljskoj kuhinji
Opisati postupak kontrole dokumentiranja kod zaprimanja robe u kuhinji	Provesti postupak kontrole dokumentiranja kod zaprimanja robe u kuhinji
Objasniti postupak inventure u ugostiteljskoj kuhinji	Provesti postupak inventure u ugostiteljskoj kuhinji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
<p>Dominantni nastavni sustav SIU-a Vođenje dokumentacije u radnom procesu kuhinje je egzemplarna nastava. Predavačkom nastavom nastavnik će prezentacijama uz pomoć IKT alata te prezentiranjem kuhinjske dokumentacije upoznati učenike s kuhinjskom administracijom, obrascima, postupcima kontrole dokumentacije, uspoređivanjem dokumentacije i stvarnog stanja zaliha te obrascima za praćenje rada radnika. Kroz praktični rad učenici će uvježbavati vođenje, kontrolu i arhiviranje kuhinjske dokumentacije u stvarnim ili simuliranim radnim procesima.</p> <p>Nakon stečenog početnog znanja učenici samostalnim radom po preporuci nastavnika pretražuju i pronalaze potrebne informacije i izrađuju prezentacije iz zadanih tema. Samostalnim prezentiranjem ispred publike prolaze proces iskustvenog učenja te samovrednovanjem i vrednovanjem kao učenjem stječu dodatan uvid u vlastito stečeno znanje.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Administrativna sljedivost namirnica i ostale robe u ugostiteljskom objektu <ul style="list-style-type: none"> • Proces nabave u ugostiteljskoj kuhinji • Kreiranje popisa namirnice (planiranje nabave) <ul style="list-style-type: none"> ○ Praćenje minimalne količine zaliha • Naručivanje i zaprimanje robe i popratna dokumentacija Potrošnja namirnica u kuhinjskom procesu i popratna dokumentacija <ul style="list-style-type: none"> • Normativi, lista utroška obroka

	<ul style="list-style-type: none"> Evidencija brojnog stanja izdatih jela Postupak inventure i popratni obrasci Evidencije rada radnika u kuhinji (radna lista/nalog)
Načini i primjer vrednovanja	
Zadatak: Na temelju zadanog radnog procesa provesti dokumentaciju sljedećim redoslijedom: <ul style="list-style-type: none"> Izlaznu Ulaznu Proces toka namirnica Dokumente stanja zaliha. Elementi vrednovanja: <ul style="list-style-type: none"> ✓ redoslijed operacija ✓ točnost kod popunjavanja obrazaca. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantna egzemplarna nastava u kojoj se učenici, nakon što nastavnik pokaže primjer, stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Upravljanje cijenama i troškovima, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Primijeniti normative u izračunu cijene	Primijeniti normative u izračunu cijene
Primijeniti mjerne jedinice, omjere, razmjere i postotni račun u izračunu cijene jela	Izračunati potrebnu količinu namirnica za određeni broj obroka
Kategorizirati troškove u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta	Analizirati vrste troškova u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta
Objasniti mogućnosti smanjenja troškova u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta	Predložiti smanjenje zadanog troška u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta

Objasniti postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom	Izračunati prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav SIU-a Upravljanje troškovima i izračun cijena proizvoda kuhinje je programirana nastava. Nakon demonstracije nastavnika učenici će uvježbavati izračun prodajnih cijena jela, pića i napitaka. Samostalni rad učenika uključuje vježbanje izračuna troškova, izračuna cijene proizvoda kuhinje, preračunavanje mjernih jedinica prema zadatcima koje je zadao nastavnik.</p> <p>Analizom troškova poseban naglasak se stavlja na smanjenje troškova u kuhinji.</p>	
Nastavne cjeline teme	<p>Troškovi u poslovanju ugostiteljske kuhinje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojam i vrste troškova • Racionalizacija troškova u kuhinji <p>Cijene jela, pića i napitaka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojam i vrste cijena • Normativi u ugostiteljstvu • Marža i rabat • Porezi i prirezi u ugostiteljstvu <p>Kalkulacije cijena jela i pića</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metode kalkulacije • Mjerne jedinice, omjeri, razmjeri i postotni račun • Izračun cijene jela • Izračun cijene pića i napitaka
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Zadatak: Izračunati prodajnu cijenu jela prema zadanim normativima i broju osoba.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ točnost ✓ preračunavanje mjernih jedinica ✓ izračun normativa za određeni broj osoba. <p>Zadatak: Na zadanom primjeru dijela kuhinjskog procesa objasniti mogućnost racionalizacije troškova u poslovanju kuhinje. Učenik samostalno ili u timu prezentira ideje i moguća rješenja. Vršnjačkim vrednovanjem temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija učenik/ci dobivaju povratnu informaciju o vlastitim postignućima.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ imenovanje i razvrstavanje troškova ✓ prijedlog i elaboriranje racionalizacije troškova. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi programirana nastava tijekom koje učenici postupno usvajaju sadržaje i nadograđuju prethodno stečeno znanje, učenicima s teškoćama potrebno je posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski</p>	

rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	OSNOVE ZA JELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	6 TEMELJCI I UMACI (4) MARINADE, PANADE, SMJESE I NADJEVI (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 - 15	40 - 50	40 - 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje i raspoznavanje osnova za jela. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja osnova za jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu osnova za jela.		
Ključni pojmovi	svijetli umaci, tamni umaci, marinade, temeljci, panade, smjese, sredstva za zgušnjavanje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite. zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.		

	<p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje učenici u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremaju i analiziraju osnove za jela uz upotrebu odgovarajućeg kuhinjskog inventara.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168</p> <p>Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama.</p> <p>zaštitna odjeća, obuća i oprema</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Temeljci i umaci, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti razliku između tamnih i svijetlih temeljaca	Usporediti karakteristike tamnih i svijetlih temeljaca
Objasniti primjenu temeljaca, obaraka i ekstrakata u pripremi jela	Objasniti primjenu temeljaca, obaraka i ekstrakata u pripremi jela
Razlikovati temeljce, obarke i ekstrakte	Usporediti temeljac, obarak ili ekstrakt
Gotoviti temeljce	Gotoviti povrtni, mesni i riblji temeljac
Opisati karakteristike svijetlih, tamnih i hladnih umaka	Usporediti karakteristike svijetlih, tamnih i hladnih umaka
Gotoviti osnovne i izvedene umake	Gotoviti osnovne i izvedene umake
Objasniti primjenu osnovnih i izvedenih umaka u kompoziciji jela	Analizirati primjenu osnovnih i izvedenih umaka u kompoziciji jela
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja Svijetli i tamni umaci je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima izrađivati različite vrste temeljaca i umaka i analizirati njihova svojstva, prateći recepturu, uz korištenje alata i uređaja za mehaničku i termičku obradu namirnica te primjenu pravila higijene i zaštite na radu.</p>	

Nastavnik će učenicima prenijeti potrebna teorijska znanja kao što su upotreba alata i opreme za pripremu temeljaca i umaka, karakteristike i primjena temeljaca, svijetlih i tamnih umaka, načini pripreme osnovnih i izvedenih umaka i primjena umaka.

Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o izradi temeljaca i ekstrakata, ulozi temeljaca i ekstrakata u jelima, postupcima pripreme temeljaca i ekstrakata te proširiti i produbiti svoja znanja o izradi svijetlih i tamnih umaka te osnovnih i izvedenih umaka, ulozi umaka u jelima te postupcima pripreme umaka.

Nastavne cjeline teme	<p>Temeljci</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podjela temeljaca, njihove karakteristike i primjena • Gotovljenje temeljaca <p>Obarci</p> <p>Ekstrakti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uloga ekstrakata • Podjela ekstrakata <p>Umaci</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podjela umaka, njihove karakteristike i primjena • Gotovljenje umaka
-----------------------	--

Načini i primjer vrednovanja

Pripremiti zadani temeljac, obarak ili umak i objasniti primjenu u jelima.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja temeljca
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ objašnjenje svrhe pripremljenog temeljca, obarka ili umaka.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Marinade, panade, smjese i nadjevi, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati vrste marinada i njihovu funkciju u pripremi jela	Usporediti vrste marinada i njihovu funkciju u pripremi jela
Analizirati osnove marinade i njihova organoleptička svojstva	Analizirati i usporediti različite osnove marinada i njihova organoleptička svojstva
Gotoviti marinade	Gotoviti marinade
Usporediti panade, smjese i nadjeve prema namjeni	Usporediti panade, smjese i nadjeve prema namjeni
Pripremiti sredstva za zgušnjavanje jela	Pripremiti sredstva za zgušnjavanje jela
Gotoviti panade, smjese i nadjeve	Gotoviti panade, smjese i nadjeve
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Ishodi učenja skupa ishoda učenja Marinade, panade, smjese i nadjevi dominantno se ostvaruju učenjem temeljenim na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima odabirati namirnice za pripremu marinade, panade, smjese i nadjeva temeljem zadanog jela, odabirati postupke u pripremi marinade sukladno namirnici i namjeni, analizirati osnove marinada, gotoviti marinade, odabirati namirnice za izradu panada, smjesa, nadjeva i sredstava za zgušnjavanje, izrađivati panade, smjese i nadjeve te koristiti sredstva za zgušnjavanje u kuharstvu.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o marinadama, izradi panada, smjesa, nadjeva i sredstava za zgušnjavanje.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Marinade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste marinada • Postupci mariniranja • Suhe mirodije i začini za marinade • Ocat i voćne kiseline u marinadama <p>Panade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste panade prema namirnicama od kojih se gotove • Načini gotovljenja panada <p>Smjese i nadjevi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste smjesa i nadjeva <p>Sredstva i smjese za zgušnjavanje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podjela sredstava i smjesa za zgušnjavanje (životinjskog i biljnog podrijetla) • Načini gotovljenja sredstava i smjesa za zgušnjavanje • Zaprške i modificirani škrobovi

Načini i primjer vrednovanja

Zadatak: Pripremiti marinade i/ili panade i/ili smjese i/ili nadjeve za zadano jelo.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja marinada
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...).

Zadatak: Odabrati i primijeniti sredstva za zgušnjavanje jela prema zadanom jelu te obrazložiti odabir.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica, količine i omjeri
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja sredstva za zgušnjavanje
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, tekstura, konzistencija...).

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	JUHE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	4		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 – 15	40 – 50	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje juha, samostalan odabir i gotovljenje priloga za bistre juhe, dekoriranje i serviranje juhe sukladno događaju, namjeni i vrsti. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja juha uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu juha.		
Ključni pojmovi	bistre juhe, krepke juhe, guste juhe, prilozi za bistre juhe		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje učenici pripremaju namirnice za pripremu juha, gotove juhe, pripremaju priloge za bistre juhe, dekoriraju i serviraju juhe.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		

učenje, potrebni za realizaciju modula	Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
---	---

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Juhe, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razvrstati skupine juha prema različitim kriterijima (namirnicama od kojih se gotove, prema načinu gotovljenja)	Usporediti skupine juha
Odabrati postupak gotovljenja juha prema namirnici	Analizirati postupak gotovljenja juha od različitih namirnica
Gotoviti juhe	Gotoviti juhe
Objasniti proizvodnju i namjenu priloga juhama	Objasniti proizvodnju i namjenu priloga juhama
Servirati juhe	Servirati i dekorirati juhu
Analizirati organoleptička svojstva juha	Analizirati organoleptička svojstva juha
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav u SIU-u Juhe bit će učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice za izradu juha, izrađivati juhe od različitih namirnica, izrađivati priloge za bistre juhe, gotoviti juhe, održavati temperature do serviranja te servirati i prezentirati juhe. Metodom usmenog izlaganja ili prezentacijom nastavnik će polaznicima prenijeti potrebna teorijska znanja o vrstama juha, za pripremu juha, sirovinama za izradu juha, alatima i opremi za pripremu, postupcima gotovljenja juha, bistrenju, legiranju juha, dotjerivanju okusa upotrebom začina i mirodija, posuđu za serviranje, načinima serviranja juha, načinima serviranja priloga uz bistre juhe, prezentiranju juhe.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o izradi juha, upotrebi začina i mirodija u gotovljenju juha, istražiti recepte i načine pripreme juha.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Bistre juhe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste i značajke bistrih juha • Prilozi za bistre juhe • Gotovljenje bistrih juha <p>Guste juhe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste i značajke gustih juha • Gotovljenje gustih juha
Načini i primjer vrednovanja	

Zadatak: Gotoviti i servirati bistre juhe s prilogom sukladno zadanoj namirnici.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...).

