

SREDNJA ŠKOLA ZABOK

ZABOK

KURIKULUM USTANOVE

Zabok , 18. rujan 2023.

Sadržaj

Uvod	2
Plan modula prvog razreda strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Tehničar za ugostiteljstvo	7
Plan modula prvog razreda strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Pomoćni ugostitelj	27
PROJEKTNI TJEDNI I IZVANUČIONIČKA NASTAVA	35
Primjer dobre prakse	45
Hodogram eksperimentalne provedbe strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacija Tehničar za ugostiteljstvo i Pomoćni ugostitelj.....	55
EKSPERIMENTALNI PROGRAM ZA UČENIKE S TEŠKOĆAM U RAZVOJU POMOĆNI UGOSTITELJ	57
EKSPERIMENTALNI PROGRAM ZA UČENIKE S TEŠKOĆAM U RAZVOJU POMOĆNI UGOSTITELJ	58
EKSPERIMENTALNI PROGRAM ZA UČENIKE S TEŠKOĆAM U RAZVOJU POMOĆNI UGOSTITELJ	59
EKSPERIMENTALNI PROGRAM ZA UČENIKE S TEŠKOĆAMA U RAZVOJU ZA ZANIMANJE – POMOĆNI UGOSTITELJ - PREGLED REALIZACIJE	60
EKSPERIMENTALNI PROGRAM ZA ZANIMANJE TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO - PREGLED REALIZACIJE	64

Uvod

Srednja škola Zabok - Regionalni centar kompetentnosti (u daljnjem tekstu: RCK) je mjesto izvrsnosti strukovnog obrazovanja i osposobljavanja u kojemu se uz osnovnu djelatnost strukovnog obrazovanja, koja obuhvaća i provedbu učenja temeljenog na radu, obavlja i osposobljavanje i usavršavanje u struci te druge djelatnosti koje pridonose poboljšanju kvalitete strukovnog obrazovanja i osposobljavanja i njegove prilagodbe potrebama gospodarstva i tržišta rada.

Temeljna obilježja RCK su inovativne metode poučavanja i inovativni modeli učenja, učenje temeljeno na radu za učinkovitije uključivanje polaznika na tržište rada, prihvaćanje potreba polaznika s teškoćama i drugih ranjivih skupina, omogućena vertikalna prohodnost za nastavak obrazovanja, izvrsnost nastavnika, kvalitetna i suvremena infrastruktura, konstruktivna i kreativna suradnja sa socijalnim partnerima, javnim sektorom, gospodarskim subjektima, visokim učilištima i drugim zainteresiranim institucijama šire zajednice.

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE	
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2023./2024.

Podsektor	UGOSTITELJSTVO		
Naziv kurikuluma	Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	241
Opis kvalifikacije	Tehničar za ugostiteljstvo/Tehničarka za ugostiteljstvo, samostalno ili timski, analizira zahtjeve klijenata u ugostiteljstvu. Obavlja poslove hotelske prodaje, prijema gosta, kao i sve nadzorne aktivnosti unutar poslovanja ugostiteljskog objekta.		

	<p>U radu se samostalno koristi informacijsko-komunikacijskom tehnologijom tzv. hotelskim informacijskim sustavima (HIS za prodaju i booking, recepcijsko poslovanje, ugostiteljsko poslovanje i dr.) za provedbu svih aktivnosti unutar ugostiteljskog objekta. Komunicira putem svih komunikacijskih kanala na hrvatskom i minimalno jednom stranom jeziku. U svom radu primjenjuje propise i zakonske odredbe koje se odnose na njegov djelokrug rada i prati njihove promjene. Posebnu pažnju obraća na čuvanje poslovne tajne te osiguranje i zaštitu osobnih podataka. Djeluje u skladu sa zakonskim propisima zaštite na radu, zaštite okoliša i održivog razvoja u provođenju radnih zadataka.</p>
<p>Kompetencije koje se stječu kurikulumom</p>	<p>Središnje i integrirajuće kompetencije ovog zanimanja objedinjuju poslove:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Planiranje i organiziranje rada u ugostiteljskom objektu – Praćenje poslovanja ugostiteljskih procesa – Osmišljavanje ugostiteljske ponude sukladno zahtjevima gostiju/klijenata i potražnji na tržištu – Provođenje radnih/poslovnih aktivnosti u hotelskom objektu – Vođenje evidencija i administrativne dokumentacije u ugostiteljstvu – Komuniciranje s internim i eksternim čimbenicima u okruženju ugostiteljstva – Primjenjivanje standarda zaštite na radu, zaštite okoliša i održivog razvoj
<p>Popis modula</p>	
<p>Obvezni</p>	<p>ZAŠTITA NA RADU 1. razred</p> <p>KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE 1. razred</p> <p>HIGIJENA I EKOLOGIJA 1. razred</p> <p>ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU</p> <p>PROCESI OBRADE NAMIRNICA</p> <p><u>TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU</u></p> <p>VJEŠTINE POSLUŽIVANJA</p> <p>KULINARSKJE VJEŠTINE</p>

	<p>PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTELJSTVU</p> <p>PRODAJNE VJEŠTINE I KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU</p> <p>OSNOVE HOTELIJERSTVA</p> <p>PODUZETNIŠTVO U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU</p> <p>TRENDOVI U GASTRONOMIJI</p> <p>PRIGODNI OBROCI</p> <p>HOTELSKO POSLOVANJE</p> <p>STRANI JEZIK U STRUCI</p> <p>TURISTIČKO POSLOVANJE</p> <p>E-POSLOVANJE</p> <p>ORGANIZACIJSKA PSIHOLOGIJA</p> <p>ZAKONODAVSTVO U TURIZMU</p> <p>FINANCIJSKO POSLOVANJE</p> <p>OSNOVE SLASTIČARSTVA</p> <p>PRIČA O KAVI</p>
<p>Izborni</p>	<p>INTERKULTURALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU.</p> <p>VERBALNA I NEVERBALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU</p> <p>KRIZNE SITUACIJE U UGOSTITELJSTVU</p> <p>IZRADA ŽIVOTOPISA</p> <p>IZRADA I OBJAVA SADRŽAJA NA DRUŠTVENIM MREŽAMA</p> <p>EMOCIONALNA INTELIGENCIJA U UGOSTITELJSTVU</p> <p>GOTOVLJENJE JELA IZ JELOVNIKA I MENUA</p>

	MIKSOLOGIJA
Slobodni/fakultativni	<i>(ustanova može preuzeti ponuđene module iz bilo kojeg sektorskog kurikuluma ili predložiti nove module prema interesu učenika i mogućnostima ustanove)</i>
Završni rad	<p>Završni rad provodi se na temelju 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 kurikuluma za strukovno obrazovanje (2018).</p> <p>Obrazovni program kojim se stječe kvalifikacija <i>Tehničar /Tehničarka za ugostiteljstvo</i> 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 kurikuluma.</p> <p>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 <i>Tehničar / Tehničarka za ugostiteljstvo</i>.</p> <p>Primjeri projektnih zadataka:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uskršnji doručak u Zagorju – tradicija i trend 2. Vinogradi s pogledom 3. Wellness turizam u Zagorju <p>(popis uobičajenih projektnih zadataka/područja značajnih za kvalifikaciju za izradbu završnoga rada)</p>
Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini	
Srednja škola Prelog	
Turističko ugostiteljska i prehrambena škola Bjelovar	

Gospodarska škola Varaždin

Salve Regina d.o.o. Marija Bistrica

Hotel Terme Jezerčica - Donja Stubica

Terme Tuhelj Hotel Well

Hotel Villa Magdalena Krapinske Toplice

Hotel Matija Gubec Stubičke Toplice

Plan modula prvog razreda strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Tehničar za ugostiteljstvo

AKTIVNOST	ZAŠTITA NA RADU
OPIS	<p>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, najčešćim ozljedama u radnom procesu te mjerama zaštite na radu.</p> <p>Učenik će analizirati ulogu i važnost zaštite na radu. Analizirati će propise relevantne za struku. Pri rukovanju opremom, pomagalima i materijalima pridržavati će se mjera zaštite na radu. Razlikovati će osobna zaštitna sredstva i primijeniti ih prema tipu radnog zadatka. Primijeniti će preventivne mjere zaštite na radu i postupke koji pridonose sprečavanju ozljeda. Analizirati će moguće izvore požara i primijeniti adekvatne postupke u slučaju požara.</p> <p>U školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima primjenjivati će propise, adekvatno će koristiti osobna zaštitna sredstva te sigurno rukovati opremom, pomagalima i materijalima. Provjeriti će ispravnost opreme, pomagala i inventara prije rukovanja. Usvojiti će vještine rukovanja opremom, alatima, pomagalima i materijalima na siguran način i primijeniti ih u konkretnoj radnoj situaciji. Surađivati će s kolegama i nastavnikom na odgovoran način.</p> <p>Poželjni stavovi: odgovornost, profesionalnost, samostalnost</p>
RAZRED	1. Tehničar za ugostiteljstvo
ISHODI UČENJA	<p>Modul: Zaštita na radu;</p> <p>SIU: Zaštita na radu</p> <p>IU: Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu</p> <p>IU: Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka</p>

	IU: Primijeniti pravila zaštite na radu IU: Primijeniti postupke sprječavanja ozljede IU: Pravilno postupiti u slučaju požara
MPT	osr A.4.1., osr B.4.1., osr C.4.2., osr C.5.1., osr C.5.2., Zdr A.4.3., Zdr C.4.2.A, uku A.4/5.1. 1., uku A.4/5.4., uku B.4/5.2., uku C.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3., ikt C.4.4., odr B.4.1., odr A.5.1.
VRIJEME TRAJANJA	28 sati, 1.-4. tjedan / 7 sati tjedno
NASTAVNIK	Tomislav Vranić
MJESTO	specijalizirana učionica ili /i ugostiteljski praktikum, Akademis
KOMENTAR/OPAŽANJA	Na kraju aktivnosti učenici su dužni položiti ispit zaštite na radu.

