



KURIKUL USTANOVE
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
SŠ VELA LUKA
2025./2026.

KURIKUL STRUKOVNE ŠKOLE 2025./2026.

KRATKI PREGLED

Uvažavajući specifičnosti strukovnog obrazovanja, naš kurikulum integrira teorijska znanja s praktičnim iskustvima, potiče suradnju s poslodavcima i omogućuje učenicima stjecanje relevantnih kvalifikacija koje ih osposobljavaju za uspješan ulazak na tržište rada ili nastavak obrazovanja.

Ofelija Dragojević

Vela Luka, rujan 2025.

Sadržaj:

1. Opće informacije o kurikulu ustanove

Uvod

2. Popis zanimanja s modulima koji se obrazuju u školi

3. Popis ustanova s kojima škola surađuje

4. Vremenik i razrada realizacije modula prvog razreda

- Vremenik realizacije modula za stjecanje kvalifikacije Referent/ Referentica za poslovnu ekonomiju
- Vremenik realizacije modula za stjecanje kvalifikacije Kuhar/ Kuharica
- Vremenik realizacije modula za stjecanje kvalifikacije Slastičar/ Slastičarka

5. Plan aktivnosti/ projekata / suradnji

6. Obrazac praćenja realizacije modula / skupova ishoda učenja/ ishoda u strukovnim modulima

- 1. razred program Referent za poslovnu ekonomiju
- 1. razred program kombinirano kuhar/ slastičar

Obrazac kurikuluma ustanove za strukovno obrazovanje

1. Uvod -Opće informacije

Srednja škola Vela Luka , obrazuje učenike u sektoru ekonomija i trgovina – program ekonomist, sektor turizam i ugostiteljstvo – program kuhar i slastičar. Svake godine u našu se školu upisuje jedno razredno odjeljenje programa ekonomist i po jedno kombinirano odjeljenje program kuhar i program slastičar, učenika koji dolaze s područja cijelog otoka Korčule. Naši se učenici po završetku školovanja zapošljavaju u brojnim ugostiteljskim objektima, ustanovama i poduzećima u mjestima na otoku ili nastave svoj put na sveučilištima diljem Republike Hrvatske.

Nastava se održava u učionicama i specijaliziranim praktikumu, a dio vježbi i praktične nastave u ugostiteljskim objektima s kojim ostvarujemo izvrsnu suradnju. Svojim učenicima nastojimo, uz obvezne nastavne predmete, pružiti brojne druge sadržaje u obliku dodatne nastave i izvannastavnih aktivnosti. Također, provodimo Erasmus+ projekte pomoću kojih osiguravamo mobilnost učenika i nastavnika s ciljem usavršavanja njihovih stručnih i osobnih kompetencija u objektima i ustanovama razvijenih zemalja Europske unije. Partnersku suradnju imamo s Poduzetničkim inkubatorom Vele Luka, tako da svojim učenicima omogućimo rano učenje o poduzetništvu.

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE	
Naziv ustanove	Srednja škola Vela Luka
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2025./2026. školska godina

2. POPIS ZANIMANJA U SREDNJOJ ŠKOLI VELA LUKA – MODULARNA NASTAVA

2.1. REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU- REFERENTICA ZA POSLOVNU EKONOMIJU

Sektor	Ekonomija, trgovina i poslovna administracija
Naziv kurikulumu	Referent za poslovnu ekonomiju / Referentica za poslovnu ekonomiju
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Referent za poslovnu ekonomiju / Referentica za poslovnu ekonomiju

Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	240
Opis kvalifikacije	Ekonomist se bavi ekonomskim poslovima, kao što su planiranje, organizacija, vođenje i kontrola financija. Ekonomist mora biti analitičan, precizan i imati dobro znanje matematike i ekonomije.		
Kompetencije koje se stječu kurikulumom	• Prikupljanje, sortiranje i pripremanje podataka za statističku analizu potrebnu za poslovanje • Izrađivanje i obrađivanje poslovne dokumentacije za poslovanje • Poslovno komuniciranje sa svim dionicima u poslovanju • Pripremanje i organiziranje poslovanja u cilju realizacije poslovne ideje • Sudjelovanje u provedbi istraživanja tržišta i marketinškog procesa • Utvrđivanje potreba klijenata, ugovaranje bankarskih proizvoda i usluga te pružanje podrške klijentima • Prodavanje i posredovanje pri ugovaranju polica osiguranja, asistiranje pri prijavljivanju štete i obnova polica osiguranja • Prikupljanje, evidentiranje i računovodstveno praćenje nastalih poslovnih promjena na imovini, kapitalu, obvezama, prihodima, rashodima i financijskom rezultatu • Izrađivanje i analiziranje financijskih izvještaja za potrebe poslovnog odlučivanja • Povezivanje temeljnih ekonomskih pojmova i problema te primjenjivanje poduzetničkih vještina u svakodnevnom radu		

POPIS MODULA

OPĆEOBRAZOVNI MODULI

Naziv predmeta/modula	sati	CSVET
Hrvatski jezik	4	8
Engleski jezik	2	4
TZK	2	2
Matematika	4	8
Povijest	1	2
Geografija	0	0
Etika/vjeronauk	1	1
Politika i gospodarstvo	0	0
UKUPNO	14	25

OBVEZNI MODULI

NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	CSVET	BROJ SATI
Uvod u poduzetništvo	Poduzetništvo, poduzetnik i temeljne odrednice poduzetništva	1	4	100
	Kreativnost i poslovna ideja	1		
	Društveno poduzetništvo	1		
	Pravni oblici pokretanja poduzetničke aktivnosti	1		
Informacijsko komunikacijske tehnologije u uredskom poslovanju	Primjena informacijsko komunikacijske tehnologije u uredskom poslovanju	1	6	150
	Internetska tehnologija u poslovanju	1		
	Uredske aplikacije z aoblikovanje teksta	2		
	Multimedija u funkciji predstavljanja poslovnih podataka	2		
Osnove računovodstva	Osnovni pojmovi računovodstva	1	4	100
	Računovodstveni instrumenti	1		
	Evidentiranje promjena u poslovanju u osnovnim poslovnim knjigama	1		
	Popis imovine i obveza	1		
Uvod u osobne financije	Planiranje i upravljanje osobnim financijama	3	3	75

	Uvod u poslovne komunikacije	Osnove poslovnog komuniciranja	1	5	125
		Poslovni bonton u komunikaciji	1		
		Usmena poslovna komunikacija	3		
	Daktilografija u uredskom poslovanju	Zaštita na radu u poslovanju	1	7	175
		Ergonomska načela u uredskom poslovanju	1		
		Daktilografija	5		
	Engleski jezik struke 1 - Osobni podatci u pisanom i usmenom izričaju	Neposredno okruženje	2	6	150
		Aktivnosti u svakodnevnicu	2		
		Obrazovanje i zanimanje	2		
	UKUPNO OBAVEZNI STRUKOVNI MODULI		35	35	875

2.2. KU HAR/ KU HARICA

Sektor	Turizam i ugostiteljstvo			
Naziv kurikuluma	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar/ kuharica			
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Kuhar / kuharica			
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180	

Opis kvalifikacije	Kuhar priprema sve vrste toplih i hladnih jela, sastavlja dnevne i tjedne jelovnike te priprema jela po narudžbi. Posao kuhara uključuje različite aktivnosti: naručivanje i preuzimanje živežnih namirnica, čišćenje, određivanje tehnologije pripremanja hrane, pripremanje namirnica i njihovu toplinsku obradu, podjelu hrane na pojedinačne obroke te garniranje i dekoriranje. Kuhar priprema ili spravlja hladna i topla jela te kolače, prema dnevnim menijima ili jelovniku. Pri tome, poštuje recepte i količinske normative za upotrebu pojedinih namirnica u obrocima. Kuhari također pripremaju jela po narudžbi, salate, dressinge, tople napitke i jela poznatih svjetskih kuhinja. Kuhar tijekom obavljanja poslova poštuje visoke higijenske standarde, pazi na higijenu i čistoću prostora i sredstava s kojima radi, te vodi brigu o skladištenju nepotrošenih namirnica. Nadalje, kuhar bilježi podatke za dnevni obračun upotrijebljenih namirnica, izdanih obroka hrane te kontrolira zalihe. Kuhari također brinu o održavanju strojeva i uređaja u kuhinji, kako bi oni bili ispravni i tehnički postojani.
Kompetencije koje se stječu kurikulumom	• Povezati proces učenja i poučavanja sa svijetom rada kroz učenje temeljeno na radu • kontinuirano se osobno i profesionalno razvijati kroz cjeloživotno učenje • prihvatiti odgovornost za osobni razvoj, vlastite postupke i njihove posljedice • usavršavati se na istoj razini obrazovanja i školovati se na višim razinama obrazovanja • učinkovito komunicirati u radnom procesu • odgovorno komunicirati i surađivati u digitalnom okruženju • samostalno, odgovorno i učinkovito koristiti informacijsko komunikacijske tehnologije radi ubrzavanja radnog procesa, • povećanja učinkovitosti i povećanja održivosti poslovanja • promovirati i unaprjeđivati struku • samostalno provoditi zakonske odredbe o proizvodnji i kontroli hrane te osobnoj higijeni i higijeni prostora • implementirati norme zaštite okoliša u rad • samostalno raditi unutar kuhinjskog odjela poštujući organizacijsku strukturu • planirati i izraditi jela prema recepturi • koristiti se tehnikama prezentiranja i posluživanja hrane, pića i napitaka • administrativno pratiti radne procese u kuhinji.

Popis modula

Obvezni	OPĆEOBRAZOVNI MODULI			
	Naziv predmeta/modula	sati	CSVET	GODIŠNJE
	Hrvatski jezik	3	6	105
	Engleski jezik	2	4	70
	TZK	2	2	70
	Povijest	2	3	70
	Etika/vjeronauk	1	1	35
	UKUPNO	10	16	350

	STRUKOVNI MODULI – 1. razred				
	NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	CSVET	GODIŠNJE
	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	1	100
	Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	1	8	25
		Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2		50
		Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	1		25
		Aktivnost u svakodnevnicima	2		50
		Neposredno okruženje	2		50
	Higijena i ekologija	Sanitarno - higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	3	5	75

		Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2		50
	Organizacija rada u ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	5	75
		Radni proces u ugostiteljstvu	2		50
	Proces obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	4	9	100
		Promjena svojstava namirnica pri obradi	3		75
		Skladište živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	2		50
	Temeljne vještine u ugostiteljstvu	Osnove obrade živežnih namirnica	8	12	200
		Osnove ugostiteljskog posluživanja	4		100
	Primjenjena matematika u ugostiteljstvu	Realni brojevi i potencije	2	4	50
		Financijska pismenost	1		25
		Geometrija prostora	1		25
	UKUPNO OBAVEZNI STRUKOVNI MODULI		44	44	1175
Izborni	U prvom razredu nema izbornih modula				
Slobodni/fakultativni					
Završni rad	Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija <i>kuhar/kuharica</i> završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu 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>kuhar/kuharica</i>.				

2.3. SLASTIČAR/ SLASTIČARKA

Sektor	Turizam i ugostiteljstvo		
Naziv kurikuluma	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije slastičar/ slastičarka		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Slastičar/ slastičarka		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180
Opis kvalifikacije	Slastičar izrađuje kolače, kreme, sladoled i ostale slastice. Glavne sirovine s kojima radi su mlijeko i mliječni proizvodi, šećer, kakao, brašno, jaja, različite vrste voća i mirodija. Ovisno o vrsti slastice koju priprema slastičar prema potrebi namirnice s kojima radi opere, oguli, usitni, samelje, nareže, izriba, usitni i sl. Sve to može obaviti ručno ili električnim strojevima ili napravama. Za izradu tijesta za kolače i biskvita slastičar priprema kalupe, oblikuje tijesto, stavlja ga u kalupe ili limove, te nadzire njegovo pečenje. Pripremljene biskvite i tijesta za kolače premazuje ili puni kremom, koju također sam priprema. Kolače ukrašava glazurom, voćem, šećerom u prahu, jestivim ukrasima, te ih reže na prikladnu veličinu i oblik. Posao slastičara je i kuhanje voćnih želea, marmelada, džemova i pudinga kao i priprema različitih vrsta sladoleda i marcipana. Slastičar pripremljene slastice slaže na pladnjeve i odnosi u prodajni prostor slastičarnice ili ih pakira u kutije za transport do trgovina i restorana. U svom radu slastičar se služi raznim kuharskim i slastičarskim priborom, alatima i strojevima, te njegov posao obuhvaća i njihovo održavanje, čišćenje i podmazivanje, te provjeru njihovog rada. Slastičar većinom rade prema radnim nalogima, a od njega se očekuje da svoj posao obavi u skladu sa zahtjevima kvalitete, sigurno i savjesno, te da radi sukladno higijenskim propisima.		

**Kompetencije koje se stječu
kurikulumom**

- Samostalno planirati i organizirati vlastiti rad na izradi slastica
- Racionalno rasporediti i koristiti resurse
- Procijeniti količine potrebnih namirnica za izradu slastica
- Samostalno sastaviti ponudu slastica ovisno o željama klijenata, prigodi ili prehrambenim osobitostima
- Izmjeriti i pripremiti namirnice prema recepturama i normativima
- Poštivati recepture, normative i slijed za pripremu i izradu slastica
- Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštujući recepture i normative
- Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati
- Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme
- Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica
- Koristiti adekvatne tehnike guljenja, usitnjavanja, mljevenja, rezanja, ribanja i usitnjavanja namirnica za upotrebu u slasticama
- Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom
- Rezati i oblikovati slastice
- Puniti i ukrasiti slastice
- Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice
- Održavati, skladištiti i pravilno deklarirati gotove slastičarske proizvode
- Razlikovati energetske i nutritivne vrijednosti pojedinih namirnica, njihova svojstva, učinak na čovjeka i način upotrebe
- Savjetovati klijente pri izboru slastice ovisno o njihovim potrebama i željama
- Poštovati postupke zaštite okoliša pri izradi slastica
- Održavati čistoću i urednost radnog prostora tijekom procesa rada

Popis modula

Obvezni	OPĆEOBRAZOVNI MODULI			
	Naziv predmeta/modula	sati	CSVET	GODIŠNJE
	Hrvatski jezik	3	6	105
	Engleski jezik	2	4	70
	TZK	2	2	70
	Povijest	2	3	70
	Etika/vjeronauk	1	1	35
	UKUPNO	10	16	350

	STRUKOVNI MODULI – 1. razred				
	NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	CSVET	GODIŠNJE
	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	1	100
	Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	1	8	25
		Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2		50
		Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	1		25
		Aktivnost ui svakodnevnici	2		50
		Neposredno okruženje	2		50
	Higijena i ekologija	Sanitarno - higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	3	5	75
		Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2		50
	Organizacija rada u ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	5	75
		Radni proces u ugostiteljstvu	2		50
	Proces obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	4	9	100

		Promjena svojstava namirnica pri obradi	3		75
		Skladište živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	2		50
	Temeljne vještine u ugostiteljstvu	Osnove obrade živežnih namirnica	8	12	200
		Osnove ugostiteljskog posluživanja	4		100
	Primjenjena matematika u ugostiteljstvu	Realni brojevi i potencije	2	4	50
		Financijska pismenost	1		25
		Geometrija prostora	1		25
	UKUPNO OBAVEZNI STRUKOVNI MODULI			44	44
Izborni	U prvom razredu nema izbornih modula				
Slobodni/fakultativni					
Završni rad	Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija <i>kuhar/kuharica</i> završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu 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>kuhar/kuharica</i>.				

3. POPIS USTANOVA S KOJIMA ŠKOLA SURAĐUJE

Popis ustanova/institucija/ gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljeno na radu s kojima Škola surađuje.

- Pekara Škanjata, Vela Luka
- Hotel Adria, Vela Luka
- Oš kolač, Split
- Aspira, Split
- Poduzetnički inkubator, Vela Luka
- Poduzetnički inkubator, Ploče
-
-

4. VREMENIK I RAZRADA MODULA

4.1. REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU

4.1.1. PRVI MODUL: UVOD U PODUZETNIŠTVO

OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL: **Uvod u poduzetništvo**

Nastavnica: Jelena Tabain

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12428 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12429 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12430 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12433		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Poduzetništvo, poduzetnik i temeljne odrednice poduzetništva, 1 CSVET Kreativnost i poslovna ideja, 1 CSVET Društveno poduzetništvo, 1 CSVET Pravni oblici pokretanja poduzetničke aktivnosti, 1 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja 30 – 40%	Oblici učenja temeljenog na radu 20 – 40%	Samostalne aktivnosti učenika 30 – 40%
	35%	35%	30%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je učenicima omogućiti stjecanje kompetencija potrebnih za razumijevanje temeljnih odrednica poduzetništva važnih za razvoj društva i gospodarstva te osnivanje poduzetničkog pothvata. Učenici će usvojiti potrebna znanja o značenju poduzetništva i poduzetnika u teoriji i praksi, interpretirati načine i		

	metode dolaska do poslovne ideje, analizirati važnost društvenog poduzetništva te usporediti pokretanje poduzetničkog pothvata s obzirom na različite pravne oblike poslovanja.
Ključni pojmovi	poduzetništvo, poduzetnik, temeljne odrednice poduzetništva, poduzetnička ideja, metode generiranja i analize poduzetničkih ideja, društveno poduzetništvo, obrt, trgovac, posebni oblici, trgovačko društvo
Povezanost modula s međupredmetnim temama	odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša. goo A.4.2. Promiče ulogu institucija i organizacija u zaštiti ljudskih prava na europskoj i globalnoj razini. zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. ikt A.4.1. Kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. uku A.4/5.1. Samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema. uku D.4/5.2. Ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć
Učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirati će se kroz radne zadatke koji se mogu simulirati u školskim specijaliziranim učionicama. Također, koristiti će se projektna i istraživačka nastava te situacijsko učenje i poučavanje, a surađivati će se i sa Poduzetničkim inkubatorom kako bi učenici dobili poduzetničko iskustvo i motivaciju na kasnije samozapošljavanje.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	Okruženje će obuhvaćati školsku učionicu, specijaliziranu učionicu te Poduzetnički inkubator. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Poduzetništvo, poduzetnik i temeljne odrednice poduzetništva, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Objasniti važnost poduzetništva za razvoj gospodarstva	Objasniti u teoriji i praksi važnost poduzetništva za razvoj gospodarstva
Usporediti povijesni razvoj poduzetništva s promjenama u gospodarstvu	Usporediti obilježja povijesnog razvoja poduzetništva s promjenama u gospodarstvu
Razlikovati doprinos pojedinih teoretičara u razvoju poduzetništva	Razlikovati doprinos teoretičara koji su najviše pridonijeli razvoju poduzetničke teorije

Povezati osobine i motive poduzetnika u realizaciji poduzetničke aktivnosti	Povezati ključne osobine i motive ulaska poduzetnika u poduzetnički pothvat
Analizirati temeljne odrednice za pokretanje poduzetničke aktivnosti	Analizirati karakteristike temeljnih odrednica u cilju pokretanja poduzetničke aktivnosti
Identificirati pretpostavke za razvoj poduzetništva	Identificirati poduzetničku i tržišnu slobodu kao pretpostavke razvoju poduzetništva
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava. Učenicima se kroz projektne zadatke, radne situacije i istraživački rad omogućuje razvoj poduzetničkih kompetencija potrebnih za razumijevanje povijesnog razvoja poduzetništva, temeljnih odrednica poduzetništva te identificiranje osobina i motiva poduzetnika potrebnih za ulazak poduzetnika u poduzetnički pothvat.	
Nastavne cjeline / teme	Pojmovno određenje poduzetništva i poduzetnika Povijesni razvoj poduzetništva Poduzetnik i poduzetništvo u teoriji Osobine poduzetnika i poduzetnički motivi Temeljne odrednice poduzetništva Poduzetnička i tržišna sloboda
Način i primjer vrednovanja	
Nastavnica će koristiti različite zadatke, oblike rada i metode vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnoga okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	
Situacijski scenarij poučavanja – aktivnosti: Hotel za kućne ljubimce Leona je željela otvoriti hotel za kućne ljubimce – pse, Promišljala je po čemu se može razlikovati od konkurencije i ponuditi nešto više. Osmislila je ponudu u kojoj nudi svakom vlasniku i <i>Malu školu dresure</i>. Otvorila je hotel za kućne ljubimce u vlastitom prostoru u vrijednosti od 50.000,00 €. Za uređenje hotela utrošila je 13.400,00 €. Taj je iznos financirala 35% vlastitim sredstvima, a ostatak kreditom banke. Nakon šest mjeseci zaposlila je još jednu osobu. Tijekom prve godine zaradila je 62.300,00 €, od čega je na plaće, davanja i potrebnu hranu kućnim ljubimcima utrošila 46.270,00 €. Prema navedenim podacima potrebno je analizirati temeljne odrednice poduzetništva, navesti vrste kapitala koji su uloženi u poduzetnički pothvat, izračunati visinu iznosa kredita, odrediti bruto dobit poduzetničkog pothvata, opisati osobine i motive Leoninog ulaska u poduzetnički pothvat i komentirati važnost Leoninog poduzetničkog pothvata za razvoj gospodarstva u lokalnoj zajednici.	

Nakon toga potrebno je izraditi vremensku lentu u kojoj treba povezati povijesni razvoj poduzetništva i promjene koje su se događale u gospodarstvu te istaknuti važne teoretičare i njihov doprinos.

Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju.

Primjer – vrednovanje za učenje – kriterijska rubrika:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik izrađuje zadatak prema navedenim podacima i smjernicama nastavnika.			
Učenik komentira važnost Leoninog poduzetničkog pothvata prema dobivenim podacima.			
Učenik provodi vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje.			

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema danim kriterijskim rubrikama.