Zadatak: Gotoviti i servirati guste juhe prema zadanoj namirnici.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ dekoriranje juhe.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	HLADNA PREDJELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	5		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 – 15	40 – 50	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje hladnih predjela. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja hladnih predjela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu hladnih predjela.		
Ključni pojmovi	hladna predjela, serviranje hladnih predjela		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će uvježbavati korištenje, rukovanje i održavanje alata, prostorija i uređaja za izradu hladnih predjela te samostalno ili u timu izrađivati hladna predjela.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		

učenje, potrebni za realizaciju modula	Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
---	---

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Hladna predjela, 5 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Raščlaniti hladna predjela prema temeljnoj namirnici od kojih se gotove	Analizirati hladna predjela prema temeljnoj namirnici od kojih se gotove
Odabrati postupak pripreme hladnih predjela sukladno zadanoj namirnici i namjeni	Usporediti postupke pripreme hladnih predjela sukladno namjeni za pripremu
Gotoviti hladno predjelo	Gotoviti hladno predjelo
Servirati hladno predjelo	Servirati i dekorirati hladno predjelo
Analizirati organoleptička svojstva hladnih predjela	Analizirati organoleptička svojstva hladnih predjela
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Ishodi učenja skupa ishoda učenja Hladna predjela dominantno se ostvaruju učenjem temeljenim na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice, slijediti proces izrade hladnih predjela od različitih namirnica, kombinirati namirnice s drugim živežnim namirnicama i dodatcima kod izrade hladnih predjela, gotoviti, servirati i prezentirati hladna predjela. Metodom usmenog izlaganja ili prezentacijom nastavnik će polaznicima prenijeti potrebna teorijska znanja za pripremu i primjenu hladnih predjela: sirovine za izradu hladnih predjela, alati i oprema za pripremu, postupci gotovljenja hladnih predjela, dotjerivanje okusa upotrebom začina i mirodija, posuđe za serviranje, načini serviranja jela u adekvatnom posuđu, prezentiranje hladnog predjela.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti svoja znanja o izradi i serviranju hladnih predjela.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca Hladna predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda Hladna predjela od tjestenina Hladna predjela od žitarica Hladna predjela od jaja Hladna predjela od povrća i gljiva Salate kao hladna predjela Gotovljenje hladnih predjela

Načini i primjer vrednovanja

Izraditi hladno predjelo prema zadanim namirnicama i termičkom procesu.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ odabir posuđa
- ✓ slaganje jela na odabrano posuđe.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	VARIVA I GARNITURE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	4		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 – 15	40 – 50	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje variva i garnitura. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja variva i garnitura uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu variva i garnitura.		
Ključni pojmovi	variva, garniture		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća pripremu namirnica, mehaničku obradu namirnica, termičku obradu namirnica, gotovljenje variva i garniture i njihovo serviranje uz jela kako bi se obrok upotpunio svim potrebnim nutrijentima.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		

učenje, potrebni za realizaciju modula	Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
---	---

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Variva i garniture, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati variva i garniture	Usporediti namjenu variva i garniture
Odabrati namirnice za gotovljenje variva i garnitura	Odabrati namirnice za gotovljenje variva i garnitura i objasniti odabir
Odabrati tehnološki postupak za izradu variva i garnitura	Analizirati tehnološki postupak za izradu variva i garnitura
Uskladiti variva i garniture s jelima	Uskladiti variva i garniture s jelima
Gotoviti garniture uz jela	Gotoviti garniture uz jelo
Gotoviti variva	Gotoviti varivo
Servirati variva i garniture s jelima	Servirati varivo i garnituru uz jelo
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima odabirati namirnice za izradu variva i garnitura, gotoviti garniture i variva te ih sljubljivati s jelima.</p> <p>Nastavnik prenosi znanja o vrstama garnitura i variva, odabiru namirnica za variva i garniture, ulozi u jelima, načinima pripreme variva i garnitura ovisno o namirnicama, sljubljivanju garnitura i variva s jelima.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici će produbljivati znanja o namirnicama za izradu variva i garnitura, tehnologijama pripreme variva i garniture, receptima za izradu variva i garnitura, istraživati trendove i pravce u izradi i serviranju.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Variva</p> <ul style="list-style-type: none"> • vrste variva • gotovljenje variva • serviranje variva • sljubljivanje variva s jelima <p>Garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> • vrste garnitura • gotovljenje garnitura • serviranje garnitura • sljubljivanje garnitura s jelima
Načini i primjer vrednovanja	

Od ponuđenih namirnica samostalno izraditi varivo i garnituru te predložiti jela uz koja se mogu poslužiti.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ prijedlog jela i obrazloženje odabira jela.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	HRANA I ZDRAVLJE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	2		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 - 30	20 - 30	45 - 55
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za primjenu nutricionističkih načela u proizvodnji jela kako bi mogli kreirati menije u kontekstu različitih životnih stilova i zdravlja.		
Ključni pojmovi	nutrijenti, hrana, metabolizam, režimi prehrane, piramida prehrane, prilagodba prehrane, prehrambeni aditivi, zdravlje, prehrambene navike		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.</p> <p>uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema. Učenik koristi različite strategije učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.</p> <p>uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.</p> <p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.</p> <p>osr A.4.1. Razvija sliku o sebi.</p> <p>osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.</p>		

	<p>osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti.</p> <p>zdr A.4.2.A Razlikuje različite prehrambene stilove te prepoznaje znakove poremećaja ravnoteže u organizmu.</p> <p>zdr A.5.3. Razumije važnost višedimenzionalnoga modela zdravlja.</p> <p>zdr C.5.2.A Identificira i povezuje različite rizike za zdravlje i najčešće kronične zdravstvene smetnje te objašnjava postupke samopomoći/pomoći.</p> <p>uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.</p> <p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.</p> <p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>uku C.4/5.3. 3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	<p>Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti problemskim zadacima u kojima će učenici npr. temeljem predloženih namirnica sastaviti meni za zadanu prilagodbu prehrane, od dostupnih namirnica u kuhinjskom praktikumu ili ugostiteljskoj kuhinji složiti piramidu prehrane za zadanu prilagodbu prehrane, izračunati nutritivnu i energetska vrijednost jela, kreirati jelovnike za različite prehrane, npr. kreirati digitalnu piramidu prehrane uzimajući u obzir posebne kategorije potrošača.</p>
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Hrana i zdravlje, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati utjecaj hrane na zdravlje	Analizirati utjecaj hrane na zdravlje
Analizirati piramide prehrane	Usporediti elemente piramida prehrane

Objasniti načela funkcionalne prehrane pri sastavljanju jela	Analizirati načela funkcionalne prehrane pri odabiru namirnica za jelo
Prilagoditi jelovnik ili meni posebnim potrebama gostiju	Prilagoditi jelovnik ili meni posebnim potrebama gostiju i obrazložiti prilagodbu
Objasniti metabolizam pojedinih nutrijenata za ljudski organizam (bjelančevina, masti, ugljikohidrata, mineralnih tvari i vitamina)	Usporediti vrste nutrijenata i njihovu ulogu u ljudskom organizmu
Objasniti ulogu pojedinih skupina prehrambenih aditiva	Analizirati ulogu pojedinih skupina prehrambenih aditiva
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustavi je heuristička nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja nastavnik iznosi ključne pojmove o hrani i sastojcima hrane, njihovom metabolizmu i iskorištavanju u ljudskom tijelu, utjecaju hrane na ljudski organizam te režimima prehrane. Nakon dobivenih informacija o ključnim pojmovima učenik samostalno istražuje određene namirnice koje pravilno upotrebljava kod kreiranja jelovnika za određene kategorije potrošača. Rješavanjem problemskih zadataka učenici temeljem predloženih namirnica sastavljaju meni za zadanu prilagodbu prehrane, računaju energetske vrijednosti pojedinih namirnica u određenom režimu prehrane kako bi dobili nutritivnu vrijednost jela.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici će produbiti znanje o važnosti nutrijenata za funkcioniranje organizma, istražiti aditive u prehrani i njihove oznake na deklaracijama, detaljnije istražiti različite režime prehrane i sastavnice piramida prehrane pojedinih režima prehrane prema izvorima i literaturi po preporuci nastavnika.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Hrana i zdravlje Probava i resorpcija hrane Prehrambeni aditivi Režimi prehrane Oblikovanje prehrambenih navika Izračun nutritivne i energetske vrijednosti jela Prilagodba jelovnika za različite režime prehrane</p>
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Objasniti mogući utjecaj pretjeranog konzumiranja zadane namirnice na zdravlje.</p> <p>Prilagoditi meni zadanoj potrebi gosta i izračunati nutritivnu i energetske vrijednosti predloženih jela u meniju prema zadanim normativima, objasniti osnovna načela zadanog režima prehrane.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ odabir namirnica u jelima prema zadanom režimu prehrane ✓ odabir jela ✓ sastavnice menija ✓ točnost računa. <p>Zadatak: Temeljem zadane deklaracije izdvojiti aditive koji potencijalno mogu biti opasni za ljudsko zdravlje.</p>	

Elementi vrednovanja:

- ✓ identifikacija aditiva opasnih za zdravlje.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička nastava tijekom koje učenici samostalno rade, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U RADNOM OKRUŽENJU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	Razina 7 st. ili 7 sv. HKO-a odgovarajućeg profila		
Obujam modula (CSVET)	2		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	15 – 25	30 – 40	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula jest osposobiti učenike za izražavanje, primanje, uvažavanje i razmjenu mišljenja, ideja i stavova u poslovnom okruženju. U receptivnim se djelatnostima koriste dugi tekstovi, duži od 600 riječi, a u produktivnima duži od 200 riječi. Učenike je potrebno osposobiti i za razumijevanje i uvažavanje drugih kultura i društvenih normi te za ovladavanje strategijama učenja i uporabe jezika. Ti se elementi ne poučavaju zasebno, već integrirano, s istim jezičnim sadržajima za ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu.		
Ključni pojmovi	interakcija, izvještaj, prezentacija, promidžba		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.1. Razvija sliku o sebi. osr A.4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti. osr C.5.4. Analizira vrijednosti svog kulturnog nasljeđa u odnosu na multikulturalni svijet. zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unapređivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema. uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život. uku C.4/5.3. 3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.		

	<p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	<p>Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti problemskim zadacima u kojima će učenici aktivno komunicirati u ugostiteljskoj kuhinji na engleskom jeziku, koristiti stručnu englesku terminologiju, sastavljati sredstva ponude na engleskom jeziku i prezentirati jela gostu na engleskom jeziku. Nastavnik zadaje za projektni zadatak učeniku ili timu pripremu zadanoga jela uz komunikaciju na engleskom jeziku i prezentiranje izrađenog jela gostu na engleskom jeziku, a učenik korištenjem stečenih znanja i vještina rješava zadani zadatak.</p>
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>Učionica i/ili kabinet za nastavu stranog jezika opremljena računalom s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, projektorom s projektnim platnom i/ili interaktivnim ekranom. Preporučuje se da učionica za poučavanje jezika omogućuje fleksibilnost u organizaciji prostora tj. lako pomicanje stolova i stolica kako bi prostor odgovarao različitim potrebama koje proizlaze iz oblika rada specifičnih za nastavu stranih jezika (npr. podjela učenika u manje grupe, suradničko učenje i sl). Prostor treba uskladiti s ciljevima nastave kako bi se stvorili najbolji mogući materijalni uvjeti za postizanje željenih rezultata.</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Poslovni odnosi u neposrednom okruženju, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Analizirati duži izvoran ili prilagođen tekst o temama iz struke pri slušanju i čitanju	Samostalno analizirati duži izvoran ili prilagođen tekst o većini tema iz struke pri slušanju i čitanju
Govoriti dug tekst o temama iz struke koristeći se složenim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji	Govoriti dug tekst o temama iz struke koristeći se složenim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Sudjelovati u dužemu neplaniranom i dugome planiranom razgovoru o temama iz struke	Sudjelovati u dužemu neplaniranom i dugome planiranom razgovoru o temama iz struke uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Pisati dug strukturiran tekst o temama iz struke koristeći se složenim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji	Pisati dug strukturiran tekst o temama iz struke koristeći se složenim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta

<p>Posredovati složene koncepte i složene stručne tekstove te posredovati u neformalnim komunikacijskim situacijama u poslovnom okruženju</p>	<p>Posredovati složene koncepte i složene stručne tekstove te posredovati u neformalnim komunikacijskim situacijama u poslovnom okruženju uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta</p>
<p>Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a</p>	
<p>Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni ovladavanju vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene ostvarivanju ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom, i učenika se priprema za cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.</p>	
<p>Nastavne cjeline/teme</p>	<p>Engleska kuharska terminologija Types of Food Vocabulary Cooking Vocabulary Kitchens and Kitchenware Vocabulary Dining Vocabulary Engleski jezik i sredstva ponude jela, pića i napitaka Sastavljanje jelovnika, meni karte i dnevne ponude na engleskom jeziku Strukturiranje prezentacije i priprema za prezentaciju Prezentiranje jela na engleskom jeziku Rješavanje sukoba</p>
<p>Načini i primjer vrednovanja</p>	
<p>Zadatak: Prema zadanom načinu grupiranja jela i namjeni (za djecu, sportaše, vegetarijance, dijetalce...) sastaviti zadano sredstvo ponude na engleskom jeziku. Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima (stručno sastavljen, pregledan, čitljiv, razumljiv, jezično ispravno napisan, u skladu sa zadanim kriterijima). Učenik samostalno ili u timu na engleskom jeziku prezentira izrađeni prijedlog i detaljno prezentira jedno jelo, uz vršnjačko vrednovanje temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija.</p> <p>Zadatak: Na engleskom jeziku učenici simuliraju vođenje tima u kuhinji u zadanom dijelu kuhinjskog procesa uz korištenje kuharske terminologije. Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima, a vršnjačkim vrednovanjem učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ jezična kompetencija (vokabular, gramatička točnost) ✓ potpunost informacija ✓ kulinarska terminologija. 	
<p>Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama</p>	
<p>Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi programirana nastava tijekom koje učenici postupno usvajaju nove sadržaje nadograđujući prethodno usvojena znanja, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti</p>	

i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	4 OSNOVE RAČUNALNOG SUSTAVA I INTERNET (1) PRIMJENA UREDSKIH APLIKACIJA (3)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 - 15	40 - 50	40 - 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za korištenje alata za izradu prezentacija, obradu teksta i proračunskih tablica u ugostiteljskom poslovanju te korištenje internetskih tražilica i elektroničkih kanala u svrhu pronalaska informacija i poslovne komunikacije.		
Ključni pojmovi	alati za izradu prezentacije, alati za obradu teksta, alati za proračunske tablice, internet, zaštita podataka, internetske tražilice, elektronička pošta		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	<p>uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.</p> <p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.</p> <p>uku B.4/5.3 3. Prilagodba učenja. Učenik regulira svoje učenje mijenjajući prema potrebi plan ili pristup učenju.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		