AKTIVNOST	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE
OPIS	<p>Modul komunikacijske vještine učeniku omogućuje usvajanje i primjenu temeljnih znanja neophodnih za uspješnu komunikaciju s gostima i suradnicima na materinjem i stranom jeziku. Učenik će steći kompetencije kojima će poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine. Upoznati će učenika s pravilima poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu i njegovim pozitivnim utjecajem na unapređenje odnosa s gostima, kolegama i poslovnim suradnicima. Ukazati učenicima 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 adekvatnom stručnom terminologijom.</p> <p>SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu</p> <p>Učenik će analizirati osnove komunikacijskih vještina, posebno u dijelu interpersonalne</p>

	<p>komunikacije s naglaskom na aktivno slušanje i primjenu komunikacijskih vještina u nepredviđenim situacijama s gostima. Analizirati će pravila poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu. Analizirati će pravila ponašanja i adekvatnog odijevanja u odnosu na prigodu. Učenik će primjenjivati osnovne norme komuniciranja u različitim kulturama.</p> <p>U komunikaciji s kolegama, nastavnicima tijekom nastave komunicirati će na način da primjenjuje adekvatnu komunikaciju i pravila poslovnog bontona i prilagodi ih prema tipu radnog zadatka. Odijevati će se u skladu s pravilima a tijekom vježbi u praktikumu nositi će propisanu radnu odjeću. Učenik će prepoznati potrebe gosta u odnosu na pripadnost drugoj kulturi i prilagoditi komunikaciju i pristup.</p> <p>U školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima primjenjivati će dogovorena pravila komunikacije. Usvojiti će vještine adekvatne profesionalne komunikacije u kriznim situacijama. Surađivati će s kolegama i nastavnikom na odgovoran način. Na primjeru će vježbati prilagodbu komunikacijskih normi i normi ponašanja prema kulturi kojoj gost pripada.</p> <p>Primjenjivati će pravila poslovnog bontona i koristiti radnu odjeću.</p> <p>Poželjni stavovi: odgovornost, profesionalnost, kompromis, tolerancija.</p> <p>SIU: Strani jezik u struci / engleski jezik ili njemački jezik (sukladno prijavama)</p> <p>Svrha učenja i poučavanja stranog jezika u struci je ovladavanje stručnom terminologijom kojom se učenik koristi u komunikaciji na stranom jeziku tijekom komunikacije s gostom.</p> <p>Engleski jezik / njemački jezik: učenik će razumjeti govornika kad govori u najzastupljenijim varijantama standardnoga jezika, upotrebljavati će različite jednostavne leksičke strukture svojstvene jeziku struke.</p> <p>Pisati će strukturiran tekst srednje dužine (blog, životopis, formulari, rezervacijski obrazac, itd.) koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti, mijenjati naučene komunikacijske obrasce za izražavanje različitih društvenih funkcija jezika sukladno svojim strukovnim potrebama.</p> <p>Raščlanjivati će nove izraze i strukture na poznate elemente radi razumijevanja i pravilne upotrebe jezika, prepoznavati moguće probleme i birati odgovarajuća</p>
--	--

	<p>rješenja, birati i usklađivati informacije/poruke iz različitih vrsta tekstova i iz različitih izvora te ih prema smjernicama iznositi u dužim prezentacijama, primjenjivati u različitim tekstualnim vrstama ili u simuliranim stvarnim jezičnim situacijama putem uloga.</p> <p>Poželjni stavovi: samostalnost, fleksibilnost, odgovornost, poduzetnost.</p>
RAZRED	1. Tehničar za ugostiteljstvo
ISHODI UČENJA	<p>Modul: Komunikacijske vještine;</p> <p>SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu</p> <p>IU: Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi IU: Primijeniti pravila poslovne komunikacije IU: Navesti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama IU: Opisati pravila ponašanja u specifičnim prigodama (kultura stola, institucije, radno okruženje, poslovna događanja, svečane prigode...) IU: Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji</p>
	<p>Modul: Komunikacijske vještine;</p> <p>SIU: Aktivnosti u svakodnevici - strani jezik struke</p> <p>IU: Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike. IU: Razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu osnovnu namjenu. IU: Prepričavati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike. IU: Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike (npr. kratki dijalozi i simuliranje stvarne jezične situacije putem uloga). IU: Primijeniti pravila formalnog stila pisanja jednostavnih tekstnih vrsta (npr. osobne poruke, upiti, narudžbenice i sl.). IU: Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama.</p>

MPT	osr A.4.1., osr B.4.1., osr C.4.2., osr C.5.1., osr C.5.2., Zdr A.4.3., Zdr C.4.2.A, uku A.4/5.1. 1., uku A.4/5.4., uku B.4/5.2., uku C.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3., ikt C.4.4., odr B.4.1., odr A.5.1.
VRIJEME TRAJANJA	115 sati / Poslovni bonton: 1.-18. tjedan – 2 sata tjedno + UTR 5 sati (ukupno 40) Strani jezik u struci 1. – 35. tjedan – 2 sata tjedno + UTR 5 sati (ukupno 75)
NASTAVNIK	Petra Pakelj, poslovni bonton; Tanja Tratnjak Blažić, engleski jezik; Kristina Kovačec, njemački jezik
MJESTO	Specijalizirana učionica, ugostiteljski praktikum, Akademis
KOMENTAR/OPAŽANJA	Učenici kao strani jezik struke biraju engleski ili njemački jezik zavisno od obveznog jezika u općeobrazovnom dijelu kurikuluma.

AKTIVNOST	HIGIJENA I EKOLOGIJA
OPIS	<p>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 seći znanja i vještine i kompetencije na osnovu kojih će se osposobiti za primjenu higijene i sanitarno higijenskih standarda te usvojiti principe održivog razvoja u turizmu i ugostiteljstvu.</p> <p><u>SIU: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu:</u></p> <p>Učenik će analizirati sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu te opisati higijenski minimum. Razumjeti će važnost održavanja osobne higijene u proizvodno poslužnom odjelu</p>

	<p>ugostiteljskog objekta.</p> <p>Analizirati će propise koji su nužni i voditi propisane evidencije. Simbole upozorenja i opasnosti će identificirati na deklaracijama proizvoda za održavanje higijene i objasniti u primjeni.</p> <p>U školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima primjenjivati će proizvode za održavanje higijene u skladu s upozorenjima na deklaracijama proizvoda. Primjenjivati će higijenske standarde u ugostiteljstvu. Voditi će propisane evidencije i pri tome koristiti dostupne IKT alate. Održavati će osobnu higijenu u skladu s propisima.</p> <p>Poželjni stavovi: odgovornost, profesionalnost, samostalnost, ekološka osviještenost, briga o zdravlju.</p> <p><u>SIU: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu</u></p> <p>Učenik će opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima i objasniti osnovne principe kružne ekonomije. Na osnovu uputa i deklaracija opisati će upotrebu kemijskih sredstava u ugostiteljstvu. Analizirati će i objasniti utjecaj turizma i ugostiteljstva na ekologiju i održivi razvoj.</p> <p>U školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima zbrinjavati će i razvrstavati otpad u skladu s principima kružne ekonomije. Primjenjivati će proizvode i kemijska sredstva za održavanje higijene u skladu s upozorenjima na deklaracijama proizvoda. Primjenjivati će higijenske standarde u ugostiteljstvu. Voditi će propisane evidencije i pri tome koristiti dostupne IKT alate. Koristiti će propisane obrasce i evidencije zbrinjavanja otpada.</p> <p>Poželjni stavovi: ekološka osviještenost, odgovornost, profesionalnost</p>
RAZRED	1. Tehničar za ugostiteljstvo
ISHODI UČENJA	<p>Modul: Higijena i ekologija;</p> <p>SIU: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu</p>

	<p>IU: Opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu IU: Primijeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu IU: Voditi propisanu evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta sukladno propisima IU: Identificirati simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu IU: Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije IU: Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu</p>
	<p>Modul: Higijena i ekologija;</p> <p>SIU: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu</p> <p>IU: Opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima IU: Objasniti osnovne principe kružne ekonomije (4R) i mogućnosti primjene u ugostiteljstvu IU: Razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja IU: Opisati upotrebu kemijskih sredstava u ugostiteljstvu prema uputi i deklaraciji proizvoda IU: Predložiti načine smanjenja negativnog utjecaja turizma i ugostiteljstva na okoliš u skladu s održivim razvojem IU: Objasniti utjecaj turizma i ugostiteljstva na ekologiju IU: Koristiti propisane obrasce i evidencije zbrinjavanja otpada</p>
MPT	<p>osr A.4.1., osr B.4.1., osr C.4.2., osr C.5.1., osr C.5.2., pod B.4.3., Zdr A.4.3., Zdr C.4.2.A, uku A.4/5.1., uku A.4/5.4., uku B.4/5.2., uku C.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3., ikt C.4.4., odr B.4.1., odr A.5.1.</p>
VRIJEME TRAJANJA	<p>108 sati Sanitarno-higijenski uvjeti 1.-20. tj. / 3 sata; 21.-35. tj./ 1 sat /UTR 3 sata (ukupno 78) Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu 21. – 35. tjedan / 2 sata tjedno (ukupno 30)</p>
NASTAVNIK	<p>Anja Leljak</p>

MJESTO	Specijalizirana učionica, školski praktikum, Akademis (UTR)
KOMENTAR/OPAŽANJA	Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti Projektni tjedan (1.,2.,3.) učenici će ostvariti ishode koji se odnose na područje usvajanja vještina. Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.

AKTIVNOST	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU
OPIS	<p>Cilj modula je upoznati učenike s osnovnom stručnom terminologijom koja se primjenjuje u turizmu i u ugostiteljstvu te vrstama i tipovima ugostiteljskih objekata i uslugama koje oni pružaju. Učenici će se upoznati s preduvjetima nastanka turizma i obilježjima turizma kao gospodarske i društvene pojave s naglaskom na pozitivan i negativan utjecaj turizma na razvoj lokalne zajednice uz promoviranje održivog razvoja turizma i selektivnih oblika turizma prilagođenih potrebama kupca.</p> <p>SIU: Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu Učenik će analizirati i objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge. Opisati će ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru te ih razlikovati na primjerima iz lokalne zajednice. Razlikovati će nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje, turističke motive, vrste i oblike turizma. Opisati će funkcije upravljanja organizacijom i elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta. Na primjerima iz lokalne zajednice istražiti će i analizirati činitelje turističke ponude i potražnje, vrste i oblike turizma.</p> <p>Poželjni stavovi: Samostalnost, motivacija, pripadnost i uvažavanje tradicije okruženja</p>

	<p>Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu</p> <p>SIU: Radni procesi u ugostiteljstvu Učenik će objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu te važnost suradnje unutar ugostiteljskog objekta i razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta. Pri radu u proizvodno poslužnom odjelu koristiti će stručnu terminologiju i frazeologiju. Raščlaniti će elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu. Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka. Na primjerima iz lokalne zajednice istražiti će i analizirati organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta. Poželjni stavovi: motivacija, samostalnost, profesionalnost.</p>
<p>RAZRED</p>	<p>1. Tehničar za ugostiteljstvo</p>
<p>ISHODI UČENJA</p>	<p>Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu;</p> <p>SIU: Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu IU: Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge IU: Opisati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru IU: Voditi propisanu evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta sukladno propisima IU: Objasniti preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija IU: Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje IU: Razlikovati turističke motive, vrste i oblike turizma IU: Opisati funkcije upravljanja organizacijom</p> <p>IU: Opisati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta IU: Objasniti važnost provođenja kontrole kvalitete u ugostiteljskom objektu</p> <p>Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu;</p> <p>SIU: Radni procesi u ugostiteljstvu IU: Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu IU: Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta IU: Koristiti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom odjelu</p>

	IU: Raščlaniti elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu IU: Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka IU: Objasniti suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta
MPT	Osr. A.4.2.1, osr.A.5.2., osr. C.5.3., zdr. A.4.3.
VRIJEME TRAJANJA	125 sati Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu 1. – 35. tjedan / 2 sata tjedno + 5 sati prakt. + 10 sati Academis (ukupno 85) Radni procesi u ugostiteljstvu 18. do 35. tjedan/2 sata tjedno + 5 sati Academis (ukupno 40)
NASTAVNIK	Ivana Osrečak
MJESTO	Specijalizirana učionica, praktikum, Akademis
KOMENTAR/OPAŽANJA	Izvanučionička nastava – posjet Termama Jezerčica Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti Projektni tjedan (1.,2.,3.) učenici će ostvariti ishode koji se odnose na područje usvajanja vještina. Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.