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija za navedeni zadatak: temeljne odrednice poduzetništva, vrste kapitala, iznos kredita, bruto dobit poduzetničkog pothvata, osobine i motivi poduzetnika, komentar o važnosti poduzetničkog pothvata za razvoj gospodarstva, povijesni razvoj poduzetništva, teoretičari poduzetništva

Primjer- vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika za nastavnika:

Kriterij	Razina ostvarenosti kriterija		
	Potpuno	Nepotpuno	Potrebno doraditi
Bodovi	3	2	1
Temeljne odrednice poduzetništva	Analizira temeljne odrednice poduzetništva za pokretanje poduzetničke aktivnosti na primjeru hotela za kućne ljubimce.	Objašnjava temeljne odrednice poduzetništva za pokretanje poduzetničke aktivnosti na primjeru hotela za kućne ljubimce.	Prepoznaje temeljne odrednice poduzetništva za pokretanje poduzetničke aktivnosti na primjeru hotela za kućne ljubimce.
Vrste kapitala	Objašnjava vrste kapitala uložene u poduzetnički pothvat.	Navodi vrste kapitala uložene u poduzetnički pothvat.	Prepoznaje vrste kapitala uložene u poduzetnički pothvat.

Iznos kredita	U potpunosti točno izračunava visinu iznosa kredita.	Uz manje greške izračunava visinu iznosa kredita.	Uz pomoć nastavnika izračunava visinu iznosa kredita.
Bruto dobit	U potpunosti točno određuje bruto dobit poduzetničkog pothvata.	Uz manje greške određuje bruto dobit poduzetničkog pothvata.	Uz pomoć nastavnika određuje bruto dobit poduzetničkog pothvata.
Osobine i motivi poduzetnika	Komentira osobine i motive poduzetnika.	Opisuje osobine i motive poduzetnika.	Navodi osobine i motive poduzetnika.
Komentar o važnosti poduzetničkog pothvata za razvoj gospodarstva u lokalnoj zajednici	Komentira važnost poduzetničkog pothvata za razvoj gospodarstva u lokalnoj zajednici.	Opisuje važnost poduzetničkog pothvata za razvoj gospodarstva.	Navodi važnost poduzetničkog pothvata za razvoj gospodarstva.
Povijesni razvoj poduzetništva	Povezuje povijesni razvoj poduzetništva s promjenama u gospodarstvu.	Objašnjava povijesni razvoj poduzetništva.	Djelomično opisuje povijesni razvoj poduzetništva.
Teoretičari poduzetništva	Analizira teoretičare i njihov doprinos razvoju poduzetništva.	Objašnjava značaj važnih teoretičara u razvoju poduzetništva.	Prepoznaje važne teoretičare u razvoju poduzetništva.

Bodovi:

0 – 11 nedovoljan

12 – 14 dovoljan

15 – 18 dobar

19 – 21 vrlo dobar

22 – 24 odličan

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

S obzirom da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička i ispitivačka nastava tijekom koje učenici rade samostalno, učenicima s teškoćama treba posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, u pomoć takvim učenicima će biti uključeni i ostali učenici. Prilikom izlaganja učenici s teškoćama će izlagati tek na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti.

U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama bit će navedeni preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Vrednovanje za učenje treba biti kontinuirano i popraćeno konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama kako bi se motiviralo učenike, jačalo njihovo samopouzdanje i poticalo daljnji napredak.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja na način da dobiju složeniji zadatak, a vrednovanje mora biti u skladu s razlikovnim / individualiziranim kurikulumom kako bi se potakla njihova motivacija i napredak.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Kreativnost i poslovna ideja, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razlikovati poduzetničku ideju i poslovnu priliku	Razlikovati poduzetničku ideju kao održivu poslovnu priliku prema odrednicama analize poduzetničkih ideja
Identificirati izvore poduzetničkih ideja	Identificirati izvore poduzetničkih ideja obzirom na promjene u okruženju poduzetnika
Primijeniti metode kreativnog rješavanja problema	Primijeniti pojedinačne i skupne kreativne metode generiranja poslovnih ideja
Razlikovati etape poduzetničkog pothvata	Razlikovati etape pokretanja novog poduzetničkog pothvata korištenjem potrebnih resursa s ciljem ostvarenja dobiti
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava. Učenicima se kroz projektne zadatke, radne situacije i istraživački rad omogućuje razvoj poduzetničkih kompetencija potrebnih za interpretiranje načina i metoda dolaska do poslovne ideje i razlikovanje etapa poduzetničkog pothvata.	
Nastavne cjeline / teme	Poduzetnička ideja Izvori poduzetničkih ideja Kreativne metode pronalaženja ideja Prikupljanje i analiza poduzetničkih ideja Poduzetnički pothvat
Način i primjer vrednovanja	

Nastavnica će koristiti različite zadatke, oblike rada i metode vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnoga okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Situacijski scenarij poučavanja – aktivnosti: Idejom do uspjeha

Poduzetnik N.A. bavi se proizvodnjom sira. Konkurencija je velika i poduzetnik treba uvesti novi proizvod kako bi povećao prodaju. Koristeći se metodom asocijacije na riječ *sir* potrebno je identificirati niz novih asocijacija i stvoriti novu ideju koja će biti poslovna prilika za poduzetnika. Nakon pojedinačnog generiranja ideja, potrebno je razmijeniti ideje i skupnom metodom generiranja – *brainstorming*. Odabrane tri ideje analiziraju se prema sljedećim odrednicama: tržišna, pravna, tehničko-tehnološka, financijska i analiza ljudskih potencijala. Na temelju prikaza poduzetničkog pothvata poduzetnika N.A. određuju se faze poduzetničkog pothvata.

Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju.

Primjer – vrednovanje za učenje – kriterijska rubrika:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik surađuje s ostalim učenicima tijekom rada u grupi.			
Učenik izvršava svoj dio zadatka.			
Učenik sudjeluje u prezentaciji novih poduzetničkih ideja.			
Učenik provodi samovrednovanje.			

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema danim kriterijskim rubrikama.

Primjer – savrednovanje – kriterijska rubrika:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Uspješno sam izvršio zadatak i identificirao asocijacije na riječ <i>sir</i> .			
Uspješno sam sudjelovao u generiranju i analiziranju tri nove poduzetničke ideje.			
Uspješno sam sudjelovao u određivanju etapa poduzetničkog pothvata.			
Zadovoljan sam osobnim doprinosom u rješavanju zadatka.			

Sviđa mi se ovakav način učenja i poučavanja.			
---	--	--	--

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija za navedeni zadatak: metoda asocijacije, metoda *brainstorming*, odrednice analize poduzetničke ideje, etape poduzetničkog pothvata

Primjer – vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika:

Kriterij	Razina ostvarenosti kriterija		
Bodovi	5 bodova	3 boda	1 bod
Metoda asocijacije	Identificira niz novih asocijacija na riječ <i>sir</i> i stvara novu ideju kao poslovnu priliku.	Identificira tri asocijacije na riječ <i>sir</i> i stvara novu ideju kao poslovnu priliku.	Identificira dvije asocijacije na riječ <i>sir</i> i stvara novu ideju kao poslovnu priliku.
Metoda brainstorming	Uspješno generira tri nove poduzetničke ideje koristeći metodu <i>brainstorming</i> .	Uspješno generira dvije nove poduzetničke ideje koristeći metodu <i>brainstorming</i> .	Generira jednu novu poduzetničku ideju koristeći metodu <i>brainstorming</i> .
Odrednice analize poduzetničke ideje	Analizira tri nove poduzetničke ideje prema slijedećim odrednicama: tržišna, pravna, tehničko-tehnološka, financijska i analiza ljudskih potencijala.	Objašnjava dvije nove poduzetničke ideje prema slijedećim odrednicama: tržišna, pravna, tehničko-tehnološka, financijska i analiza ljudskih potencijala.	Opisuje jednu novu poduzetničku ideju prema slijedećim odrednicama: tržišna, pravna, tehničko-tehnološka, financijska i analiza ljudskih potencijala.
Etape poduzetničkog pothvata	Određuje i analizira sve etape poduzetničkoga pothvata temeljene na usklađenosti elemenata poduzetničkog procesa.	Određuje i objašnjava etape poduzetničkoga pothvata temeljene na usklađenosti tri elementa poduzetničkog procesa – prilika, resursi i tim.	Određuje, ali ne objašnjava etape poduzetničkoga pothvata.

Bodovi:

0 – 9 nedovoljan

10 – 12 dovoljan

13 – 15 dobar
16 – 18 vrlo dobar
19 – 20 odličan
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
S obzirom da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička i ispitivačka nastava tijekom koje učenici rade samostalno, učenicima s teškoćama treba posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, u pomoć takvim učenicima će biti uključeni i ostali učenici. Prilikom izlaganja učenici s teškoćama će izlagati tek na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama bit će navedeni preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Vrednovanje za učenje treba biti kontinuirano i popraćeno konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama kako bi se motiviralo učenike, jačalo njihovo samopouzdanje i poticalo daljnji napredak. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja na način da dobiju složeniji zadatak, a vrednovanje mora biti u skladu s razlikovnim / individualiziranim kurikulumom kako bi se potakla njihova motivacija i napredak.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Društveno poduzetništvo, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Identificirati važnost društvenog poduzetništva u lokalnoj i široj društvenoj zajednici	Identificirati primjere društvenog poduzetništva i njegovu važnost u lokalnoj i široj društvenoj zajednici
Usporediti društveno i tradicionalno poduzetništvo	Usporediti obilježja društvenog u odnosu na obilježja tradicionalnog poduzetništva
Analizirati obilježja društvenog poduzetništva	Analizirati obilježja i pretpostavke djelovanja društvenog poduzetništva u lokalnoj i široj društvenoj zajednici
Istražiti primjere dobre prakse društvenog poduzetništva u Republici Hrvatskoj	Izložiti istražene primjere dobre prakse društvenog poduzetništva u Republici Hrvatskoj
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	

Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava. Učenicima se kroz projektne zadatke, radne situacije i istraživački rad omogućuje razvoj poduzetničkih kompetencija potrebnih za razumijevanje važnosti i djelovanje društvenog poduzetništva u lokalnoj i široj društvenoj zajednici te istraživanje primjera dobre prakse društvenog poduzetništva u Republici Hrvatskoj.

Nastavne cjeline / teme	Obilježja društvenog poduzetništva Nositelji društvenog poduzetništva Primjeri dobre prakse društvenog poduzetništva		
Način i primjer vrednovanja			
Nastavnica će koristiti različite zadatke, oblike rada i metode vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnoga okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Situacijski scenarij poučavanja – aktivnosti: Hotel Sinergija			
Leona je otvorila hotel za kućne ljubimce. U cilju unapređenja svojega poslovanja Leona želi poslovanje hotela temeljiti na društvenim, ekonomskim i ekološkim pretpostavkama te istražuje primjere dobre prakse društvenog poduzetništva.			
Potrebno je istražiti primjere dobre prakse društvenog poduzetništva u lokalnoj zajednici. Na odabranim primjerima analiziraju se obilježja društvenog poduzetništva, objašnjava se model djelovanja društvenog poduzetništva i identificiraju se pretpostavke djelovanja društvenog poduzetništva. Nakon istraženih primjera u lokalnoj zajednici, prezentira se primjer dobre prakse društvenog poduzetništva.			
Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju.			
Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema danim kriterijskim rubrikama.			
Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija za navedeni zadatak: obilježja društvenog poduzetništva, model djelovanja društvenog poduzetnika, pretpostavke djelovanja društvenog poduzetništva u lokalnoj zajednici, primjer djelovanja društvenog poduzetnika.			
Primjer – vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika:			
Kriterij	Razina ostvarenosti kriterija		
Bodovi	3	2	1
Obilježja društvenog poduzetništva	Analizira društvena, ekonomska i politička obilježja društvenog poduzetništva.	Objašnjava društvena, ekonomska i politička obilježja društvenog poduzetništva.	Opisuje društvena, ekonomska i politička obilježja društvenog poduzetništva.

Model djelovanja društvenog poduzetništva	Detaljno objašnjava sve elemente modela 3P djelovanja društvenog poduzetništva.	Objašnjava dva elementa modela 3P društvenog poduzetništva.	Opisuje jedan element modela 3P društvenog poduzetništva.
Pretpostavke djelovanja društvenog poduzetništva u lokalnoj zajednici	Identificira niz pretpostavki djelovanja društvenog poduzetništva (postojanje izvora financiranja, obrazovani poduzetnici, dobro osmišljen poslovni plan, velika podrška društvenih i državnih tijela).	Identificira tri pretpostavke djelovanja društvenog poduzetništva.	Identificira jednu pretpostavku društvenog poduzetništva.
Primjer djelovanja društvenog poduzetništva u lokalnoj zajednici	Navodi i objašnjava primjer dobre prakse društvenog poduzetništva u lokalnoj zajednici.	Navodi i opisuje primjer dobre prakse društvenog poduzetništva u lokalnoj zajednici.	Navodi primjer dobre prakse društvenog poduzetništva u lokalnoj zajednici.

Bodovi:

0 – 6 nedovoljan

7 – 8 dovoljan

9 – 10 dobar

11 vrlo dobar

12 odličan

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

S obzirom da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička i ispitivačka nastava tijekom koje učenici rade samostalno, učenicima s teškoćama treba posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, u pomoć takvim učenicima će biti uključeni i ostali učenici. Prilikom izlaganja učenici s teškoćama će izlagati tek na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama bit će navedeni preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Vrednovanje za učenje treba biti kontinuirano i popraćeno konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama kako bi se motiviralo učenike, jačalo njihovo samopouzdanje i poticalo daljnji napredak.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja na način da dobiju složeniji zadatak, a vrednovanje mora biti u skladu s razlikovnim / individualiziranim kurikulumom kako bi se potakla njihova motivacija i napredak.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Pravni oblici pokretanja poduzetničke aktivnosti, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razlikovati društva osoba i društva kapitala u svrhu pokretanja poduzetničkog pothvata	Razlikovati prednosti i nedostatke osnivanja društva osoba i društva kapitala u svrhu pokretanja poduzetničkog pothvata
Protumačiti specifičnosti obrta u svrhu pokretanja poduzetničkog pothvata	Protumačiti specifičnosti slobodnog, vezanog i povlaštenog obrta u svrhu pokretanja poduzetničkog pothvata
Razlikovati posebne pravne oblike pokretanja poduzetničke aktivnosti	Analizirati karakteristike posebnih pravnih oblika u pokretanju poduzetničke aktivnosti
Koristiti usluge sudskog registra i bazne podatke obrtnog registra	Koristiti usluge sudskog registra i obrtnog registra na primjerima osnivanja trgovačkog društva i obrta
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava. Učenicima se kroz projektne zadatke, radne situacije i istraživački rad omogućuje razvoj poduzetničkih kompetencija potrebnih za odabir pravnog oblika za pokretanje poduzetničkog pothvata, razlikovanje posebnih pravnih oblika te korištenje usluge sudskog i obrtnog registra.	
Nastavne cjeline / teme	Pravni oblici trgovačkih društava Osnivanje trgovačkih društava Obrt Posebni pravni oblici
Način i primjer vrednovanja	
Nastavnica će koristiti različite zadatke, oblike rada i metode vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnoga okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	
Situacijski scenarij poučavanja – aktivnosti: Nakon fakulteta – Heureka!	

Neven je diplomirao na Ekonomskom fakultetu i nakon višegodišnjeg iskustva u promociji različitih glazbenih i društvenih događaja odlučio je pokrenuti vlastiti posao za organizaciju dobrotvornih manifestacija, festivala i konferencija. Proučavao je zakonske propise o osnivanju trgovačkih društava, obrta i posebnih pravnih oblika za pokretanje poduzetničke aktivnosti kako bi odabrao odgovarajući pravni oblik svjeg budućeg poslovnog pothvata.

Prema zadanim smjernicama (osnivački akt, temeljni kapital, odgovornost osnivača društva i raspored dobiti) potrebno je usporediti društva osoba i društva kapitala. Korištenjem usluga sudskog registra navode se tri primjera društva kapitala i tri primjera društva osoba.

Nakon toga, potrebno je istražiti bazne podatke obrtnog registra i navesti tri primjera pojedinih vrsta obrta i njihove karakteristike.

Istražuju se mrežne stranice i navode se posebni pravni oblici pokretanja poduzetničke aktivnosti i njihove karakteristike. Dobivene podatke potrebno je prikazati tabelarno.

Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju.

Primjer – vrednovanje za učenje – kriterijska rubrika:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik izrađuje zadatak prema zadanim smjernicama.			
Učenik samostalno istražuje bazne podatke obrtnog i sudskog registra.			
Učenik navodi tri primjera društva kapitala, društva osoba i obrta te njihove karakteristike.			
Učenik dobivene podatke prikazuje tabelarno.			
Učenik sudjeluje u samovrednovanju.			

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema danim kriterijskim rubrikama.

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija za navedeni zadatak: trgovačka društva, obrt, posebni pravni oblici, sudski i obrtni registar.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
S obzirom da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička i ispitivačka nastava tijekom koje učenici rade samostalno, učenicima s teškoćama treba posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, u pomoć takvim učenicima će biti uključeni i ostali učenici. Prilikom izlaganja učenici s teškoćama će izlagati tek na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. U individualiziranom kurikulu za svakog učenika s posebnim potrebama bit će navedeni preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Vrednovanje za učenje treba biti kontinuirano i popraćeno konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama kako bi se motiviralo učenike, jačalo njihovo samopouzdanje i poticalo daljnji napredak. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja na način da dobiju složeniji zadatak, a vrednovanje mora biti u skladu s razlikovnim / individualiziranim kurikulumom kako bi se potakla njihova motivacija i napredak.

Raspored održavanja skupa ishoda modula Uvod u poduzetništvo

SKUP ISHODA UČENJA	Nastavne cjeline / teme	Nastavnica	Ukupni broj sati u nastavi	Broj sati tjedno	Broj tjedana	Vremenski okvir	CSVET	VPUP	UTR
Poduzetništvo, poduzetnik i temeljne odrednice poduzetništva	• Pojmovno određenje poduzetništva i poduzetnika • Povijesni razvoj poduzetništva • Poduzetnik i poduzetništvo u teoriji • Osobine poduzetnika i	Jelena Tabain	18	2	9	Prvih 9 tjedana – 2 sata tjedno	1	40%	32%

	poduzetnički motivi • Temeljne odrednice poduzetništva • Poduzetnička i tržišna sloboda								
Kreativnost i poslovna ideja	• Poduzetnička ideja • Izvori poduzetničkih ideja • Kreativne metode pronalaženja ideja • Prikupljanje i analiza poduzetničkih ideja • Poduzetnički pothvat	Jelena Tabain	17	2	9	Od 10. tjedna do 17. tjedna – 2 sata tjedno, a 18. tjedan – 1 sat tjedno	1	32%	36%
Društveno poduzetništvo	• Obilježja društvenog poduzetništva • Nositelji društvenog poduzetništva	Jelena Tabain	17	2	9	18. tjedan – 1 sat tjedno, a od 19. tjedna do 26. tjedna – 2 sata tjedno	1	32%	36%

	• Primjeri dobre prakse društvenog poduzetništva								
Pravni oblici pokretanja poduzetničke aktivnosti	• Pravni oblici trgovačkih društava • Osnivanje trgovačkih društava • Obrt • Posebni pravni oblici	Jelena Tabain	18	2	9	Od 27. tjedna do kraja godine – 2 sata tjedno	1	36%	36%
			70	-	36		4		

4.1.2. MODUL: Informacijsko-komunikacijske tehnologije u uredskom poslovanju

Nastavnica: Tatjana Gugić

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12471 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12473 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12472 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12477		
Obujam modula (CSVET)	6 CSVET Primjena IKT-a u uredskom poslovanju, 1 CSVET Internetska tehnologija u poslovanju, 1 CSVET Uredske aplikacije za oblikovanje teksta, 2 CSVET Multimedija u funkciji predstavljanja poslovnih podataka, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja (10 – 20 %)	Oblici učenja temeljenog na radu (50-70%)	Samostalne aktivnosti učenika (20-30%)
	15%	55%	30%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilje je modula učenicima omogućiti stjecanje digitalnih kompetencija potrebnih za obradu podataka u poslovanju korištenjem računala. Učenici će usvojiti osnovne vještine rada na računalu korištenjem sustavskih i korisničkih programa, pretraživanjem interneta i korištenjem različitih usluga interneta za potrebe poslovanja. Nakon ovog modula učenici će ovladati vještinom izrade složenih poslovnih dokumenata i multimedijских sadržaja primjenom različitih digitalnih alata u cilju vizualizacije poslovnih podataka.		
Ključni pojmovi	poslovna informatika, hardver, softver, sustavski programi, korisnički programi, datoteka, mapa, računalni oblak, računalna mreža, internet, servisi interneta, Netiquette, autorska prava, obrada teksta, multimedija, mrežna stranica, vizualizacija podataka		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	ikt A.4.1.Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju ikt A.4.2.Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti ikt A.4.3.Učenik stvara pozitivne digitalne tragove vodeći se načelom sigurnosti ikt A.4.4.Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš		

	ikt B.4.3. Učenik kritički procjenjuje svoje ponašanje i ponašanje drugih u digitalnom okružju ikt C.4.4. Samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama ikt D.4.1. Samostalno ili u suradnji sa drugima stvara nove sadržaje i ideje ili preoblikuje postojeća rješenja primjenjujući različite načine za poticanje kreativnosti uku A.4/5.1. Samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu
Učenje temeljeno na radu	Ishodi ovog modula stječu se ponajviše učenjem temeljenom na radu unutar učionice. Učenici će na svakom satu raditi na računalima u suvremeno opremljenoj učionici. Pri tome će koristiti različite digitalne alate i za svaku vježbu će imati mogućnost samovrednovanje. Iste digitalne alate koristit će za samostalni rad kod kuće.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	Specijalizirana učionica opremljena računalom za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom i pristupom internetu, oprema za održavanje nastave (interaktivna ploča, projektor, projektorno platno), računala za učenike s instaliranom potrebnom programskom potporom i pristupom internetu

SIU	NAZIV	CSVET	VPUP (sati)	UTR (sati)	SAU (sati)	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Primjena IKT-a u uredskom poslovanju	1 CSVET	5	12	8	Tatjana Gugić	specijalizirana učionica
SIU2	Internetska tehnologija u poslovanju	1 CSVET	5	13	7	Tatjana Gugić	specijalizirana učionica
SIU3	Uredske aplikacije za oblikovanje teksta	2 CSVET	10	25	15	Tatjana Gugić	specijalizirana učionica
SIU4	Multimedija u funkciji predstavljanja poslovnih podataka	2 CSVET	10	25	15	Tatjana Gugić	specijalizirana učionica

PLANIRANJE IZVOĐENJA MODULA

[illegible][illegible]

Multimedija u funkciji predstavljanja poslovnih podataka (2 CSVET)	35					2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1
--	----	--	--	--	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

SUI1: Primjena IKT-a u uredskom poslovanju

RAZRADA SKUPOVA ISHODA UČENJA

ISHOD	NASTAVNE CJELINE/TEME
objasniti osnovne pojmove povezane s IKT za potrebe uredskog poslovanja	Značaj IKT-a u poslovanju
razlikovati hardverske komponente i njihove funkcije za potrebe uredskog poslovanja	Hardverske komponente računala u poslovanju
provesti prilagodbu operacijskog sustava za potrebe uredskog poslovanja	Programska podrška poslovanja
primijeniti hijerarhiju mapa i datoteka na računalu, vanjskim memorijama ili računalnom oblaku za potrebe poslovanja	Poslovanje u oblaku

NAČIN STJECANJA ISHODA UČENJA

Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava koja obuhvaća rad na problemskim zadacima kroz individualni rad, rad u paru, skupinama ili timovima. Učenici, pod vodstvom nastavnika koji djeluje kao mentor i koordinator, razvijaju praktične vještine rada na računalu. Tijekom nastave, učenici također surađuju na zajedničkim zadacima koristeći cloud tehnologije. Nakon završetka zadataka i vježbi, učenici primaju povratne informacije o kvaliteti i uspješnosti njihova rada.