	<p>uku C.4/5.3. 3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.</p> <p>ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju.</p> <p>ikt A.4.2. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.</p> <p>ikt A.4.3. Učenik stvara pozitivne digitalne tragove vodeći se načelom sigurnosti.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>ikt D.4.1. Učenik samostalno ili u suradnji s drugima stvara nove sadržaje i ideje ili preoblikuje postojeća digitalna rješenja primjenjujući različite načine za poticanje kreativnosti.</p> <p>ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.</p> <p>ikt D.5.1. Učenik svrsishodno primjenjuje vrlo različite metode za razvoj kreativnosti kombinirajući stvarno i virtualno okruženje.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u simuliranim uvjetima ili u stvarnom radnom procesu. Učenici će temeljem zadanih zadataka ili situacija uvježbavati administrativne poslove u ugostiteljstvu koristeći digitalne alate na računalu. Radom na računalu razvijat će vlastite sposobnosti korištenja internetskih tražilica i elektroničkih komunikacijskih kanala.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove računalnog sustava i Internet, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti osnovne komponente računalnog sustava te koristiti računalni sustav primjenjujući osnovna pravila kibernetičke sigurnosti	Objasniti osnovne komponente računalnog sustava te koristiti računalni sustav primjenjujući osnovna pravila kibernetičke sigurnosti
Primijeniti osnovne korisničke programe operacijskog sustava u radu s mapama i datotekama i za izradu crteža i obradu fotografije	Primijeniti osnovne korisničke programe operacijskog sustava u radu s mapama i datotekama i za izradu crteža i obradu fotografije
Koristiti usluge interneta za pronalaženje podataka i informacija, odabirati izvore informacija poštujući autorska prava i vrste licenci	Koristiti usluge interneta za pronalaženje podataka i informacija, odabirati izvore informacija poštujući autorska prava i vrste licenci
Odabrati i koristiti osnovne mogućnosti digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i suradnju	Odabrati i koristiti osnovne mogućnosti digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i suradnju
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav je problemska nastava. Nastavnik će upoznati učenike s pretraživanjem interneta na siguran način pazeći na autorska prava. Kroz praktičan rad učenici će samostalno pretraživati internet na zadane teme koristeći provjerene izvore. Kroz samostalni rad učenici će istražiti pravila komunikacije na internetu, međusobno uvježbavati komunikaciju putem e-maila pazeći na pravila komunikacije i kulturnog ponašanja te uvježbavati korištenje ostalih digitalnih alata.	
Nastavne cjeline/teme	Osnovne komponente računalnog sustava Internetske tražilice i elektronički komunikacijski kanali

Načini i primjer vrednovanja
<p>Istražiti zadanu temu na internetu te sastaviti izvješće o istraženju temi i poslati dokument/poruku nastavniku služeći se informacijsko-komunikacijskom tehnologijom.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ korištenje izvora za obradu teme (relevantnost, sigurnost) ✓ struktura poruke, sadržaj poruke, korištenje alata za komunikaciju.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
<p>Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantna problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Primjena uredskih aplikacija, CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Urediti tekst, tablicu, sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima	Urediti tekst, tablicu, sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima
Kreirati jednostavan dokument pomoću uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima	Kreirati jednostavan dokument pomoću uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima
Oblikovati ćelije, tablice i grafikone u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun	Oblikovati ćelije, tablice i grafikone u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun
Koristiti formule i primijeniti osnovne funkcije u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun	Koristiti formule i primijeniti osnovne funkcije u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun
Kreirati jednostavnu radnu knjigu u uredskoj aplikaciji za tablični proračun prema zadanim parametrima	Kreirati jednostavnu radnu knjigu u uredskoj aplikaciji za tablični proračun prema zadanim parametrima
Urediti tekst, sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk, video u prezentaciji prema zadanim parametrima	Urediti tekst, sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk, video u prezentaciji prema zadanim parametrima
Kreirati jednostavnu prezentaciju prema zadanim parametrima te primijeniti animaciju objekata i efekte prijelaza slajdova	Kreirati jednostavnu prezentaciju prema zadanim parametrima te primijeniti animaciju objekata i efekte prijelaza slajdova
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je programirana nastava. Nastavnik će upoznati učenike s alatima za obradu teksta, izradu prezentacija, alatima za proračunske tablice za vođenje evidencija u ugostiteljstvu. Kroz praktičan rad učenici će samostalno izrađivati kraće poslovne dopise, prezentacije, proračunske tablice za vođenje evidencija. Kroz samostalni rad učenici će uvijek baviti korištenje digitalnih alata.</p>	

<p>Nastavne cjeline/teme</p>	<p>Alati za obradu teksta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unos, obrada i pohranjivanje teksta • Uporaba alata za obradu teksta u administrativnim poslovima u ugostiteljstvu <p>Alati za proračunske tablice za vođenje evidencija u ugostiteljstvu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unos, obrada i pohranjivanje proračunskih tablica za vođenje evidencije u ugostiteljstvu <p>Alati za izradu prezentacija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uporaba alata za izradu prezentacija u ugostiteljstvu
<p>Načini i primjer vrednovanja</p>	
<p>Popuniti proračunske tablice za vođenje kuhinjske evidencije temeljem zadanih podataka i sastaviti prezentaciju o kuhinjskim evidencijama.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ izrada prezentacije (sadržaj, sastavni dijelovi, korištenje osnovnih i naprednih mogućnosti alata za izradu prezentacija) ✓ popunjavanje proračunske tablice, korištenje zadanih funkcija. 	
<p>Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama</p>	
<p>Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi programirana nastava tijekom koje učenici postupno usvajaju nove sadržaje i nadograđuju prethodno stečena znanja i vještine, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učenika. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

3. RAZRED

NAZIV MODULA	TOPLA PREDJELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	7		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 – 15	40 – 50	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje toplih predjela. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja toplih predjela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu toplih predjela.		
Ključni pojmovi	Topla predjela		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća izvršenje konkretnih radnih zadataka u izradi toplih predjela od mesa, tjestenine i riže, povrća, gljiva i jaja, riba, rakova, školjki i glavonožaca.		

Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
--	--

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Topla predjela, 7 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odabrati postupak gotovljenja toplih predjela	Odabrati i obrazložiti postupak gotovljenja zadanog toplog predjela
Gotoviti topla predjela	Gotoviti topla predjela
Servirati topla predjela	Servirati topla predjela
Organoleptički analizirati svojstva toplih predjela	Organoleptički analizirati svojstva toplih predjela
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice, provoditi proces izrade toplih predjela od različitih vrsta namirnica, gotoviti topla predjela, održavati temperature do serviranja te servirati i prezentirati topla predjela.</p> <p>Nastavnik prenosi znanja za pripremu i primjenu toplih predjela, sirovinama za izradu toplih predjela, alatima i opremi za pripremu, postupcima gotovljenja toplih predjela, dotjerivanju okusa upotrebom začina i mirodija, posuđu za serviranje, načinima serviranja jela u adekvatnom posuđu, prezentiranju toplog predjela.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o izradi toplih predjela, upotrebi začina i mirodija u gotovljenju toplih predjela, postupcima čuvanja toplih predjela, posuđu za serviranje te serviranju toplih predjela.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Topla predjela od mesa Topla predjela od tjestenina i žitarica Topla predjela od povrća, gljiva i jaja Topla predjela od ribe, rakova, školjki i glavonožaca
Načini i primjer vrednovanja	
Gotoviti i servirati zadano toplo predjelo. Elementi vrednovanja: <ul style="list-style-type: none"> ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica 	

- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ odabir posuđa
- ✓ slaganje toplog predjela na posuđe.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	GLAVNA JELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	9 GOTOVA JELA (3) JELA PO NARUDŽBI (4) PRILOZI I SALATE (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 – 15	40 – 50	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje glavnih jela. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja glavnih jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu glavnih jela.		
Ključni pojmovi	glavna jela, jela po narudžbi, gotova jela, prilozi i salate		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća korištenje, rukovanje i održavanje alata, prostorija i uređaja za izradu glavnih jela, uvježbavanje organizacije radnih procesa izrade glavnih jela, uvježbavanje izrade samostalno ili u timu glavnih jela, uvježbavanje sljubljivanja		

	priloga i salata uz glavna jela, pripremanje glavnih jela za posluživanje te organiziranje čuvanja glavnih jela do posluživanja.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Gotova jela, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Organizirati radni proces u pripremi gotovih jela	Organizirati i objasniti radni proces u pripremi gotovih jela
Odabrati postupak obrade namirnica za pripremu gotovih jela	Odabrati i obrazložiti odabrani postupak obrade namirnica za pripremu gotovih jela
Razlikovati gotova jela prema vrsti živežnih namirnica od kojih se gotove	Analizirati vrste gotovih jela
Gotoviti gotovo jelo od zadanih namirnica	Gotoviti gotovo jelo od zadanih namirnica
Servirati gotovo jelo	Servirati gotovo jelo
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima organizirati pripremne poslove za izradu gotovih jela, pripremati namirnice, gotoviti i posluživati gotova jela te primjenjivati postupke čuvanja gotovih jela do posluživanja.</p> <p>Nastavnik prenosi znanja o namirnicama pogodnim za gotova jela, radnom procesu pripreme gotovih jela, postupcima obrade namirnica za izradu gotovih jela, postupcima čuvanja gotovih jela do posluživanja te vrstama gotovih jela.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici proučavaju recepture i načine pripreme za izradu gotovih jela od različitih namirnica.</p>	
Nastavne cjeline teme	Gotova jela <ul style="list-style-type: none"> • Vrste gotovih jela • Organizacija rada za pripremu gotovih jela • Gotovljenje gotovih jela • Serviranje gotovih jela • Postupak čuvanja gotovog jela
Načini i primjer vrednovanja	

Prema zadanim namirnicama gotoviti i servirati gotovo jelo.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ čuvanje do posluživanja
- ✓ odabir posuđa za serviranje gotovog jela
- ✓ slaganje jela za posluživanje.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Jela po narudžbi, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Organizirati radni proces u pripremi jela po narudžbi	Organizirati i objasniti radni proces u pripremi jela po narudžbi
Odabrati postupak obrade namirnica jela po narudžbi	Odabrati i opisati postupak obrade namirnica jela po narudžbi
Gotoviti jela po narudžbi od zadanih namirnica	Gotoviti jela po narudžbi od zadanih namirnica
Servirati jelo po narudžbi	Servirati jelo po narudžbi
Analizirati organoleptička svojstva jela po narudžbi	Analizirati organoleptička svojstva jela po narudžbi
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili	

simuliranim uvjetima organizirati pripremne poslove za izradu jela po narudžbi, pripremati namirnice, gotoviti i pripremati za posluživanje jela po narudžbi.

Nastavnik prenosi znanja o namirnicama pogodnim za jela po narudžbi, vrstama jela po narudžbi, radnom procesu pripreme jela po narudžbi, postupcima obrade namirnica za izradu jela po narudžbi, organizaciji pripremanja jela po narudžbi prema vrsti, složenosti i slijedu jela po narudžbi.

Kroz samostalni rad učenici proučavaju recepture i načine pripreme za izradu jela po narudžbi od različitih namirnica.

Nastavne cjeline/teme

Jela po narudžbi

- Organizacija rada za pripremu jela po narudžbi
- Gotovljenje jela po narudžbi
- Serviranje jela po narudžbi
- Analiza organoleptičkih svojstava jela po narudžbi

Načini i primjer vrednovanja

Izraditi i servirati zadana jela po narudžbi.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ pravovremeno gotovljenje jela
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ odabir posuđa za serviranje jela po narudžbi
- ✓ slaganje jela po narudžbi za posluživanje.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:

Prilozi i salate, 2 CSVET

Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Odabrati termičke postupke za izradu priloga	Odabrati i obrazložiti termičke postupke za izradu priloga
Odabrati tehnološke postupke za izradu salata	Odabrati i analizirati tehnološke postupke za izradu salata
Gotoviti prilog uz gotovo jelo i/ili jelo po narudžbi	Gotoviti prilog uz gotovo jelo i/ili jelo po narudžbi
Objasniti ulogu salate u ljudskoj prehrani i kao dodatak jelu	Analizirati ulogu salate u ljudskoj prehrani i kao dodatak jelu
Podijeliti salate prema vrsti povrća i voća od kojeg se gotove	Objasniti karakteristike salata od povrća i voća
Gotoviti salate	Gotoviti salate
Servirati priloge i salate	Servirati priloge i salate
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice za izradu salata i priloga, gotoviti salate i priloge, slagati salate i priloge uz glavna jela.</p> <p>Nastavnik upoznaje učenike s pravilima uparivanja priloga i salata uz glavna jela, vrstama salata i priloga koja se koriste uz glavna jela.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici istražuju recepte za salate i priloge, načine pripreme salata i priloga te načine sljubljanja salata i priloga uz glavna jela.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Prilozi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste priloga • Gotovljenje priloga • Serviranje priloga <p>Salate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste salata • Gotovljenje salata • Serviranje salata
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Izraditi zadanu salatu i prilog i predložiti glavno jelo uz koje se mogu poslužiti.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) 	

- ✓ serviranje
- ✓ prijedlog jela i obrazloženje odabira jela.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	GOTOVLJENJE JELA IZ JELOVNIKA I MENIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/register/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	4		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 – 15	40 – 50	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje jela iz menija i jelovnika. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine pripremanja namirnica i gotovljenja jela iz menija i jelovnika uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje i gotovljenje jela iz menija i jelovnika.		
Ključni pojmovi	Gotovljenje menija, redoslijed gotovljenja		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća korištenje, rukovanje i održavanje alata, prostorija i uređaja za izradu jela iz jelovnika i menija, uvježbavanje organizacije radnih procesa izrade jela iz jelovnika i menija, uvježbavanje izrade samostalno ili u timu jela uz vođenje nastavnika, pripremanje jela za posluživanje.		

Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
--	--

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Gotovljenje jela iz jelovnika i menija, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izraditi jelovnik i meni prema sezonalnosti i dobavlјivosti namirnica	Izraditi jelovnik i meni prema sezonalnosti i dobavlјivosti namirnica i objasniti ga
Gotoviti menije	Gotoviti menije i obrazložiti proces gotovljenja
Gotoviti jela s jelovnika	Gotoviti jela s jelovnika i obrazložiti proces gotovljenja
Servirati izrađena jela iz jelovnika i menija	Servirati izrađena jela iz jelovnika i menija
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima organizirati pripreme poslove za izradu jela s jelovnika i menija, pripremati namirnice, gotoviti i pripremiti jelo za posluživanje i primjenjivati postupke čuvanja jela do posluživanja.</p> <p>Nastavnik prenosi znanja o radnom procesu pripreme jela iz jelovnika i menija, postupcima obrade namirnica za izradu jela, postupcima čuvanja jela do posluživanja te slijedu izrade jela.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici proučavaju recepture, slijed i načine pripreme za izradu jela iz jelovnika i menija.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Izrada sezonskih jelovnika i menija prema sezonalnosti i dobavlјivosti namirnica Gotovljenje i serviranje jela iz jelovnika i menija
Načini i primjer vrednovanja	
Izraditi jelovnik ili meni prema zadanoj namjeni uz korištenje sezonskih namirnica. Gotoviti i servirati jela iz izrađenog jelovnika ili menija. Elementi vrednovanja: <ul style="list-style-type: none"> ✓ sastavnice menija ili jelovnika ✓ korištene sezonske namirnice ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) 	

- ✓ čuvanje do posluživanja
- ✓ odabir posuđa za serviranje gotovog jela
- ✓ slaganje jela za posluživanje.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	SOCIJALNE VJEŠTINE U KUHINJI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	2		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	15 – 25	35 – 45	35 – 45
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Osposobiti učenike za uspostavljanje i održavanje interakcija s drugima u poslovnom okruženju s ciljem poboljšanja međuljudskih odnosa i komunikacije. Ukazati učenicima kako poslovna komunikacija utječe na međuljudske odnose i povećanje razine profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama te osposobiti učenike za asertivnu komunikaciju i učinkovito rješavanje sukoba.		
Ključni pojmovi	psihički procesi, emocionalna inteligencija, komunikacija, bonton, poslovna komunikacija, sukob, asertivnost, aktivno slušanje, stres		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.5.1. Razvija sliku o sebi. osr A.5.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem. osr A.5.3. Razvija osobne potencijale. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. osr C.4.1. Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite. osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti. pod A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja. pod A.4.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi. zdr A.5.3. Razumije važnost višedimenzionalnoga modela zdravlja. zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. zdr B.4.2.A Procjenjuje situacije koje mogu izazvati stres i odabire primjerene načine oslobađanja od stresa. zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.		