AKTIVNOST	PROCESI OBRADJE NAMIRNICA
OPIS	Cilj modula je učenicima omogućiti stjecanje znanja o vrstama živežnih namirnica, hranjivim tvarima, načinima obrade namirnica, tehnološkim procesima i načinima skladištenja namirnica. Učenici će steći kompetencije prepoznavanja vrsta namirnica. Steći će znanja i vještine koji će im omogućiti da adekvatno skladište namirnice, samostalno prepoznaju

	<p>namirnice i primijene odgovarajuće tehnološke procese obrade namirnica.</p> <p>Modul: Procesi obrade namirnica</p> <p>SIU: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica</p> <p>Učenik će razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu. Analizirati će i razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama. Razlikovati će vrste proizvoda i prerađevina prema upotrebi u ugostiteljstvu. Analizirati će pravilno postupanje sa namirnicama. Objasniti će posljedice neispravnog postupanja s namirnicama/ hranom i razlučiti uzroke kvarenja živežnih namirnica.</p> <p>U ugostiteljskom praktikumu učenici će primijeniti pravilno postupanje s namirnicama, opisati će mjere za sprječavanje kvarenja živežnih namirnica te mjere za sprečavanje trovanja hranom.</p> <p>Poželjni stavovi: odgovornost, profesionalnost, briga o zdravlju</p> <p>Modul: Procesi obrade namirnica</p> <p>SIU: Promjene svojstava živežnih namirnica pri obradi</p> <p>Učenici će objasniti utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice. Objasniti će tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog i biljnog podrijetla. Objasniti će tehnologiju dobivanja alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića.</p> <p>Učenici će u kontroliranim uvjetima, u ugostiteljskom praktikumu opisati i izvesti kemijske reakcije termičkom obradom namirnica.</p> <p>*povezati sa zaštitom na radu, i higijenom</p> <p>Poželjni stavovi: profesionalnost, odgovornost, preciznost</p> <p>Modul: Procesi obrade namirnica</p>
--	---

	<p>SIU: Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina</p> <p>IU: Odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini</p> <p>Učenici će razlikovati prostore za skladištenje namirnica, proizvoda i prerađevina, i opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica</p> <ul style="list-style-type: none"> - ishodi koji su praktični i spadaju u stjecanje vještina će se realizirati u praktikumu. <p>IU: Skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine IU: Voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima IU: Obaviti pripremu namirnice za skladištenje.</p>
<p>RAZRED</p>	<p>1. Tehničar za ugostiteljstvo</p>
<p>ISHODI UČENJA</p>	<p>Modul: Procesi obrade namirnica;</p> <p>SIU: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica</p> <p>IU: Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu IU: Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu IU: Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama IU: Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom IU: Razlučiti uzroke kvarenja živežnih namirnica</p> <hr/> <p>Modul: Procesi obrade namirnica;</p> <p>SIU: Promjene svojstava namirnica pri obradi</p> <p>IU: Objasniti utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice IU: Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom namirnica IU: Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla IU: Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla IU: Objasniti tehnologiju dobivanja alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića</p>

	<p>Modul: Procesi obrade namirnica;</p> <p>SIU: Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina</p> <p>IU: Odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini IU: Razlikovati prostore za skladištenje namirnica, proizvoda i prerađevina IU: Skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine IU: Opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica IU: Voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima IU: Obaviti pripremu namirnica za skladištenje</p>
MPT	<p>Osr. A.4.2.1, osr.A.5.2., osr. C.5.3., zdr. A.4.3. osr B.4.1., osr C.4.2., osr C.5.1., osr C.5.2., pod B.4.3., Zdr A.4.3., Zdr C.4.2.A, uku A.4/5.1., uku A.4/5.4., uku B.4/5.2., uku C.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3., ikt C.4.4., odr B.4.1., odr A.5.1.</p>
VRIJEME TRAJANJA	<p>225 sati</p> <p>Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica / 1.-14. tjedan/ 5 sati tjedno + 5 sati praktikum+20 sati Akademis / UKUPNO 95</p> <p>Promjena svojstava živežnih namirnica pri obradi / 15.-23 tjedan 5 sati; 24.-35. tjedan 2 sata +5 sati praktikum + 20 sati Akademis / UKUPNO 94</p> <p>Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina 24. – 35. tjedan/ 3 sata tjedno/ UKUPNO 36 – od toga 6 sati se realizira u ugostiteljskom praktikumu</p>
NASTAVNIK	Daria Vrdoljak
MJESTO	Specijalizirana učionica, ugostiteljski praktikum, Akademis

KOMENTAR/OPAŽANJA	Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti Projektni tjedan (1.,2.,3.) učenici će ostvariti ishode koji se odnose na područje usvajanja vještina. Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.
-------------------	---

AKTIVNOST	TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU
OPIS	<p>Cilj modula je da učenici steknu znanja te budu osposobljeni za primjenu temeljnih vještina u ugostiteljstvu.</p> <p>Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu slanih i slatkih jela. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu 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.</p> <p>Poželjni stavovi: odgovornost, profesionalnost, preciznost</p> <p><u>SIU: Osnove obrade živežnih namirnica</u></p> <p>Učenici će razlikovati alate za mehaničku obradu namirnica i uređaje za termičku obradu namirnica. Objasniti će izvore i prenositelje topline u termičkom procesu. Usvojiti će vještine kojima će u skladu s pravilima zaštite na radu primjenjivati mehaničke procese za obradu namirnica te primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica. Identificirati će moguće opasnosti pri rukovanju strojevima i uređajima za termičku obradu.</p> <p>SIU: Osnove ugostiteljstva</p> <p>Učenici će opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića te radne procese posluživanja gostiju.</p> <p>Razlikovati će opremu i inventar u poslužnom odjelu, pansionski i a la carte sustav</p>

	<p>posluživanja te radne procese posluživanja gostiju. Usvojiti će vještine za obavljanje pripremnih i završnih radova u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke. Primijeniti pravila posluživanja gostiju u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta. Poželjni stavovi: samostalnost, profesionalnost, estetika, pristupačnost</p>
RAZRED	1. Tehničar za ugostiteljstvo
ISHODI UČENJA	<p>Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu;</p> <p>SIU: Osnove obrade živežnih namirnica</p> <p>IU: Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnica IU: Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica IU: Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica IU: Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu IU: Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica IU: Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica IU: Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima IU: Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama IU: Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu IU: Slijediti upute iz recepata pri obradi namirnica</p>
	<p>Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu;</p> <p>SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja</p> <p>IU: Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića IU: Razlikovati opremu i inventar u poslužnom odjelu IU: Razlikovati pansionski i a la carte sustav u ugostiteljskom posluživanju IU: Opisati radne procese posluživanja gosta IU: Obaviti pripreme i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke IU: Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta</p>

MPT	osr A.4.1., osr B.4.1., osr C.4.2., osr C.5.1., osr C.5.2., pod B.4.3., Zdr A.4.3., Zdr C.4.2.A, uku A.4/5.1., uku A.4/5.4., uku B.4/5.2., uku C.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3., ikt C.4.4., odr B.4.1., odr A.5.1.
VRIJEME TRAJANJA	290 sati SIU: Osnove obrade živežnih namirnica / 5.-35. tjedan/ 4 sata tjedno /124 sata + 5 sati praktikum + 46 sati Akademis/ Ukupno 175 SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja / 5.-15. tjedan – 3 sata tjedno; 16.-35. tjedan 4 sata + 5 sati praktikum /UKUPNO 115 sati
NASTAVNIK	Tomislav Vranić, Osnove obrade živežnih namirnica Josip Hodak, Osnove ugostiteljskog posluživanja
MJESTO	Specijalizirana učionica, praktikum, Akademis i/ili ugostiteljski objekt
KOMENTAR/OPAŽANJA	Izvanučionička nastava Terme Jezerčica Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti Projektni tjedan i izvanučionička nastava učenici će ostvariti ishode koji se odnose na područje usvajanja vještina. Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.

Podsektor	Ugostiteljstvo		
Naziv kurikuluma	Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	3	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	126
Opis kvalifikacije	Pomoćni ugostitelj/pomoćna ugostiteljica je dio tima osoblja u ugostiteljskom objektu. Neposredno obavlja sve pomoćne poslove kao što su: pripremni radovi kod pružanja osnovnih ugostiteljskih usluga, održavanje higijene i čistoće prostorija, opreme i uređaja; završni poslovi u pružanju ugostiteljskih usluga, razvrstavanje i odvajanje otpadnog materijala i slično. Osoba ovog zanimanja mora poznavati osnove poslovnog komuniciranja u okruženju ugostiteljskog objekta. Prema potrebi, i po nalogu nadređene osobe, obavlja i druge poslove iz svog djelokruga.		
Kompetencije koje se stječu kurikulumom	Središnje i integrirajuće kompetencije ovog zanimanja objedinjuju poslovi: <ul style="list-style-type: none"> – Priprema ugostiteljskog radnog procesa – Pripremni i završni radovi u ugostiteljskim prostorima – Poslovna komunikacija u ugostiteljstvu – Zaštita zdravlja i okoliša u poslovanju ugostiteljskog objekta 		
Popis modula			
Obvezni	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU UGOSTITELJSKI OBJEKTI POMOĆNI POSLOVI U PRIPREMNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA ZBRINJAVANJE OTPADA <hr style="border-top: 1px dashed black;"/>		

	<p>-----</p> <p>PROSTORIJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA</p> <p>OPREMA U UGOSTITELJSTVU</p> <p>POMOĆNI POSLOVI U DOMAĆINSTVU</p> <p>INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOOGIJA U UGOSTITEJSTVU</p> <p>POMOĆNI POSLOVI U ZAVRŠNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA</p> <p>POMOĆNI POSLOVI ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA</p> <p>POSLOVNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU</p>
Izborni	
Slobodni/fakultativni	<i>(ustanova može preuzeti ponuđene module iz bilo kojeg sektorskog kurikuluma ili predložiti nove module prema interesu učenika i mogućnostima ustanove)</i>
Završni rad	<p>Završni rad provodi se na temelju 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 kurikuluma za strukovno obrazovanje (2018).</p> <p>Obrazovni program kojim se stječe kvalifikacija <i>Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica</i> 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 kurikuluma.</p> <p>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 <i>Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica</i>.</p>
<p>Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini</p>	

Srednja škola Prelog
Turističko ugostiteljska i prehrambena škola Bjelovar
Gospodarska škola Varaždin
Salve Regina d.o.o. Marija Bistrica

Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu kurikuluma

<https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/148>

Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom izvoditi će se u grupama odnosno u paru (manji broj učenika)

Učenici će koristiti zaštitnu odjeću, opremu i opremu koju je osigurala škola u sklopu projekta RECEZ-a