AKTIVNOSTI

1. Umna mapa: Moje računalo

Učenici će u alatu za izradu umne mape organizirati umnu mapu tako da središnji pojam mape bude računalo. Prisjetit će se što su sve učili o

sklopovlju računala i prema tome razgranati svoju umnu mapu (ulazne jedinice, izlazne jedine, memorija i središnja jedinca). Pojmove će obogatiti crtežom (umetnuti slike/fotografije dijelova računala). Važno je obuhvatiti sve dijelove računala, osnovne podjele i zadaće softvera i sigurnost sustava, pravilno ih povezati u umnoj mapi te da sve bude pregledno i točno napisano. Veličinu fonta u umnoj mapi potrebno je prilagoditi tako da tekst bude čitljiv. izrađenu mapu će spremiti na vanjsku memoriju i u računalni oblak te podijeliti u razrednom timu i komentirati uratke.

2. Situacijski scenarij poučavanja: Moj digitalni ured

Prema zadanom budžetu i planiranim potrebama poslovanja u uredu treba predložiti potrebnu IKT koja će se koristiti za unapređenje poslovanja. odabrati hardverske komponente za željenu konfiguraciju računala te predložiti operacijski sustav i potrebnu programsku opremu potrebne za rad. Planirati će načine pohrane koristeći različite vanjske memorije ili servis u oblaku.

VREDNOVANJE

Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema zadanim kriterijima

Vrednovanje naučenog: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija. **Primjer:**

Sastavnice vrednovanja	BODOVI		
	U potpunosti zadovoljava 4 boda	Djelomično zadovoljava 2 bod	Ne zadovoljava 0 bodova
STRUKTURA UMNE MAPE	Svi ključni pojmovi, grane i podgrane smislano su povezane u cjelinu te pokazuju razumijevanje strukture.	Ključni pojmovi, grane i podgrane povezani su uz manje nedostatke.	Ključni pojmovi, grane i podgrane su pogrešno organizirani te ukazuju na nerazumijevanje strukture.
PREGLEDNOST UMNE MAPE	Umna mapa je u potpunosti pregledna i lako ju je pratiti.	Umna mapa je djelomično pregledna i teže ju je pratiti.	Umna mapa je nepregledna i teško ju je pratiti.
SADRŽAJ UMNE MAPE	U potpunosti sadrži sve pojmove važne za razumijevanje teme prema zadanim smjernicama. Vidljivo je potpuno razumijevanje teme.	Sadrži gotovo sve pojmove važne za razumijevanje teme prema smjernicama. Vidljivo je djelomično razumijevanje teme.	Sadrži premalo pojmova važnih za razumijevanje teme. Obuhvaćeni sadržaj nije dostatan za razumijevanje teme.

DIJELJENJE I ANALIZA	Sadržaj podijeljen u zajedničkoj grupi sa svim sastavnicama	Sadržaj podijeljen bez sastavnica	Sadržaj nije podijeljen
-------------------------	--	-----------------------------------	-------------------------

Kod vrednovanja naučenog primjenjuje se kriterij za ocjenjivanje:

- odličan 85-100% bodova
- vrlo dobar 75-85% bodova
- dobar 65-75% bodova
- dovoljan 50-65% bodova

SUI2: Internetska tehnologija u poslovanju

RAZRADA SKUPOVA ISHODA UČENJA

ISHOD	NASTAVNE CJELINE/TEME
razlikovati različite usluge (service) na internetu u svrhu poslovanja	Računalne mreže u poslovanju Usluge (servisi) na internetu
kritički prosuđivati informacije dobivene internetskim pretraživanjem za potrebe poslovanja	Autorska prava i intelektualno vlasništvo
planirati internu i eksternu online poslovnu suradnju	Online suradnja u virtualnom poslovnom okruženju
utvrditi opasnosti na internetu i mogućnosti zaštite osobnih i poslovnih podataka	Sigurnost korisnika i osobnih podataka na internetu

NAČIN STJECANJA ISHODA UČENJA

Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava koja obuhvaća rad na problemskim zadacima kroz individualni rad, rad u paru, skupinama ili timovima. Učenici, pod vodstvom nastavnika koji djeluje kao mentor i koordinator, razvijaju praktične vještine rada na računalu. Tijekom nastave, učenici također surađuju na zajedničkim zadacima koristeći cloud tehnologije. Nakon završetka zadataka i vježbi, učenici primaju povratne informacije o kvaliteti i uspješnosti njihova rada.

4.1.3. Osnove računovodstva

4.1.4. Uvod u osobne financije

Nastavnica: Darka Pribudić

Obujam modula (CSVET)	3 CSVET (Planiranje i upravljanje osobnim financijama, 3 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja 40-60%	Oblici učenja temeljenog na radu 35-50%	Samostalne aktivnosti učenika 5-10%
	50%	40%	10%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula učenicima omogućiti stjecanje financijske pismenosti potrebne za donošenje financijskih odluka i razvoj osobnih financijskih planova. Učenici će usvojiti potrebna financijska znanja o financijskim proizvodima i mogućnostima za osobno financijsko planiranje te izbjeći nepogrešne i rizične financijske odluke.		
Ključni pojmovi	financijska pismenost, financijsko ponašanje, osobne financije, proračun, upravljanje rizicima		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	pod C,4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije pod C.4.3. Objašnjava osnovne namjene financijskih institucija i koristi se financijskim uslugama. ikt C.4,4. Samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. uku A,4/5.1. Samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema, osr C4.1. Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite. goo A.4.1. Aktivno sudjeluje u zaštiti ljudskih prava.		

Učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se realiziranjem radnih zadataka koji se mogu simulirati u školskim specijaliziranim učionicama/praktikumima ili u Regionalnim centrima kompetentnosti. Poželjno je koristiti projektnu nastavu te situacijsko učenje i poučavanje, odnosno zadaci za učenje i vježbanje trebaju odgovarati stvarnim radnim situacijama u poslovanju. Isto tako, gdje god je to moguće, ishode učenja kojima učenik stječe praktične vještine treba ostvariti u realnim uvjetima kod poslodavca (gospodarski subjekt s kojim ustanova u školskoj godini ostvaruje poslovnu suradnju u skladu s kurikulum ustanove). Radni zadaci trebaju biti dijelom i iz poduzetničkog svijeta dati učenicima poduzetničko iskustvo i motivirati ih na kasnije samozapošljavanje.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	Okruženje će obuhvaćati školsku učionicu, specijaliziranu učionicu te Poduzetnički inkubator. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Planiranje i upravljanje osobnim financijama, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
identificirati značaj odgovorne potrošnje za osobno financijsko planiranje i donošenje odgovornih financijskih odluka	identificirati značaj odgovorne potrošnje za osobno financijsko planiranje
razlikovati temeljne financijske pojmove nužne za stjecanje financijske pismenosti i donošenje odgovornih financijskih odluka	razlikovati temeljne financijske pojmove nužne za stjecanje financijske pismenosti
identificirati ostvarive financijske ciljeve za osobno financijsko planiranje	identificirati SMART financijske ciljeve za osobno financijsko planiranje
evidentirati primitke i izdatke na primjerima osobnog budžeta	evidentirati tablično primitke i izdatke u proračunu za osobno financijsko planiranje
analizirati načine ulaganja i vrste ulaganja osobnih financijskih sredstava	analizirati načine ulaganja vrste ulaganja osobnih financijskih sredstava kao najbolji izbor za ostvarenje cilja
procijeniti rizike u upravljanju osobnim financijama	procijeniti rizike u upravljanju osobnih financija i mogućnosti zaštite

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava. Učenicima se kroz projektne zadatke, radne situacije i istraživački rad omogućuje razvoj poduzetničkih kompetencija potrebnih za razumijevanje povijesnog razvoja poduzetništva, temeljnih odrednica poduzetništva te identificiranje osobina i motiva poduzetnika potrebnih za ulazak poduzetnika u poduzetnički pothvat. Dominantan nastavni sustav jest heuristička nastava u kojoj se projektnim zadatkom izrađuju osobni proračun analizirajući izvore novčanih primitaka i novčanih izdataka. Tijekom realizacije projektnog zadatka samostalno se obrazlažu značenje i ulogu planiranja osobnih financija te određuju financijske ciljeve kako bi uspješno upravljali osobnim financijama.			
Nastavne cjeline / teme		Novac Financijske institucije i financijski proizvodi Planiranje osobnih financija	
Način i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa stoga se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnoga okružja i odgojno-obrazovne skupine.			
Situacijski scenarij poučavanja - aktivnosti: Nakon završetka srednje škole, Ivana se zaposlila u marketinškoj agenciji i počela samostalno živjeti. Potrebno je analizirati osobne potrošačke navike i izraditi osobni proračun na mjesečnoj bazi, S ciljem racionalnog korištenja novca analiziraju se i bilježe primanja i izdaci . Izdatke je potrebno razvrstati na stalne i promjenjive troškove te dodijeliti novac svakoj stavci izdataka. Kako bi se pratio trag novca kontroliraju se i analiziraju sve stavke izdataka u odnosu na planirane i sva primanja u odnosu na planirana. Izračunava se razlika između primanja i izdataka. Ako postoji višak utvrđuje se visina novca za štednju i planiraju se ulaganja, a ako postoji manjak planiraju se načini zaduživanja. Potrebno je predloženi osobni proračun, prijedloge štednje ili zaduživanja prikazati tablično.			
Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju. Primjer – vrednovanje za učenje – kriterijska rubrika:			
Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik izrađuje zadatak prema navedenim podacima i smjernicama nastavnika.			

Učenik komentira važnost dobrog planiranja proračuna na Ivaninom primjeru			
Učenik provodi vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje.			

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema danim kriterijskim rubrikama.

15 – 18 dobar

19 – 21 vrlo dobar

22 – 24 odličan

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

S obzirom da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička i ispitivačka nastava tijekom koje učenici rade samostalno, učenicima s teškoćama treba posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, u pomoć takvim učenicima će biti uključeni i ostali učenici. Prilikom izlaganja učenici s teškoćama će izlagati tek na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti.

U individualiziranom kurikulu za svakog učenika s posebnim potrebama bit će navedeni preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Vrednovanje za učenje treba biti kontinuirano i popraćeno konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama kako bi se motiviralo učenike, jačalo njihovo samopouzdanje i poticalo daljnji napredak.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja na način da dobiju složeniji zadatak, a vrednovanje mora biti u skladu s razlikovnim / individualiziranim kurikulumom kako bi se potakla njihova motivacija i napredak.

4.1.5. Uvod u poslovne komunikacije

Nastavnice: Vinka Mušura i Jelena Tabain

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12468 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12470 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12469		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Osnove poslovnog komuniciranja, 1 CSVET Poslovni bonton u komunikaciji, 1 CSVET Usmena poslovna komunikacija, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja 20 – 30%	Oblici učenja temeljenog na radu 30 – 50%	Samostalne aktivnosti učenika 30 – 40%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je učenicima omogućiti stjecanje kompetencija potrebnih za primjenu pravila poslovnog komuniciranja i poslovnog bontona u komunikaciji u konkretnim poslovnim situacijama, a u svrhu stvaranja kvalitetnih međuljudskih odnosa i uspješnog funkcioniranja poslovne organizacije. Učenici će analizirati specifične oblike usmene komunikacije u poslovanju, planirati i izvesti prezentaciju primjenjujući verbalnu, neverbalnu i vizualnu komunikaciju u poslovnom komuniciranju.		
Ključni pojmovi	obilježja komunikacije, komunikacijska kompetencija, proces komuniciranja, vrste komunikacije, vještine komuniciranja, poslovna komunikacija, digitalna komunikacija, poslovni bonton, norme ponašanja, oblici komunikacije, usmena komunikacija, neverbalna komunikacija, prezentacija		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	zdr. B.4.1.A. Odabire primjerene odnose i komunikaciju. zdr. B.4.1.B. Razvija tolerantan odnos prema drugima. zdr. B.4.2.C. Razvija osobne potencijale i socijalne uloge. goo A.4.2. Promiče ulogu institucija i organizacija u zaštiti ljudskih prava. goo A.4.3. Promiče ljudska prava. ikt C.4.1. Samostalno provodi istraživanje radi rješavanja problema u digitalnom okružju. ikt C.4.2. Samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. osr A.4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem. osr A.4.3. Razvija osobne potencijale.		

	osr B.4.2.Suradnički uči i radi u timu/grupi ili paru. osr C.4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture. uku A.4./5.1.Samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema. uku A.4./5.2. Koristi se različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4./5.3. Kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
Učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirati će se kroz radne zadatke koji se mogu simulirati u školskim specijaliziranim učionicama. Također, koristiti će se projektna nastava te situacijsko učenje i poučavanje, tj. zadatci za učenje i vježbanje će odgovarati stvarnim radnim situacijama u poslovanju.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	Okruženje će obuhvaćati školsku učionicu i specijaliziranu učionicu. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Osnove poslovnog komuniciranja, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Identificirati važnost komunikacijske vještine pojedinca za provođenje poslovnih aktivnosti	Identificirati komunikacijske kompetencije pojedinca potrebne za uspješno provođenje pojedinih poslovnih aktivnosti
Analizirati elemente i aktivnosti modela poslovne komunikacije	Analizirati elemente i aktivnosti modela poslovne komunikacije za različita područja poslovnog djelovanja
Objasniti vrste komunikacija u cilju razvijanja komunikacijske vještine pojedinca	Objasniti značaj različitih vrsta komunikacija za razvoj komunikacijskih vještina pojedinca
Utvrđiti specifičnosti poslovne komunikacije u cilju ostvarenja poslovnih ciljeva	Utvrđiti specifičnosti komuniciranja u poslovnoj organizaciji u svrhu ostvarenja poslovnih ciljeva
Identificirati važnost digitalnih komunikacija u poslovnoj organizaciji u kontekstu povezivanja s dionicima	Identificirati utjecaj različitih vrsta digitalnih komunikacija na povezivanje s dionicima poslovne organizacije
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav učenje je temeljeno na radu. Projektnim zadacima/radnim situacijama/istraživačkim radom omogućuje se razvoj kompetencija potrebnih za primjenu pravila poslovnog komuniciranja u provedbi poslovnih aktivnosti, a u svrhu stvaranja kvalitetnih međuljudskih odnosa i uspješnog funkcioniranja poslovne organizacije.	

Razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine kako bi se osiguralo postizanje propisanih ishoda učenja.			
Nastavne cjeline / teme		Osnovna obilježja i vrste komunikacija Vještine i stilovi komuniciranja Model poslovnog komuniciranja Komunikacija u poslovnoj organizaciji Digitalna komunikacija s dionicima poslovne organizacije	
Način i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa stoga se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.			
Situacijski scenarij poučavanja – aktivnosti:			
Vrste i modeli komunikacije s dionicima poslovne organizacije			
Poslovna organizacija koja se bavi proizvodnjom i prodajom mesa i mesnih proizvoda Igomatko d.o.o. nedavno je povukla iz prodaje svoje mesne kobasice zbog mogućnosti prisustva stranog tijela – komadića metala. Upravo ta organizacije, svjesna rizika narušavanja ugleda u javnosti i povjerenja dionika, dodijelila je zadatak svojoj zaposlenici, komunikacijskoj stručnjakinji, da organizira odgovarajuće komunikacijske procese prema dionicima tvrtke: institucije vlasti (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva; Ministarstvo zdravstva – Uprava za sanitarnu inspekciju, Državni inspektorat, Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu, Hrvatski javod za javno zdravstvo – Odjel za zdravstvenu ispravnost hrane i Odjel za hranu, Zavod za javno zdravstvo), mediji, potrošači, zaposlenici, dobavljači, predstavnici lokalne zajednice, investitori.			
Za svakog dionika potrebno je odabrati odgovarajuću vrstu i model komunikacije. Pri tome je vrlo važno uzeti u obzir svrhu, važnost i opseg poruke koja se šalje te potrebe i očekivanja dionika.			
Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija za smjernice o daljnjem poboljšanju.			
Primjer – vrednovanje za učenje – kriterijska rubrika.			

Učenik izvršava zadani zadatak na vrijeme.			
Učenik sudjeluje u prezentaciji dobivenih rezultata.			
Učenik provodi vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje.			

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema danim kriterijskim rubrikama

Primjer – samovrednovanje – kriterijska rubrika:

Element procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Uspješno sam se pripremio za izradu zadatka prema uputama nastavnika.			
Izradio sam zadatak na vrijeme.			
Uspješno sam sudjelovao u prezentaciji dobivenih rezultata.			
Zadovoljan sam osobnim doprinosom u rješavanju zadatka.			
Sviđa mi se ovakav način poučavanja.			

Vrednovanje naučenog: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija za navedeni zadatak: vrsta komunikacija i model komuniciranja

Primjer – vrednovanje naučenog – kriterijska rubrika:

Kriterij	Razina ostvarenosti kriterija		
Bodovi	5 bodova	3 boda	1 bod
Vrste komunikacija	Komentira vrste komunikacija na odabranim primjerima poslovnih organizacija	Objašnjava vrste komunikacija na odabranim primjerima poslovnih organizacija	Prepoznaje vrste komunikacija na odabranim primjerima poslovnih organizacija
Model komuniciranja	Analizira elemente i aktivnosti modela poslovne komunikacije	Identificira elemente i aktivnosti modela poslovne komunikacije	Navodi elemente i aktivnosti modela poslovne komunikacije

Bodovi:

0-4 nedovoljan

5-6 dovoljan

7-8 dobar

9 vrlo dobar

10 odličan

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi učenje temeljeno na radu tijekom koje učenici rade samostalno, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć takvim učenicima uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okružju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranome 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 za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja je razina pedagoške podrške učeniku potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanje dodatnim sadržajima kojih 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 treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Poslovni bonton u komunikaciji, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
objasniti važnost poslovnog bontona u komuniciranju	objasniti razine poslovnog bontona i važnost njegove primjene u komuniciranju
primijeniti pravila poslovnog bontona u usmenoj komunikaciji	primijeniti pravila poslovnog bontona u usmenoj komunikaciji u skladu s pripadajućim normama ponašanja pri konkretnoj poslovnoj situaciji
koristiti pravila poslovnog bontona u pisanoj komunikaciji	koristiti pravila poslovnog bontona u pisanoj komunikaciji u skladu s pripadajućim normama ponašanja pri konkretnoj poslovnoj situaciji

koristiti pravila poslovnog bontona pri telefonskom razgovoru	koristiti pravila poslovnog bontona pri telefonskom razgovoru u skladu s pripadajućim normama ponašanja u konkretnoj poslovnoj situaciji
primijeniti pravila poslovnog bontona u virtualnom okruženju	primijeniti pravila poslovnog bontona u virtualnom okruženju u skladu s pripadajućim normama ponašanja pri konkretnoj poslovnoj situaciji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav učenje je temeljeno na radu. Projektnim zadacima/radnim situacijama/istraživačkim radom omogućuje se razvoj komunikacijskih kompetencija prilikom primjene pravila poslovnog bontona u različitim oblicima komuniciranja, a u skladu s odgovarajućim normama ponašanja. Razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine kako bi se osiguralo postizanje propisanih ishoda učenja.	
Nastavne cjeline / teme	Pojam, važnost i razine poslovnog bontona Organizacijska kultura i poslovni bonton Norme ponašanja po pojedinim oblicima komuniciranja u poslovanju Primjena poslovnog bontona po pojedinim oblicima komuniciranja
Način i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa stoga se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnoga okružja i odgojno-obrazovne skupine. Situacijski scenarij poučavanja - aktivnosti: Norme ponašanja i pravila poslovnog bontona po pojedinim oblicima komuniciranja	

Uspješna poslovna organizacija s dugogodišnjom tradicijom, koja se bavi proizvodnjom i prodajom namještaja, njeguje običaj održavanja ceremonija unaprjeđenja svojih radnika i nagrađivanje sjajnih poslovnih rezultata, kao što su plasman novih proizvoda, širenje na nova tržišta, povećana prodaja i sl. Na ovakve ceremonije osim radnika te organizacije, pozivaju se i njezini dugogodišnji poslovni partneri.