	<p>zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unapređivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnom životu. B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice.</p> <p>zdr B.5.2.A Procjenjuje važnost rada na sebi i odgovornost za mentalno i socijalno zdravlje. B.5.2.B Obrazlaže važnost odgovornoga donošenja životnih odluka.</p> <p>uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema. Učenik koristi različite strategije učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.</p> <p>uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.</p> <p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku B.4/5.1. 1. Planiranje. Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>uku C.4/5.2. 2. Slika o sebi kao učeniku. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju.</p> <p>uku C.4/5.4. 4. Emocije. Učenik se koristi ugodnim emocijama i raspoloženjima tako da potiču učenje i kontrolira neugodne emocije i raspoloženja tako da ga ne ometaju u učenju.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt B.4.1. Učenik samostalno komunicira s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnom digitalnom okruženju.</p> <p>ikt B.4.3. Učenik kritički procjenjuje svoje ponašanje i ponašanje drugih u digitalnom okruženju.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se problemskim zadacima, primjerice, na simuliranoj situaciji konflikta na radnom mjestu u kojem sudjeluje i učenik. Učenik treba analizirati vlastito ponašanje, uzroke i posljedice aktivnosti u simuliranoj situaciji. Učenik primjenjuje znanje stečeno u učionici prilikom razdoblja učenja na radnom mjestu kako bi produbio znanja i poboljšao vještine.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168</p> <p>Ishode učenja koji se steću učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama.</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Socijalne vještine u kuhinji, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti osnovne psihičke procese koji utječu na ponašanje u radnom okruženju	Analizirati karakteristike psihičkih procesa koji utječu na ponašanje u radnom okruženju

Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji	Analizirati elemente komunikacijskog procesa
Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije	Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije
Primijeniti asertivnu komunikaciju kod rješavanja konfliktnih situacija u kuhinji	Primijeniti asertivnu komunikaciju kod rješavanja konfliktnih situacija u kuhinji i analizirati proces i rezultate procesa
Identificirati moguće izvore stresa u radnoj okolini	Identificirati moguće izvore stresa u radnoj okolini
Analizirati vlastita ponašanja u stresnim situacijama pri radu	Analizirati vlastita ponašanja u stresnim situacijama pri radu
Primijeniti etička načela u poslovnom okruženju	Primijeniti etička načela u poslovnom okruženju
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je programirana nastava. Znanja i vještine stječu se postepeno, a učenici nakon teorijskog uvoda nastavnika o komunikaciji i elementima komunikacijskog procesa, vrstama komunikacije, ulozi emocija u komunikaciji, ponašanju u stresnim situacijama te tehnikama asertivnosti kroz različite projektne i problemske zadatke i simulacije radnih situacija uvježbavaju usvojena znanja i vještine. Poseban naglasak stavlja se na iskustveno učenje učenika sudjelovanjem u simulacijama situacija na radnom mjestu, radu i grupama i analizama prezentiranih primjera.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o komunikaciji i stresnim situacijama u radnoj okolini.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Psihički procesi Emocije i motivacija Komunikacija i elementi komunikacijskog procesa Etička načela poslovne komunikacije Primjena asertivne komunikacije Mehanizmi nošenja sa stresom
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Projektni zadatak: Nakon sudjelovanja u zadanoj simuliranoj situaciji na radnom mjestu, analizirati vlastito ponašanje, definirati moguće uzroke i posljedice te predložiti moguća poboljšanja komunikacije. Temeljem zaključaka prezentirati analizu ostalim učenicima i nastavniku.</p> <p>Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ primjena teorijskog znanja ✓ analiza simulirane situacije ✓ kreativnost u rješavanju problema. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi programirana nastava tijekom koje učenici postupno usvajaju nove sadržaje nadogradnjom već usvojenih, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	OSNOVE SLASTIČARSTVA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	4		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 – 15	40 – 50	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje, ukrašavanje i serviranje slatkih jela. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja, ukrašavanja i serviranja slatkih jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za gotovljenje, ukrašavanje i serviranje slatkih jela.		
Ključni pojmovi	tijesta, biskviti, glazure, kreme, slastičarski inventar, slatka jela		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr A.4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama/praktikumu uz vođenje nastavnika struke ili u ugostiteljskoj kuhinji (slastičarni) kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje će učenici pripremati namirnice za izradu slatkih jela, izrađivati, gotoviti i oblikovati slatka jela koristeći slastičarski inventar i opremu za pripremu slatkih jela, ukrašavati slatka jela i pripremati ih za posluživanje.		

Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se steću učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
--	--

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove slastičarstva, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati osnovne vrste tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura, nadjeva i umaka	Usporediti osnovne vrste tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura, nadjeva i umaka
Odabrati slastičarski inventar i opremu za pripremu slastica	Odabrati slastičarski inventar i opremu za pripremu slastica i objasniti odabir
Pripremiti namirnice za izradu slastice	Odabrati vrstu i količinu namirnica za izradu slastice prema receptu
Odabrati tehnološke i termičke postupke pri proizvodnji slastica	Odabrati i obrazložiti tehnološke i termičke postupke pri proizvodnji zadane slastice
Analizirati organoleptička svojstva slatkog jela	Analizirati organoleptička svojstva slatkog jela
Prezentirati slasticu	Prezentirati slasticu pred gostom
Razlikovati hrvatske tradicionalne slastice prema regijama	Usporediti hrvatske tradicionalne slastice regija
Objasniti osnovne svjetske pravce u slastičarstvu	Analizirati osnovne svjetske pravce u slastičarstvu
Izraditi slasticu	Izraditi slasticu prema recepturi
Dekorirati slasticu	Dekorirati slasticu
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremiti namirnice za izradu slatkih jela, izrađivati, gotoviti i oblikovati slatka jela koristeći slastičarski inventar i opremu, ukrašavati slatka jela i pripremiti ih za posluživanje, osmišljavati i predlagati te isprobavati nove ili prilagođavati postojeće recepture za slatka jela.</p> <p>Nastavnik prenosi znanja o slatkim jelima, tijestima, biskvitima, kremama, glazurama, nadjevima i umacima, slastičarskom inventaru, slastičarskim sirovinama, tehnikama rada u slastičarstvu, pravcima u slastičarstvu, hrvatskim tradicionalnim slasticama te demonstrira pripremu slatkih jela.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici produbljuju znanja o tehnikama pripreme slatkih jela, receptima za slatka jela, pravcima i trendovima u slastičarstvu te hrvatskim tradicionalnim slasticama.</p>	

Nastavne cjeline/teme	Pravci i trendovi u slastičarstvu Slastičarski strojevi i alati Slastičarske sirovine Biskviti i tijesta Kreme, glazure, nadjevi i umaci Izrada slastica Prezentacija slastica Skladištenje slastica Hrvatske tradicionalne slastice
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Zadatak 1. Prema zadanoj recepturi slastice hrvatske regije izraditi i prezentirati slasticu.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) ✓ odabir posuđa ✓ dekoriranje slastice i „tanjura“. <p>Zadatak 2. Usporediti zadane svjetske pravce u slastičarstvu.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ karakteristike pravca u slastičarstvu ✓ najčešće vrste slastica zadanih pravaca. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

4. RAZRED

NAZIV MODULA	HRVATSKA GASTRONOMIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	5		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 – 15	35 – 45	45 – 55
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno pripremanje, gotovljenje i prezentaciju jela i pića hrvatske gastronomije. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine pripremanja, gotovljenja i prezentacije jela i pića hrvatske gastronomije uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje, gotovljenje i prezentaciju jela i pića hrvatske gastronomije.		
Ključni pojmovi	hrvatska gastronomija, nacionalna jela, regije, tradicionalni jelovnik, autohtone namirnice, prezentacija nacionalnih jela		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr A.4.3. Razvija osobne potencijale.</p> <p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr A.5.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.4. Analizira vrijednosti svog kulturnog nasljeđa u odnosu na multikulturalni svijet.</p> <p>uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okružje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okružje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p>		

	ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama/praktikumima i/ili u ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će kroz problemske i projektne zadatke istražiti povijesni razvoj hrvatske gastronomije, usporediti utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije, usporediti specifičnosti pojedinih hrvatskih regija, izraditi jelovnik i gotoviti jela specifična za pojedinu hrvatsku regiju od namirnica biljnog i životinjskog podrijetla.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se steću učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Hrvatska gastronomija, 5 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Opisati povijesni razvoj hrvatske gastronomije	Opisati povijesni razvoj hrvatske gastronomije
Opisati utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije	Analizirati utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije
Usporediti specifičnosti gastronomskih regija Hrvatske (Istra, Dalmacija, Zagorje, Slavonija)	Usporediti specifičnosti gastronomskih regija Hrvatske (Istra, Dalmacija, Zagorje, Slavonija)
Izraditi jelovnik karakterističan za pojedinu regiju	Izraditi i opisati postupak izrade jelovnika karakterističnog za pojedinu regiju
Gotoviti jela specifična za pojedinu hrvatsku regiju	Gotoviti jela specifična za pojedinu hrvatsku regiju
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice za izradu slanih i slatkih jela hrvatske gastronomije te gotoviti jela hrvatske gastronomije. Nastavnik prenosi znanja o namirnicama, tradicionalnim načinima pripreme namirnica, gotovljenju i prezentaciji jela i slastica hrvatske gastronomije. Kroz samostalni rad učenici produbljuju znanja o hrvatskoj gastronomiji.	
Nastavne cjeline/teme	Hrvatska gastronomija <ul style="list-style-type: none"> • autohtone hrvatske namirnice

	<ul style="list-style-type: none"> • povijesni razvoj hrvatske gastronomije i utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije • utjecaj hrvatske gastronomije na turistički proizvod • izrada menija, jelovnika i dnevnih karti karakterističnih za regije Hrvatske • gotovljenje jela hrvatske gastronomije • tradicionalne hrvatske slastice
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Pripremiti i gotoviti jelo tradicionalne hrvatske kuhinje koristeći namirnice iz zadane hrvatske regije.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir tehnike rada ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) ✓ način slaganja jela. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

NAZIV MODULA	RAZVOJ PROIZVODA I RECEPATA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	7 RAZVOJ PROIZVODA I RECEPATA (5) POSEBNI REŽIMI PREHRANE (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 - 15	35 - 45	45 - 55
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za korištenje i osmišljavanje recepata, gotovljenje jela, kreiranje normativa, sastavljanje jelovnika i menija za različite režime prehrane te prilagodbu veličine obroka prigodi. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine za korištenje i osmišljavanje recepata, kreiranje normativa, sastavljanje jelovnika i menija za različite režime prehrane te prilagodbu veličine obroka prigodi uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu.		
Ključni pojmovi	kreiranje recepata, kreiranje normativa, prilagodba obroka namjeni, degustacijski meni, režimi prehrane		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.3. Razvija osobne potencijale. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr A.5.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje. uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema. uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije. uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.		

	<p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	<p>Učenje temeljeno na radu u modulu Razvoj proizvoda i recepata provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Polaznika postupno uvodimo u način kreiranja recepata ugostiteljske kuhinje, gotovljenje prema kreiranom receptu, osmišljavanje proizvoda, kreiranje normativa prema namjeni i prigodi, razvijanje, izradu i serviranje degustacijskog menija koristeći autohtone hrvatske namirnice. Time se omogućava napredovanje u procesu učenja dok se ne steknu svi ishodi učenja predviđeni programom.</p>
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168</p> <p>Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama.</p> <p>zaštitna odjeća, obuća i oprema</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Razvoj proizvoda i recepata, 5 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Kreirati recept proizvoda ugostiteljske kuhinje	Kreirati recept proizvoda ugostiteljske kuhinje
Gotoviti jelo prema kreiranom receptu	Gotoviti jelo prema kreiranom receptu
Osmisliti proizvod ugostiteljske kuhinje	Osmisliti proizvod ugostiteljske kuhinje
Kreirati normativ pojedinog jela i napitka prema namjeni i prigodi obroka	Kreirati normativ pojedinog jela i napitka prema namjeni i prigodi obroka
Razviti degustacijski meni s najmanje sedam sljedova	Razviti degustacijski meni s najmanje sedam sljedova
Gotoviti jela s degustacijskog menija s najmanje sedam sljedova	Gotoviti jela s degustacijskog menija s najmanje sedam sljedova
Servirati jela s degustacijskog menija s najmanje sedam sljedova	Servirati jela s degustacijskog menija s najmanje sedam sljedova
Predložiti jelo od autohtonih hrvatskih namirnica	Predložiti jelo od autohtonih hrvatskih namirnica
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	

Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima koristiti standardne recepte u proizvodnji jela, kreirati nove recepte, primjenjivati nove recepte, izrađivati normative za recepte, izrađivati jelovnike i menije prema specifičnim zahtjevima te gotoviti slana i slatka jela od autohtonih hrvatskih namirnica.