**Ciljevi strukovnog kurikuluma (15 – 20)
Učenici će moći:**

1. Razlikovati vrste i namjenu prostorija u ugostiteljskom objektu
2. Razlikovati vrstu i namjenu opreme, uređaja, inventara i namirnica u ugostiteljskom objektu
3. Izvršiti pripremne radove u prostorijama i prostorima ugostiteljskih odjela
4. Primijeniti pravila za održavanje osobne higijene, higijene radnog prostora i odgovarajuće radne odjeće
5. Održavati urednost i čistoću pribora, posuđa, opreme i uređaja u ugostiteljskim prostorijama
6. Sudjelovati u pripremi i mehaničkoj obradi namirnica prema uputama
7. Sudjelovati u skladištenju namirnica
8. Izvršiti pomoćne poslove prema nalogu (pranje, čišćenje i dezinficiranje ugostiteljskih prostora)
9. Izvršiti završne radove u prostorijama i prostorima ugostiteljskog odjela
10. Komunicirati unutar ugostiteljskog objekta prema načelima poslovne hijerarhije, etike i poslovnog bontona
11. Koristiti informacijsko-komunikacijsku tehnologiju na osnovnoj razini u svrhu poslovnog komuniciranja
12. Komunicirati u govoru na hrvatskom i jednom stranom jeziku na osnovnoj razini
13. Provoditi zbrinjavanje otpada sukladno zakonskim propisima zaštite okoliša i održivog razvoja
14. Nositi propisanu radnu odjeću prilikom izvršavanja zadataka
15. Održavati radni prostor u skladu s postojećim propisima ugostiteljskog objekta i higijensko sanitarnim propisima

<p>Načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe eksperimentalnih kurikuluma Tehničar za ugostiteljstvo Pomoćni ugostitelj</p>	<p>Na razini škole imenovano je Povjerenstvo za praćenje realizacije eksperimentalnih kurikuluma i evaluaciju.</p> <p>Izrađen je Hodogram eksperimentalne provedbe strukovnih kurikuluma te su planirane aktivnosti praćenja i evaluacije.</p> <p>Kriteriji odnosno pokazatelji uspješnosti koji će se na razini škole pratiti su:</p> <ul style="list-style-type: none">- prolaznost učenika nakon završetka razreda odnosno školovanja- prolaznost učenika na završnom radu- samovrednovanje nastave <p>Aktivnosti evaluacije eksperimentalnih kurikuluma na razini škole:</p> <ul style="list-style-type: none">- Upitnici za učenike- Fokus grupa za roditelje i nastavnike- samovrednovanje <p>U prvoj godini provođenja planirani su redoviti sastanci nastavnika uključenih u realizaciju kurikuluma, analiza provedbe te prijedlozi za unapređenje. Timski će se planirati projektne aktivnosti. Na razini škole nastavnici će se stručno usavršavati na radionicama za nastavnike. Planirane su tri radionice. (kolovoz, studeni 2023., veljača 2024.) Nositelji aktivnosti su ravnateljica i stručna suradnica pedagoginja.</p>
---	---

Plan modula prvog razreda strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Pomoćni ugostitelj

MODUL	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU
OPIS	<p>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.</p> <p>U školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima primjenjivati će propise, adekvatno će koristiti osobna zaštitna sredstva te sigurno rukovati opremom, pomagalima i materijalima. Provjeriti će ispravnost opreme, pomagala i inventara prije rukovanja. Usvojiti će vještine rukovanja opremom, alatima, pomagalima i materijalima na siguran način i primijeniti ih u konkretnoj radnoj situaciji. Surađivati će s kolegama i nastavnikom na odgovoran način.</p> <p>Učenik će opisati ulogu i važnost zaštite na radu. Razlikovati će osobna zaštitna sredstva i primijeniti ih prema tipu radnog zadatka. Primijeniti će preventivne mjere zaštite na radu i postupke koji pridonose sprečavanju ozljeda. Opisati će moguće izvore požara i primijeniti adekvatne postupke u slučaju požara.</p> <p>Navesti će načine postupanja u slučaju zadobivanja rana, posjekotina i opekline poštujući higijenske standarde i postupke.</p> <p>Poželjni stavovi: odgovornost, profesionalnost, samostalnost, odgovornost za osobnu sigurnost i sigurnost drugih</p>
RAZRED	1. razred, Pomoćni ugostitelj
ISHODI UČENJA	<p>SIU: Zaštita na radu u ugostiteljstvu</p> <p>IU: Opisati ulogu zaštite na radu</p> <p>IU: identificirati osnovne izvore opasnosti na radnom mjestu</p> <p>IU: navesti zaštitna sredstva i opremu potrebnu za sigurno rukovanje alatom i opremom</p> <p>IU: primijeniti propise i načela zaštite na radu pri obavljanju poslova u ugostiteljstvu</p>

	<p>IU: koristiti odgovarajuću vrstu zaštitnih sredstava prilikom obavljanja svih poslova u ugostiteljstvu</p> <p>IU: navesti načine higijenskog postupanja prilikom zadobivanja rana, posjekotina, opeklina</p>
MPT	osr A.4.1., osr B.4.1., osr C.4.2., osr C.5.1., osr C.5.2., Zdr A.4.3., Zdr C.4.2.A, uku A.4/5.1. 1., uku A.4/5.4., uku B.4/5.2., uku C.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3., ikt C.4.4., odr B.4.1., odr A.5.1.
VRIJEME TRAJANJA	28 sati, 1.-4. tjedan / 7 sati tjedno
NASTAVNIK	Ivana Osrečak
MJESTO IZVOĐENJA	specijalizirana učionica ili /i ugostiteljski praktikum
KOMENTAR/OPAŽANJA	Na kraju aktivnosti učenici su dužni položiti ispit zaštite na radu.

MODUL	HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU
OPIS	<p>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 seći znanja i vještine i kompetencije na osnovu kojih će se osposobiti za primjenu higijene i sanitarno higijenskih standarda te usvojiti principe održivog razvoja u turizmu i ugostiteljstvu.</p> <p>U školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima učenici će nositi propisanu radnu odjeću te brinuti o njoj na adekvatan način. Primjenjivati će standarde održavanja osobne higijene te na taj način prevenirati zarazne bolesti. Učenik će izvesti radne zadatke i naloge čišćenja, pranja i održavanja radnog prostora poštujući mjere zaštite na radu. Prilikom čišćenja koristiti će zaštitnu odjeću i koristiti sredstva za čišćenje prema njihovoj namjeni.</p>

	Poželjni stavovi: odgovornost za zdravlje, profesionalnost,
RAZRED	1. razred Pomoćni ugostitelj
ISHODI UČENJA	<p>SIU: Osobna higijena u ugostiteljstvu IU: objasniti važnost nošenja radne odjeće i obuće te njenog redovitog održavanja IU: opisati važnost održavanja osobne higijene IU: objasniti načine prevencije širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu IU: razlikovati vrste i puteve prenošenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu povezanih s osobnom higijenom koristiti i održavati radnu odjeću i obuću</p>
	<p>SIU: Higijena radnog prostora IU: navesti važeće sanitarne propise IU: primijeniti zakonske standarde u pospremanju, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora IU: navesti načine održavanja higijene radnog prostora IU: objasniti važnost održavanja higijene radnog prostora IU: koristiti postupke, alat i sredstva potrebna za održavanje higijene radnog prostor IU: kontrolirati prisutnost štetnika (glodavci, insekti) IU: izvesti radne zadatke i naloge čišćenja, pranja i održavanja radnog prostora poštujući mjere zaštite na radu</p> <p>SIU: Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora IU: identificirati znakove upozorenja na sredstvima za čišćenje IU: objasniti važnost upotrebe zaštitne opreme prilikom čišćenja IU: izabrati sredstva za održavanje higijene i dezinfekciju IU: upotrijebiti zaštitnu opremu i pribor prilikom održavanja higijene radnog prostora IU: koristiti sredstva za čišćenje prema njihovoj namjeni</p>
MPT	osr A.4.1., osr B.4.1., osr C.4.2., osr C.5.1., osr C.5.2., pod B.4.3., Zdr A.4.3., Zdr C.4.2.A, uku A.4/5.1., uku A.4/5.4., uku B.4/5.2., uku C.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3., ikt C.4.4.,

	odr B.4.1., odr A.5.1.
VRIJEME TRAJANJA	8. do 35. tjedan – 5 sati tjedno
NASTAVNIK	Anja Leljak
MJESTO	Specijalizirana učionica, školski praktikum
KOMENTAR/OPAŽANJA	Učenici će u školskom praktikumu ostvarivati ishode savladavanjem potrebnih vještina u kontroliranim uvjetima. Uključiti će se u projektne tjedne.

MODUL	UGOSTITELJSKI OBJEKTI
OPIS	<p>Cilj modula je upoznati učenike s vrstama i tipovima ugostiteljskih objekata. Učenici će steći znanja o osnovnim i dodatnim ugostiteljskim uslugama pa će znanja moći primijeniti u praksi, kroz povezivanje sličnih usluga ili primjera. Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme i povezivati teorijske sadržaje.</p> <p>Učenik će steći znanja o vrstama i tipovima ugostiteljskih objekata. Pri tome će se upoznati s osnovnim i dodatnim ugostiteljskim uslugama. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u školskom praktikumu primjenjivati znanja o vrstama ugostiteljskih objekata te o vrstama usluga.</p> <p>Učenici će simulacijom poslovne situacije koristiti stečena znanja i vještine, analizirati ponašanje sudionika, opisati vrste usluga koje se pružaju u pojedinim ugostiteljskim objektima.</p>

	<p>Stručnom posjetom ugostiteljskom objektu učenici će analizirati i opisati usluge koje se u tom objektu pružaju.</p> <p>Poželjni stavovi: profesionalnost, odgovornost</p>
RAZRED	1. razred Pomoćni ugostitelj
ISHODI UČENJA	<p>SIU: Vrste ugostiteljskih objekata</p> <p>IU: nabrojiti vrste ugostiteljskih objekata</p> <p>IU: navesti tipove ugostiteljskih objekata</p> <p>IU: razlikovati razne vrste dodatnih ugostiteljskih usluga</p> <p>IU: opisati osnovne ugostiteljske usluge</p>
MPT	Osr. A.4.2.1, osr.A.5.2., osr. C.5.3., zdr. A.4.3.
VRIJEME TRAJANJA	1 do 18. tjedan (4 sata tjedno)
NASTAVNIK	Ivana Osrečak
MJESTO	Specijalizirana učionica, školski praktikum, Akademis
KOMENTAR/OPAŽANJA	Izvanučionička nastava, posjet hotelu Terme Jezerčica, Donja Stubica

MODUL	POMOĆNI POSLOVI U PRIPREMNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA
OPIS	<p>Cilj modula je upoznati učenike s pripremnim radovima u prostorijama za posluživanje gostiju i u prostorijama za pripremu hrane.</p> <p>Učenici će steći znanja i vještine o rukovanju svim potrebnim alatima, priborom i posuđem potrebnim za pripreme radove i pripremu radnog prostora. Učenici će steći znanja o skladištenju namirnica prema vrstama te će steći vještinu pripreme namirnica za skladištenje.</p> <p>Dominantni nastavni sustav SIU Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića je učenje temeljno na radu u kojem će učenici primjenjivati stečena znanja o pripremnim radovima u prostorijama za posluživanje gostiju i u prostorijama za pripremu hrane. Navedena znanja primjenjuju putem realnih ili simuliranih situacija u ugostiteljstvu. Kroz učenje temeljeno na radu učenici će rukovati profesionalnom opremom, priborom i alatima uz podršku nastavnika poštujući zaštitu na radu.</p> <p>Stručnom posjetom ugostiteljskom objektu učenici će analizirati i opisati načine skladištenja namirnica te razlikovati pribor i alate i posuđe.</p> <p>Poželjni stavovi: profesionalnost, odgovornost</p>
RAZRED	1. razred Pomoćni ugostitelj
ISHODI UČENJA	<p>SIU: Pomoćni poslovi u pripremnim radovima hrane i pića</p> <p>IU: rukovati alatima, priborom i posuđem u pripremnim radovima</p> <p>IU: opisati pripreme radove u prostorijama za posluživanje gostiju</p> <p>IU: opisati pripreme radove u prostorijama za pripremu hrane</p> <p>IU: opisati potrebu skladištenja namirnica prema njihovim vrstama u svrhu njihovog očuvanja do upotrebe</p> <p>IU: pripremiti radni prostor za pripremu hrane uz nadzor</p> <p>IU: pripremiti radni prostor za posluživanje gostiju uz nadzor</p> <p>IU: pripremiti namirnice za skladištenje</p>
MPT	Osr. A.4.2.1, osr.A.5.2., osr. C.5.3., zdr. A.4.3.