Prilikom odabira odgovarajućeg oblika komuniciranja s dionicima treba uzeti u obzir norme ponašanja i pravila poslovnog bontona. Norme ponašanja najčešće su određene kulturom koja se njeguje u organizaciji posebice njezinim simbolima, kao što su: zajedničke vrijednosti i ponašanja, statusni simboli, tradicija i priče, rituali, jezik i sl. Potrebno je obavijestiti i pozvati dionike na ceremoniju unaprjeđivanja i nagrađivanja radnika različitim oblicima komuniciranja (usmena komunikacija, pisana komunikacija, telefonski razgovor i komunikacija u virtualnom okruženju), vodeći računa o normama ponašanja i pravilima poslovnog bontona.

Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju.

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema danim kriterijskim rubrikama.

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija za navedeni zadatak: norme ponašanja i poslovni bonton pri telefonskom razgovoru, norme ponašanja i poslovni bonton u usmenoj komunikaciji, norme ponašanja i poslovni bonton u pisanoj komunikaciji, norme ponašanja i poslovni bonton u virtualnom okružju.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi učenje temeljeno na radu tijekom koje učenici rade samostalno, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć takvim učenicima uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okružju pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranome 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 za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja je razina pedagoške podrške učeniku potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanje dodatnim sadržajima kojih 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 treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Usmena poslovna komunikacija, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Analizirati specifične oblike usmene komunikacija u poslovanju	Analizirati specifičnosti poslovnog razgovora i poslovnog sastanka kao oblika usmene komunikacije vodeći računa o argumentiranju, uvjeravanju i slušanju
Prilagoditi verbalnu, neverbalnu i vizualnu komunikaciju u poslovanju	Uskladiti verbalnu, neverbalnu i vizualnu komunikaciju u poslovnom komuniciranju na zadanu temu u određenom vremenu
Upravlјati tijekom prezentacije i komunikacijom sa slušateljima	Upravlјati planiranim tijekom prezentacije i komunikacijom sa slušateljima s obzirom na specifičnosti publike
Primijeniti osnovne tehnike asertivnog poslovnog komuniciranja prilikom rješavanja sukoba	Primijeniti tehnike asertivnog poslovnog komuniciranja prilikom rješavanja sukoba
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Učenicima se kroz projektne zadatke, radne situacije i istraživački rad omogućuje razvijanje komunikacijskih kompetencija u kojima se očekuje sinergija verbalne i neverbalne komunikacije pri prezentiranju ili predstavljanju.	
Nastavne cjeline / teme	Oblici usmene komunikacije Neverbalna komunikacija Prezentiranje Sukobi u komuniciranju
Način i primjer vrednovanja	
Nastavnica će koristiti različite zadatke, oblike rada i metode vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnoga okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	
Situacijski scenarij poučavanja – aktivnosti: Prezentacijom do uspjeha! Potrebno je izraditi prezentaciju na temu <i>Osobine i motivi poduzetnika iz lokalne zajednice</i> s obzirom na specifičnosti publike kojoj je prezentacija namijenjena. Pri izradi prezentacije potrebno je voditi računa o strukturi prezentacije i vremenu koje je na raspolaganju za prezentiranje.	

Izrađena se prezentacija izlaže pri čemu je potrebno voditi računa o neverbalnoj i verbalnoj komunikaciji – otvaranje prezentacije, tijek, zaključak, odgovaranje na pitanja i kontakt s ciljnom publikom kojoj je prezentacija namijenjena.

Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju.

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema danim kriterijskim rubrikama.

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija za navedeni zadatak: struktura prezentacije, vizualni izgled prezentacije, neverbalna komunikacija, verbalna komunikacija

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

S obzirom da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi učenje temeljeno na radu tijekom kojeg učenici rade samostalno, učenicima s teškoćama treba posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, u pomoć takvim učenicima će biti uključeni i ostali učenici. Prilikom izlaganja učenici s teškoćama će izlagati tek na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti.

U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama bit će navedeni preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Vrednovanje za učenje treba biti kontinuirano i popraćeno konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama kako bi se motiviralo učenike, jačalo njihovo samopouzdanje i poticalo daljnji napredak.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja na način da dobiju složeniji zadatak, a vrednovanje mora biti u skladu s razlikovnim / individualiziranim kurikulumom kako bi se potakla njihova motivacija i napredak.

4.1.6. Daktilografija u uredskom poslovanju

Nastavnici: Maja Tičinović Žuvela, Tunjo Knežević

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12419 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12461 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12462		
Obujam modula (CSVET)	7 CSVET Zaštita na radu u poslovanju, 1 CSVET Ergonomska načela u uredskom poslovanju, 1 CSVET Daktilografija, 5 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja (10 – 20 %)	Oblici učenja temeljenog na radu (50-70%)	Samostalne aktivnosti učenika (20-30%)
	12%	68%	20%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula učenicima omogućiti stjecanje kompetencija vezanih uz korištenje vještine slijepog desetoprstnog pisanja pridržavajući se ergonomske načela pri radu i mjera zaštite na radu. Učenici će nakon ovog modula ovladati vještinom slijepog desetoprstnog pisanja vodeći se pravilima i preporukama zaštite pri radu u cilju povećanja produktivnosti u skladu s ergonomskim načelima u poslovanju.		
Ključni pojmovi	Višefunkcionalna tipkovnica, slijepo desetoprstno pisanje, zaštita na radu, izvori opasnosti, znakovi sigurnosti, prva pomoć, ergonomska načela, vježbe rasterećenja		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	iktA4.4. učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš. Uku A/5.2. učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja Uk B.4/5.4. Samovrednovanje/Samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje. Osr A 4.4.. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. Odr.B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivog razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša Zdr B 4.2..A Procjenjuje situacije koje mogu izazvati stres i odabire primjerene načine oslobađanja od stresa Zdr. B4.2.B Obrazlaže utjecaj zaštitnih i rizičnih čimbenika na mentalno zdravlje		
Učenje temeljeno na radu	Ishodi ovog modula stječu se ponajviše učenjem temeljenom na radu unutar učionice. Učenici će na svakom satu SUI daktilografija tipkati na računalima u suvremeno opremljenoj učionici. Pri tome će koristiti različite		

	digitalne alate i za svaku vježbu će imati mogućnost samovrednovanje. Iste digitalne alate koristit će za samostalni rad kod kuće.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	Kako bi se ostvarili ishodi nastava se treba odvijati u specijaliziranoj učionici. Učionica treba biti opremljena dovoljnim brojem računala (svaki učenik treba svoje računalo) i imati dobar Internet. Ukoliko učionica nema dovoljan broj računala potrebno je razredni odjel podijeliti u odgojno-obrazovne skupine

SKUP ISHODA UČENJA	Zaštita na radu u poslovanju, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Identificirati ulogu i zakonsko uređenje zaštite na radu	Identificirati ulogu, značenje i zakonsko uređenje zaštite na radu
Analizirati izvore opasnosti na radu i pravila zaštite na radu	Analizirati izvore opasnosti na radu, pravila zaštite na radu i opća načela prevencije
Razlikovati znakove sigurnosti u svrhu zaštite na radu	Razlikovati znakove sigurnosti u svrhu zaštite zdravlja na radu s obzirom na specifičnost radnog mjesta
Kategorizirati osobna zaštitna sredstva s obzirom na rizike od kojih pružaju zaštitu	Izdvojiti osobna zaštitna sredstva potrebna pri obavljanju različitih radnih zadataka
Demonstrirati pružanje neodgodive prve pomoći	Demonstrirati pružanje neodgodive prve pomoći i postupak cjelovitog pregleda ozlijeđenih osoba
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Projektnim zadacima/radnim situacijama/istraživačkim radom omogućuje se razvoj kompetencija potrebnih za identificiranje pravila zaštite na radu i situacija u kojima se ta pravila primjenjuju s ciljem sprječavanja rizika na radu, ozljeda na radu, profesionalnih bolesti, bolesti u vezi s radom te ostalih materijalnih i nematerijalnih šteta na radu i u vezi s radom. Po potrebi se razredni odjel dijeli u odgojno-obrazovne skupine	
Nastavne cjeline	Uloga i zakonsko uređenje zaštite na radu Izvori opasnosti na radu i mjere zaštite Osobna zaštitna sredstva Ozljede na radu i pružanje prve pomoći
Načini i primjer vrednovanja	
Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema zadanim kriterijima Ishodi učenja provjerit će se standardiziranim testom zaštite na radu.	

Vrednovanje naučenog: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
Svaki učenik s posebnim potrebama zahtijeva posebni pristup i metode, stoga će se po potrebi koristiti davanje dodatne pažnje i vremena za rad, pomoć od strane nastavnika/asistenta ili kolega učenika, davanje poticajnih povratnih informacija i dr. Darovite učenike potrebno je poticati dajući im izazove tj. složenije zadatke.

SKUP ISHODA UČENJA	Ergonomska načela u uredskom poslovanju, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Opisati ergonomske oblikovano radno mjesto	Opisati ergonomske i funkcionalno oblikovano radno mjesto
Primijeniti ergonomska načela pri korištenju uredske opreme	Primijeniti ergonomska načela pri korištenju uredske opreme u cilju smanjenja radnog opterećenja
Prilagoditi utjecaje i radne okoline ergonomske načelima	Analizirati utjecaje iz radne okoline u skladu s ergonomske načelima
Primijeniti vježbe rasterećenja pri radu s računalom	Primijeniti vježbe rasterećenja pri radu s računalom u cilju otklanjanja zdravstvenih rizika
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Nakon usvajanja ključnih pojmova učenici će primjenjivati stečena znanja radeći na računalu i vježbajući daktilografiju. Učenici će prakticirati vježbe rasterećenja u cilju otklanjanja rizika pri radu. Po potrebi se razredni odjel dijeli na odgojno-obrazovne skupine.	
Nastavne cjeline	Uvod u ergonomiju Oblikovanje ergonomske radne mjesta Sigurnost i zaštita zdravlja pri radu s računalom
Načini i primjer vrednovanja	
Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema zadanim kriterijima Vrednovanje naučenog: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija Primjeri: a) Učenici u parovima osmišljavaju ured u kojem radi određeni broj zaposlenika, a svi koriste računala. Potrebno je izraditi i predstaviti prijedlog oblikovanja ergonomske radne mjesta. Pri tome učenici moraju voditi računa o razmještanju uredske i radne opreme te o utjecajima iz radne okoline (buka, osvjetljenje, blještjenje, temperatura, zračenje programske opreme). Učenicima će biti zadana kvadratura uredskog prostora, broj zaposlenika i uredska oprema. b) učenici samostalno vode po tri vježbe rasterećenja	

Kriterij vrednovanja:			
Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Uspješno primijenjena ergonomska načela pri razmještanju uredske opreme			
Uspješno su analizirani utjecaji iz radne okoline s obzirom na specifičnost radnog mjesta			
Uspješno je obrazložen razmještaj uredske opreme			
Pravilno izvođenje (demonstracija) vježbe			
Davanje jasnih uputa za izvođenje vježbe			
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Svaki učenik s posebnim potrebama zahtijeva posebni pristup i metode, stoga će se po potrebi koristiti davanje dodatne pažnje i vremena za rad, pomoć od strane nastavnika/asistenta ili kolega učenika, davanje poticajnih povratnih informacija i dr. Darovite učenike potrebno je poticati dajući im izazove tj. složenije zadatke.			

SKUP ISHODA UČENJA	Daktilografija, 5 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Rukovati višefunkcionalnom tipkovnicom u svrhu desetoprstnog slijepog pisanja	Rukovati višefunkcionalnom tipkovnicom koristeći alfanumerički dio i upravljačke tipke u svrhu desetoprstnog slijepog pisanja
Koristiti program za obradu teksta u svrhu desetoprstnog slijepog pisanja	Koristiti osnovne naredbe programa za obradu teksta vezano za oblikovanje dokumenta u svrhu desetoprstnog slijepog pisanja
Demonstrirati vještinu desetoprstnog slijepog pisanja prema standardu i pravilima struke	Demonstrirati vještinu desetoprstnog slijepog pisanja prema standardu i pravilima struke na zadanim tekstovima ili korištenjem online alata
Primijeniti pravila i preporuke zaštite pri radu na uredskoj opremi	Primijeniti gimnastičke vježbe i vježbe otklanjanja umora pri radu na tipkovnici

DOMINANTNI NASTAVNI SUSTAV I OPIS NAČINA OSTVARIVANJA SIU

Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Učenici će na svakom satu daktilografije tipkati u specijaliziranoj učionici. Na taj će način, prema zadanom redoslijedu učenja pojedinih tipki, svladati desetoprstno slijepo tipkanje. Pri tome će koristiti i različite digitalne alate koji omogućuju uvid u postignuće i samovrednovanje. Neki od tih alata su School Key Hero, Z-type i Online lekcije slijepog tipkanja. Ovi alati omogućit će i samostalni rad kod kuće.

Nastavne cjeline

Uloga i zakonsko uređenje zaštite na radu
Izvori opasnosti na radu i mjere zaštite
Osobna zaštitna sredstva
Ozljeđe na radu i pružanje prve pomoći

Načini i primjer vrednovanja

Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema zadanim kriterijima

Ishodi učenja provjerit će se standardiziranim testom zaštite na radu.

Vrednovanje naučenog: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija

Kriteriji vrednovanja:

Vrednovanje točnosti jednog reda u 10 minuta

BROJ REDAKA BEZ GREŠKE	OCJENA	UD/MIN
16 i više	5	90 i više
10 – 15	4	60 - 90
7 – 9	3	42 - 54
4 – 6	2	24 - 36
0 – 3	1	0 - 18

Vrednovanje čistopisa (10 redova u 10 minuta)

BROJ GREŠAKA	OCJENA
0	5
1 – 2	4
3 – 4	3
5 – 6	2
7 – i više	1

Prijepisi se vrednuju najprije prema predtablici, a zatim prema tablici prvog stupnja. Po potrebi se vrednuje i individualno prema tablicama viših stupnjeva.

PREDTABLICA

– do 40 nastavnih sati; tolerancija pogrešaka: do 1 %

a) PRIJEPIŠ: 10 minuta pisanja; donja granica: 500 znakova u 10 minuta

Ocjena ovisna o broju napisanih znakova i broju pogrešaka

Ocjena ovisna o broju napisanih znakova													
BROJ ZNAKOVA	BROJ POGREŠAKA												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
do 499	1												
500 – 549	2	2	1										
550 – 599	3	3	2	1									
600 – 649	3	3	2	2	1								
650 – 699	4	4	3	3	2	1							
700 – 749	4	4	3	3	2	2	1						
750 – 799	4	4	3	3	2	2	1						
800 – 849	5	5	5	4	4	4	3	2	2	1			
850 – 899	5	5	5	4	4	4	3	2	2	1			
900 – 949	5	5	5	4	4	4	3	2	2	2	1		
950 – 999	5	5	5	4	4	4	3	3	2	2	1		
1000 – 1049	5	5	5	4	4	4	3	3	2	2	2	1	
1050 – 1099	5	5	5	4	4	4	3	3	2	2	2	1	
1100 – 1149	5	5	5	4	4	4	3	3	3	2	2	2	1
1150 – 1199	5	5	5	4	4	4	3	3	3	2	2	2	1
1200 – 1249	5	5	5	4	4	4	3	3	3	2	2	2	1

**TABLICA 1. stupnja - prijepis
tolerancija pogrešaka: do 1%**

Bruto znakova	POGREŠKE/OCJENE													
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
700 – 749	2	2	1											
750 – 799	3	3	2	2	2	1								
800 – 849	3	3	3	2	2	1								
850 – 899	4	4	4	3	3	2	2	1						
900 – 949	4	4	4	3	3	2	2	1						
950 – 999	4	4	4	3	3	2	2	2	1					
1000 – 1049	5	5	4	4	3	3	3	2	2	2	1			
1050 – 1099	5	5	5	4	4	3	3	2	2	2	1			
1100 – 1149	5	5	5	4	4	4	3	3	3	2	2	1		
1150 – 1199	5	5	5	4	4	4	3	3	3	2	2	1		
1200 – 1249	5	5	5	5	4	4	4	3	3	3	2	2	1	
1250 – 1299	5	5	5	5	4	4	4	3	3	3	2	2	1	
1300 – 1349	5	5	5	5	4	4	4	3	3	3	2	2	2	1
1350 – 1399	5	5	5	5	4	4	4	3	3	3	3	2	2	1
1400 – 1449	5	5	5	5	4	4	4	4	3	3	3	2	2	1
GREŠKE	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Svaki učenik s posebnim potrebama zahtijeva posebni pristup i metode, stoga će se po potrebi koristiti davanje dodatne pažnje i vremena za rad,

pomoć od strane nastavnik/asistenta ili kolega učenika, davanje poticajnih povratnih informacija i dr. Darovite učenike potrebno je poticati dajući im izazove tj. složenije zadatke.

DODATNO

SKUP ISHODA UČENJA	Nastavne cjeline	Nastavnik/ca	Ukupni broj sati u nastavi	Broj sati tjedno	Broj tjedana	Vremenski okvir	csvet	VPUP 12%	UTR 68%	SAU 20%
Zaštita na radu u poslovanju	Uloga i zakonsko uređenje zaštite na radu Izvori opasnosti na radu i mjere zaštite Osobna zaštitna sredstva Ozljeđe na radu i pružanje prve pomoći	Tunjo Knežević	20	4	5	Rujan i listopad	1	4	20	1
Ergonomska načela u uredskom poslovanju	Uvod u ergonomiju Oblikovanje ergonomskih radnih mjesta Sigurnost i zaštita zdravlja pri radu s računalom	Maja Tičinović Žuvela	20	4	5	Listopad - studeni	1	2	22	1
Daktilografija	Osobno računalo i zdravlje Daktilografija	Maja Tičinović Žuvela	100	4	25	Listopad do kraja šk. godine	5	15	83	27
			140	-	35		7	21	125	29

Vremenski okvir:

tjedan	Nastavnik	SUI	
1	Tunjo Knežević	Zaštita na radu u poslovanju	

2	Maja Tičinović Žuvela	Ergonomska načela u uredskom poslovanju	
3, 4	Maja Tičinović Žuvela	Daktilografija	
5,6,7,8	Tunjo Knežević	Zaštita na radu u poslovanju (učenje temeljeno na radu)	
9. do kraja	Maja Tičinović Žuvela	Daktilografija	

1. tjedan Tunjo odradi 4 sata teorije o zaštiti na radu u uredskom poslovanju.

2, 3 i 4. tjedan nastave ja s njima radim ergonomska načela i daktilografiju dok usvoje temeljni položaj (ukupno 12 sati)

5- ti tjedan opet Tunjo nastavlja s njima dok ispuni svojih preostalih 16 sati u nastavi (4 tjedna) - on će s njima onda vježbati Temeljni položaj tj. to će biti učenje temeljeno na radu i samostalno učenje, ali s onim što su sa mnom naučili, ja ću mu dat sve potrebne materijale i digitalne alate.

4.1.7. Strani jezik struke – Talijanski jezik

OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL: Talijanski jezik struke 1 - Osobni podatci u pisanom i usmenom izričaju

Nastavnica: Jelena Padovan

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11353 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11354 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11355		
Obujam modula (CSVET)	6 CSVET Talijanski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET Talijanski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevnicima, 2 CSVET Talijanski jezik struke, SIU 3: Obrazovanje i zanimanje, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja (50 – 70 %)	Oblici učenja temeljenog na radu (10-20%)	Samostalne aktivnosti učenika (20-30%)
	70%	10%	20%
Status modula	obvezni		

Cilj (opis) modula	Cilj je modula je učenike osposobiti za osnovnu razinu pisane i usmene komunikacije što uključuje npr. prijavu prebivališta i boravišta, popunjavanje podataka u obrascima, izradu životopisa u Europass formatu s imenovanjem zanimanja i slično. Učenike će se također osposobiti za i razumijevanje i uvažavanje drugih kultura i društvenih normi te za ovladavanje strategijama učenja i uporabe jezika. Ti se elementi neće poučavati zasebno nego integrirano, s istim jezičnim sadržajima za ovladavanje vještinama za uporabu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu.
Ključni pojmovi	Osobni podatci, izobrazba, zanimanja, obrasci, proizvodi/usluge
Povezanost modula s međupredmetnim temama	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A 4.1. Razvija sliku o sebi osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1.1. Upravljanje informacijama MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju ikt A.4.2. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima ikt B.4.1. Učenik samostalno komunicira s poznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu u nastavi talijanskog jezika povezuje se kroz strukovni dio kurikula pojedinog kurikula ustanove. Ishode modula će učenici djelomično ostvariti realiziranjem radnih zadataka koji se mogu simulirati u školskoj učionici i praktikumu. Učenici će aktivno uvježbati određene situacije. U simuliranim situacijama će kroz zadatke samostalno ili u paru rješavati situacijske probleme vezane uz ciljeve modula s namjerom ostvarivanja ishoda.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	Okruženje će obuhvaćati školsku učionicu koja ima pristup internetu te projektor s interaktivnim ekranom i praktikum. Učionica će se prilagoditi aktivnostima učenika (pomicanje stolova i stolica) te će se učenici grupirati u parove ili timove.