Nastavnik prenosi znanja o kreiranju receptata i osmišljavanju novih proizvoda ugostiteljske kuhinje.

Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o kreiranju novog recepta i proizvoda, korištenju namirnica, slaganju namirnica, normativima za recepte, istražiti recepte, prilagoditi recepte specifičnim zahtjevima.

Nastavne cjeline/teme

Recepti i novi proizvodi u kuharstvu

- proces razvoja proizvoda u kuhinji
- proces kreiranja receptata

Kreiranje jelovnika i menija prema zahtjevima gosta
Slatka i slana jela od hrvatskih autohtonih namirnica

Načini i primjer vrednovanja

Nastavnik učeniku priprema nekoliko različitih namirnica od kojih učenik samostalno kreira novi recept, gotovi ga i servira uz prezentaciju jela.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ slijed postupaka
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ prezentacija jela

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavlja u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učenik. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Posebni režimi prehrane, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razlikovati alternativne pravce u prehrani	Usporediti alternativne pravce u prehrani
Razlikovati posebne režime prehrane	Analizirati posebne režime prehrane
Izraditi meni za posebni režim prehrane	Izraditi i opisati izradu menija za posebni režim prehrane
Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane	Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima gotoviti menije za posebne režime prehrane.</p> <p>Nastavnik iznosi ključne pojmove o režimima prehrane. Nakon dobivenih informacija o ključnim pojmovima učenik heurističkim pristupom samostalno istražuje određene namirnice koje pravilno upotrebljava kod kreiranja jelovnika za određene kategorije potrošača. Rješavanjem problemskih zadataka učenici temeljem predloženih namirnica sastavljaju meni za zadanu prilagodbu prehrane.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici će istražiti različite režime prehrane i sastavnice piramida prehrane pojedinih režima prehrane prema izvorima i literaturi po preporuci nastavnika.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Režimi prehrane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste režima prehrane <p>Oblikovanje prehrambenih navika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sastavljanje obroka i jelovnika • Kreiranje jelovnika za različite režime prehrane
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Objasniti osnovna načela različitih režima prehrane (vegetarijanski, veganski, sportski, makrobiotički, bezglutenski, laktozni...).</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ razlikovanje namirnica za pojedini režim prehrane <p>Izraditi meni prilagođen posebnim potrebama gosta.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ odabir namirnica u jelima prema zadanom režimu prehrane ✓ odabir jela ✓ sastavnice menija. 	

Projektni zadatak: Napraviti jednostavni meni za ručak za grupu vegana.

Elementi vrednovanja:

- ✓ odabir namirnica
- ✓ sastavnice menija
- ✓ pravilno oblikovanje menija sa svim karakteristikama.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	PRIMIJENJENO KUJARSTVO		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	7 Svjetske i nacionalne kuhinje (3) Inovativne tehnike u kuharstvu (2) Prigodni obroci (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 – 15	40 – 50	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje jela svjetskih i nacionalnih kuhinja, za samostalno korištenje inovativnih tehnika rada u proizvodnji i posluživanju jela, stjecanje znanja i vještina za izradu menija i normativa prigodnih obroka te organizaciju rada proizvodno-poslužnog odjela kod pripreme i posluživanja prigodnih obroka. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine pripremanja, gotovljenja jela svjetskih i nacionalnih kuhinja, vještine korištenja inovativnih tehnika rada u proizvodnji i posluživanju jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za gotovljenje jela. Osim navedenog, učenici će u stvarnim i simuliranim situacijama osmišljavati menije, izrađivati normative te uvježbavati organiziranje rada proizvodno-poslužnog odjela.		
Ključni pojmovi	svjetske kuhinje, kulturološke kuhinje, nacionalne kuhinje, sporo kuhanje, sferifikacija, obrnuta sferifikacija, pjenice, emulzije, kristalizacija, trenutno smržavanje, gelifikacija, vakuumiranje, prigodni obroci, jednostavni obroci, svečani obroci, koktel-party, buffet, banket		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite. zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima. uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.		

	<p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	<p>Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama/praktikumima uz vođenje nastavnika struke ili u ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje će učenici izraditi jelovnik i gotoviti jela specifična za pojedinu svjetsku i nacionalnu kuhinju od namirnica biljnog i životinjskog podrijetla, pripremati, obrađivati i gotoviti namirnice avangardnim tehnikama te koristiti avangardne tehnike kod posluživanja, izrađivati normative za prigodne obroke prema događaju i broju uzvanika, predlagati jela za prigodne obroke te predlagati načine serviranja ili pripreme za transport sukladno prigodi.</p>
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168</p> <p>Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama.</p> <p>zaštitna odjeća, obuća i oprema stanica za tekući dušik</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Svjetske i nacionalne kuhinje, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Opisati povijesni razvoj kuharstva	Opisati povijesni razvoj kuharstva
Razlikovati dominantne namirnice nacionalnih i svjetskih kuhinja	Usporediti dominantne namirnice nacionalnih i svjetskih kuhinja
Razlikovati karakteristične načine pripreme i prigrutovljavanja jela nacionalnih i svjetskih kuhinja	Usporediti karakteristične načine pripreme i prigrutovljavanja jela nacionalnih i svjetskih kuhinja
Objasniti povijesni utjecaj religije na gastronomiju	Objasniti povijesni utjecaj religije na gastronomiju
Opisati osnove kulturoloških kuhinja	Usporediti osnove kulturoloških kuhinja
Gotoviti jela nacionalnih i svjetskih kuhinja	Gotoviti jela nacionalnih i svjetskih kuhinja
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima gotoviti jela nacionalnih i svjetskih kuhinja.</p> <p>Nastavnik će učenike upoznati sa svjetskim i nacionalnim kuhinjama. Nakon dobivenih informacija o ključnim pojmovima učenik heurističkim pristupom samostalno istražuje specifičnosti svjetskih i nacionalnih kuhinja, uočava razlike u prehranbenim navikama, vrsti namirnica, obradi namirnica kod pojedinih naroda.</p>	

Nastavne cjeline/teme	Povijesni razvoj kuharstva Karakteristike svjetskih i nacionalnih kuhinja Hrana kao dio identiteta kultura
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Projektni zadatak 1: Istražiti zadanu svjetsku ili nacionalnu kuhinju, opisati karakteristike, dominantne namirnice i načine pripreme pojedinih recepata.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ identificiranje dominantnih namirnica ✓ identificiranje autohtonih načina pripreme namirnica ✓ opis karakteristika zadane kuhinje. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Inovativne tehnike u kuharstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Opisati avangardne tehnike rada (npr. obrada namirnica tekućim dušikom, sferifikacija...)	Analizirati avangardne tehnike rada (npr. obrada namirnica tekućim dušikom, sferifikacija...)
Primijeniti tehniku rada sporim kuhanjem (sous vide)	Primijeniti tehniku rada sporim kuhanjem (sous vide)
Primijeniti vakuumsku tehniku rada	Primijeniti vakuumsku tehniku rada
Pripremiti namirnice za obradu avangardnim tehnikama	Pripremiti namirnice za obradu avangardnim tehnikama
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	

Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima primjenjivati inovativne tehnike (sporo kuhanje, vakuumske tehnike, sferifikaciju, obrnutu sverifikaciju...).

Nastavnik će učenike upoznati s najčešće korištenim inovativnim tehnikama.

Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o avangardnim tehnikama u kuharstvu, primjeni avangardnih tehnika u proizvodnji i posluživanju jela.

Nastavne cjeline/teme	Povijest avangardnih tehnika rada Avangardne tehnike rada Sporo kuhanje (sous vide) Vakuumske tehnike rada Sferifikacija i obrnuta sferifikacija Pjenice Emulzije Infuzije Gelifikacija Tekući dušik
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Objasniti ulogu avangarde u proizvodnji i prezentaciji jela.

Temeljem zadanog recepta obaviti pripremne radnje, odabrati tehnike rada uz korištenje avangardne tehnike rada, gotoviti i poslužiti jelo.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir tehnike rada
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ način posluživanja jela.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a

vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Prigodni obroci, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Predložiti vrste jela za određeni prigodni obrok	Predložiti broj i vrstu jela za prigodni obrok
Opisati organizaciju rada kod pripreme i posluživanja prigodnih obroka	Analizirati organizaciju rada kod pripreme i posluživanja prigodnih obroka
Opisati vrste pojedinih prigodnih obroka	Usporediti vrste pojedinih prigodnih obroka
Izraditi normativ za prigodni obrok prema prigodi i broju uzvanika	Izraditi normativ za prigodni obrok prema prigodi i broju uzvanika
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima planirati organizaciju rada za različite prigodne obroke, izrađivati normative za različite prigodne obroke te predlagati menije za različite prigodne obroke.</p> <p>Nastavnik će učenike upoznati s najčešćim oblicima prigodnih obroka, potrebnim uvjetima za organiziranje prigodnih obroka, najčešćim jelima za pojedine prigodne obroke, sastavljanjem normativa za prigodne obroke.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici će produbiti znanja o vrstama jela za određeni obrok, organizaciju rada kuhinje za prigodne obroke, normativima prema prigodi i vrsti obroka izvorima prema preporuci nastavnika.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Prigodni obroci</p> <ul style="list-style-type: none"> • podjela prigodnih obroka • organizacija rada pripreme i posluživanja prigodnih obroka • izrada normativa za prigodne obroke
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Osmisliti ponudu za zadani prigodni obrok. Ponuda treba sadržavati: normative jela, kalkulacije jela, ponudu jela temeljem zadanog broja uzvanika.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ normativ ✓ kalkulacija ✓ ponuda jela ✓ način posluživanja jela. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE I ENOLOGIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	5 POSLUŽIVANJE JELA I PIĆA (2) OSNOVE ENOLOGIJE (3)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 - 15	30 - 40	45 - 55
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s ulogom posluživanja jela, pića i napitaka te važnosti poslužnog procesa u ugostiteljskom objektu. Učenici će se upoznati s proizvodnjom i vrstama vina, izborom vina uz jela i načinima posluživanja jela, pića i napitaka.		
Ključni pojmovi	posluživanje jela, pića i napitaka, gotovljenje jela pred gostom, catering, vinorodna područja, vrste vina, posluživanje vina, čuvanje vina, enologija		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.3. Razvija osobne potencijale. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr A.5.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje. uku D.4/5.1. 1. Fizičko okružje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okružje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije. uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije. ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu modula Enologija s gastronomijom provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i u ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenjem temeljenim na radu učenik će uvijek obavljati pripremanje radova za svakodnevne i prigodne obroke, posluživanje jela, pića i napitaka, izradu sredstava ponude jela i pića, gotovljenje jela		

	pred stolom gosta, izradu vinske karte, pravilno sljubljivanje hrane, vina i ostalih pića te tehnike otvaranja i prezentiranja vina gostima.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Posluživanje jela i pića, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Poslužiti jela, pića i napitke prema gastronomskim pravilima	Poslužiti jela, pića i napitke prema gastronomskim pravilima
Primijeniti različite tehnike posluživanja jela, pića i napitaka	Primijeniti različite tehnike posluživanja jela, pića i napitaka
Dogotoviti jelo pred gostom	Dogotoviti jelo pred gostom
Objasniti posluženo jelo gostu	Prezentirati posluženo jelo gostu
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav u SIU-u Posluživanje jela i pića je problemska nastava. Nastava će se provoditi kombiniranjem izlaganja i demonstracija nastavnika o vrstama, primjeni i pravilnoj uporabi opreme i inventara, pripremnim radovima, vrstama i posluživanju svakodnevnih i prigodnih obroka, pripremi i posluživanju jela, pića i napitaka te učenjem temeljenim na rad tijekom kojeg će učenici u stvarnim ili simuliranim situacijama uvježbavati naučeno.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o posluživanju, opremi i inventaru u posluživanju, postavama stola, načinima posluživanja te sparivanju aperitiva, vina i digestiva s jelima s menija.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Posluživanje jela, pića i napitaka <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomska pravila posluživanja • Tehnike posluživanja Dogotavljanje jela pred gostom
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Opis radne situacije: Gotoviti zadano jelo pred stolom gosta i poslužiti ga zadanom tehnikom.</p> <p>Zadatak: U poslužnom odjelu potrebno je obaviti pripreme radove – u suradnji s kuhinjskim odjelom pripremiti glavne namirnice, začine i priloge, odabrati i pripremiti inventar za zadanu tehniku rada, dogotoviti jelo pred gostom i poslužiti jelo.</p> <p>Vrednovanje: Temeljem unaprijed definiranih kriterija vrednuje se uradak učenika kod izvedbe pripremnih radova, odabira inventara, postavljanja postave, izvedbe postupka dogotavljanja jela pred stolom gosta, točnost izvršenja zadatka u zadanom vremenu uz poštovanje higijensko-ekoloških standarda i zaštite na radu.</p> <p>Osim vrednovanja praktičnog uratka učenika, vrednuje se i pisana/usmena provjera stručnih sadržaja prema planiranim ishodima učenja.</p>	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove enologije, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti ulogu enologije u gastronomiji	Argumentirati ulogu enologije u gastronomiji
Opisati proces proizvodnje vina	Opisati proces proizvodnje vina
Objasniti podjelu vina prema zadanim parametrima (kakvoća, boja, sadržaj neprovrelog šećera, miris i okus)	Objasniti podjelu vina
Opisati vinsku kartu	Kreirati vinsku kartu
Primijeniti pravila sljubljivanja hrane i vina/ostalih pića	Primijeniti pravila sljubljivanja hrane i vina/ostalih pića
Primijeniti tehnike prezentiranja i otvaranja vina	Primijeniti tehnike prezentiranja i otvaranja vina
Objasniti uvjete skladištenja vina	Argumentirati skladištenje vina prema vrstama
Usporediti karakteristike vinskih sorti grožđa	Analizirati karakteristike vinskih sorti grožđa
Opisati vinske regije i podregije Republike Hrvatske	Opisati vinske regije i podregije Republike Hrvatske
Objasniti ulogu <i>sommelier</i> a	Objasniti ulogu <i>sommelier</i> a
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav u modulu Enologija s gastronomijom bit će problemska nastava. Dio ostvarivanja ishoda iz skupa ishoda učenja provodit će se praktičnim radom u specijaliziranim učionicama/praktikumima i u blagovaonici kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje će učenici primijeniti usvojeno znanje. Npr. nastavnik će učenicima ponuditi nekoliko vrsta sireva i nekoliko vrsta vina, a učenik će nakon degustacije sireva i vina trebati odabrati i sljubiti određeno vino sa sirom.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici će produbiti znanje o ulozi <i>sommelier</i>a u ugostiteljstvu, karakterističnim vinskim regijama u RH, sortama grožđa, proizvodnji svih vrsta vina, organoleptičkoj analizi vina, ambalaži za čuvanje i skladištenje vina, sastavljanju vinske karte, sljubljivanju jela i vina te posluživanju svih skupina vina.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Uloga enologije u gastronomiji</p> <p>Sorte grožđa i proizvodnja vina</p> <ul style="list-style-type: none"> • čuvanje i skladištenje vina