VRIJEME TRAJANJA	8. do 35. tjedan / 4 sata tjedno
NASTAVNIK	Ivana Osrečak
MJESTO	Specijalizirana učionica, školski praktikum, Akademis
KOMENTAR/OPAŽANJA	Izvanučionička nastava, posjet hotelu Terme Jezerčica, Donja Stubica. Učenici sudjeluju u projektnim tjednima i imati će priliku demonstrirati stečene vještine.

MODUL	ZBRINJAVANJE OTPADA
OPIS	<p>Cilj modula je upoznati učenike s procedurama pravilnog zbrinjavanja otpada, jer isti predstavlja rizik od mogućeg fizičkog zagađenja hrane i privlači štetnike. Učenici će razumjeti da je uništena hrana i hrana kojoj je prošao rok trajanja, potencijalna opasnost od unakrsnog zagađenja patogenim mikroorganizmima na drugu hranu (križna kontaminacija).</p> <p>Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i radne zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme koristeći praktične metode u ugostiteljskim radnim prostorima, u školskom praktikumu.</p> <p>Učenici će kroz praktični rad primjenjivati odgovarajuće tehnike zbrinjavanja otpada na za to predviđena mjesta.</p> <p>Poželjni stavovi: profesionalnost, odgovornost</p>
RAZRED	1. razred Pomoćni ugostitelj
ISHODI UČENJA	<p>SUI: Zbrinjavanje otpada</p> <p>IU: razlikovati načine zbrinjavanja pojedinih vrsta otpada prema njihovim vrstama</p> <p>IU: navesti važnost ispravnog zbrinjavanja posebnih vrsta otpada (npr. biorazgradive otpatke i iskorišteno ulje)</p> <p>IU: navesti posljedice neprimjerenog zbrinjavanja otpada</p> <p>IU: razdvajati otpad na za to predviđena mjesta</p> <p>IU: zbrinuti otpad prema propisima u svrhu zaštite okoliša</p>

MPT	osr A.4.1., osr B.4.1., osr C.4.2., osr C.5.1., osr C.5.2., pod B.4.3., Zdr A.4.3., Zdr C.4.2.A, uku A.4/5.1., uku A.4/5.4., uku B.4/5.2., uku C.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3., ikt C.4.4., odr B.4.1., odr A.5.1.
VRIJEME TRAJANJA	19. do 35. tjedan / 2 sata tjedno
NASTAVNIK	Daria Vrdoljak
MJESTO	Specijalizirana učionica, školski praktikum
KOMENTAR/OPAŽANJA	Učenici sudjeluju u projektnim tjednima i imati će priliku demonstrirati stečene vještine u razdvajanju i zbrinjavanju otpada.

PROJEKTI TJEDNI I IZVANUČIONIČKA NASTAVA

AKTIVNOST	PROJEKTI TJEDAN / 18.- 22. PROSINCA 2023. BOŽIĆNI DOMJENAK U AKADEMISU
OPIS	<p>U zadnjem nastavnom tjednu prvog polugodišta s ciljem sistematizacije i uvida u stupanj ostvarenosti ishoda učenja u kontroliranim uvjetima simulirati će se radna situacija „Božićni domjenak u Akademisu“</p> <p>Učenici će osmisliti i pripremiti pozivnice na materinjem i stranom jeziku, osmisliti će prigodni jelovnik, planirati namirnice koje će koristiti te sudjelovati u pripremi.</p> <p>Općeobrazovni dio strukovnog kurikuluma realizirati će se prema rasporedu u praktikumu i /ili Akademisu.</p>
RAZRED	1. ETU 1. EPU
PREDMETI/ ISHODI UČENJA	<p>Zaštita na radu</p> <p>IU: Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu</p> <p>IU: Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka</p> <p>IU: Primijeniti pravila zaštite na radu</p> <hr/> <p>Komunikacijske vještine</p> <p>SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu</p> <p>IU: Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi – Aktivnost: dogovoriti i izabrati adekvatnu odjeću</p> <p>IU: Primijeniti pravila poslovne komunikacije – Aktivnosti: doček, upoznavanje gostiju s ponudom jela i pića, razgovor o utiscima,</p>

	predstavljanje aktivnosti tijekom projekta)
	<p>Strani jezik u struci / njemački, engleski</p> <p>IU: Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike Aktivnosti: kratki dijalozi, koristiti strani jezik u stvarnoj jezičnoj situaciji putem uloga. IU: Primijeniti pravila formalnog stila pisanja jednostavnih tekstnih vrsta Aktivnost: izraditi pozivnice (višejezične) IU: Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama – Aktivnost: izraditi jelovnik na stranom jeziku</p>
	<p>Procesi obrade namirnica</p> <p>IU: Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom</p>
	<p>Temeljne vještine u ugostiteljstvu</p> <p>SIU: Osnove obrade živežnih namirnica</p> <p>IU: Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama IU: Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu IU: Slijediti upute iz recepata pri obradi namirnica</p>
	<p>Temeljne vještine u ugostiteljstvu</p> <p>SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja</p> <p>IU: Opisati radne procese posluživanja gosta IU: Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke IU: Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta</p>
MPT	

VRIJEME TRAJANJA	18. – 22. prosinca
NASTAVNIK	Tomislav Vranić, Petra Pakelj, Kovačec Kristina, Tanja Tratnjak Blažić, Anja Leljak, Ivana Osrečak, Darija Vrdoljak, Josip Hodak,
MJESTO	Školski praktikum, Akademis
KOMENTAR/OPAŽANJA	<p>U projektnom tjednu predviđene su i aktivnosti koje uključuju općeobrazovne predmete</p> <p>Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti Projektni tjedan (1.,2.,3.) učenici će ostvariti ishode koji se odnose na područje usvajanja vještina. Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.</p> <p>22. prosinca 2023. / završna aktivnost projektnog tjedna / prezentacija i domjenak</p>

AKTIVNOST	PROJEKTI TJEDAN 2 MALI GASTRO
OPIS	<p>S ciljem sistematizacije i uvida u stupanj ostvarenosti ishoda učenja u kontroliranim uvjetima učenici će sudjelovati u tradicionalnoj manifestaciji Srednje škole Zabok Mali Gastro.</p> <p>Učenici će predstaviti novi strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije Tehničar za ugostiteljstvo te vještine i kompetencije koje su stekli.</p> <p>Iskustveno učenje: učenici će sudjelovati u raznim aktivnostima manifestacije, te sudjelovati u organizaciji i realizaciji manifestaciji i provođenju aktivnosti unutar manifestacije i poslije manifestacija</p> <p>U suradnji s učenicima ostalih programa prema uputama nastavnika aktivno će se uključiti u pripremu namirnica i osmisliti način prezentacije pripremljenih proizvoda s naglaskom na promociju tradicijskih proizvoda Hrvatskog zagorja.</p>

	Općeobrazovni dio strukovnog kurikuluma realizirati će se prema rasporedu u praktikumu i /ili Akademisu.
RAZRED	1.ETU 1.EPU
PREDMETI/ ISHODI UČENJA	Zaštita na radu IU: Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu IU: Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka IU: Primijeniti pravila zaštite na radu
	Komunikacijske vještine SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu IU: Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi – Aktivnost: dogovoriti i izabrati adekvatnu odjeću IU: Primijeniti pravila poslovne komunikacije – Aktivnosti: doček, upoznavanje gostiju s ponudom jela i pića, prezentacija proizvoda i prezentacija zanimanja kroz pokazivanje stručnih vještina:
	Strani jezik u struci / njemački, engleski IU: Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike Aktivnosti: kratki dijalozi, koristiti strani jezik u stvarnoj jezičnoj situaciji putem uloga. IU: Primijeniti pravila formalnog stila pisanja jednostavnih tekstnih vrsta Aktivnost: prezentacija tradicijskog proizvoda na stranom jeziku IU: Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama – Aktivnost: izrada prigodnog letka na stranom jeziku
	Procesi obrade namirnica

	<p>IU: Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom</p> <hr/> <p>Temeljne vještine u ugostiteljstvu</p> <p>SIU: Osnove obrade živežnih namirnica</p> <p>IU: Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama IU: Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu IU: Slijediti upute iz recepata pri obradi namirnica</p> <hr/> <p>Temeljne vještine u ugostiteljstvu</p> <p>SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja</p> <p>IU: Opisati radne procese posluživanja gosta IU: Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke IU: Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta</p> <p>Aktivnost: miksanje koktela, izrada malih zalogaja, pripremanje slastica, sommelijerska/vinska radionica, animacijske radionice, gastronomske radionice.</p>
MPT	
VRIJEME TRAJANJA	Svibanj 2024.
NASTAVNIK	Tomislav Vranić, Petra Pakelj, Kovačec Kristina, Tanja Tratnjak Blažić, Anja Leljak, Ivana Osrečak, Darija Vrdoljak, Josip Hodak,
MJESTO	Školski praktikum, Akademis, grad Zabok (trg)
KOMENTAR/OPAŽANJA	U projektnom tjednu predviđene su i aktivnosti koje uključuju općeobrazovne predmete Učenici će prezentirati kvalifikaciju Tehničar za ugostiteljstvo učenicima osnovne škole

	Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti Projektni tjedan učenici će ostvariti ishode koji se odnose na područje usvajanja vještina. Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.
--	--

AKTIVNOST	PROJEKTI TJEDAN 3 SAJAM VJEŠTINA U UGOSTITELJSTVU
OPIS	<p>Cilj aktivnosti Sajam vještina u ugostiteljstvu je sistematizacija i uvid u stupanj ostvarenosti ishoda učenja u kontroliranim uvjetima, refleksija i vrednovanje kao učenje, prezentacija strukovnog kurikulumu i evaluacija (samovrednovanja).</p> <p>Učenici će predstaviti novi strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije Tehničar za ugostiteljstvo te vještine i kompetencije koje su stekli svojim roditeljima, te učenicima osnovnih škola (Zabok i okolica).</p> <p>Iskustveno učenje: učenici će osmisliti i pripremiti aktivnosti koje uključuju prezentaciju stečenih vještina.</p> <p>Aktivno će se uključiti u pripremu namirnica i osmisliti način prezentacije pripremljenih proizvoda s naglaskom na promociju tradicijskih proizvoda Hrvatskog zagorja.</p> <p>Općeobrazovni dio strukovnog kurikulumu realizirati će se prema rasporedu u praktikumu i /ili Akademisu.</p>
RAZRED	1.ETU 1.EPU
PREDMETI/ ISHODI UČENJA	<p>Zaštita na radu</p> <p>IU: Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu</p> <p>IU: Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka</p> <p>IU: Primijeniti pravila zaštite na radu</p>