SKUP ISHODA UČENJA	Talijanski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET -a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno – jezične funkcije jezika	Samostalno odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno – jezične funkcije jezika
Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike
Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice	Samostalno primijeniti većinu intonacijskih obilježja
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike	Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike	Samostalno strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Uz poučavanje usmjereno na učenika, nastavnica će osigurati raznolikost iskustava učenja kroz različite oblike rada. Primjenjivat će se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje, simuliranje situacije i slično s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi će oblici rada biti usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog će se učenika postaviti pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje. Primjenjivati će se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom. Učenika će se pripremiti na cjeloživotno učenje te se će se poticati procesi kreativnoga izražavanja i kritičkog mišljenja.	
Nastavne cjeline	Teme tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A 1 ZEROJ – a Jezične strukture: - Slaganje imenica i pridjeva u jednini, slaganje pokaznih pridjeva s imenicom - Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicama u jednini - Osobne zamjenice u nominativu - Uporaba prijedloga bez određenoga člana a, di, con, in, da, per i prijedlog a s određenim članom - Uporaba mjesnih i načinskih priloga qui, li, la, su, giu, sotto, sopra, piano, forte, a coppie, a turno - Glavni brojevi do 10 - Present pravilnih i osnovnih nepravilnih glagola (essere, avere, andare, fare)

	- Poredak riječi u izjavnoj i upitnoj rečenici, izjavne i niječne rečenice, jednostavne nezavisno složene rečenice, rečenice s veznicima e, ma, bezglagolske rečenice (si, sicuro, certamente, no) - Pisanje velikog slova, naglaska, apostrofa, duplih slova, konsonantskih skupina gli, gn, sci i interpunkcijskih znakova U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst sadrži do 100 riječi, kratki tekst između 100 i 200 riječi, srednje dugi tekst između 200 – 400 riječi, a dugi tekst više od 400. U djelatnostima govorenja i pisanja vrlo kratki tekst sadrži do 60 riječi, kratki tekst između 60 do 100, srednje dugi između 100 i 250, a dugi tekst više od 250 riječi.
--	--

Načini i primjer vrednovanja

Uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti radnog okruženja o odgojno – obrazovne skupine, nastavnica će koristiti znanje i kreativnost te pripremiti različite zadatke.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija: Predstavljanje vještina i kompetencija tijekom poslovnog intervjua

Zadatak i upute: Učenici u parovima sudjeluju u kratkoj simulaciji poslovnog intervjua. Svaki par dobiva karticu na kojoj su navedeni sljedeći podaci: naziv tvrtke, radno mjesto za koje se kandidat natječe te tražene vještine i kompetencije. Jedan će učenik postavljati pitanja, Come si chiama? Da dove viene? Perché vuole lavorare nella nostra ditta? Quali sono le sue competenze e abilità? Quali lingue parla? Mi può descrivere la sua personalità?, a drugi će učenik odgovarati na pitanja koristeći odgovarajući tematski vokabular i jezične strukture. Zatim će zamijeniti uloge.

Primjer kriterijske tablice za vrednovanje:

Elementi vrednovanja	izvrsno	dobro	Slabo
Izvršenje zadatka	Učenik odgovara na pitanja točno i precizno.	Učenik odgovara na pitanje uglavnom točno.	Učenikov odgovor na pitanje vrlo je manjkav.
Jezične strukture i tematski vokabular	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Eventualne pogreške samostalno ispravlja.	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške povremeno utječu na razumijevanje poruke.	Koristi se jednostavnim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške često utječu na razumijevanje poruke.
Izgovor	Govori točno i tečno s pravilnom intonacijom i u skladu s kontekstom interakcije.	Govori uglavnom točno i tečno, a pogreške u izgovoru ne utječu na tijek interakcije.	Prisutne su učestale pogreške u izgovoru i intonaciji koje ne utječu na tijek interakcije.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
Svaki učenik s posebnim potrebama zahtijeva posebni pristup i metode, stoga će se po potrebi koristiti davanje dodatne pažnje i vremena za rad, pomoć od strane nastavnika/asistenta ili kolega učenika, davanje poticajnih povratnih informacija i dr. Nastavnica će prilagoditi stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika. Učenicima s teškoćama će se dati detaljne upute za rješavanje zadataka 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.). Učenici s teškoćama će se grupirati u parove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje zadatka. Darovitim učenicima će se pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa te će im se ponuditi složeniji zadaci.

SKUP ISHODA UČENJA	Talijanski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevnicima, 2 CSVET -a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razlikovati određene tekstne vrste i njihovu funkciju	Samostalno razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu funkciju
Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike
Primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta	Primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike	Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Prepričati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike	Prepričati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Uz poučavanje usmjereno na učenika, nastavnica će osigurati raznolikost iskustava učenja kroz različite oblike rada. Primjenjivat će se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje, simuliranje situacije i slično s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi će oblici rada biti usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog će se učenika postaviti pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje.	

Primjenjivati će se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom. Učenika će se pripremiti na cjeloživotno učenje te se će se poticati procesi kreativnoga izražavanja i kritičkog mišljenja.

Nastavne cjeline

Teme tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A 1 ZEROJ – a

Jezične strukture:

- Uporaba vremenskih i količinskih priloga ieri, oggi, ora, prima, dopo, presto, tardi, piu, meno, molto, poco
- Glavni brojevi do 100
- Prezent pravilnih, učestalih nepravilnih, modalnih i povratnih glagola
- Nezavisno složene rečenice s veznicima o, oppure, zavisno složene rečenice s veznicima quando i perche
- Rečenice s prijedlogom per s infinitivom, bezglagolske rečenice (Tutto bene, Per me un cappuccino)
- Pisanje velikog slova u formalnom obraćanju, naglasaka, suglasničke skupine gli, sci i pisanje stranih riječi
- Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicom u množini
- Nenaglašeni oblik osobnih zamjenica; lo, la, li, le; čestica ci
- Uporaba prijedloga i prijedloga s članovima a, di, con, in, da, per, su

U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst sadrži do 100 riječi, kratki tekst između 100 i 200 riječi, srednje dugi tekst između 200 – 400 riječi, a dugi tekst više od 400.

U djelatnostima govorenja i pisanja vrlo kratki tekst sadrži do 60 riječi, kratki tekst između 60 do 100, srednje dugi između 100 i 250, a dugi tekst više od 250 riječi.

Načini i primjer vrednovanja

Uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti radnog okruženja o odgojno – obrazovne skupine, nastavnica će koristiti znanje i kreativnost te pripremiti različite zadatke.

Primjer vrednovanja:

Zadatak i upute: Ispunjavanje Europass životopisa

Učenicima će biti ponuđeno nekoliko pojednostavljenih i prilagođenih primjera Europass obrasca životopisa na temelju kojih uočavaju strukturne dijelove obrasca (osobni podaci, radno iskustvo, obrazovanje i osposobljavanje, osobne vještine i kompetencije, društvene vještine i kompetencije). Učenici će dobiti tri prilagođena Europass obrasca na kojima se nalaze opisi triju različitih osoba (npr. Mi chiamo Giovanni Bianchi. Sono nato il 14 novembre 1985 a

Roma. Abito a Firenze in Via Garibaldi 23. Il mio numero di telefono e' 099 234 5679 il mio indirizzo email e' giovannibianchi@gmail.com. Ho conseguito la laurea ad studi tecnici nel 2004. Dal 2006 al 2010 ho lavorato nella ditta di produzione di apparecchi elettrodomestici. Nel tempo libero faccio attivita' di volontariato in un' associazione sportiva. Possiedo la patente di guida. Ho una buona conoscenza dei programmi informatici Word e Excel e ho una buona padronanza della lingua inglese (livello B2).

Vrednovanje naučenoga:

Nastavnica će koristiti rubriku za vrednovanje djelatnosti pisanja te će se rubrika moći koristiti za samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje.

Razine ostvarenosti kriterija:

5	4	3	2
Tekst u potpunosti ostvaruje zadanu namjenu i sadrži sve zadane informacije. Sadržaji su ispravno raspoređeni.	Tekst u većoj mjeri ostvaruje zadanu namjenu i sadrži veći dio zadanih informacija. Sadržaji su uglavnom ispravno raspoređeni.	Tekst uglavnom ostvaruje zadanu namjenu i sadrži djelomično zadane informacije. Sadržaji su djelomično ispravno raspoređeni.	Tekst u manjoj mjeri ostvaruje zadanu namjenu i sadrži vrlo mali broj zadanih informacija. Sadržaji su u vrlo maloj mjeri ispravno raspoređeni.
Koristi širok raspon tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe.	Uglavnom koristi širok raspon tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe uz manja odstupanja.	Koristi jednostavniji tematski vokabular koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe uz veći broj odstupanja.	Koristi ograničen raspon tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe uz brojna odstupanja.
Točno koristi odgovarajuće jezične strukture uz manja odstupanja.	Uglavnom točno koristi odgovarajuće jezične strukture uz manja odstupanja.	Povremeno koristi odgovarajuće jezične strukture uz povremena odstupanja.	Koristi vrlo jednostavne jezične strukture uz česte pogreške i odstupanja koja utječu na razumijevanje.
Tekst je napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz manja odstupanja.	Tekst je uglavnom napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz povremena odstupanja.	Tekst je uglavnom napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz veća odstupanja.	Tekst je uglavnom napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz česta odstupanja.

Bodovna ljestvica:

Odličan (5)	Vrlo dobar (4)	Dobar (3)	Dovoljan (2)
16, 15, 14	13, 12	11, 10	9, 8, 7

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Svaki učenik s posebnim potrebama zahtijeva posebni pristup i metode, stoga će se po potrebi koristiti davanje dodatne pažnje i vremena za rad,

pomoć od strane nastavnik/asistenta ili kolega učenika, davanje poticajnih povratnih informacija i dr. Nastavnica će prilagoditi stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika.

Učenicima s teškoćama će se dati detaljne upute za rješavanje zadataka 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.). Učenici s teškoćama će se grupirati u parove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje zadatka.

Darovitim učenicima će se pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa te će im se ponuditi složeniji zadaci.

SKUP ISHODA UČENJA	Talijanski jezik struke, SIU 3: Obrazovanje i zanimanje, 2 CSVET -a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike
Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice	Primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike	Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Uz poučavanje usmjereno na učenika, nastavnica će osigurati raznolikost iskustava učenja kroz različite oblike rada. Primjenjivat će se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje, simuliranje situacije i slično s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi će oblici rada biti usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog će se učenika postaviti pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje. Primjenjivati će se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom. Učenika će se pripremiti na cjeloživotno učenje te se će se poticati procesi kreativnoga izražavanja i kritičkog mišljenja.	
Nastavne cjeline	Teme tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A 1 ZEROJ – a

	Jezične strukture: - Slaganje osnovnih nepravilnih imenica i pridjeva u jednini i množini - Partitivni član u jednini i čestica ne - Naglašeni i nenaglašeni oblici osobnih zamjenica u akuzativu - Uporaba prijedloga i prijedloga s članovima a, di, con, in, da, per, su, tra/fra - Uporaba priloga di mattina, di pomeriggio, d'estate, di maggio - Upitni prilozi come?, dove?, quanto?, quando?, perche? - Glavni brojevi do milijun - Prezent pravilnih, nepravilnih i povratnih glagola - Upitne i usklične rečenice, zavisnosložene rečenice s veznikom che, vremenske rečenice s veznicima prima, dopo i mentre - Pisanje velikoga slova u formalnom obraćanju, pisanje naglasaka, suglasničkih skupina, pisanje stranih riječi U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst sadrži do 100 riječi, kratki tekst između 100 i 200 riječi, srednje dugi tekst između 200 – 400 riječi, a dugi tekst više od 400. U djelatnostima govorenja i pisanja vrlo kratki tekst sadrži do 60 riječi, kratki tekst između 60 do 100, srednje dugi između 100 i 250, a dugi tekst više od 250 riječi.
Načini i primjer vrednovanja	
Uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti radnog okruženja o odgojno – obrazovne skupine, nastavnica će koristiti znanje i kreativnost te pripremiti različite zadatke. Primjer vrednovanja: Zadatak i upute: Pisanje oglasa za radno mjesto Učenici dobivaju kartice s različitim zanimanjima. Na karticama su navedene specifičnosti pojedinih zanimanja (noćni rad, rad u smjenama, terenski, prekovremeni). Na temelju tih informacija učenici trebaju napisati oglas za odabrano radno mjesto, navesti što bi sve potencijalni kandidat trebao zadovoljiti (stručna sprema, vozačka dozvola, motivacija, spremnost za odvojeni život, itd.). Vrednovanje naučenoga: Nastavnica će koristiti rubriku za vrednovanje djelatnosti pisanja te će se rubrika moći koristiti za samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje. Razine ostvarenosti kriterija:	

Sastavnice	Izvršno	Dobro	Zadovoljavajuće	Slabo
Vrste teksta	Učenik je u potpunosti zadovoljio format oglasa.	Učenik je uglavnom zadovoljio format oglasa.	Učenik je djelomično zadovoljio format oglasa.	Učenik je zanemario zadani format oglasa.
Gramatičke strukture	Oglas je u potpunosti razumljiv, manje greške ne utječu na razumijevanje teksta.	Oglas je uglavnom razumljiv, manje greške ne utječu na razumijevanje teksta.	Oglas je teže razumljiv, pogreške utječu na razumijevanje teksta.	Oglas je teško razumljiv, brojne pogreške utječu na razumijevanje teksta.
Vokabular	Učenik koristi primjeren vokabular.	Učenik uglavnom koristi primjeren vokabular.	Dostatna primjena vokabulara uz ponavljanja.	Ograničena primjena vokabulara.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Svaki učenik s posebnim potrebama zahtijeva posebni pristup i metode, stoga će se po potrebi koristiti davanje dodatne pažnje i vremena za rad, pomoć od strane nastavnika/asistenta ili kolega učenika, davanje poticajnih povratnih informacija i dr. Nastavnica će prilagoditi stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika.

Učenicima s teškoćama će se dati detaljne upute za rješavanje zadataka 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.). Učenici s teškoćama će se grupirati u parove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje zadatka. Darovitim učenicima će se pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa te će im se ponuditi složeniji zadaci.

Raspored održavanja skupa ishoda modula Talijanski jezik struke 1 – Osobni podatci u pisanom i usmenom izričaju

SKUP ISHODA UČENJA	Nastavne cjeline	Nastavnica	Ukupni broj sati u nastavi	Broj sati tjedno	Broj tjedana	Vremenski okvir	CSVET	VPUP	UTR
Neposredno okruženje	Slaganje imenica i pridjeva u jednini, slaganje pokaznih pridjeva s imenicom Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicama u jednini	Jelena Padovan	35	3	12	8.9. – 28.11. – prvih 12 tjedana po 3 sata tjedno	2	70%	20%

	Osobne zamjenice u nominativu Uporaba prijedloga bez određenoga člana a, di, con, in, da, per i prijedlog a s određenim članom Uporaba mjesnih i načinskih priloga qui, li, la, su, giu, sotto, sopra, piano, forte, a coppie, a turno Glavni brojevi do 10 Prezent pravilnih i osnovnih nepravilnih glagola (essere, avere, andare, fare) Poredak riječi u izjavnoj i upitnoj rečenici, izjavne i niječne rečenice, jednostavne nezavisno složene rečenice, rečenice s veznicima e, ma, bezglagolske rečenice (si, sicuro, certamente, no) Pisanje velikog slova, naglaska, apostrofa, duplih slova, konsonantskih skupina gli, gn, sci i interpunkcijskih znakova								
Aktivnosti u svakodnevnicima	Uporaba vremenskih i količinskih priloga ieri, oggi, ora, prima, dopo, presto, tardi, piu, meno, molto, poco Glavni brojevi do 100 Prezent pravilnih, učestalih nepravilnih, modalnih i povratnih glagola	Jelena Padovan	35	3	12	28.11. – 6.3. – od 12. tjedna do 24. tjedna po 3 sata tjedno	2	70%	20%

	Nezavisno složene rečenice s veznicima o, oppure, zavisno složene rečenice s veznicima quando i perche Rečenice s prijedlogom per s infinitivom, bezglagolske rečenice (Tutto bene, Per me un cappuccino) Pisanje velikog slova u formalnom obraćanju, naglaska, suglasničke skupine gli, sci i pisanje stranih riječi Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicom u množini Nenaglašeni oblik osobnih zamjenica; lo, la, li, le; čestica ci Uporaba prijedloga i prijedloga s članovima a, di, con, in, da, per, su								
Obrazovanje i zanimanje	Slaganje osnovnih nepravilnih imenica i pridjeva u jednini i množini Partitivni član u jednini i čestica ne Naglašeni i nenaglašeni oblici osobnih zamjenica u akuzativu Uporaba prijedloga i prijedloga s članovima a, di, con, in, da, per, su, tra/fra	Jelena Padovan	35	3	12	6.3. – 12.6. – od 24. tjedna do kraja nastavne godine	2	70%	20%

	Uporaba priloga di mattina, di pomeriggio, d'estate, di maggio Upitni prilozi come?, dove?, quanto?, quando?, perche? Glavni brojevi do milijun Prezent pravilnih, nepravilnih i povratnih glagola Upitne i usklične rečenice, zavisnosložene rečenice s veznikom che, vremenske rečenice s veznicima prima, dopo i mentre Pisanje velikoga slova u formalnom obraćanju, pisanje naglaska, suglasničkih skupina, pisanje stranih riječi								
			105	-	35		6		

4.2. ZANIMANJA: KUJAR/ICA – SLASTIČAR/KA – 1. RAZRED

4.2.1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu

NAZIV MODULA	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU I TURIZMU		
Škola	Srednja škola Vela Luka		
Školska godina	2025./2026.		
Strukovni kurikulum	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar- slastičar		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo		
Razred	1. razred		
Nastavnici koji izvode modul:	Tunjo Knežević		
Obujam modula (CSVET)	1 CSVET SIU Uvod u zaštitu na radu SIU Opasnosti u kuhinji i mjere zaštite SIU Zaštitna oprema i higijena SIU Postupanje u slučaju nesreće		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	50 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Osposobiti učenike za prepoznavanje opasnosti na radnom mjestu, pravilno korištenje zaštitne opreme, sprječavanje ozljeda i primjenu sigurnosnih mjera u kuhinji i ugostiteljskom objektu.		

Ključni pojmovi	Zaštita na radu , Procjena rizika , Osposobljavanje za rad na siguran način , Radno mjesto , Osobna zaštitna oprema (OZO) , Opasnosti u ugostiteljstvu , Profesionalne bolesti , Inspekcija rada , Prva pomoć na radu , Plan evakuacije i spašavanja , Zakonska regulativa , Radno vrijeme i odmori , Psihosocijalni rizici , Osvjetljenje, ventilacija i ergonomija.
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema. uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku A.4/5.4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. uku B.4/5.4. Samovrednovanje/Samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje. uku D.4/5.2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. Razvija sliku o sebi. osr A.4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. MPT Zdravlje zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. zdr B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.

PLANIRANJE IZVEDBE KURIKULA

	NAZIV	CSVET	Ukupno sati	VUP (sati) 50 – 70 %	UTR (sati) 10 – 20 %	SAU (sati) 20 – 30 %	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU 1	Uvod u zaštitu na radu		4	2	1	1	Tunjo Knežević	a) UČIONICA
SIU 2	Opasnosti u kuhinji i mjere zaštite		7	4	1	2	Tunjo Knežević	b) školska učionica c) specijalizirana učionica ili praktikum d) učenje temeljeno na radu kod poslodavca
SIU 3	Zaštitna oprema i higijena		5	3	1	1	Tunjo Knežević	

								a) školska učionica b) specijalizirana učionica ili praktikum d) učenje temeljeno na radu kod poslodavca
SIU 4	Postupanje u slučaju nesreće		4	2	1	1	Tunjo Knežević	
	UKUPNO SATI	1	20	11	4	5		
Prijedlog izvedbe tijekom nastavne godine:		2-3 sata tjedno tijekom rujna i listopada						

Mjesec	Nastavne cjeline/teme	SIU	Razrada ishoda učenja (ishodi i podishodi)	Način stjecanja ishoda učenja (broj sati)			MPT
				VUP	UTR	SAU	
rujan,	1. Uvod u zaštitu na radu 1.1. Pojam i značaj zaštite na radu 1.2. Prava i obveze radnika i poslodavaca 1.3. Zakonski okvir – Zakon o zaštiti na radu RH 1.4. Uloga inspekcije rada	SIU1	Ishodi kurikula: - Učenik razumije osnovne pojmove vezane uz zaštitu na radu - Zna gdje potražiti informacije i kome se obratiti u slučaju problema.	2	1	1	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
rujan	2. Opasnosti u kuhinji i mjere zaštite	SIU2	Ishodi kurikula:	4	1	2	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2.

	2.1. Fizičke opasnosti (klizanje, opekotine, rezanje, udarci, buka) 2.2. Kemijske opasnosti (upotreba sredstava za čišćenje, isparavanja) 2.3. Biološke opasnosti (mikroorganizmi, plijesni, zagađenja hrane) 2.4. Termičke opasnosti i zaštita od požara		• Učenik zna prepoznati moguće opasnosti i predložiti preventivne mjere. • Zna ispravno reagirati u slučaju ozljede ili nezgode.				osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
listopad,	3. Zaštitna oprema i higijena 3.1. Osobna zaštitna oprema (odjeća, obuća, rukavice, kapa, pregača) 3.2. Higijena radnog prostora i osobna higijena 3.3. Ispravna organizacija radnog prostora 3.4. Značaj ventilacije i rasvjete u kuhinji	SIU1	Ishodi kurikula: • Učenik zna koristiti i održavati zaštitnu opremu. • Razumije važnost čistoće za sigurnost i zdravlje na radu. •	3	1	1	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
listopad	4. Postupanje u slučaju nesreće	SIU2	Ishodi kurikula:				uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4.