	Vinske regije i podregije u Republici Hrvatskoj Vinska karta Tehnike slaganja jela i vina Posluživanje vina
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Zadatak: Uz zadano jelo preporučiti i prezentirati vino iz hrvatskih vinogorja navedeno u vinskoj karti, otvoriti vino pred gostom i poslužiti ga.</p> <p>Vrednovanje se provodi prema kriterijima:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ preporuka vina uz zadano jelo ✓ odabir inventara ✓ izvedba postupka prezentiranja ✓ otvaranje i posluživanja vina ✓ higijensko-ekološki standardi i zaštita na radu ✓ završni radovi. <p>Uz vršnjačko vrednovanje, temeljem unaprijed objašnjenih kriterija, učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.</p>	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

NAZIV MODULA	MARKETING I MENADŽMENT U GASTRONOMIJI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	6 OSNOVE PODUZETNIŠTVA U GASTRONOMIJI (2) MARKETING U UGOSTITELJSTVU (2) UPRAVLJANJE LJUDSKIM POTENCIJALIMA U UGOSTITELJSTVU (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30	15 – 25	50 – 60
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s ulogom marketinga u poslovanju ugostiteljskog objekta i važnosti zadovoljenja potreba kupaca u ostvarenju profitabilnog poslovanja. Učenike se uvodi u poduzetnički način razmišljanja te ih se osposobljava za procjenjivanje poslovne ideje za vlastiti poduzetnički pothvat u gastronomiji sukladno zakonskoj regulativi radnih odnosa i principima timskog rada.		
Ključni pojmovi	poduzetništvo, poduzetnik, poduzetnička ideja, poduzetnički pothvat, poslovni plan, tržišni trendovi, marketing, društveno odgovorno poslovanje, tržište, marketinško okruženje, istraživanje tržišta, segmentacija tržišta, potrošač, proizvod, cijene, kanali distribucije, promocija, digitalni marketing, zakon o radu, timski rad, planiranje rada zaposlenika		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.1. Razvija sliku o sebi. osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti. pod A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja. pod A.4.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnoga usmjerenja. pod B.4.2. Planira i upravlja aktivnostima. pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije. pod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema. uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.		

	<p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt A.4.3. Učenik stvara pozitivne digitalne tragove vodeći se načelom sigurnosti.</p> <p>ikt B.4.3. Učenik kritički procjenjuje svoje ponašanje i ponašanje drugih u digitalnome okružju.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.</p> <p>odr C.4.4. Opisuje utjecaj različitih ekonomskih modela na dobrobit.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	<p>Učenje temeljeno na radu realizirat će se problemskim i projektnim zadacima u simuliranim situacijama. Različitim marketinškim alatima učenici će procjenjivati vlastite poduzetničke ideje i kreirati jednostavne marketinške i poslovne planove za poduzetničke pothvate u gastronomiji. Primjenom znanja i vještina iz marketinga i poduzetništva kreirat će promidžbene poruke na društvenim mrežama i drugim IKT alatima, primjenjivat će zakonske regulative kako bi se izradila zaduženja zaposlenika, a uz poštivanje principa timskog rada formirati tim zadužen za izvršenje radnog zadatka i sl.</p>
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove poduzetništva u gastronomiji, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Analizirati prednosti i nedostatke ulaska u poduzetništvo u ugostiteljstvu	Kritički prosuđivati prednosti i nedostatke ulaska u poduzetništvo u ugostiteljstvu
Razlikovati mogućnosti ulaska u poduzetništvo	Argumentirati mogućnosti ulaska u poduzetništvo
Razlikovati pravne oblike poslovanja gospodarskih subjekata u RH	Objasniti pravne oblike poslovanja gospodarskih subjekata u RH
Procijeniti mogućnosti razvoja karijere i uvjete za pokretanje vlastitog posla u gastronomiji	Usporediti mogućnosti razvoja karijere i uvjete za pokretanje vlastitog posla u gastronomiji
Procijeniti poslovnu ideju	Argumentirati poslovnu ideju
Izraditi poslovni plan u gastronomiji prema predlošku	Izraditi poslovni plan u gastronomiji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav SIU-a Poduzetništvo u gastronomiji je problemska nastava koje se realizira u učionicama, specijaliziranim učionicama/praktikumima i u ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Poseban naglasak je na poduzetničkom načinu razmišljanja i upoznavanju učenika s mogućnostima i uvjetima pokretanja vlastitog posla. Učenje temeljeno na radu provodi</p>	

se korištenjem jednostavnih alata dizajniranog razmišljanja kojim će učenici procjenjivati vlastite poduzetničke ideje i kreirati poslovne planove za konkretne poduzetničke ideje u gastronomiji. Samostalni rad učenika uključuje produblјivanje znanja o poduzetništvu, razradi i procjeni poslovne ideje, izradi poslovnih planova, mogućnostima razvoja vlastite karijere unutar struke prema literaturi i izvorima po preporuci nastavnika.

Nastavne cjeline/teme	Poduzetnik i poduzetništvo Pravni oblici poslovanja poduzetnika u Republici Hrvatskoj Poduzetništvo u gastronomiji Pokretanje vlastitog poslovnog pothvata <ul style="list-style-type: none"> • Poslovni plan
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Zadatak: Izraditi poslovni plan poslovnog pothvata u gastronomiji prema predlošku.

Vrednovanje se provodi prema kriterijima vrednovanja:

- ✓ korištenje alata za *Design Thinking*
- ✓ odabran tržišni trend
- ✓ odabran segment potrošača
- ✓ ispunjen obrazac platna poslovnog modela.

Vršnjačko vrednovanje provodi se temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija te učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Marketing u ugostiteljstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Objasniti ulogu marketinga u poslovanju ugostiteljskih objekata	Kritički prosuđivati ulogu marketinga u poslovanju ugostiteljskog objekta
Razlikovati vrste i elemente tržišta	Objasniti tržišne mehanizme, vrste i elemente tržišta

Objasniti posebnosti marketinga usluga	Argumentirati posebnosti marketinga usluga
Analizirati vezu između potreba kupaca i tržišnih trendova u gastronomiji	Kritički prosuđivati vezu između potreba kupaca i tržišnih trendova u gastronomiji
Objasniti elemente marketinškog spleta u ugostiteljstvu	Analizirati povezanost elemenata marketinškog spleta u ugostiteljstvu
Koristiti digitalni marketing u promociji gastronomije i vlastitog proizvoda	Kreirati promidžbenu poruku koristeći digitalni marketing u promociji gastronomije i vlastitog proizvoda
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav SIU-a Marketing u gastronomiji je problemska nastava. Učenici će steći teorijska znanja o marketingu u ugostiteljstvu i korištenju marketinških alata u promociji vlastitog proizvoda i usluge. Učenjem temeljenim na radu učenici će primijeniti usvojeno znanje i razviti marketinške vještine. Naprimjer, temeljem zadanog trenda i tržišnog segmenta osmisliće marketinšku strategiju zadanog turističkog proizvoda. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o marketingu u gastronomiji.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Marketing u ugostiteljstvu i gastronomiji</p> <ul style="list-style-type: none"> – marketinška poslovna koncepcija – društveno odgovorno poslovanje i održivi razvoj u turizmu i ugostiteljstvu <p>Tržište</p> <ul style="list-style-type: none"> – obilježja i vrste tržišta – elementi tržišta – posebnosti turističkog tržišta <p>Posebnosti marketinških usluga u ugostiteljstvu</p> <p>Marketinško okruženje</p> <p>Istraživanje tržišta</p> <p>Ponašanje potrošača pri kupnji</p> <p>Ciljani marketing (STP proces)</p> <p>Marketinški splet</p> <ul style="list-style-type: none"> – proizvod – određivanje cijena proizvoda i usluga – prodaja i kanali distribucije – promocija <p>Digitalni marketing u gastronomiji</p>
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Zadatak: Prema zadanom tržišnom trendu i tržišnom segmentu predložiti marketinški splet za poduzetničku ideju u gastronomiji. Za tu ideju izraditi promotivni digitalni materijal za poduzetničku ideju. Učenici pojedinačno ili u timu izrađuju objavu na društvenoj mreži, infografiku ili sličan digitalni materijal.</p> <p>Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima (jasan i inovativan proizvod u skladu sa zadanim kriterijima, cijene određene u skladu s obilježjima proizvoda, predviđeni kanali distribucije i</p>	

promotivne aktivnosti u skladu sa segmentom potrošača). Učenik samostalno ili u timu prezentira ideju, uz vršnjačko vrednovanje temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija.

Elementi vrednovanja:

- ✓ ideja
- ✓ potpunost informacija
- ✓ relevantnost informacija
- ✓ estetika
- ✓ korištenje alata IKT-a.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska i projektna nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Rasporediti zaduženja u kuhinji	Rasporediti zaduženja u kuhinji
Planirati radno vrijeme osoblja u ugostiteljskoj kuhinji poštujući zakonsku regulativu	Planirati radno vrijeme osoblja u ugostiteljskoj kuhinji u nepredviđenoj situaciji poštujući zakonsku regulativu
Primijeniti principe timskog rada u ugostiteljskoj kuhinji	Primijeniti principe timskog rada u ugostiteljskoj kuhinji u kriznoj situaciji
Razlikovati metode i tehnike praćenja i evaluacije rada zaposlenika u ugostiteljskoj kuhinji	Analizirati metode i tehnike praćenja i evaluacije rada zaposlenika u ugostiteljskoj kuhinji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav SIU-a Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu je problemska nastava koje se realizira u učionicama, specijaliziranim učionicama/praktikumima i u ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenje temeljeno na radu realizira se iskustvenim učenjem učenika sudjelovanjem u simulacijama i stvarnim situacijama na radnom mjestu, radu i grupama i analizama prezentiranih primjera.	

Samostalni rad učenika uključuje produbljivanje znanja o upravljanju ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu literaturom i izvorima po preporuci nastavnika.	
Nastavne cjeline/teme	Radno pravo i zaštita na radu Timski rad Izrada zaduženja i rasporeda rada Upravljanje učinkovitošću zaposlenika
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Projektni zadatak: Temeljem zadanog radnog zadatka isplanirati i izraditi popis potrebnih djelatnika prema zaduženjima te formirati tim potreban za izvršenje radnog zadatka poštujući mjesečni raspored rada zaposlenika i zakonsku regulativu.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ izrada popisa potrebnih djelatnika prema zadatku ✓ formiranje timova ✓ obrazloženje formiranja timova ✓ uvažavanje zakonske regulative pri izradi rasporeda ✓ smislenost rasporeda. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska i projektna nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

3.2. IZBORNI MODULI

2. RAZRED

NAZIV MODULA	ENOGASTROTURIZAM		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	3		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 40	15 – 25	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s konceptom razvoja enogastroturističkih proizvoda te upoznati primjere dobre prakse u Hrvatskoj i svijetu. Učenici će steći znanja o gastroturizmu i enoturizmu kao poticateljima razvoja lokalne zajednice, kao i načinima podizanja gastronomske i enološke kulture i njihove valorizacije kroz turizam i ugostiteljstvo.		
Ključni pojmovi	gastronomija, enoturizam, gastroturizam, vinske ceste, lanac vrijednosti		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr A.4.1. Razvija sliku o sebi.</p> <p>osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.</p> <p>osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti.</p> <p>pod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice.</p> <p>uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.</p> <p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.</p> <p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>odr C.4.1. Prosuđuje značaj održivog razvoja za opću dobrobit.</p>		

Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i projektne zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme vezane za enoturizam i gastroturizam koristeći istraživačke metode na terenu, istraživanje literature, metode analize zadane problemske situacije te će predlagati rješenja za zadane situacije.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Enoturizam i gastroturizam, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti posebnosti i preduvjete razvoja enoturizma i gastroturizma	Analizirati posebnosti i preduvjete razvoja enoturizma i gastroturizma
Opisati profil nositelja potražnje u enoturizmu i gastroturizmu	Analizirati profil nositelja potražnje u enoturizmu i gastroturizmu
Objasniti lanac vrijednosti koji nastaje razvojem enoturizma i gastroturizma („od polja do stola“)	Kritički prosuđivati lanac vrijednosti koji nastaje razvojem enoturizma i gastroturizma („od polja do stola“)
Navesti primjere dobre prakse enoturizma i gastroturizma u svijetu i Hrvatskoj	Analizirati primjere dobre prakse enoturizma i gastroturizma u svijetu i Hrvatskoj
Povezati tržišne trendove i nove proizvode u enoturizmu i gastroturizmu	Prosuditi tržišne trendove i nove proizvode u enoturizmu i gastroturizmu
Opisati događaje i festivale koji potiču enoturizam i gastroturizam	Analizirati događaje i festivale koji potiču enoturizam i gastroturizam
Izraditi promotivne sadržaje za proizvode enoturizma i gastroturizma	Izraditi promotivne sadržaje za proizvode enoturizma i gastroturizma
Osmisliti turistički proizvod enoturizma i gastroturizma	Osmisliti i kritički prosuditi turistički proizvod enoturizma i gastroturizma
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav u SIU-u Enoturizam i gastroturizam je heuristička nastava kojom će učenik steći znanja o obilježjima enoturizma i gastroturizma. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula problemskom nastavom učenici produbljuju i povezuju dobiveno teorijsko znanje te ga povezuju s primjerima dobre prakse u svijetu i Hrvatskoj osmišljavajući inovativne turističke proizvode povezane s enoponudom i gastroponudom Hrvatske.</p> <p>Kroz samostalni istraživački rad učenike se potiče na istraživanje enoturizma i gastroturizma, inovativnih pristupa valorizaciji gastronomije u turizmu.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Gastronomija kao pokretač razvoja lokalne zajednice Gastronomija kao dio turističkog proizvoda Gastroturizam Enoturizam Profil enogastroposjetitelja