	<p>Komunikacijske vještine</p> <p>SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu</p> <p>IU: Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi – Aktivnost: dogovoriti i izabrati adekvatnu odjeću IU: Primijeniti pravila poslovne komunikacije – Aktivnosti: doček, upoznavanje gostiju s ponudom jela i pića, prezentacija proizvoda i prezentacija zanimanja kroz pokazivanje stručnih vještina:</p>
	<p>Strani jezik u struci / njemački, engleski</p> <p>IU: Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike Aktivnosti: kratki dijalozi, koristiti strani jezik u stvarnoj jezičnoj situaciji putem uloga. IU: Primijeniti pravila formalnog stila pisanja jednostavnih tekstnih vrsta Aktivnost: prezentacija tradicijskog proizvoda na stranom jeziku IU: Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama. Aktivnost: izrada prigodnog letka na stranom jeziku</p>
	<p>Procesi obrade namirnica</p> <p>IU: Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom</p>
	<p>Temeljne vještine u ugostiteljstvu</p> <p>SIU: Osnove obrade živežnih namirnica</p> <p>IU: Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama IU: Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu IU: Slijediti upute iz recepata pri obradi namirnica</p>

	<p>Temeljne vještine u ugostiteljstvu</p> <p>SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja</p> <p>IU: Opisati radne procese posluživanja gosta IU: Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke IU: Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta</p> <p>Aktivnost: miksanje koktela, izrada malih zalogaja, pripremanje slastica, gastronomska radionica za roditelje</p>
MPT	
VRIJEME TRAJANJA	11. lipnja 2024. do 14. lipnja 2024. Dan prezentacija za roditelje: 13. lipnja 2024.
NASTAVNIK	Tomislav Vranić, Petra Pakelj, Kovačec Kristina, Tanja Tratnjak Blažić, Anja Leljak, Ivana Osrečak, Darija Vrdoljak, Josip Hodak, Karmen Bračić Bunčec – evaluacijske aktivnosti, profesionalna orijentacija
MJESTO	Školski praktikum, Akademis
KOMENTAR/OPAŽANJA	<p>U projektnom tjednu predviđene su i aktivnosti koje uključuju općeobrazovne predmete</p> <p>Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti Sajam vještina u ugostiteljstvu učenici će ostvariti ishode koji se odnose na primjenu vještina te predstavljanje i prezentaciju stečenih vještina i kompetencija roditeljima i zainteresiranim učenicima osmih razreda osnovne škole.</p> <p>Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.</p> <p>U sklopu projektnog tjedna provoditi će se aktivnosti samovrednovanja i vrednovanja (fokus grupa s roditeljima) novog strukovnog kurikuluma.</p>

AKTIVNOST	POSJET UGOSTITELJSKOM OBJEKTU ZA SMJEŠTAJ Hotel Terme Jezerčica
OPIS	<p>U sklopu modula Organizacija rada u ugostiteljstvu planirana je izvanučionička nastava Posjet ugostiteljskom objektu za smještaj Hotel Terme Jezerčica.</p> <p>Uz stručno vodstvo djelatnika hotela učenici će upoznati organizacijsku strukturu hotela, hotelske prostorije i imovinu. U razgovorima sa zaposlenicima razlikovati će radna mjesta ugostiteljskog objekta za smještaj te pronaći poziciju koja im se najviše sviđa i na kojoj vide sebe kao budućeg tehničara za ugostiteljstvo / pomoćnog ugostitelja.</p>
RAZRED	1.ETU 1.EPU
PREDMETI/ ISHODI UČENJA	<ul style="list-style-type: none"> - opisati organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta za smještaj - upoznati se s načinom poslovanja ugostiteljskog objekta za smještaj - upoznati sve prostorije i prostore ugostiteljskog objekta za smještaj - prepoznati važnost i načine dobre komunikacije turističkih djelatnika - pripremiti izvješće o provedenoj posjeti - izraditi plakat o provedenoj posjeti - raspraviti i procijeniti uspješnost izleta - ponašati se u skladu s pravilima poslovnog bontona - pristojno komunicirati i surađivati s ostalim učenicima, nastavnicima, vodičem i vozačima
MPT	P B.5.2., IKT C.4.4., OSR B.4.3., P B.4.3., UKU C.4/5.3.


VRIJEME TRAJANJA	Ožujak (prema terminu kojeg odredi marketing služba ugostiteljskog objekta za smještaj)
NASTAVNIK	Ivana Osrečak, Hodak, Vranić
MJESTO	Školski praktikum, Akademis
KOMENTAR/OPAŽANJA	<p>Način praćenja i vrednovanja ostvarenih ciljeva i ishoda:</p> <p>Učenici će u grupama pripremiti izvješća i prezentacije na satovima nastavnih predmeta iz kojih je organizirana izvanučionička nastava, prema unaprijed definiranim i dobivenim zadacima. Također će urediti jedan od izložbenih panoa u predvorju škole te izraditi foto album i objaviti ga na web stranici škole kako bi ostale učenike, a i roditelje upoznali s onim što su vidjeli i naučili tijekom izvanučioničke nastave.</p> <p>Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti izvanučioničke nastave učenici će ostvariti ishode koji se odnose na područje usvajanja vještina. Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.</p> <p>Planirana cijena: oko 5 eura po učeniku (Hotel Terme Jezerčica). Do Hotela Terme Jezerčica moguće je ići vlakom tako da bi trošak bio samo cijena povratne karte Zabok – Donja Stubica. Ukoliko učenici koriste vlak kao prijevozno sredstvo kojim se voze do škole moguće je da imaju iskaznicu te im je prijevoz vlakom besplatan.</p>

Primjer dobre prakse

Razrada modula PROCESI OBRADJE NAMIRNICA

NASTAVNICA: DARIJA VRDOLJAK												
RAZRED	MODUL	SIU	ISHODI	AKTIVNOST								
TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO	PROCESI OBRADJE NAMIRNICA	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu	<p>Živ kao živežna namirnica</p> <p>1. Na ploči je učenicima nacrtana tablica. Tablica sadrži porijeklo namirnice i živežne namirnice.</p> <p>Na ploči su učenicima napisane živežne namirnice te ih oni trebaju svrstati u tablicu. Svaki učenik dobije zadatak na A4 papiru koji zalijepi u bilježnicu.</p> <p><u>Živežne namirnice:</u> Namirnice koje koristimo u prehrani. (žive namirnice)</p> <p>Zadatak: Razvrstajte živežne namirnice prema njihovom podrijetlu.</p> <p>kruška, sladoled, pomfrit, hamburger, burek od sira, povrtna juha, gljive, paprika, svinjski kare, srdela, ABC sir, pašteta, lubenica, kiflice, tjestenina, umak od rajčice, sarma...</p> <table border="1" data-bbox="1220 1114 1955 1398"> <thead> <tr> <th>Porijeklo namirnice</th> <th>živežne namirnice</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>biljno</td> <td></td> </tr> <tr> <td>životinjsko</td> <td></td> </tr> <tr> <td>nepoznato</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Porijeklo namirnice	živežne namirnice	biljno		životinjsko		nepoznato	
Porijeklo namirnice	živežne namirnice											
biljno												
životinjsko												
nepoznato												

				<p>Učenici prvo u bilježnicu samostalno odrade zadatak. (10 minuta). Nakon individualnog rada učenici zajedno sa nastavnicom na ploči popunjavaju tablicu. Svaki učenik izlazi na ploču i upisuje min. dva pojma u tablicu. Za DZ dodati proizvoljno u tablicu još 6 živežnih namirnica.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Napraviti magnetne kartice sa živežnim namirnicama. Izrezati kartončiće i zaljepiti živ. namirnice na kartončiće. 3. Podijeliti ih u kutije: sirovine, polugotove i gotove namirnice. 4. Podijeliti na voće, povrće i prerađevine (igra sa pametnom pločom) 5. Izrada papirnatih tanjura i pribora za jelo
			<p>Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu</p>	<p>3-2-1-KUHAJ</p> <p>Učenici se podijele u grupe. Svaka grupa odredi glavnog kuhara, pomoćne kuhare i konobare. Učenici nasumično iz kutije vuku kartice sa sirovinama prema vrsti namirnica. (po dvije namirnice od svake vrste živežnih namirnica)Npr. 2 voćke, 2 povrća, 2 mesa, 2 brašnasta proizvoda i 2 masnoće i 2 konditorska proizvoda.</p> <p>Učenici imaju 20 minuta da osmisle i nacrtaju menu sa tim namirnicama. Moraju potrošiti sve osim jedne namirnice.</p> <p>Zapisuju u bilježnicu meni i crtaju na papiru kako jelo izgleda. Poslužuju ga jednom učeniku u razredu koji sjedi za stolom kao gost u restoranu.</p> <p>Učenici iz drugih grupa ocjenjuju jelo i prezentaciju.(na pripremljenom listiću)</p> <p>VREDNOVANJE od 3-5</p>

				<table border="1"> <tr> <td>Ideja</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Izgled jela</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Prezentacija</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ukupno</td> <td></td> </tr> </table>	Ideja		Izgled jela		Prezentacija		Ukupno	
Ideja												
Izgled jela												
Prezentacija												
Ukupno												
				Najbolja grupa/grupe se nagradi/e ocjenom u e dnevnik.								
		Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	<p>Prehrambena piramida</p> <p>Učenici bi trebali za domaću zadaću (sa prethodnog sata) u školu donijeti reklamne novine iz trgovačkih centara, škare i ljepljivo.</p> <p>Učenici će biti podijeljeni u parove ili grupe. Svaki par/grupa će dobiti jedan zadatak.</p> <p>Aktivnost ima 7 zadataka. Pronađi namirnice koje sadrže 1. Ugljikohidrati 2. minerale 3. vitamine 4. proteine biljnog porijekla 5. proteine životinjskog porijekla 6. masnoće 7. složene šećere</p> <p>Svaka grupa će u novinama potražiti svoju grupu namirnica, izrezati i zalijepiti nacrtanu prehrambenu piramidu na hamer papiru. (Hamer papir donosi nastavnica)</p> <p>Za DZ svaki učenik treba napraviti prehrambenu piramidu u bilježnici. (Crtanje ili lijepljenjem proizvoljno)</p>									
		Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom	<p>40</p> <p>1. Učenici na početku aktivnosti pogledaju jedan filmić o postupanju sa hranom.</p> <p> Hrvatska agencija za hranu - 40</p>									