	4.1. Prva pomoć u kuhinji (opekline, posjekotine, trovanje hranom) 4.2. Evakuacija i ponašanje u slučaju požara 4.3. Rad s vatrogasnim aparatom i protupožarna oprema		☑ Učenik zna pružiti osnovnu prvu pomoć. ☑ Zna točno opisati korake za evakuaciju i rukovanje u kriznim situacijama.			uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
--	---	--	--	--	--	---

METODE RADA:

- Predavanja s prezentacijama i videima
- Radionice i praktične vježbe
- Simulacije opasnih situacija i vježbe evakuacije
- Grupni rad i rasprava

NASTAVNA SREDSTVA:

- Prezentacije, plakati, zaštitna oprema, modeli kuhinjskih uređaja
- Pribor za prvu pomoć, vatrogasni aparat
- Priručnik za zaštitu na radu u ugostiteljstvu

EVALUACIJA:

- Kvizovi i usmena provjera znanja
- Praktične vježbe (npr. pravilno korištenje zaštitne opreme)
- Rješavanje problemskih situacija u grupi

4.2.2. Komunikacija u ugostiteljstvu

Nastavnici: Vinka Mušura, Jelena Padovan

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12847 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12848 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8758 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/10929 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11353 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11384 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11164 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/10930 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11354		
Obujam modula (CSVET)	8 CSVET Komunikacija u ugostiteljstvu, 1 CSVET Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem, 1 CSVET Neposredno okruženje, Talijanski jezik, 2 CSVET Aktivnosti u svakodnevnicima, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja (30 – 40 %)	Oblici učenja temeljenog na radu (45-55%)	Samostalne aktivnosti učenika (10-20%)
	40%	45%	15%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine učenika kroz upoznavanje 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, kao i osposobiti učenike za komunikaciju na stranom jeziku služeći se adekvatnom stručnom terminologijom.		
Ključni pojmovi	Komunikacija, strani jezik, higijena, bonton, kulturološke razlike		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A 4.1. osr A 4.2.		

	osr A 4.3., osr A 4.4., osr B 4.1., osr B 4.2., osr B 4.3., osr C 4.3. osr C 4.4. ,osr C 5.2.. MPT Zdravlje Zdr B.5.1.A Zdr B.5.2.A MPT Učiti kako učiti, uku A.4/5.1.1. uku A.4/5.4.4. uku B.4/5.2.2. uku B.4/5.4.4. uku C.4/5.1.1. uku C.4/5.3.3. uku C.4/5.4.4. uku D.4/5.2.2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.3. ikt B.4.3. ikt C.4.3. ikt C.4.4.
Učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme i povezivati teorijske sadržaje. Nastavnice će zadati zadatak, primjerice simulacije poslovne situacije, na temelju kojeg učenik, koristeći stečena znanja i vještine, analizira ponašanje sudionika, opisuje načine ophodnje uz osvrt na elemente bontona.
Specifičnimaterijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	Okruženje može obuhvaćati školsku učionicu, praktikum kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite aktivnosti. 1. Skup ishoda učenja: Neposredno okruženje će se izvoditi na talijanskom jeziku 2. Skup ishoda učenja: Aktivnosti u svakodnevnicu će se izvoditi na talijanskom jeziku

SKUP ISHODA UČENJA	Komunikacija u ugostiteljstvu, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Objasniti pojam komunikacije i komunikacijskog procesa	Opisati pojam komunikacije i komunikacijskog procesa
Odabrati odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom	Primijeniti odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom
Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika	Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika na zadanom primjeru
Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju	Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju na zadanom primjeru
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav je problemska nastava pri čemu učenici organizirani u različite oblike rada kroz problemske zadatke i simulacije stvarnih komunikacijskih situacija usvajaju teorijska i praktična znanja i vještine te pri tome razvijaju i usavršavaju komunikacijske vještine u ugostiteljstvu. Učenje temeljeno na radu realizira se u učionicama, praktikumima, u ugostiteljskim objektima gdje će učenici primjenjivati usvojene vještine komunikacije.	
Nastavne cjeline	Komunikacija i komunikacijski proces Komunikacijski alati
Načini i primjer vrednovanja	

Uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti radnog okruženja o odgojno – obrazovne skupine, nastavnica će dati različite zadatke.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak:

Učenici dobivaju zadatak analizirati prikazane video materijale s verbalnom i neverbalnom komunikacijom između zaposlenika, između gosta i zaposlenika te zaposlenika i nadređenih. Nakon analize prikazanih video materijala, učenici provode simulacije sličnih situacija.

Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima i kroz vrednovanje kao učenje od strane učenika i nastavnika kroz prethodno navedene problemske situacije

Primjer kriterijske tablice za vrednovanje:

Elementi vrednovanja	izvrsno	dobro	zadovoljavajuće
Izražavanje	Tijekom razgovora koristi standardni jezik i aktivno sudjeluje u razgovoru	Tijekom razgovora uglavnom koristi standardni jezik i aktivno sudjeluje u razgovoru	Tijekom razgovora uglavnom koristi standardni jezik i većinom aktivno sudjeluje u razgovoru
Rješavanje problema u razgovoru	Aktivno traži moguća rješenja, nalazi ih i predlaže sugovorniku	Aktivno traži uglavnom moguća rješenja, nalazi ih i predlaže sugovorniku	Aktivno traži uglavnom moguća rješenja, ne nalazi ih i potrebna mu je pomoć
Suradnja s drugima	Gotovo uvijek sluša, dijeli ideje i podrška je drugima. Povezuje ljude u grupi i stvara pozitivno ozračje.	Većinom sluša, dijeli ideje i podrška je drugima. Doprinosi pozitivnom ozračju u timu.	Povremeno aktivno sluša, dijeli ideje i pokušava biti podrška drugima.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Svaki učenik s posebnim potrebama zahtijeva posebni pristup i metode, stoga će se po potrebi koristiti davanje dodatne pažnje i vremena za rad, pomoć od strane nastavnika/asistenta ili kolega učenika, davanje poticajnih povratnih informacija i dr. Darovite učenike potrebno je poticati dajući im izazove tj. složenije zadatke.

Učenici s teškoćama će uz asistenciju nastavnika napraviti projektni zadatak: postaviti komunikacijsku situaciju – prikazati razgovor u kojem zaposlenik i nadređeni dogovaraju dnevne aktivnosti. Prezentirat će u paru idejna rješenja do kojih su došli uz pomoć i suradnju nastavnika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja ili postavljanjem ishoda više razine u skladu s kurikulumom. Dobit će složeniji zadatak, a vrednovanje će se provoditi sukladno kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Problemski zadatak: simulirati razgovor između konfliktnog zaposlenika i nadređenoga koji dogovaraju dnevne aktivnosti.

SKUP ISHODA UČENJA	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 osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama
Opisati pravila ponašanja u specifičnim prigodama (kultura stola, institucije, radno okruženje,...)	Primijeniti pravila ponašanja u specifičnoj prigodi
Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj situaciji	Objasniti elemente komunikacijskog procesa u grupnoj komunikaciji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu je problemska nastava tijekom koje učenici, organizirani u različite oblike rada usvajaju teorijska znanja i stječu vještine u ugostiteljstvu. Učenje temeljeno na radu realizira se u školskim učionicama, praktikumima i eventualno kod poslodavaca gdje će učenici primjenjivati usvojene vještine komunikacije. Poseban naglasak stavlja se na iskustveno učenje sudjelovanjem u simulacijama situacija, rada u grupama i analizama prezentiranih primjera. Učenici će samostalno pretraživati literaturu po preporuci nastavnice te te dostupne mrežne stranice o temama iz područja bontona kako bi se uspješno pripremili za rad u grupama u školi te uvježbali vještine u različitim situacijama u školi i izvan nje.	
Nastavne cjeline	Pravila ponašanja i poslovnog odijevanja u različitim prigodama Bonton Komunikacija Kulturološke razlike u komunikaciji
Načini i primjer vrednovanja	
Uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti radnog okruženja o odgojno – obrazovne skupine, nastavnica će dati različite zadatke. Primjer vrednovanja: Projektni zadatak: Simulirati socijalnu situaciju, analizirati ponašanje sudionika, definirati primjerene i neprimjerene načine ophođenja i elemente bontona te predložiti moguća poboljšanja komunikacije. Na temelju zaključaka prezentirati analizu ostalim učenicima i nastavniku. Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima: - Primjena teorijskog znanja - Analiza simulirane situacije - Kreativnost u rješavanju problema Vršnjačko vrednovanje provodi se na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija te učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.	
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je problemska nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici će se staviti u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama će se dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadataka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja, vodit će se računa	

da učenici s teškoćama budu zadnji pri izlaganju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika te imali više vremena. Svaki će učenik moći prikazati svoje jače strane te će na taj način učenici učiti raditi u timu.

Tijekom izvođenja nastave nastavnik će imati aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali neće izvršiti zadatke umjesto učenika.

SKUP ISHODA UČENJA	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Analizirati elemente ugovora o provedbi učenja temeljenog na radu i ugovora o radu	Objasniti elemente ugovora o provedbi učenja temeljenog na radu i ugovora o radu
Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju	Opisati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju
Sastaviti dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja	Izraditi dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja
Povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta	Tumačiti poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta
Primijeniti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima	Koristiti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima
DOMINANTNI NASTAVNI SUSTAV I OPIS NAČINA OSTVARIVANJA SIU	
Dominantni nastavni sustav SIU Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem je problemska nastava tijekom koje učenici usvajaju teorijska znanja tijekom predavanja i simulacija stvarnih situacija. Učenje temeljeno na radu realizira se u školskim učionicama, praktikumima i eventualno kod poslodavaca gdje će učenici primjenjivati usvojene vještine komunikacije. Kroz različite oblike rada, poseban se naglasak stavlja na iskustveno učenje sudjelovanje u simulacijama situacija i analizama prezentiranih primjera. Učenici će samostalno pretraživati literaturu po preporuci nastavnice te te dostupne mrežne stranice o temama iz područja zapošljavanja, dokumentacije za posao te poslovnog bontona kako bi se uspješno pripremili za rad u grupama u školi te uvježbali vještine u različitim situacijama u školi i izvan nje.	
Nastavne cjeline	Selekcijski postupak pri zapošljavanju Dokumentacija prijave za posao Poslovna etika Poslovni bonton
Načini i primjer vrednovanja	
Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema zadanim kriterijima Ishodi učenja provjerit će se kroz radne zadatke. Vrednovanje naučenog: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija Primjer vrednovanja:	

Radni zadatak:

Učenici dobivaju zadatak napisati svoj životopis sukladno dobivenim smjernicama. Nakon odrađenog zadatka učenici čitaju svoj životopis i uz pomoć liste za procjenu provjeravaju jesu li ispravno popunili i oblikovali svoj životopis.

Vrednovanje kao učenje – lista samoprocjene:

Kriteriji vrednovanja	+	+/-	-
Životopis je strukturiran u pojedine odjeljke u ispravnom redoslijedu			
Upisala/Upisao sam sve potrebne podatke (ime i prezime, datum i mjesto rođenja, kontakt,...)			
Upisala/Upisao sam potrebne podatke o svom obrazovanju			
Upisala/Upisao sam potrebne podatke o dodatnim znanjima i vještinama			
Podatci su napisani pravopisno točno			

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu, učenici će se stavljati u realne radne situacije tijekom kojih će raditi samostalno. Učenicima s teškoćama će se dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadataka.

Pri određivanju redoslijeda izlaganja, vodit će se računa da učenici s teškoćama budu zadnji pri izlaganju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika te imali više vremena. Svaki će učenik moći prikazati svoje jače strane te će na taj način učenici učiti raditi u timu.

Tijekom izvođenja nastave nastavnik će imati aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali neće izvršiti zadatke umjesto učenika.

SKUP ISHODA UČENJA	Talijanski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET -a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno – jezične funkcije jezika	Samostalno odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno – jezične funkcije jezika
Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike
Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice	Samostalno primijeniti većinu intonacijskih obilježja
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike	Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike	Samostalno strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Uz poučavanje usmjereno na učenika, nastavnica će osigurati raznolikost iskustava učenja kroz različite oblike rada. Primjenjivat će se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje, simuliranje situacije i slično s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi će oblici rada biti usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog će se učenika postaviti pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje. Primjenjivati će se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom. Učenika će se pripremiti na cjeloživotno učenje te se će se poticati procesi kreativnoga izražavanja i kritičkog mišljenja.	
Nastavne cjeline	Teme tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A 1 ZEROJ – a Jezične strukture: - Slaganje imenica i pridjeva u jednini, slaganje pokaznih pridjeva s imenicom - Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicama u jednini - Osobne zamjenice u nominativu - Uporaba prijedloga bez određenoga člana a, di, con, in, da, per i prijedlog a s određenim članom - Uporaba mjesnih i načinskih priloga qui, li, la, su, giu, sotto, sopra, piano, forte, a coppie, a turno - Glavni brojevi do 10

	- Prezent pravilnih i osnovnih nepravilnih glagola (essere, avere, andare, fare) - Poredak riječi u izjavnoj i upitnoj rečenici, izjavne i niječne rečenice, jednostavne nezavisno složene rečenice, rečenice s veznicima e, ma, bezglagolske rečenice (si, sicuro, certamente, no) - Pisanje velikog slova, naglaska, apostrofa, duplih slova, konsonantskih skupina gli, gn, sci i interpunkcijskih znakova U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst sadrži do 100 riječi, kratki tekst između 100 i 200 riječi, srednje dugi tekst između 200 – 400 riječi, a dugi tekst više od 400. U djelatnostima govorenja i pisanja vrlo kratki tekst sadrži do 60 riječi , kratki tekst između 60 do 100, srednje dugi između 100 i 250, a dugi tekst više od 250 riječi.		
Načini i primjer vrednovanja			
Uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti radnog okruženja o odgojno – obrazovne skupine, nastavnica će koristiti znanje i kreativnost te pripremiti različite zadatke. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Predstavljanje vještina i kompetencija tijekom poslovnog intervjua Zadatak i upute: Učenici u parovima sudjeluju u kratkoj simulaciji poslovnog intervjua. Svaki par dobiva karticu na kojoj su navedeni sljedeći podaci: naziv tvrtke, radno mjesto za koje se kandidat natječe te tražene vještine i kompetencije. Jedan će učenik postavljati pitanja, Come si chiama? Da dove viene? Perche vuole lavorare nella nostra ditta? Quali sono le sue competenze e abilita? Quali lingue parla? Mi puo descrivere la sua personalita?, a drugi će učenik odgovarati na pitanja koristeći odgovarajući tematski vokabular i jezične strukture. Zatim će zamijeniti uloge. Primjer kriterijske tablice za vrednovanje:			
Elementi vrednovanja	izvrsno	dobro	Slabo
Izvršenje zadatka	Učenik odgovara na pitanja točno i precizno.	Učenik odgovara na pitanje uglavnom točno.	Učenikov odgovor na pitanje vrlo je manjkav.
Jezične strukture i tematski vokabular	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Eventualne pogreške samostalno ispravlja.	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške povremeno utječu na razumijevanje poruke.	Koristi se jednostavnim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške često utječu na razumijevanje poruke.

Izgovor	Govori točno i tečno s pravilnom intonacijom i u skladu s kontekstom interakcije.	Govori uglavnom točno i tečno, a pogreške u izgovoru ne utječu na tijek interakcije.	Prisutne su učestale pogreške u izgovoru i intonaciji koje ne utječu na tijek interakcije.
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Svaki učenik s posebnim potrebama zahtijeva posebni pristup i metode, stoga će se po potrebi koristiti davanje dodatne pažnje i vremena za rad, pomoć od strane nastavnik/asistenta ili kolega učenika, davanje poticajnih povratnih informacija i dr. Nastavnica će prilagoditi stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika. Učenicima s teškoćama će se dati detaljne upute za rješavanje zadataka 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.). Učenici s teškoćama će se grupirati u parove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje zadatka. Darovitim učenicima će se pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa te će im se ponuditi složeniji zadaci.			

SKUP ISHODA UČENJA	Talijanski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevnicima, 2 CSVET -a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razlikovati određene tekstne vrste i njihovu funkciju	Samostalno razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu funkciju
Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike
Primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta	Primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike	Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Prepričati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike	Prepričati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Uz poučavanje usmjereno na učenika, nastavnica će osigurati raznolikost iskustava učenja kroz različite oblike rada.	

Primjenjivat će se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje, simuliranje situacije i slično s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi će oblici rada biti usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu.

Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula.

Pred svakog će se učenika postaviti pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje.

Primjenjivati će se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom. Učenika će se pripremiti na cjeloživotno učenje te se će se poticati procesi kreativnoga izražavanja i kritičkog mišljenja.

Nastavne cjeline

Teme tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A 1 ZEROJ – a

Jezične strukture:

- Uporaba vremenskih i količinskih priloga ieri, oggi, ora, prima, dopo, presto, tardi, piu, meno, molto, poco
- Glavni brojevi do 100
- Present pravilnih, učestalih nepravilnih, modalnih i povratnih glagola
- Nezavisno složene rečenice s veznicima o, oppure, zavisno složene rečenice s veznicima quando i perche
- Rečenice s prijedlogom per s infinitivom, bezglagolske rečenice (Tutto bene, Per me un cappuccino)
- Pisanje velikog slova u formalnom obraćanju, naglaska, suglasničke skupine gli, sci i pisanje stranih riječi
- Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicom u množini
- Nenaglašeni oblik osobnih zamjenica; lo, la, li, le; čestica ci
- Uporaba prijedloga i prijedloga s članovima a, di, con, in, da, per, su

U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst sadrži do 100 riječi, kratki tekst između 100 i 200 riječi, srednje dugi tekst između 200 – 400 riječi, a dugi tekst više od 400.

U djelatnostima govorenja i pisanja vrlo kratki tekst sadrži do 60 riječi, kratki tekst između 60 do 100, srednje dugi između 100 i 250, a dugi tekst više od 250 riječi.

Načini i primjer vrednovanja

Uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti radnog okruženja o odgojno – obrazovne skupine, nastavnica će koristiti znanje i kreativnost te pripremiti različite zadatke.

Primjer vrednovanja:**Zadatak i upute: Ispunjavanje Europass životopisa**

Učenicima će biti ponuđeno nekoliko pojednostavljenih i prilagođenih primjera Europass obrasca životopisa na temelju kojih uočavaju strukturne dijelove obrasca (osobni podaci, radno iskustvo, obrazovanje i osposobljavanje, osobne vještine i kompetencije, društvene vještine i kompetencije). Učenici će dobiti tri prilagođena Europass obrasca na kojima se nalaze opisi triju različitih osoba (npr. Mi chiamo Giovanni Bianchi. Sono nato il 14 novembre 1985 a Roma. Abito a Firenze in Via Garibaldi 23. Il mio numero di telefono e' 099 234 5679 il mio indirizzo email e' giovannibianchi@gmail.com. Ho conseguito la laurea adi studi tecnici nel 2004. Dal 2006 al 2010 ho lavorato nella ditta di produzione di apparecchi elettrodomestici. Nel tempo libero faccio attività di volontariato in un' associazione sportiva. Possiedo la patente di guida. Ho una buona conoscenza dei programmi informatici Word e Excel e ho una buona padronanza della lingua inglese (livello B2).

Vrednovanje naučenoga:

Nastavnica će koristiti rubriku za vrednovanje djelatnosti pisanja te će se rubrika moći koristiti za samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje.

Razine ostvarenosti kriterija:

5	4	3	2
Tekst u potpunosti ostvaruje zadanu namjenu i sadrži sve zadane informacije. Sadržaji su ispravno raspoređeni.	Tekst u većoj mjeri ostvaruje zadanu namjenu i sadrži veći dio zadanih informacija. Sadržaji su uglavnom ispravno raspoređeni.	Tekst uglavnom ostvaruje zadanu namjenu i sadrži djelomično zadane informacije. Sadržaji su djelomično ispravno raspoređeni.	Tekst u manjoj mjeri ostvaruje zadanu namjenu i sadrži vrlo mali broj zadanih informacija. Sadržaji su u vrlo maloj mjeri ispravno raspoređeni.
Koristi širok raspon tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe.	Uglavnom koristi širok raspon tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe uz manja odstupanja.	Koristi jednostavniji tematski vokabular koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe uz veći broj odstupanja.	Koristi ograničen raspon tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe uz brojna odstupanja.
Točno koristi odgovarajuće jezične strukture uz manja odstupanja.	Uglavnom točno koristi odgovarajuće jezične strukture uz manja odstupanja.	Povremeno koristi odgovarajuće jezične strukture uz povremena odstupanja.	Koristi vrlo jednostavne jezične strukture uz česte pogreške i odstupanja koja utječu na razumijevanje.
Tekst je napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz manja odstupanja.	Tekst je uglavnom napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz povremena odstupanja.	Tekst je uglavnom napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz veća odstupanja.	Tekst je uglavnom napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz česta odstupanja.

Bodovna ljestvica:

Odličan (5)	Vrlo dobar (4)	Dobar (3)	Dovoljan (2)
16, 15, 14	13, 12	11, 10	9, 8, 7
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Svaki učenik s posebnim potrebama zahtijeva posebni pristup i metode, stoga će se po potrebi koristiti davanje dodatne pažnje i vremena za rad, pomoć od strane nastavnika/asistenta ili kolega učenika, davanje poticajnih povratnih informacija i dr. Nastavnica će prilagoditi stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika. Učenicima s teškoćama će se dati detaljne upute za rješavanje zadataka 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.). Učenici s teškoćama će se grupirati u parove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje zadatka. Darovitim učenicima će se pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa te će im se ponuditi složeniji zadaci.			