	Primjeri dobre prakse enogastroturizma u svijetu i Hrvatskoj
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Projektni zadatak: Na zadanoj turističkoj destinaciji prikazati i objasniti mogućnosti razvoja enoturizma i gastroturizma te za osmišljeni turistički proizvod izraditi promidžbeni sadržaj (društvenoj mreži/digitalnom alatu...).</p> <p>Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima, a vršnjačkim vrednovanjem učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ideja ✓ potpunost informacija ✓ relevantnost informacija ✓ estetika ✓ korištenje alata IKT-a. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska i projektna nastava gdje se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

NAZIV MODULA	FERMENTACIJA I KISELJENJE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	3		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	15 – 25	30 – 40	40 – 50
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalnu primjenu postupaka fermentacije i kiseljenja namirnica. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine provođenja postupaka fermentacije i kiseljenja uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za fermentaciju i kiseljenje.		
Ključni pojmovi	fermentacija, kiseljenje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.</p> <p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.</p> <p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća pripremu namirnica te provođenje postupaka fermentacije i kiseljenja.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		

učenje, potrebni za realizaciju modula	Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
---	---

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Fermentacija i kiseljenje, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Objasniti proces fermentacije	Analizirati proces fermentacije
Objasniti utjecaj temperature i vlažnost zraka na fermentaciju	Analizirati utjecaj temperature i vlažnost zraka na proces fermentacije
Poznavati vrste fermentacije	Objasniti vrste fermentacije
Objasniti ulogu i proces kiseljenja	Analizirati ulogu i proces kiseljenja
Kiseliti namirnice	Kiseliti namirnice
Izvesti proces fermentacije	Fermentirati namirnice
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima odabirati namirnice za fermentaciju i kiseljenje te provoditi postupke fermentacije i kiseljenja.</p> <p>Nastavnik prenosi znanja o postupcima fermentacije i kiseljenja, odabiru namirnica za fermentaciju i kiseljenje.</p> <p>Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o postupcima fermentacije i kiseljenja namirnica.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Osnove fermentacije</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste fermentacija • Proces fermentiranja • Fermentiranje <p>Osnove kiseljenja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vrste kiseljenja • Proces kiseljenja • Kiseljenje
Načini i primjer vrednovanja	
Zadatak: Prema zadanoj namirnici provesti proces fermentacije.	

Elementi vrednovanja:

- ✓ priprema namirnica za fermentiranje
- ✓ izvedba fermentacije.

Zadatak: Ukiseliti zadanu namirnicu.

Elementi vrednovanja:

- ✓ priprema namirnica za kiseljenje
- ✓ izvedba kiseljenja.

Zadatak: Analizirati organoleptička svojstva ukiseljene ili fermentirane namirnice.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

3. RAZRED

NAZIV MODULA	OSNOVE PEKARSTVA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	3		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20	30 – 40	45 – 55
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za izradu i čuvanje pekarskih proizvoda i poluproizvoda. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine izrade pekarskih proizvoda i poluproizvoda uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za izradu pekarskih proizvoda.		
Ključni pojmovi	tijesto, sredstva za dizanje tijesta, kruh		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr A.4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.</p> <p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu Osnove pekarstva provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se		

	uz vodstvo mentora. Polaznika postupno uvodimo u upoznavanje vrsta sirovina za proizvodnju kruha, vrste kvasca, vrste brašna, tehnike izrade kruha.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove pekarstva, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razlikovati vrste sirovina i njihovu funkciju u pekarstvu	Kategorizirati vrste sirovina i analizirati njihovu funkciju u pekarstvu
Razlikovati osnovne vrste tijesta u pekarstvu	Opisati karakteristike osnovnih vrsta tijesta u pekarstvu
Odabrati tehnološke i termičke postupke za izradu kruha	Usporediti tehnološke i termičke postupke za izradu kruha
Izraditi različite vrste kruhova	Izraditi različite vrste kruhova
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice za izradu kruha, izrađivati, gotoviti i oblikovati različite vrste kruhova.</p> <p>Nastavnik prenosi znanja o izradi kruha, tehnikama rada kod izrade kruha te demonstrira pripremu različitih vrsta kruhova.</p> <p>Kroz samostalan rad učenici će upoznavati vrste sirovina za proizvodnju kruha, vrste kvasca, vrste brašna te tehnike izrade kruha.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Vrste brašna Sredstva za dizanje tijesta Vrste kruha Tehnike pripremanja kruha Čuvanje kruha
Načini i primjer vrednovanja	
Prema zadanoj recepturi izraditi tijesta, izraditi kruh te prezentirati izrađeni kruh. Usmeno ili pisano opisati tehnološki postupak proizvodnje izrađenog kruha.	

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...).

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	DIMLJENJE I SUŠENJE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	3		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20	30 – 40	45 – 55
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno primjenu postupaka dimljenja namirnica i jela te sušenja namirnica. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine provođenja postupaka dimljenja i sušenja uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za dimljenje i sušenje.		
Ključni pojmovi	Dimljenje, sušenje, rasol		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima. uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje. uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije. uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća pripremu namirnica te provođenje postupaka dimljenja i sušenja.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		

učenje, potrebni za realizaciju modula	Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
---	--

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Dimljenje i sušenje, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Objasniti razvoj postupaka sušenja i dimljenja namirnica	Objasniti razvoj postupaka sušenja i dimljenja namirnica
Odabrati alate i uređaje za sušenje i dimljenje	Odabrati alate i uređaje za sušenje i dimljenje
Objasniti utjecaj soli na namirnicu	Analizirati utjecaj soli na namirnicu
Objasniti razliku suhog i mokrog salamurenja	Usporediti suho i mokro salamurenje
Dimiti namirnicu odgovarajućom vrstom dimljenja	Dimiti namirnicu odgovarajućom vrstom dimljenja i obrazložiti postupak
Sušiti namirnicu odgovarajućom tehnikom sušenja	Sušiti namirnicu odgovarajućom tehnikom sušenja i obrazložiti postupak
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice za dimljenje i sušenje te provoditi postupke dimljenja i sušenja. Nastavnik prenosi znanja o namirnicama pogodnim za sušenje i dimljenje, upotrebi rasola te postupcima dimljenja i sušenja.</p> <p>Kroz samostalan rad učenici će upoznavati vrste namirnica i jela za dimljenje i sušenje te tehnike dimljenja i sušenja.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Razvoj dimljenja i sušenja namirnica Inventar i alat za pripremu namirnica za dimljenje i sušenje Načini dimljenja i sušenja prema sastavu i kakvoći namirnica
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Zadatak: Pripremiti zadanu namirnicu za postupak dimljenja ili sušenja. Opisati postupak dimljenja ili sušenja do gotovog proizvoda.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ priprema namirnice ✓ upotreba alata i opreme 	

- ✓ slijed postupaka
- ✓ tehnologija pripreme
- ✓ slijed kontrole do gotovog proizvoda.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	SAMONIKLO BILJE U KUCHARSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	3		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	15 – 25	25 – 35	45 – 55
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno primjenu samoniklog bilja u kuharstvu. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine upotrebe samoniklog bilja u kuharstvu uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za gotovljenje samoniklog bilja.		
Ključni pojmovi	samoniklo bilje kao jelo, samoniklo bilje kao začim, samoniklo bilje kao dekoracija u jelu		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr A.4.1. Razvija sliku o sebi.</p> <p>osr A.4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.</p> <p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti.</p> <p>osr C.4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture.</p> <p>osr C.5.4. Analizira vrijednosti svog kulturnog nasljeđa u odnosu na multikulturalni svijet.</p> <p>uku A.4/5.1. 1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.</p> <p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku B.4/5.2. 2. Praćenje. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.</p> <p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>uku C.4/5.3. 3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.</p>		

	<p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i uratke o složenoj temi pomoću IKT-a.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća pripremu samoniklog bilja za korištenje u kuharstvu te gotovljenje samoniklog bilja.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168</p> <p>Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama.</p> <p>zaštitna odjeća, obuća i oprema</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Samoniklo bilje u kuharstvu, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razlikovati samoniklo bilje	Razlikovati samoniklo bilje
Opisati temeljne značajke samoniklog bilja	Analizirati temeljne značajke samoniklog bilja
Opisati povijest upotrebe jestivog i začinskog bilja	Opisati povijest upotrebe jestivog i začinskog bilja
Izraditi kalendar branja bilja	Izraditi i opisati izradu kalendara branja bilja
Skladištiti svježe bilje	Skladištiti i opisati skladištenje svježeg bilja
Navesti načine sušenja svježeg samoniklog bilja i njegovo skladištenje	Opisati načine sušenja svježeg samoniklog bilja i njegovo skladištenje
Odrediti upotrebu samoniklog bilja u kuharstvu	Analizirati upotrebu samoniklog bilja u kuharstvu
Razlikovati načine pripreme samoniklog bilja	Razlikovati načine pripreme samoniklog bilja
Gotoviti samoniklo bilje	Gotoviti samoniklo bilje
Konzervirati samoniklo bilje	Konzervirati samoniklo bilje
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav je projektna nastava.	

Nastavnik prezentira samoniklo bilje i njegovu primjenu u kuharstvu. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog SIU-a programiranom nastavom učenici produbljuju i povezuju dobiveno teorijsko znanje o samoniklom bilju, njegovim nutritivnim vrijednostima i upotrebi u proizvodnji, gotovljenju i serviranju jela. Projektnom nastavom učenike se upućuje na samostalno istraživanje karakteristika samoniklog jestivog bilja i njegove primjene u kuharstvu.

Nastavne cjeline/teme

Povijest upotrebe jestivog i začinskog bilja

Samoniklo bilje

- Vrste jestivog samoniklog bilja
- Samoniklo bilje na području zavičaja
- Upotreba samoniklog bilja u kuharstvu
- Samoniklo bilje kao jelo
- Samoniklo bilje kao začim
- Samoniklo bilje kao dekoracija u jelima
- Upotreba samoniklog bilja za pripremu napitaka
- Čuvanje samoniklog bilja

Načini i primjer vrednovanja

Zadatak: Učenik sukladno godišnjem dobu odabire samoniklo bilje u svojoj okolini te sastavlja popis bilja i kalendar branja. Ubire samoniklo bilje koje će koristiti u jelima te sukladno vrsti i karakteristikama bilja ispravno ga skladišti. Dio bilja stavlja u proces sušenja, a dio konzervira. Prema zadanom jelu koje će izrađivati predlaže uporabu ubranog samoniklog bilja. Učenik za zadano samoniklo bilje treba opisati njegove karakteristike, moguću upotrebu u kuharstvu, navesti najčešće tradicionalne načine pripreme te predložiti i obrazložiti moguće primjene u kuharstvu.

Elementi vrednovanja:

- ✓ opis organoleptičkih karakteristika samoniklog bilja
- ✓ prijedlog uporabe samoniklog bilja u kuharstvu
- ✓ tehnike pripreme samoniklog bilja na tradicionalni način.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi projektna nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

4. RAZRED

NAZIV MODULA	PEKARSKI PROIZVODI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	3		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20	30 – 40	45 – 55
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno pripremanje peciva, pekarskih proizvoda i raznih punjenja za pekarske proizvode. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine pripremanje peciva, pekarskih proizvoda i raznih punjenja uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje peciva, pekarskih proizvoda i raznih punjenja.		
Ključni pojmovi	pekarski proizvodi, polugotovi pekarski proizvodi, punjenja za pekarske proizvode, peciva		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr A.4.3. Razvija osobne potencijale.</p> <p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr A.5.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili u ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Kroz učenje temeljeno na radu koristit će se tehnološki i termički postupci za izradu pekarskih proizvoda, izrađivat će se različite vrste peciva i ostalih pekarskih		

	proizvoda, izraditi osnovna vrsta punjenja te različite vrste polugotovih pekarskih proizvoda.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Pekarski proizvodi, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Odabrati tehnološke i termičke postupke za izradu pekarskih proizvoda	Predložiti tehnološke i termičke postupke za izradu pekarskih proizvoda
Izraditi različite vrste peciva i ostalih pekarskih proizvoda	Izraditi različite vrste peciva i ostalih pekarskih proizvoda
Objasniti osnovne vrste punjenja za pekarske proizvode	Usporediti osnovne vrste punjenja za pekarske proizvode
Izraditi različite vrste polugotovih pekarskih proizvoda	Izraditi različite vrste polugotovih pekarskih proizvoda
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu koje se provodi u školskom praktikumu i/ili kod poslodavca u konkretnom radnom okruženju gdje se polaznika uvodi u svijet rada te omogućuje sudjelovanje u radnom procesu u kontroliranim uvjetima dok ne stekne pune kompetencije izrade peciva i ostalih pekarskih proizvoda polugotovih pekarskih proizvoda te punjenja za pekarske proizvode. Učenik savladava teorijska znanja o pekarskim proizvodima te u školskom praktikumu nastavnik priprema različite pekarske proizvode. Samostalnim radom učenici produbljuju znanja o različitim vrstama pekarskih proizvoda proučavanjem literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika.	
Nastavne cjeline teme	Peciva i drugi pekarski proizvodi Slani i slatki pekarski proizvodi Izrada pekarskih proizvoda Izrada punjenja (fila) za pekarske proizvode Izrada pekarskih poluproizvoda
Načini i primjer vrednovanja	
Prema zadanoj recepturi izraditi pekarski proizvod te ga prezentirati. Elementi vrednovanja: <ul style="list-style-type: none"> ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...). 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	3 REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING (2) ZBRINJAVANJE OTPADA (1)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20	30 – 40	45 – 55
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno rezbarenje namirnica korištenjem različitih tehnika rezbarenja namirnica (carvinga). Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine rezbarenja namirnica uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti odgovarajuće alate, uređaje i opremu za izradu dekoracija tehnikama rezbarenja.		
Ključni pojmovi	rezbarenje (carving), dekoracija, eksponat		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.3. Razvija osobne potencijale. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr A.5.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.		