				<p>Učenici u bilježnicu zapišu riječi pjesme iz videa.</p> <p>Individualni rad. Svaki učenik zapiše u bilježnicu 5 nepoželjnih situacija koje se mogu dogoditi ukoliko osoba pojede hranu sa kojom se neispravno postupalo.</p> <p>Rad u grupi. Zadatak osmisliti slogan ili pjesmu sa riječima 40 pomoću individualnih zapažanja.</p>
			<p>Razlučiti kvarenja namirnica uzroke živežnih</p>	<p>Problem u oblaku</p> <p>Nastavnica/nastavnik najavljuje rad u parovima pri vrednovanju novih nastavnih sadržaja. Nastavnica/nastavnik projicira interaktivni zadatak na pametnoj ploči ili na platnu.</p> <p>https://wordwall.net/hr/resource/483311/kvarenje-hrane</p> <p>Jedan par koji se dobrovoljno javi, ili ga nastavnica/nastavnik izabere metodom slučajnog odabira dolazi pred ploču. Zadatak je sljedeći: na pametnoj ploču/platnu pojavljuju se pitanja. Mogući odgovori zadani su u oblačićima. Zadatak učenika je da avion usmjere prema oblačiću s točnim odgovorom. Učenici trebaju obratiti pozornost na vrijeme izrade. Nakon isteka vremena za rješavanje evidentirani su točni odgovori od ukupnog broja pitanja. Ukoliko se zadatak projicira na platno, odabrani par će nakon pročitano pitanja izreći svoj odgovor, a nastavnica/nastavnik usmjeriti avion u točan oblačić na računalu. Par koji je rješavao interaktivni zadatak bit će ocijenjen u element samostalnost u radu.</p>

			<p>Gledanje na mikroskop preparate sa crijevnim bakterijama i parazitima u namirnicama.</p> <p>U tablicu razvrstati oblike kvarenja namirnica.</p> <p>Nacrtati u bilježnicu i povezati sa simptomima trovanja hranom.</p> <p>Nastavnica/nastavnik najavljuje rad u parovima pri vrednovanju novih nastavnih sadržaja. Nastavnica/nastavnik projicira interaktivni zadatak na pametnoj ploči ili na platnu.</p> <p>https://wordwall.net/hr/resource/483311/kvarenje-hrane</p> <p>Jedan par koji se dobrovoljno javi, ili ga nastavnic zabere metodom slučajnog odabira dolazi pred ploču.</p> <p>Zadaci: na pametnoj ploču/platnu pojavljuju se pitanja. Mogući odgovori zadani su u oblačićima. Zadatak učenika je da avion usmjere prema oblačiću s točnim odgovorom. Učenici trebaju obratiti pozornost na vrijeme izrade. Nakon isteka vremena za rješavanje evidentirani su točni odgovori od ukupnog broja pitanja. Ukoliko se zadatak projicira na platno, odabrani par će nakon pročitano pitanja izreći svoj odgovor, a nastavnica/nastavnik usmjeriti avion u točan oblačić na računalu. Par koji je rješavao interaktivni zadatak bit će ocijenjen u element samostalnost u radu.</p>
		Promjene svojstva namirnica pri obradi	<p>Objasniti utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice</p> <p>Prvo speci pa reci</p> <p>Učenici napišu pojmove vezane za mehaničku, termičku i kemijsku obradu hrane.</p> <p>Rad u paru. Izrada spajalice pomoću nepoznatih riječi. Učenici prolistaju bilježnicu i ispišu sve riječi koje su im nepoznate u jedan stupac. Izaberu 7 i u drugi stupac napišu odgovore ali ih promiješaju.</p>

				<p>Npr. sjeckanje kobasice</p> <p>soljenje uzrokuje kvarenje hrane</p> <p>bakterija termička obrada</p> <p>pečenje mehanička obrada</p> <p>Spajalicu predaju nastavnici. Svaki par nasumično uzima spajalicu i spaja pojmove. Prvi potpuno točno spojeni listić učenici dobivaju ocjenu u e dnevnik. Učenici imaju 15 minuta za izradu spajalice i 10 minuta za rješavanje.</p> <p>2. Pogledati film iz kuharstva o francuskim izrazima i spajati.</p>												
			<p>Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom namirnica</p>	<p>Ima tu kemije</p> <p>Učenici se podijele u grupe. Svaka grupa odrađuje jednu termičku obradu namirnice. Izvlači iz kutije papirić na kojem je zapisana jedna termička obrada. Učenici biraju 2 namirnice po izboru koje termički obrađuju ali moraju odraditi i pred radnje kao i serviranje te namirnice.</p> <p>Svaki učenik će dobiti tablicu koju će zalijepiti u bilježnicu.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Namirnica:</th> <th>Termička obrada:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Operi</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Odvoji</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Obradi</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kemijska reakcija</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ohladi</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Učenici prezentiraju pred razredom. Ostali učenici ocjenjuju prema tablici za vrednovanje</p>	Namirnica:	Termička obrada:	Operi		Odvoji		Obradi		Kemijska reakcija		Ohladi	
Namirnica:	Termička obrada:															
Operi																
Odvoji																
Obradi																
Kemijska reakcija																
Ohladi																

				<p>VREDNOVANJE od 3-5</p> <table border="1"> <tr> <td>Ideja</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Izgled jela</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Prezentacija</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ukupno</td> <td></td> </tr> </table>	Ideja		Izgled jela		Prezentacija		Ukupno	
Ideja												
Izgled jela												
Prezentacija												
Ukupno												
			<p>Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla</p>	<p>Mesna plata</p> <p>Rad u paru, učenici izrezuju iz kataloga trgovina proizvode životinjskog porijekla i rade <u>memory kartice</u>. Svaki par mora napraviti 2 para kartice. Na svaku karticu napišu jednu tehnologiju dobivanja proizvoda. (nastavnica svakom paru zada tehnologije obrade) Na drugu karticu zalijepi se proizvod dobiven tom tehnologijom. (Aktivnost 15 min)</p> <p>Igraju 8 učenika sa 8 kartica. Igra se memory. Pobjednik se nagrađuje ocjenom u e dnevnik. Npr. kartica dimljenje (zadano) - pršut (sla</p>								
			<p>Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla</p>	<p>Pokvareni telefon</p> <p>Učenici izvuku jedan proizvod iz kutije biljnog porijekla.</p> <p>U paru objasne pomoću tablice porijeklo, vrstu, način dobivanja i način čuvanja i osmisle jedno jelo.</p>								

				<p>Svaki par mora paru iza sebe dati karticu i objasniti što je istražio o tom proizvodu i kako se dobija. Usmeno (bez čitanja) Slučajnim odabirom u e dnevniku izaberemo dva učenika. Prvi učeni daje karticu osobi iza se i prepriča mu sve bitno o tom proizvodu i tako dok ne dođu do osobe koja je druga prozvana. Ako su svi pojmovi točni nagrade se svi učenici koji su sudjelovali u prijenosu informacije.</p>
			<p>Objasniti tehnologiju dobivanja alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića</p>	<p>Vinska cesta</p> <p>Nastavnica najavljuje rad u parovima koji slijedi. Parovi će se formirati prema redoslijedu sjedenja u klupama. Svaki par dobiva broj od 1 do 5. Svi parovi s istim brojem imaju isti zadatak. Nastavnica/nastavnik parovima daje radni list 1 (u prilogu). Na radnom listu nalaze se prazni okviri s naputkom što treba napraviti. Parovi imaju sljedeće zadatke:</p> <ul style="list-style-type: none"> - parovi broj1 – vina (uvodni dio) - parovi broj 2 – ocjenjivanje vina - parovi broj 3 – mane i bolesti vina - parovi broj 4 – skladištenje i čuvanje vina - parovi broj 5 – pomagala i pribor. <p>Svaki par treba uz pomoć udžbenika popuniti okvir na radnom listu za svoj zadatak te pripremiti kratko izlaganje u trajanju od 2 minute. Za izradu zadatka parovi imaju 10 minuta. Za vrijeme izrade zadatka nastavnica/nastavnik obilazi parove, daje dodatno upute i usmjerava učenike. Nakon isteka vremena slijede prezentacije učinjenog. Svaki zadatak će prezentirati samo jedan par. Nastavnica/nastavnik poziva učenike da se samovoljno jave za</p>

				<p>izlaganje. Nastavnica napominje učenicima da tijekom izlaganja drugih parova trebaju u prazne okvire na svojim radnim listovima zapisati najvažnije pojmove, tako da na kraju prezentacija svih 5 parova, svi imaju popunjene sve okvire na radnom listu. Nakon izlaganja svakog para, parovi koji su imali isti zadatak mogu nadopunjavati ili komentirati prezentirane sadržaje.</p> <p>Upisivanje nepoznatih pojmova u bilježnicu.</p> <p>Odgovaranje na pitanja, nadopunjavanje, komentiranje 30 minuta</p>
	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	<i>Odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini</i>	<p>Trebati ću to i sutra</p> <p>Svaki učenik će dobiti jedan broj 1,2,3 i 4. Svi učenici sa istim brojem tvore jednu grupu. Svaka grupa formira skladište s obzirom na temperaturu skladišta. Svaka grupa dobije 6 artikala (ambalaž) koje je potrebno skladištiti. Na ambalaži je naznačen način skladištenja. Stol se podijeli na tri dijela svaki dio jedna temperatura. Učenici označe ceduljom. U bilježnici je potrebno voditi što imaju u skladištu.</p> <p>Naziv proizvoda:</p> <p>Vrsta proizvoda:</p> <p>Rok trajanja:</p> <p>Temperatura skladištenja:</p> <p>Učenici koji prvi završe sa točnom dokumentacijom nagrađeni su ocjenom u samostalnost u radu.</p>	
<i>Razlikovati prostore za skladištenje namirnica, proizvoda i prerađevina</i>				
<i>Skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine</i>				
<i>Opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica</i>				

				<p>Posjet skladištu hrane u prodavaonici.</p> <p>Nakon posjeta učenici nacrtaju skladište i opišu proizvode koje su vidjeli.</p> <p>Izraditi tablicu u koju se mogu upisati opasnosti lošeg skladištenja. Učenici istražuju na internetu i popunjavaju tablicu. (10 min)</p> <p>Izlaganje i diskusija.</p>
			<p><i>Voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima</i></p>	<p>Dokumentiram što spremim u skladište</p> <p>Individualni rad: Svaki učenik će trebati složiti skladišnu dokumentaciju i zalijepiti u bilježnicu. Svaki stol dobije 5 artikala koje treba voditi u skladišnoj dokumentaciji.</p>
			<p><i>Obaviti pripremu namirnica za skladištenje</i></p>	<p>Moje skladište</p> <p>Grupni rad: Svaka grupa izabere (izvlačenjem kartice) jednu vrstu namirnica. Istraživanjem internetom potrebno je u bilježnicu napisati način pripreme te namirnica i način skladištenja. Probleme koji mogu nastati, odgovarajuća temperatura, vlažnost, izloženost svjetlu, vrijeme skladištenja. Potrebno je popuniti tablicu. Grupe prezentiraju svoja istraživanja pred razredom. Popunjenost elemenata u tablici rezultira ocjenom u samostalnost u radu.</p>

Hodogram eksperimentalne provedbe strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacija Tehničar za ugostiteljstvo i Pomoćni ugostitelj