Raspored održavanja skupa ishoda modula Komunikacija u ugostiteljstvu

SKUP ISHODA UČENJA	Nastavne cjeline	Nastavnica	Ukupni broj sati u nastavi	Broj sati tjedno	Broj tjedana	Vremenski okvir	CSVET	VPUP	UTR
Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija i komunikacijski proces Komunikacijski alati	Vinka Mušura	20	2	10	8.9. – 14.11 – prvih 10 tjedana 2 sata tjedno	1	40%	40%
Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Pravila ponašanja i poslovnog odijevanja u različitim prigodama Bonton Komunikacija Kulturološke razlike u komunikaciji	Vinka Mušura	30	2	15	17.11. – 13.3. – od 11. tjedna nastave do 25. tjedna nastave	2	40%	40%
Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	Selekcijski postupak pri zapošljavanju Dokumentacija prijave za posao	Vinka Mušura	20	2	10	16.3. – 12.6. – od 26. tjedna nastave do kraja nastavne godine	1	40%	40%

	Poslovna etika Poslovni bonton								
Neposredno okruženje	Slaganje imenica i pridjeva u jednini, slaganje pokaznih pridjeva s imenicom Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicama u jednini Osobne zamjenice u nominativu Uporaba prijedloga bez određenoga člana a, di, con, in, da, per i prijedlog a s određenim članom Uporaba mjesnih i načinskih priloga qui, li, la, su, giu, sotto, sopra, piano, forte, a coppie, a turno Glavni brojevi do 10 Present pravilnih i osnovnih nepravilnih glagola (essere, avere, andare, fare) Poređak riječi u izjavnoj i upitnoj rečenici, izjavne i niječne rečenice, jednostavne nezavisno složene rečenice, rečenice s veznicima e, ma, bezglagolske rečenice (si, sicuro, certamente, no) Pisanje velikog slova, naglaska, apostrofa, duplih slova, konsonantskih skupina gli, gn, sci i interpunkcijskih znakova	Jelena Padovan	30	2	15	8.9. – 19.12. – <u>prvih</u> <u>15 tjedana</u> po 2 sata tjedno	2	40%	40%

Aktivnosti u svakodnevnicima	Uporaba vremenskih i količinskih priloga ieri, oggi, ora, prima, dopo, presto, tardi, piu, meno, molto, poco Glavni brojevi do 100 Prezent pravih, učestalih nepravilnih, modalnih i povratnih glagola Nezavisno složene rečenice s veznicima o, oppure, zavisno složene rečenice s veznicima quando i perche Rečenice s prijedlogom per s infinitivom, bezglagolske rečenice (Tutto bene, Per me un cappuccino) Pisanje velikog slova u formalnom obraćanju, naglasaka, suglasničke skupine gli, sci i pisanje stranih riječi Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicom u množini Nenaglašeni oblik osobnih zamjenica; lo, la, li, le; čestica ci Uporaba prijedloga i prijedloga s članovima a, di, con, in, da, per, su	Jelena Padovan	40	2	20	22.12. – 12.6. – od 16. tjedna nastave do kraja nastavne godine	2	40%	40%
			140	-	35		8		

4.2.3. MODUL: HIGIJENA I EKOLOGIJA

Nastavnik: Josip Cvitan

Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja (35 – 45 %)	Oblici učenja temeljenog na radu (30-40%)	Samostalne aktivnosti učenika (20-30%)
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je istaknuti važnost provođenja higijene i sanitarno higijenskih standarda u ugostiteljstvu i razvijati svijest o zaštiti okoliša kao uvjeta 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; evidencija razvrstavanja otpada.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. osr C.5.1. osr C.5.2. MPT poduzetništvo pod B.4.3 MPT zdravlje zdr A.4.3. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1.1. uku A.4/5.4.4. MPT Uporaba informacijske tehnologije i komunikacijske tehnologije Ikt C.4.3. Ikt C.4.4. MPT Održivi razvoj Odr B.4.1. Odr A.5.1.		
Učenje temeljeno na radu	Ishodi ovog modula stječu se učenjem temeljenom na radu unutar praktikuma. Učenici će u radnim 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	Školska učionica, licencirani poslodavac, školski praktikum. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema.		

SKUP ISHODA UČENJA	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu	Primjeniti higijenski minimum u ugostiteljstvu
Primjeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu	Primjeniti sanitarno higijenske standarde
Voditi propisanu evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta sukladno propisima	Voditi propisanu evidenciju
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	Primjeniti postupke održavanja ugostiteljskih uređaja, opreme i radnih prostora
Primjeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu	Primjeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Ostvarivanje skupa ishoda učenja Sanitarno higijenski uvjeti u kuhinji dominantno će se provesti kroz problemsku nastavu. Ishodi učenja će se stjecati u specijaliziranim učionicama i/ili u ugostiteljskom objektu kod poslodavca. Teorijski ishodi stjecati će se kroz vođeni nastavni proces. Samostalne aktivnosti učenika uključuju istraživanje, prezentacije i izlaganje radova.	
Nastavne cjeline	Sanitarno higijenski standardi u ugostiteljstvu Higijena radnog prostora i osobna higijena u ugostiteljstvu
Načini i primjer vrednovanja	
Vrednovanje se provodi sukladno ishodima i prema unaprijed utvrđenim kriterijima ovisno o zadatku ili radnji koju učenik provodi	
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Učenici sa teškoćama imati će produljeno radno vrijeme, također vrijeme izlaganja učenika će se prilagoditi njihovim sposobnostima, te će islagati među zadnjima u razredu kako bi bolje uvojili rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Nastavnik će aktivno poticati učenike naglašavajući njihove jače strane. Učenici će biti poticani konstruktivnim informacijama radi motiviranja učenika. Radni materijali biti će prilagođeni svakom učeniku.	

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	Objaniti postupak zbrinjavanja otpada u ugostiteljskim objektima		
Objasniti osnovne principe kružne ekonomije (4R) i mogućnosti primjene u ugostiteljstvu	Primjeniti principe kružne ekonomije u ugostiteljstvu		
Razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja	Razvrstati otpad 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 okoliš	Kritički promišljati o utjecaju turizma i ugostiteljstva na okoliš		
Koristiti propisane obrasce i evidencije zbrinjavanja otpada	Provesti evidenciju zbrinjavanja otpada		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantan nastavni sustav biti će projektna nastava. Nastavnik pojašnjava osnovne pojmove i principe održivog razvoja i kružnog gospodarstva te upućuje učenike u nastavne teme, organizirajući ih u različite oblike rada. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature.			
Nastavne cjeline	Ekologija i održivi razvoj Utjecaj turizma i ugostiteljstva na okoliš Zbrinjavanje otpada		
Načini i primjer vrednovanja			
Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema zadanim kriterijima Vrednovanje naučenog: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija Primjer vrednovanja: Razvrstati otpad iz proizvodno poslužnog djela ugostiteljskog objekta, obrazložiti utjecaj otpada na okoliš za svaku vrstu otpada, popuniti obrasce, predložiti mogućnosti ostvarivanja principa kružnog gospodarstva. Osmišljeno rješenje učenici prezentiraju putem izrađene prezentacije. Primjer tablice za vrednovanje prezentacije:			
Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi

Naslovni slajd sadrži sve elemente			
Uvod obuhvaća predstavljanje autora i teme			
Prikazivanje sadržaja s odmjerenom duljinom teksta , odgovarajućom bojom, veličinom fonta, uz dobar kontrast s pozadinom			
Sadržaj je prezentiran na jasan i razumljiv način, bez značajnog korištenja bilješki ili monitora			
Usmena prezentacija dovoljno glasna te su naglašene sve važnije informacije			
Trajanje prezentacije primjereno			
Elementi vrednovanja: Razvrstavanje otpada Identifikacija elemenata kružnog gospodarstva Prijedlog rješenja Prezentacija			
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
U ovom skupu učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije. Učenicima sa poteškoćama treba dati dovoljno vremena za izvršavanje zadataka. Pravilno poticanje učenika od strane nastavnika, individualni pristup radu koji omogućava svakom učeniku da pokaže svoje jače strane. Pri izvođenju zadataka nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadataka.			

4.2.4. Organizacija rada u ugostiteljstvu

RAZRED: 1 C; kuhar i slastičar; Darka Pribudić i Jakica Pecotić

Status modula: obavezni

	NAZIV	CSVET	VPUP (sati)	UTR (sati)	SAU (sati)	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU 1	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	52	8	15	Darka Pribudić	a) Licencirani poslodavac b) Regionalni centar kompetentnosti c) Školska učionica d) Praktikum e) Učenje temeljeno na radu kod poslodavca
SIU 2	Radni procesi u ugostiteljstvu	2	35	5	10	Jakica Pecotić	a) Licencirani poslodavac b) Regionalni centar kompetentnosti c) Školska učionica d) Praktikum e) Učenje temeljeno na radu kod poslodavca
	UKUPNO SATI:	100/ 100%	70%	10%	20%		

SIU: Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu				
		VPUP	UTR	SAP
Planirani broj sati	75	52	8	15

Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja/ pod ishod	VPUP	UTR	SAP	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci/ Vrednovanje
	Definirati i objasniti pojam ugostiteljstva:	Prezentacija Učionica	Vježbe Školski praktikum	Domaći rad	Ugostiteljstvo i ugostiteljske usluge	1. Brainstorming: Što je ugostiteljstvo?

-Razlikovati ugostiteljstvo od drugih uslužnih djelatnosti. -Navedi ključne karakteristike ugostiteljske djelatnosti Identificirati i kategorizirati različite vrste ugostiteljskih objekata: -Prepoznati osnovne tipove ugostiteljskih objekata (hoteli, restorani, kafići, barovi, objekti za pripremu i posluživanje jela na drugim mjestima – catering). -Opisati specifičnosti i usluge koje nude pojedine kategorije ugostiteljskih objekata. Objasniti temeljne ugostiteljske usluge: -Navedi i opisati glavne ugostiteljske usluge (usluge smještaja, usluge prehrane,	13	2	3	Cilj: Aktivirati predznanje učenika i definirati ključne pojmove. Aktivnost: Započeti lekciju pitanjem: "Što vam prvo padne na pamet kada čujete riječ 'ugostiteljstvo'?" Dopustiti učenicima da iznose svoje ideje koje se zapisuju na ploču ili digitalnu platformu. Potaknuti učenike da navedu primjere ugostiteljskih objekata i usluga koje poznaju. Grupirajte slične pojmove i započnite definiciju ugostiteljstva kao djelatnosti. 2. Analiza različitih vrsta ugostiteljskih objekata Cilj: Upoznati se s raznolikošću ugostiteljskih objekata i njihovim specifičnostima. Aktivnost: Podijeliti učenike u grupe i svakoj grupi dodijeliti jedan tip ugostiteljskog objekta (npr. hotel, restoran, bistro, kavana, bar, catering, hostel, kamp). Zadatak za učenike je istražiti i predstaviti ključne karakteristike tog objekta: tip usluge,
---	----	---	---	---

	usluge pića, ostale prateće ugostiteljske usluge). -Povezati pojedine usluge s određenim vrstama ugostiteljskih objekata. Razumjeti važnost kvalitete u ugostiteljstvu: -Objasniti pojam kvalitete ugostiteljske usluge i njezine sastavnice (npr. hrana, usluga osoblja, ambijent, čistoća). -Prepoznati utjecaj visoke razine kvalitete na zadovoljstvo gostiju i poslovni uspjeh. Analizirati ulogu gosta u ugostiteljskom procesu: -Shvatiti da je gost ključni sudionik ugostiteljske usluge. -Objasniti važnost poznavanja potreba i očekivanja gostiju za pružanje vrhunske usluge.					ciljana publika, osnovna ponuda, atmosfera i jedinstvene značajke. 3. Simulacija pružanja ugostiteljske usluge (Igranje uloga) Cilj: Razumjeti važnost kvalitete usluge i naučiti kako se ona pruža. Aktivnost: Učenici u parovima ili malim grupama odglume situaciju pružanja ugostiteljske usluge. Jedan učenik glumi gosta, a drugi zaposlenika (konobar, recepcionar). Fokus bi trebao biti na ljubaznosti, stručnosti, brzini, rješavanju problema i stvaranju pozitivnog korisničkog iskustva. Nakon simulacije, slijedi kratka rasprava o tome što je bilo dobro, a što se može poboljšati. 4. Studija slučaja: Dobra i loša usluga Cilj: Analizirati stvarne primjere i identificirati faktore koji utječu na kvalitetu usluge. Aktivnost: Pripremiti kratke priče ili isječke iz medija koji opisuju iskustva
--	--	--	--	--	--	--

	Razumjeti osnovne principe poslovanja u ugostiteljstvu: -Steći uvid u osnovne ciljeve ugostiteljskog poslovanja (npr. profit, zadovoljstvo gostiju, održivost). -Prepoznati osnovne elemente ugostiteljske organizacije i menadžmenta. Primijeniti osnovnu ugostiteljsku terminologiju: -Prepoznati i pravilno koristiti osnovne pojmove vezane uz ugostiteljstvo i ugostiteljske usluge.					gostiju u ugostiteljskim objektima (pozitivna i negativna). Učenici u grupama analiziraju slučajeve, identificiraju ključne elemente usluge koji su doprinijeli pozitivnom ili negativnom ishodu te raspravljaju o tome kako se slične situacije mogu bolje riješiti. 5. Kreiranje idealnog ugostiteljskog iskustva Cilj: Razviti kreativnost i primijeniti stečeno znanje o uslugama. Aktivnost: Učenici samostalno ili u grupama osmišljavaju "idealno ugostiteljsko iskustvo" za određeni tip gosta ili prigodu. Moraju definirati vrstu objekta, ponudu, atmosferu, tip usluge i dodatne pogodnosti koje bi gosti cijenili. Ovo može uključivati kreiranje nacrtu, prezentaciju ili kratku pisanu preporuku.
	Razlikovati različite vrste ugostiteljskih objekata (npr. hoteli, restorani, barovi, kafići, catering objekti).	13	2	3	Ugostiteljski objekti	Aktivnosti su osmišljene kako bi učenici aktivno istraživali, analizirali i razumjeli različite aspekte ugostiteljskih objekata.

	Kategorizirati ugostiteljske objekte prema njihovoj namjeni, veličini i pruženim uslugama sukladno važećim propisima i standardima. Navesti i objasniti osnovne usluge koje se pružaju u svakom od navedenih tipova ugostiteljskih objekata. Opisati ključne funkcionalne cjeline unutar tipičnog ugostiteljskog objekta (npr. recepcija, smještajne jedinice, ugostiteljski prostori za posluživanje, kuhinja, pomoćne prostorije). Prepoznati važnost pravilne organizacije prostora, osoblja i procesa rada unutar ugostiteljskog objekta za efikasno poslovanje. Objasniti ulogu i specifične radne zadatke osoblja u različitim odjelima ugostiteljskog objekta (npr.					1. Terenska nastava i posjeti ugostiteljskim objektima Cilj: Stjecanje praktičnog uvida u funkcioniranje različitih tipova ugostiteljskih objekata. Aktivnost: Organizirajte posjete hotelima, restoranima, kafićima ili catering objektima. Tijekom posjeta, učenici mogu pratiti rad osoblja, promatrati raspored prostora, upoznati se s ponudom i uslugama. Nakon posjete, organizirajte kratku diskusiju ili evaluaciju. 2. Istraživački rad i prezentacije Cilj: Detaljno upoznavanje s različitim vrstama ugostiteljskih objekata. Aktivnost: Podijelite učenike u grupe i dodijelite svakoj grupi jedan tip ugostiteljskog objekta (npr. luksuzni hotel, obiteljski restoran, hostel, fast food, pizzeria, bar, noćni klub, kamp). Svaka grupa treba istražiti: -Definiciju i osnovne karakteristike.
--	--	--	--	--	--	--

	domaćinstvo, poslua, kuhinja, recepcija). Analizirati kako dizajn interijera, atmosfera, oprema i opća prezentacija objekta utječu na cjelokupni doživljaj i zadovoljstvo gosta					- Ciljanu publiku. -Tipičnu ponudu (hrana, piće, dodatne usluge). -Potrebnu opremu i osoblje. -Primjere uspješnih objekata u Hrvatskoj ili svijetu. -Nakon istraživanja, grupe pripremaju prezentacije (PowerPoint, plakati, video) koje će predstaviti razredu. 3. Analiza jelovnika i ponude -Cilj: Razumijevanje povezanosti ponude s tipom i kategorijom ugostiteljskog objekta. -Aktivnost: Donijeti stvarne ili online jelovnike i vinske karte različitih ugostiteljskih objekata (npr. restoran visoke kuhinje, bistro, brza hrana, pizzeria). Učenici analiziraju jelovnike, identificiraju specifičnosti ponude, razgovaraju o cjenovnoj politici i
--	--	--	--	--	--	--

					uspoređuju ih s obzirom na kategoriju i ciljanu publiku objekta. 4. Dizajniranje idealnog ugostiteljskog objekta -Cilj: Primjena znanja o funkcionalnosti, estetici i ponudi u kreativnom zadatku. -Aktivnost: Učenici samostalno ili u malim grupama dobivaju zadatak osmisliti i dizajnirati idealan ugostiteljski objekt za određenu svrhu ili lokaciju (npr. restoran na plaži, tematski kafić, mali obiteljski hotel). Trebali bi definirati: -Naziv i koncept objekta. -Ciljanu skupinu gostiju. -Raspored prostora (skica ili opis). -Osnovnu ponudu. -Dodatne usluge i posebnosti.
--	--	--	--	--	--

						-Mogu koristiti alate za crtanje, modele ili digitalne alate za prezentaciju svoje ideje. 5. Kviz i igre pamćenja Cilj: Ponoviti i utvrditi znanje o tipovima, kategorijama i karakteristikama ugostiteljskih objekata. Aktivnost: Kreirati kviz u kojem se pitanja odnose na prepoznavanje objekata po slici, opis ili ponudi, ili igre pamćenja gdje učenici spajaju nazive objekata s njihovim opisima ili slikama.
	-Objasniti ključnu ulogu ljudskog rada u pružanju kvalitetnih ugostiteljskih usluga. -Identificirati različite kategorije radnih mjesta i zadataka unutar ugostiteljskog poduzeća. -Prepoznati važnost osobnih vještina i stavova (npr. komunikativnost, ljubaznost,	15	2	4	Značenje ljudskog rada u ugostiteljstvu	Igranje uloga: "Kvalitetna usluga vs. loša usluga" Aktivnost: Podijelite učenike u parove. Jedan učenik glumi gosta, a drugi zaposlenika (npr. konobara, recepcionara, sobaricu). Neka svaki par odglumi dvije scene: u prvoj prikazuju primjer iznimno dobre usluge, a u drugoj primjer loše usluge. Cilj: Potaknuti učenike da praktično demonstriraju i usporede učinke

	timski rad) za uspjeh u ugostiteljstvu. -Analizirati kako ljudski rad utječe na zadovoljstvo gostiju i ugled ugostiteljskog objekta. -Razumjeti koncept ljudskog kapitala kao ključne imovine u ugostiteljstvu. -Navesti primjere kako dobri ili loši ljudski resursi mogu utjecati na poslovanje. -Osvijestiti važnost profesionalnog razvoja i kontinuiranog obrazovanja za napredovanje u karijeri u ugostiteljstvu.					profesionalnog i neprofesionalnog ponašanja na iskustvo gosta. Analiza slučaja: "Što bi ti napravio/la?" Aktivnost: Pripremite kratke scenarije s problemskim situacijama koje se mogu dogoditi u ugostiteljskom objektu (npr. gost se žali na hranu, rezervacija je izgubljena, gost je iznimno zahtjevan). Učenici u grupama raspravljaju o tome kako bi riješili problem te prezentiraju svoje rješenje razredu. Cilj: Razvijanje kritičkog mišljenja, vještina rješavanja problema i kreativnosti u stresnim situacijama. Projekt "Zaposlenik mjeseca" Aktivnost: Učenici istražuju i predstavljaju idealan profil ugostiteljskog radnika za određeno radno mjesto. Trebaju navesti ključne vještine, osobine i znanja, a mogu
--	--	--	--	--	--	--

						koristiti i primjere iz stvarnog života ili poznatih filmova/serija. Cilj: Produbljivanje razumijevanja specifičnih zahtjeva različitih poslova u ugostiteljstvu i prepoznavanje važnosti profesionalnosti. Panel diskusija: "Budućnost ljudskog rada u ugostiteljstvu" Aktivnost: Organizirati kratku panel diskusiju o utjecaju tehnologije (npr. online rezervacije, roboti za posluživanje, digitalni jelovnici) na ljudski rad u ugostiteljstvu. Učenici raspravljaju hoće li tehnologija zamijeniti ljude ili će ih nadopunjavati. Cilj: Poticati raspravu o trendovima u industriji i dugoročnom značenju ljudskog faktora.
	-Identificirati i razlikovati osnovna radna mjesta i zanimanja u ugostiteljstvu (npr. konobar, kuhar, recepcionar, sobarica, barmen, voditelj restorana). -Opisati glavne radne zadatke, odgovornosti i	15	2	4	Radna mjesta u ugostiteljstvu	1. Grupna anketa i prezentacija zanimanja Aktivnost: Podijeliti učenike u manje grupe. Svaka grupa dobiva zadatak da detaljno istraži jedno ili dva specifična radna mjesta u ugostiteljstvu (npr. kuhar, konobar, recepcionar, voditelj

	potrebne vještine za svako od navedenih zanimanja. -Analizirati i usporediti specifične kompetencije (znanja, vještine i stavove) potrebne za uspjeh na različitim radnim mjestima. -Razumjeti hijerarhijsku strukturu i međusobnu povezanost radnih mjesta unutar ugostiteljskog objekta (npr. odnos kuhara i konobara, recepcionara i sobarice). -Prepoznati važnost timskog rada i komunikacije između različitih odjela za uspješno poslovanje. -Objasniti ulogu i važnost profesionalnog odnosa prema gostima i kolegama na radnom mjestu. -Navesti primjere poslova u ugostiteljstvu koji zahtijevaju visoku razinu					hotela, sommelier, slastičar). Istraživanje treba obuhvatiti: -Glavne radne zadatke i odgovornosti. -Potrebne vještine i kompetencije (tehničke, komunikacijske, osobne). -Obrazovanje i usavršavanje potrebno za to radno mjesto. -Radne uvjete (radno vrijeme, timski rad, moguće izazove). -Mogućnosti napredovanja. -Prezentacija: Svaka grupa priprema kratku prezentaciju (npr. Powerpoint, poster, kratki video) kojom će svoje zanimanje predstaviti ostatku razreda. Cilj: Učenici stječu detaljno znanje o konkretnim poslovima, razvijaju vještine istraživanja i prezentacije, te uče o raznolikosti karijernih puteva u ugostiteljstvu. 2. Simulacija radnog dana Aktivnost: Odabrati jedno ili dva tipična ugostiteljska radna mjesta
--	--	--	--	--	--	--

	kreativnosti, a koji visoku razinu tehničkih vještina. -Osvijestiti važnost osobnog izgleda, higijene i profesionalne etike za svako radno mjesto u ugostiteljstvu.					(npr. recepcionar u hotelu ili konobar u restoranu). Kreirati scenarije koji prikazuju tipične situacije tijekom radnog dana: dolazak gosta, primanje narudžbe, rješavanje problema, komunikacija s kolegama. Učenici u manjim grupama ili u parovima odglume ove situacije, fokusirajući se na ispravnu primjenu naučenih vještina i terminologije. Cilj: Praktična primjena teorijskog znanja, razvoj komunikacijskih vještina i snalaženja u realnim situacijama. 3. Izrada "Plakata karijere" Aktivnost: Učenici pojedinačno ili u parovima kreiraju "Plakat karijere" za jedno ugostiteljsko zanimanje. Plakat treba vizualno prikazati sve ključne aspekte posla: od opisa posla, potrebnih alata i opreme, do mogućnosti napredovanja i savjeta za mlade koji razmišljaju o toj karijeri. Mogu se koristiti slike, crteži, kratki tekstovi.
--	---	--	--	--	--	---