	<p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okružje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okružje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	<p>Učenje temeljeno na radu provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Polaznika postupno uvodimo u upoznavanje kuhinjskog alata, opreme i inventara za rezbarenje namirnica, rezbarenje namirnica raznim tehnikama carvinga, analizu organoleptičkih svojstava i čuvanje izrađenih eksponata kao i u postupke zbrinjavanja i smanjenja otpada pri radnim procesima. Time se omogućava napredovanje u procesu učenja dok se ne steknu svi ishodi učenja predviđeni programom.</p>
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	<p>https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168</p> <p>zaštitna odjeća, obuća i oprema</p>

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Rezbarenje namirnica – carving, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Navesti alat i pribor za rezbarenje (carving)	Objasniti alat i pribor za rezbarenje (carving)
Pripremiti namirnice za carving	Odabrati i pripremiti namirnice za carving
Opisati tehnike carvinga	Usporediti tehnike carvinga
Izraditi dekoraciju tehnikama carvinga	Izraditi dekoraciju tehnikom carvinga
Izraditi eksponat tehnikama carvinga	Izraditi eksponat tehnikama carvinga
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Ishodi učenja skupa ishoda učenja Rezbarenje namirnica – carving stječu se učenjem temeljenim na radu. Nastavnik iznosi ključne pojmove o priboru za rezbarenje, o namirnicama prikladnim za rezbarenje, o tehnikama carvinga, izradi dekoracija rezbarenjem, izradi cvjetnog aranžmana tehnikama rezbarenja te demonstracijom prikazuje tehnike i izradu dekoracija. Kroz praktični rad učenici uvježbavaju tehnike rezbarenja i izradu dekoracija nakon demonstracije nastavnika.</p> <p>Kroz samostalni rad učenici produbljuju znanja o alatima za izradu, radnom prostoru, održavanju namirnica za carving, osnovama rezbarenja, održavanju izrađenih aranžmana, dostupnosti namirnica i ukrašavanju buffet-stolova.</p>	
Nastavne cjeline/teme	<p>Rezbarenje namirnica – carving</p> <ul style="list-style-type: none"> – Povijest rezbarenja namirnica – Alati za rezbarenje namirnica

	<ul style="list-style-type: none"> – Osnove rezbarenja namirnica – Izrada eksponata i dekoracija rezbarenjem
Načini i primjer vrednovanja	
Izraditi zadane dekoracije ili eksponate od zadane namirnice tehnikama rezbarenja.	
Elementi vrednovanja:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...). 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.</p> <p>Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Zbrinjavanje otpada, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razvrstati otpad po vrstama	Razvrstati otpad od namirnica obrađenih carvingom
Istražiti načine smanjenja količine otpada	Predložiti način iskorištenja otpada od namirnica obrađenih carvingom
Zbrinuti vrste otpada prema propisima u svrhu zaštite okoliša	Zbrinuti otpad prema propisima
Koristiti propisane obrasce zbrinjavanja otpada	Provesti evidentiranje zbrinjavanja otpada
Objasniti pojam ekologije i pojam održivog razvoja	Elaborirati pojmove ekologije i održivog razvoja
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima ekološki zbrinjavati otpad i predlagati načine iskorištavanja otpada nastalog carvingom. Nastavnik iznosi ključne pojmove o otpadu koji nastaje prilikom izrade hladnih izložaka i rezbarenjem namirnica tehnikom carvinga, opisuje moguće načine iskorištavanja otpada, odnosno načine njegova pravilnog zbrinjavanja u skladu s ekološkim načelima.</p>	

Kroz samostalni rad učenici produbljuju znanja o načinima poslovanja kod izrade jela s minimalnim otpadom, istražuju načine maksimalne iskoristivosti namirnica.

Nastavne cjeline/teme

Ekonomija bez otpada

Razvrstavanje otpada po vrstama

Načini i primjer vrednovanja

Zadatak: Zbrinuti otpad nastao izradom zadanog eksponata prema propisima i o tome voditi dokumentaciju prema zadanim obrascima. Preporučiti mjere i načine smanjenja količine otpada.

Elementi vrednovanja:

- ✓ zbrinjavanje otpada
- ✓ vođenje dokumentacije
- ✓ predložene mjere za smanjenje otpada.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	HLADNI IZLOŠCI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	3		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20	30 – 40	45 – 55
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno pripremanje i gotovljenje hladnih izložaka. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine izrade hladnih izložaka uz poštivanje pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti odgovarajuće namirnice, alate, uređaje i opremu za izradu hladnih izložaka.		
Ključni pojmovi	hladni izložak, sredstva za želiranje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	<p>osr A.4.3. Razvija osobne potencijale.</p> <p>osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.</p> <p>osr A.5.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.</p> <p>osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.</p> <p>osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.</p> <p>zdr C.4.2.A Primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri najčešćim hitnim zdravstvenim stanjima.</p> <p>uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku D.4/5.1. 1. Fizičko okružje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okružje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p>		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu u modulu Hladni izložci provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Polaznika se postupno uvodi u upoznavanje kuhinjskog alata, opreme i inventara, postupak pripreme hladnih izložaka sukladno namirnici i namjeni, izradu hladnih izložaka raznim tehnikama, analizu organoleptičkih svojstava i čuvanje hladnih izložaka. Time se omogućava napredovanje u procesu učenja dok se ne steknu svi ishodi učenja predviđeni programom.		

Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. zaštitna odjeća, obuća i oprema
--	---

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Hladni izlošci, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Obrazložiti upotrebu hladnih izložaka u kuharstvu	Obrazložiti upotrebu hladnih izložaka u kuharstvu
Odabrati kuhinjski alat, inventar i opremu za pripremu hladnih izložaka	Odabrati kuhinjski alat, inventar i opremu za pripremu hladnih izložaka
Odabrati postupak pripreme hladnih izložaka sukladno namirnici i namjeni	Analizirati različite postupke pripreme hladnih izložaka
Objasniti ulogu sredstava za želiranje kod hladnih izložaka	Razlikovati ulogu različitih sredstava za želiranje kod hladnih izložaka
Izraditi hladne izloške	Izraditi hladne izloške
Analizirati organoleptička svojstva hladnih izložaka	Analizirati organoleptička svojstva hladnih izložaka
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav u SIU-u Hladni izlošci je učenje temeljeno na radu gdje će učenici u stvarnim ili simuliranim uvjetima odabrati kuhinjski alat, inventar i opremu za pripremu hladnih izložaka, odabrati postupak pripreme hladnih izložaka sukladno namirnici i namjeni, obrazložiti upotrebu hladnih izložaka u kuharstvu, objasniti ulogu sredstava za želiranje, izraditi hladne izloške i analizirati organoleptička svojstva hladnih izložaka. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature i videozapisa prema preporuci nastavnika s tematikom izrade hladnih izložaka.	
Nastavne cjeline/teme	Hladni izlošci <ul style="list-style-type: none"> – temeljne značajke i karakteristike hladnih izložaka – vrste hladnih izložaka – vrste učvršćivača i tehnike šemiziranja – alati i pribor za izradu hladnih izložaka – priprema i obrada namirnica – sastavljanje hladnih izložaka – dekoracija i kalupiranje
Načini i primjer vrednovanja	
Prema uputama i zadanim namirnicama izraditi hladni izložak. Elementi vrednovanja: <ul style="list-style-type: none"> ✓ upotreba alata i opreme ✓ slijed postupaka rada ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja 	

- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ estetski izgled i kompozicija boja
- ✓ upotreba svih zadanih namirnica.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	PREZENTACIJSKE VJEŠTINE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	3 KULTURNO-POVIJESNA BAŠTINA ZAVIČAJA (1) VJEŠTINE PREZENTIRANJA (2)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20	30 – 40	45 – 55
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s načinima interpretacije baštine u svrhu stvaranja inovativnih proizvoda u gastronomiji te osposobiti učenike za pripremu prezentacija i prezentiranje obrađene teme te ovladavanje strahom od javnog nastupa. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći prezentacijske vještine primjenjujući elemente i strukturu javnog govora uz korištenje IKT alata.		
Ključni pojmovi	govornik, poruka, informacija, slušatelj, komunikacijski kanali, interferencija, upravljanje vremenom, javni govori, kulturna baština, materijalna i nematerijalna kulturna baština, valorizacija kulturnog nasljeđa		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.5.1. Razvija sliku o sebi. osr A.5.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem. osr A.5.3. Razvija osobne potencijale. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. ood A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja. pod A.4.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi. zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. zdr B.4.2.A Procjenjuje situacije koje mogu izazvati stres i odabire primjerene načine oslobađanja od stresa. zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge. zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unapređivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno pravilima i normama zajednice. uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.		

	<p>uku A.4/5.4. 4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.</p> <p>uku B.4/5.1. 1. Planiranje. Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.</p> <p>uku B.4/5.4. 4. Samovrednovanje/samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te temeljem toga planira buduće učenje.</p> <p>uku C.4/5.1. 1. Vrijednost učenja. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.</p> <p>uku C.4/5.2. 2. Slika o sebi kao učeniku. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju.</p> <p>uku C.4/5.4. 4. Emocije. Učenik se koristi ugodnim emocijama i raspoloženjima tako da potiču učenje i kontrolira neugodne emocije i raspoloženja tako da ga ne ometaju u učenju.</p> <p>uku D.4/5.2. 2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije. ikt C.4.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju.</p> <p>ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</p> <p>ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.</p> <p>ikt D.5.1. Učenik svrsishodno primjenjuje vrlo različite metode za razvoj kreativnosti kombinirajući stvarno i virtualno okružje.</p> <p>ikt D.5.2. Učenik samostalno predlaže moguća i primjenjiva rješenja složenih problema pomoću IKT-a.</p> <p>ikt D.5.3. Učenik samostalno ili u suradnji s kolegama predočava, stvara i dijeli nove ideje i uratke pomoću IKT-a.</p>
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se problemskim i projektnim zadacima u kojima će učenici u stvarnim ili simuliranim uvjetima npr. prezentirati izrađeno jelo, koristeći stečena znanja i vještine terminologijom prikladnom za ciljanu skupinu kojoj prezentira.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Kulturno-povijesna baština zavičaja, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Navesti kulturnu baštinu zavičaja	Povezati kulturnu baštinu zavičaja s povijesnim razdobljima
Razlikovati materijalnu i nematerijalnu baštinu zavičaja	Analizirati obilježja materijalne i nematerijalne baštine zavičaja
Argumentirati vrijednosti kulturne baštine zavičaja	Kritički prosuđivati vrijednost kulturne baštine u turističkom proizvodu zavičaja
Predložiti mogućnosti turističke valorizacije kulturnog nasljeđa zavičaja kroz kuharstvo	Predložiti mogućnosti turističke valorizacije kulturnog nasljeđa zavičaja kroz kuharstvo

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
<p>Dominantni nastavni sustav u SIU-u je heuristička nastava kojom će učenik steći znanja o elementima i obilježjima kulturne baštine zavičaja. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula programiranom nastavom učenici produbljuju i povezuju dobiveno teorijsko znanje o elementima i obilježjima kulturne baštine s posebnim naglaskom na kulturna dobra koja se mogu valorizirati u kuharstvu.</p> <p>Kroz samostalni istraživački rad učenike se potiče na istraživanje kulturne baštine i inovativni pristup valorizaciji kulturne baštine u gastronomiji.</p>	
Nastavne cjeline/teme	Kulturna baština Kulturna baština zavičaja Valorizacija kulturne baštine zavičaja u kuharstvu
Načini i primjer vrednovanja	
<p>Projektni zadatak: Učenik treba samostalno odabrati određeno kulturno dobro u destinaciji i predstaviti moguće modele turističke valorizacije kroz kuharstvo.</p> <p>Elementi vrednovanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ obrazloženje odabira kulturnog dobra ✓ prijedlog modela turističke valorizacije kroz kuharstvo. 	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
<p>Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička nastava tijekom koje učenici samostalno rade, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.</p>	

Skup ishoda učenja iz SK-a. obujam:	Vještine prezentiranja, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Koristiti IKT alate u oblikovanju prezentacije	Izraditi prezentaciju korištenjem IKT alata
Objasniti povezanost elemenata javnog govora	Analizirati povezanost elemenata javnog govora
Primijeniti strukturu javnog govora pri izradi prezentacije	Kreirati strukturu javnog govora pri izradi prezentacije
Prezentirati temu/jelo pred publikom u skladu s idejom i konceptom	Prezentirati temu/jelo pred publikom u skladu s idejom i konceptom

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a

Dominantni nastavni sustav SIU-a Prezentacijske vještine je problemska nastava. Nakon stečenog početnog znanja učenici uz mentoriranje nastavnika pretražuju i pronalaze potrebne informacije i izrađuju prezentacije iz zadanih tema. Samostalnim prezentiranjem ispred publike prolaze proces iskustvenog učenja te samovrednovanjem i vrednovanjem kao učenjem stječu dodatan uvid u vlastito stečeno znanje i vještine prezentiranja.

Nastavne cjeline/teme

Elementi javnog govora
Struktura javnog govora i izrada prezentacije
Vrste javnog govora
Strah od javnog nastupa

Načini i primjer vrednovanja

Projektni zadatak: Prema zadanoj temi i vremenu pripreme i prezentiranja, pripremiti prezentaciju uz korištenje IKT alata i sinopsis te prezentirati obrađenu temu (postupak gotovljenja jela, tehniku, jelo, namirnice...).

Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima:

- ✓ primjena IKT alata
- ✓ vještine prezentiranja
- ✓ kreativnost u izradi prezentacije.

Vršnjačko vrednovanje se provodi temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija te učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koriste problemska i projektna nastava u kojima se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

4. ZAVRŠNI RAD

Završni rad provodi se temeljem Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, br. 87/2008, 86/2009, 92/2010, 105/2010, 90/2011, 5/2012, 16/2012, 86/2012, 126/2012, 94/2013, 152/2014, 07/2017, 68/2018, 98/2019, 64/2020), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, br. 118/2009) i Nacionalnog kurikulumuma za strukovno obrazovanje (2018).

Obrazovni program kojim se stječe kvalifikacija Kuharski tehničar/Kuharska tehničarka završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada koji uključuje praktični rad te provjerom ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikulumuma.

Završni rad projektni je zadatak u kojem učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije Kuharski tehničar.