Aktivnosti tijekom eksperimentalne provedbe strukovnih kurikuluma	Rok	Zadužena/e osoba/e
Sastanak školske radne skupine za pripremu prijedloga izvedbenih kurikuluma	16. kolovoza 2023.	Ravnateljica, pedagoginja, Branka Kralj, Renata Tršinski
<p>Prvi sastanak nastavnika koji će realizirati EK</p> <ul style="list-style-type: none"> – predavljanje metodologije i hodograma eksperimentalne provedbe - analiza modula i SIU za prvi razred, upute o radu, razmjena ideja i prijedloga za realizaciju - upute za pripremu izvedbenih kurikuluma, - planiranje projekata i izvanučioničke nastave i utvrđivanje rokova - dogovaranje načina rada i obveza nastavnika 	17. kolovoza 2023.	Ravnateljica, pedagoginja, članovi projektnog tima
<p>Drugi sastanak nastavnika koji će realizirati EK</p> <p>Stručno usavršavanje – radionica za nastavnike – situacijska didaktika i timsko planiranje izvedbenog kurikuluma</p>	24. kolovoza 2023. u 9.00	Pedagoginja
Sastanak školske radne skupine – dogovor načina praćenja i vrednovanja realizacije EK	Rujan 2023.	Ravnateljica, pedagoginja, članovi projektnog tima
Priprema instrumenata za praćenje i vrednovanje EK	Listopad 2023	Ravnateljica, pedagoginja

Srednja škola Zabok – Kurikulum ustanove

Aktivnosti tijekom eksperimentalne provedbe strukovnih kurikuluma	Rok	Zadužena/e osoba/e
Treći sastanak nastavnika koji realiziraju EK – analiza provedbe EK, prijedlozi za unapređenje, usuglašavanje planiranih aktivnosti u sklopu modula	Studen 2023.	Ravnateljica, pedagoginja, članovi projektnog tima
Sastanak školske radne skupine – analiza provedbe EK u prvom polugodištu i prvog projektnog tjedna	Siječanj 2024.	Ravnateljica, pedagoginja, članovi projektnog tima
Četvrti sastanak nastavnika koji realiziraju EK – analiza provedbe EK, prijedlozi za unapređenje, usuglašavanje planiranih aktivnosti u sklopu modula	Ožujak 2024.	Ravnateljica, pedagoginja, članovi projektnog tima
Sastanak školske radne skupine – analiza provedbe EK nakon 3. kvartala i plan evaluacijskih aktivnosti	Travanj 2024.	Ravnateljica, pedagoginja, članovi projektnog tima
Peti sastanak nastavnika koji realiziraju EK – analiza provedbe EK, prijedlozi za unapređenje, usuglašavanje planiranih aktivnosti u sklopu modula, dogovor oko realizacije 3. projektnog tjedna	Svibanj 2024.	Ravnateljica, pedagoginja, članovi projektnog tima
Sastanak školske radne skupine – analiza provedbe EK na kraju nastavne godine, evaluacija EK, planiranje budućih aktivnosti	Lipanj, srpanj 2024.	Ravnateljica, pedagoginja, članovi projektnog tima

EKSPERIMENTALNI PROGRAM ZA UČENIKE S TEŠKOĆAM U RAZVOJU POMOĆNI UGOSTITELJ
OSTALI OPĆEOBRAZOVNI PREDMETI

1. HRVATSKI JEZIK – 3 SATA TJEDNO TIJEKOM CIJELE NASTAVNE GODINE
2. TJELESNA I ZDRAVSTVENA KULTURA – 2 SATA TJEDNO TIJEKOM CIJELE NASTAVNE GODINE
3. MATEMATIKA – 3 SATA TJEDNO TIJEKOM CIJELE NASTAVNE GODINE
4. INFORMATIKA – 1 SAT TJEDNO TIJEKOM CIJELE NASTAVNE GODINE
5. NJEMAČKI/ENGLJSKI JEZIK – 1 SAT TJEDNO TIJEKOM CIJELE NASTAVNE GODINE
6. SRZ -1 SAT TIJEKOM CIJELE NASTAVNE GODINE
7. UKUPNO TJEDNO – 11 SATI TJEDNO TIJEKOM CIJELE NASTAVNE GODINE

EKSPERIMENTALNI PROGRAM ZA UČENIKE S TEŠKOĆAM U RAZVOJU POMOĆNI UGOSTITELJ

POPIS PREDAVAČA

- 1. ČOVJEK I OKOLINA – ANJA LELJAK**
- 2. HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU – ANJA LELJAK**
- 3. DOMAĆINSTVO – TOMISLAV KOŽIĆ**
- 4. ZNR U UGOSTITELJSTVU – IVANA OSREČAK**
- 5. UGOSTITELJSKI OBJEKTI – IVANA OSREČAK**
- 6. ZBRINJAVANJE OTPADA – DARIJA VRDOLJAK**
- 7. POMOĆNI POSLOVI U PRIRPEMNIM RADOVIMA HRANE I PIĆA – IVANA OSREČAK**

MODUL	SATI	NASTAVNI PREDMET	REALIZACIJA				
			KROZ NASTAVNU GODINU	PA	PA	A	UKUPNO
OPĆE OBRAZOVNI DIO	105	HRVATSKI JEZIK	35 tjedana po 3 sata	105	-	-	105
	70	TJELESNA I ZDRAV. KULTURA	35 tjedana po 2 sata	70	-	-	70
	105	MATEMATIKA	35 tjedana po 3 sata	105	-	-	105
	35	INFORMATIKA	35 tjedana po 1 sat	35	-	-	35
	35	NJEMAČKI I ENGLESKI JEZIK	35 tjedana po 1 sat	35	-	-	35
	35	ČOVJEK I OKOLINA	35 tjedana po 1 sat	35	-	-	35
IZBORNI DIO	35	DOMAĆINSTVO	35 tjedana po 1 sat	35	-	-	35
DRUGI OBLICI	35	SRO	35 tjedana po 1 sat	35	-	-	35
UKUPNO I	455			455			455
TEHNOLOGIJA ZANIMANJA	35	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU	1-7 tjedan (5 sati tjedno)	35	-	-	35
	70	UGOSTITELJSKI OBJEKTI	1-18 tjedan (4 sati tjedno)	70	-	-	70
UKUPNO II	105			105			105
STRUČNA PRAKSA	175	HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU	8 do 35 tjedan (5 sati tjedno)	161	4	10	175
	140	POMOĆNI POSLOVI U PRIPREMNIM RADOVIMA HRANE I PIĆA	8 do 35 tjedan (4 sata tjedno)	112	3	25	140
	70	ZBRINJAVANJE OTPADA	19 do 35 tjedan (4 sata tjedno)	68	2	-	70
Ukupno III	385			341	9	35	385
SVEUKUPNO I + II + III	945			901	9	35	945
PA – PROJEKTNE AKTIVNOSTI KROZ NASTAVNU GODINU							
A – AKADEMIS							

EKSPERIMENTALNI PROGRAM ZA UČENIKE S TEŠKOĆAMA U RAZVOJU ZA ZANIMANJE – POMOĆNI UGOSTITELJ - PREGLED REALIZACIJE

RADNI TJEDAN																																					
NAZIV MODU LA																																				UKUPNO:	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35		
OPĆE OBRAZ OVNI DIO																																					
1.ČOV JEK I OKOLI NA																																				3 5	
2.DOM AČINST VO- IN	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1																		3 5	
TEHNO LOGIJ A ZANIM ANJA																																					
1. ZAŠTI TA NA RADU	5	5	5	5	5	5	5																													3 5	
2. UGOS TITELJ SKI OBJEK TI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2																		7 0

EKSPERIMENTALNI PROGRAM TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO

OPĆEOBRAZOVNI PREDMETI

NASTAVNI PREDMET	SATI TJEDNO	SATI GODIŠNJE	REALIZACIJA
HRVATSKI JEZIK	4	140	1-35. TJEDAN
NJEMAČKI/ENGLESKI	3	105	1-35. TJEDAN
MATEMATIKA	4	140	1-35. TJEDAN
TJELESNA I ZDRAVSTVENA KULTURA	2	70	1-35. TJEDAN
ETIKA/VJERONAUK	1	35	1-35. TJEDAN
UKUPNO	14	490	

EKSPERIMENTALNI PROGRAM TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO

POPIS PREDAVAČA

1. Zaštita na radu - Tomislav Vranić
2. Poslovni bonton - Pakelj Petra
3. Njemački jezik (2.) - Kovačec Kristina
4. Engleski jezik (2.) - Tanja Tratnjak Blažić
5. Sanitarno higijenski uvjeti – Anja Novak
6. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu - Anja Leljak
7. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu – Ivana Osrečak
8. Radni procesi u ugostiteljstvu – Ivana Osrečak
9. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica - Darija Vrdoljak
10. Promjena svojstava ŽN pri obradi - Darija Vrdoljak
11. Skladištenje ŽN, proizvoda i prerađevina - Darija Vrdoljak
12. Osnove obrade ŽN – Tomislav Vranić
13. Osnove ugostiteljskog posluživanja – Josip Hodak

EKSPERIMENTALNI PROGRAM ZA ZANIMANJE TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO - PREGLED REALIZACIJE

MODUL	SATI	SKUPOVI ISHOD	REALIZACIJA				
			KROZ NASTAVNU GODINU	SATI	PR.AK.	AKADEMIS	UKUPNO
ZAŠTITA NA RADU	28	-	1-4 TJEDAN (7 sati tjedno)	28	-	-	28
KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE	115	POSLOVNI BONTON	1-18 TJEDAN (2 sata tjedno)	35	5	-	40
		STRANI JEZIK U STRUCI	1-35 TJEDAN (2 sata tjedno)	70	5	-	75
HIGIJENA I EKOLOGIJA	125	SANTARNO-HIGIJENSKI UVJETI	1-20 TJEDAN- 3 sata 21-35 TJEDAN 1 sat	75	3	10	88
		EKOLOGIJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	21-35 TJEDAN 1 SAT (2 sata tjedno)	30	-	7	37
ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU	125	POSLOVANJE PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU	1-35 tjedan (2 sata tjedno)	70	5	10	85
		RADNI PROCESI U UGOSTITELJSTVU	18 – 35 TJEDAN	35 35	-	5	40
PROCESI OBRADE NAMIRNICA	225	ŽIVEŽNE NAMIRNICE PROIZVODI I PRERAĐEVINE	1-14 TJEDAN (5 sati tjedno)	70	5	20	95
		PROMJENA SVOJSTAVA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA PRI OBRADI	15.-23 TJEDAN (5 sati) 24 - 35 TJEDAN (2 sata)	69	5	20	94 64

Srednja škola Zabok – Kurikulum ustanove

		SKLADIŠTENJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA, PROIZVODA I PRERAĐEVINA	24 - 35 TJEDAN (3 sata tjedno)	30	6	-	36
TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	290	OSNOVE OBRADE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA	5 - 35 TJEDAN (4 sata tjedno)	124	5	46	175
		OSNOVE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA	5 - 35 TJEDAN 5 -15 TJEDAN – 3 sata 16 – 35 TJEDAN- 4 sata	110	5	-	115
	891			746	44	118	908
PROJEKTNE AKTIVNOSTI - KROZ NASTAVNU GODINU AKADEMIS - KROZ ŠKOLSKU GODINU							

NAZIV MODULA SKUPOVI ISHODA UČENJA	RADNI TJEDAN																												UKUPNO								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		29	30	31	32	33	34	35	
ZAŠTITA NA RADU- 28 SATI	7	7	7	7																																28	
KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE																																					
1. POSLOVNI BONTON	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	35	
2. NJEMAČKI/ENGLJSKI JEZIK	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	70	