					Cilj: Vizualno organiziranje stečenih znanja, poticanje kreativnosti i kreativnog izražavanja. 4. Usporedba radnih mjesta: "Što ih spaja, a što razdvaja?" Aktivnost: Nakon što su učenici upoznati s više radnih mjesta, organizirati rad u grupama gdje učenici uspoređuju dva ili tri različita zanimanja. Mogu napraviti tablicu ili dijagram koji prikazuje sličnosti (npr. timski rad, usmjerenost na gosta) i razlike (npr. specifične tehničke vještine, radno okruženje, razina odgovornosti). Cilj: Razvijanje analitičkog mišljenja i sposobnosti usporedbe, te dublje razumijevanje strukture ugostiteljskih poslova. 5. Gostujuće predavanje ili intervju Aktivnost: Ako je moguće, pozovite osobu koja radi u ugostiteljstvu (npr. voditelja restorana, iskusnog konobara, kuhara) da održi kratko
--	--	--	--	--	--

						predavanje ili intervju s učenicima. Učenici mogu unaprijed pripremiti pitanja o radnom danu, izazovima i prednostima svog posla. Cilj: Učenici dobivaju uvid u stvarnu praksu i čuju iskustva iz prve ruke, što im može pomoći pri donošenju odluka o budućem zanimanju
--	--	--	--	--	--	--

SIU:

Radni procesi u ugostiteljstvu

		VPUP	UTR	SAP
Planirani broj sati	75	35	5	10

Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja/ pod ishod	VPUP	UTR	SAP	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci/ Vrednovanje
	-Definirati ključne pojmove vezane uz organizacijsku strukturu, kao što su hijerarhija, odjeli, radna mjesta i tijekovi komunikacije. -Prepoznati i objasniti različite tipove organizacijskih struktura koje se primjenjuju u ugostiteljstvu te navesti njihove prednosti i	Prezentacija Projekt 5	Vježbe 1	Domaći rad 2	Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta	1. Analiza postojećih struktura Studije slučaja: dati učenicima primjere različitih ugostiteljskih objekata (hotel, restoran, kafić, catering) i neka analiziraju njihove organizacijske strukture. Mogu identificirati ključne odjeljenja, hijerarhiju i odgovornosti. Gostujuća predavanja: Pozvati menadžere ili vlasnike ugostiteljskih objekata da podjele svoja iskustva i objasne kako je organizirana njihova struktura.

	nedostatke u kontekstu ugostiteljskog objekta. -Analizirati utjecaj organizacijske strukture na učinkovitost poslovanja, zadovoljstvo zaposlenika i kvalitetu usluge. -Identificirati ključne odjele u tipičnom ugostiteljskom objektu (npr. odjel hrane i pića, odjel smještaja, odjel marketinga i prodaje, odjel ljudskih potencijala, odjel financija) i opisati njihove osnovne funkcije i odgovornosti. -Razumjeti važnost jasnog definiranja radnih mjesta, uključujući opis poslova, zahtjeve, te odnose podređenosti i nadređenosti. -Objasniti kako organizacijska struktura utječe na donošenje					Terenska nastava: Organizirati posjet ugostiteljskim objektima gdje učenici mogu na licu mjesta vidjeti organizacijsku shemu i razgovaraju sa zaposlenima o njihovim ulogama. 2. Kreiranje hipotetičkih struktura Dizajniranje organizacijske sheme: učenici u grupama kreiraju organizacionu shemu za novi, fiktivni ugostiteljski objekt (npr. luksuzni hotel, organski restoran...). Moraju definirati pozicije, odnose i lanac upravljanja. Vježbe igranja uloga: Simulirajte sastanke odjeljenja gdje učenici preuzimaju uloge različitih upravnih tijela i raspravljaju o operativnim pitanjima, koristeći svoju kreiranu strukturu. Razvoj opisa poslova: Svaka grupa može kreirati detaljne opise poslova za ključne pozicije u svojoj organizacionoj shemi, navodeći potrebne vještine, odgovornosti i očekivane rezultate. 3. Istraživanje i rasprava Uspoređivanje različitih tipova struktura: Učenici mogu istražiti i usporediti različite
--	---	--	--	--	--	---

	odluka i protok informacija unutar ugostiteljskog objekta. -Predložiti optimalnu organizacijsku strukturu za različite tipove ugostiteljskih objekata (npr. hotel, restoran, bar) uzimajući u obzir njihovu veličinu, složenost i tržišnu poziciju. Razviti vještine u kreiranju i implementaciji organizacijskih promjena u svrhu poboljšanja poslovanja.					tipove organizacionih struktura i raspraviti koje su najpogodnije za različite vrste ugostiteljskih objekata. Utjecaj tehnologije i inovacija: Učenici mogu istražiti kako suvremene tehnologije (npr. softver za upravljanje rezervacijama, aplikacije za naručivanje) utječu na organizaciju rada i strukturu u ugostiteljstvu. Kako riješiti problem. Postaviti učenicima probleme koji se mogu javiti u ugostiteljskim objektima (npr. nedostatak osoblja, loša komunikacija) i neka predlože rešenja kroz poboljšanje organizacijske strukture ili procesa. 4. Kreativni zadaci Prezentacije: Učenici mogu kreirati kratke video snimke koji objašnjavaju organizacijsku strukturu nekog ugostiteljskog objekta. Ove aktivnosti potiču razumijevanje teorije kroz praktičnu primjenu, kritičko razmišljanje i timski rad.
	-Definirati pojam imovine u kontekstu ugostiteljskog objekta te razlikovati materijalnu, nematerijalnu i financijsku imovinu.	5	1	2	Imovina u ugostiteljstvu	Definiranje pojmova: Učenici samostalno ili u paru istražuju i definiraju pojmove kao što su dugotrajna i kratkotrajna imovina, materijalna i nematerijalna imovina, te ih povezuju s

	-Klasificirati imovinu na stalnu (dugotrajnu) i tekuću (obrtnu) imovinu, te navesti primjere svake kategorije relevantne za ugostiteljstvo (npr. nekretnine, oprema, inventar, zalihe, novac, potraživanja). -Prepoznati ključne sastavnice dugotrajne materijalne imovine u ugostiteljstvu, poput građevinskih objekata, postrojenja i opreme (strojevi, alati, uredski i ugostiteljski inventar, transportna sredstva). -Identificirati primjere dugotrajne nematerijalne imovine kao što su patenti, licence, koncesije i slična prava koja mogu biti relevantna za ugostiteljski posao.				primjerima iz ugostiteljstva (npr. zgrada hotela, oprema u kuhinji, softver za rezervacije). Izrada popisa imovine: Učenici, podijeljeni u grupe, izrađuju popis imovine za različite vrste ugostiteljskih objekata (npr. restoran, hotel, kafić). Mogu kreirati tablice i klasificirati imovinu u odgovarajuće kategorije. Studija slučaja: Učenicima se daje studija slučaja o otvaranju novog ugostiteljskog objekta te trebaju identificirati svu potrebnu imovinu i procijeniti njenu vrijednost. Prezentacije: Učenici pripremaju kratke prezentacije o specifičnim oblicima imovine u ugostiteljstvu, poput vozila za catering ili umjetničkih djela u hotelu.
--	---	--	--	--	--

	-Objasniti ulogu tekuće imovine u svakodnevnom poslovanju ugostiteljskog objekta, fokusirajući se na zalihe sirovina, materijala i gotovih proizvoda, te gotovinu i potraživanja od kupaca. -Razumjeti važnost pravilnog upravljanja imovinom za uspješno poslovanje, uključujući planiranje, nabavu, održavanje, evidenciju i otpis imovine. -Analizirati kako različiti tipovi ugostiteljskih objekata (hoteli, restorani, kafići) imaju specifične potrebe i strukturu imovine. -Povezati upravljanje imovinom s financijskim pokazateljima i računovodstvenim praksama u ugostiteljstvu.					
--	--	--	--	--	--	--

	-Razumjeti zakonske i regulatorne okvire koji se odnose na posjedovanje i korištenje imovine u ugostiteljstvu (npr. minimalni tehnički i higijenski uvjeti za ugostiteljske objekte). -Navesti primjere imovine specifične za ugostiteljstvo, kao što su kuhinjska oprema, ugostiteljski inventar (posuđe, čaše, pribor za jelo), namještaj za sjedenje i posluživanje, oprema za barove i restorane, te hotelski inventar (posteljina, ručnici, oprema za sobe).					
	-Identificirati i opisati ključne elemente radnog procesa u ugostiteljstvu, kao što su nabava, skladištenje, priprema hrane i pića, posluživanje, naplata i čišćenje.	5	1	2	Elementi radnog procesa u ugostiteljstvu	1. Brainstorming i grupna diskusija: "Što čini radni proces?" Učenici identificiraju i navedu ključne komponente koje smatraju bitnima za uspješno odvijanje radnog procesa u ugostiteljstvu.

	-Objasniti međusobnu povezanost i utjecaj pojedinih elemenata radnog procesa na cjelokupno funkcioniranje ugostiteljskog objekta. -Prepoznati važnost standardizacije i optimizacije radnih procesa za postizanje efikasnosti, kvalitete i zadovoljstva gostiju. -Navesti primjere dobrih praksi u provedbi pojedinih elemenata radnog procesa u različitim ugostiteljskim objektima (npr. hoteli, restorani, kafići). -Razumjeti ulogu ljudskih resursa i tehnologije u suvremenom ugostiteljskom radnom procesu. -Analizirati potencijalne probleme i izazove koji se					• Aktivnost: -Započeti s pitanjem: "Što sve mora biti uključeno da bi se uspješno obavio posao u restoranu/hotelu/kafiću?" -Učenici u manjim grupama zapisuju svoje ideje. -Svaka grupa predstavlja svoje ideje, a nastavnik ih zapisuje na ploču ili digitalni alat. -Nakon toga slijedi zajednička diskusija o tome kako se te ideje mogu grupirati i povezati u smislenu cjelinu (npr. ljudi, oprema, postupci, informacije). 2. Analiza slučajeva (Case Study): Praćenje radnog procesa Cilj: Učenici prepoznaju i analiziraju elemente radnog procesa u stvarnim ugostiteljskim situacijama. Aktivnost: Pripremiti kratke opise tipičnih ugostiteljskih situacija (npr. dolazak gosta u restoran, proces naručivanja i posluživanja jela,
--	--	--	--	--	--	---

	moгу javiti u pojedinim fazama radnog procesa te predložiti rješenja. -Primijeniti stečena znanja u simuliranim ili stvarnim ugostiteljskim situacijama.				odjava gosta iz hotela, priprema sobe za novog gosta). Učenici u grupama analiziraju svaki slučaj, identificirajući pritom: Sudionike: Tko su sve uključeni (osoblje, gosti)? Resurse: Koja je oprema, materijali ili alati potrebni? Informacije: Koje su informacije ključne (naruđba, rezervacija, preferencije gosta)? Postupke: Koji su koraci nuđni za izvršenje zadatka? Okruženje: Gdje se radni proces odvija? Grupe prezentiraju svoje analize. 3. Simulacija "Unutar ugostiteljskog procesa" Cilj: Učenici praktično doživljavaju i uočavaju dinamičnost i povezanost elemenata radnog procesa.
--	--	--	--	--	---

					Aktivnost: Dodijeliti učenicima uloge unutar simuliranog ugostiteljskog objekta (npr. konobar, kuhar, recepcioner, pomoćno osoblje). Zadati im jednostavan zadatak (npr. poslužiti ručak za fiktivni stol od 4 gosta). Učenici moraju komunicirati i koordinirati svoje akcije, koristeći dodijeljene im resurse i prateći zadane postupke. Nakon simulacije, provedite refleksiju: Što je dobro funkcioniralo? Gdje su nastali problemi i zašto? Koji su elementi radnog procesa bili najvažniji za uspjeh/neuspjeh? 4. Istraživački zadatak: Utjecaj tehnologije na radni proces Cilj: Učenici istražuju kako suvremena tehnologija utječe na različite elemente radnog procesa u ugostiteljstvu. Aktivnost: Dodijeliti grupama različite tehnološke inovacije (npr. sustavi za online narudžbe,
--	--	--	--	--	--

						roboti u kuhinji, sustavi upravljanja zalihama, aplikacije za upravljanje rezervacijama). Učenici istražuju kako ta tehnologija utječe na ljude (potrebne vještine, broj zaposlenih), postupke, opremu i informacije unutar radnog procesa. Pripremaju kratke prezentacije svojih nalaza.
	-Prepoznati i definirati ključne pojmove iz područja ugostiteljstva na hrvatskom jeziku. -Objasniti značenje i pravilnu primjenu specifičnih ugostiteljskih fraza i izraza u različitim situacijama (npr. u komunikaciji s gostima, kolegama, prilikom naručivanja, serviranja, rješavanja pritužbi). -Povezati terminologiju s konkretnim radnim zadacima i procesima u ugostiteljskom objektu.	5	1	2	Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu	1. Igranje uloga (Role-playing) Cilj: Vježbanje korištenja standardnih fraza u simuliranim situacijama. Aktivnost: Podijeliti učenike u parove ili male grupe. Dodijelite im scenarije iz svakodnevnog ugostiteljskog posla (npr. doček gosta, primanje narudžbe, preporuka vina, rješavanje pritužbe). Učenici glume uloge konobara/recepcionara i gosta, koristeći naučenu terminologiju i frazeologiju. 2. Izrada rječnika ili pojmovnika Cilj: Sustavno usvajanje i organiziranje stručnih pojmova. Aktivnost: Učenici samostalno ili u grupi izrađuju vlastiti rječnik ugostiteljskih pojmova. Rječnik može biti u digitalnom formatu (npr.

	-Pravilno koristiti ugostiteljsku terminologiju i frazeologiju u pisanoj i usmenoj komunikaciji unutar struke. -Razumjeti standardne protokole i procedure temeljene na specifičnoj terminologiji. -Pokazati kompetenciju u korištenju terminologije prilikom simulacije ugostiteljskih situacija. -Razumjeti važnost precizne i profesionalne komunikacije za uspješno poslovanje u ugostiteljstvu.					Google Docs) ili na papiru. Za svaki pojam trebaju napisati definiciju i primjer rečenice u kojoj se koristi. 3. "Prevoditelj" ugostiteljskih fraza Cilj: Razumijevanje razlike između formalnog i neformalnog jezika. Aktivnost: Pripremiti listu neformalnih izraza koje gosti često koriste ("Hoću pivo i pizzu") i listu formalnih, profesionalnih fraza koje bi osoblje trebalo koristiti ("Željeli biste naručiti pivo i pizzu?"). Učenici trebaju "prevesti" neformalne izraze u profesionalni ugostiteljski jezik. 4. Kviz ili natjecanje Cilj: Zabavno ponavljanje i provjera znanja. Aktivnost: Napravite kviz u obliku pitanja i odgovora. Pitanja mogu biti definicije, fraze koje treba dopuniti ili povezivanje pojmova sa slikama (npr. spojite naziv pribora s njegovom slikom). 5. Analiza jelovnika i vinskih karti
--	--	--	--	--	--	--

						Cilj: Prepoznavanje i razumijevanje terminologije u pisanom formatu. Aktivnost: Dati učenicima jelovnike i vinske karte iz različitih restorana. Neka prepoznaju specifične pojmove (npr. "carpaccio", "bouquet", "sous-vide") te ih pokušaju definirati i objasniti. Raspravite o utjecaju terminologije na dojam o objektu.
	-Prepoznati i analizirati ključne sastojke i postupke u različitim ugostiteljskim receptima za jela, pića i napitke. -Primijeniti osnovne tehnike kuhanja, pečenja, prženja, miješanja i drugih metoda pripreme u izradi definiranih jela, pića i napitaka. -Pravilno izmjeriti i dozirati sastojke prema recepturi, uzimajući u obzir utjecaj na konačni okus i teksturu. -Pratiti upute iz recepta te samostalno prilagoditi postupke prema potrebi,	5	1	2	Recepti i izrada jela, pića i napitaka	1. Dekonstrukcija i rekonstrukcija recepta Cilj: Razumijevanje uloge svakog sastojka i tehnike u receptu. Aktivnost: Učenici dobivaju složeniji recept (npr. za desert ili složenije glavno jelo). Zadatak im je dekonstruirati recept na sastojke i korake, a zatim objasniti zašto je svaki sastojak ključan i kakav učinak ima određena tehnika kuhanja/pripreme. Nakon toga, mogu predložiti male izmjene u receptu i objasniti potencijalne rezultate. 2. Kreiranje vlastitog recepta Cilj: Razvijanje kreativnosti i primjena stečenog znanja u stvaranju novih jela/pića. Aktivnost: Podijeliti učenike u grupe. Svaka grupa dobiva zadatak osmisliti i napisati vlastiti

vodeći računa o sigurnosti hrane i higijeni. -Objasniti svrhu i ulogu pojedinih koraka u procesu izrade jela, pića i napitaka. -Identificirati i opisati moguće probleme ili odstupanja tijekom pripreme te ponuditi rješenja. -Prezentirati i servirati gotova jela, pića i napitke na vizualno privlačan i higijenski ispravan način. -Procijeniti kvalitetu pripremljenih proizvoda na temelju okusa, mirisa, izgleda i teksture. -Steći osnovno razumijevanje o kreativnosti u pripremi jela, eksperimentirajući s varijacijama recepata i novim kombinacijama okusa.					recept za jelo, piće ili napitak, fokusirajući se na određenu temu (npr. sezonski sastojci, zdrava prehrana, lokalni specijaliteti). Moraju precizno navesti sastojke, precizne količine, opisati postupak izrade i predložiti način prezentacije. 3. Praktična izrada jela/pića (demonstracija ili radionica) Cilj: Usvajanje praktičnih vještina izrade prema receptu. Aktivnost: Učitelj demonstrira izradu jednog ili više jela/pića prema receptu, ili učenici u manjim grupama pod nadzorom mentora samostalno pripremaju jela/pića prema unaprijed definiranim receptima. Naglasak je na pravilnom korištenju opreme, tehnika te poštivanju higijenskih standarda. 4. "Slijepo" kušanje i evaluacija Cilj: Razvijanje senzoričkih sposobnosti i kritičkog vrednovanja ugostiteljskih proizvoda. Aktivnost: Nakon praktične izrade, učenici sudjeluju u "slijepom" kušanju (bez znanja tko je što pripremio) različitih verzija istog
--	--	--	--	--	--

	-Razumjeti važnost standardizacije recepata za postizanje konzistentne kvalitete u ugostiteljskom poslovanju.				jela/pića ili različitih jela/pića. Zadatak im je evaluirati okus, miris, teksturu i izgled, koristeći stručnu terminologiju (npr. iz lekcije o terminologiji). Mogu dati konstruktivne kritike i prijedloge za poboljšanje. 5. Izrada "Vizualnog priručnika recepata" Cilj: Povezivanje teorije (recepta) s praksom (vizualnim prikazom). Aktivnost: Učenici fotografiraju ili snimaju kratke videozapise ključnih koraka izrade jela/pića prema receptu. Ove vizualne materijale zatim koriste za izradu digitalnog ili tiskanog priručnika recepata koji će služiti kao vizualna pomoć ostalim učenicima ili budućim kolegama.
--	---	--	--	--	--

4.2.5. MODUL: PROCESI OBRADJE NAMIRNICA

RAZRED: 1 C; kuhar i slastičar; Lea Berković, Mladenka Padovan i Jakica Pecotić

Status modula: obavezni

	NAZIV	CSVET	VPUP (sati)	UTR (sati)	SAU (sati)	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU 1	Živežne namirnice Proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	4	35	65	5	Lea Berković Mladenka Padovan Jakica Pecotić	f) Licencirani poslodavac g) Regionalni centar kompetentnosti h) Školska učionica i) Praktikum j) Učenje temeljeno na radu kod poslodavca
SIU 2	Promjene svojstva namirnica pri obradi	3	40	25	5	Josip Cvitan	f) Licencirani poslodavac g) Regionalni centar kompetentnosti h) Školska učionica i) Praktikum j) Učenje temeljeno na radu kod poslodavca
SIU 3	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	2	10	20	5	Lea Berković Mladenka Padovan Jakica Pecotić	a) Licencirani poslodavac b) Regionalni centar kompetentnosti c) Školska učionica d) Praktikum e) učenje temeljeno na radu kod poslodavca
	UKUPNO SATI:	225/ 100%	85/ 40%	100/ 45%	15/ 5%		
SIU: Živežne namirnice proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica							

		VPUP	UTR	SAP
Planirani broj sati	105	35	65	5

Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja/ pod ishod	VPUP	UTR	SAP	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci/ Vrednovanje
	Prepoznavanje i klasifikacija namirnica	10 Prezentacija Projekt	5 Vježbe	5 Domaći rad	Vrste živežnih namirnica	Prepoznavanje i klasifikacija namirnica: Učenik će moći prepoznati i klasificirati osnovne vrste živežnih namirnica (npr. meso, riba, povrće, voće, žitarice, mliječni proizvodi, jaja, ulja i masti) prema njihovim karakteristikama, porijeklu i nutritivnom sastavu.
	-Navesti osnovne skupine namirnica prema porijeklu, sastavu i kulinarскоj primjeni. -Razvrstati namirnice u odgovarajuće kategorije. -Objasniti važnost klasifikacije u kulinarstvu i slastičarstvu.					Osnovni kriteriji klasifikacije namirnica: 1. Prema porijeklu: -Biljnog porijekla (voće, povrće, žitarice, mahunarke, orašasti plodovi) -Životinjskog porijekla (meso, riba, jaja, mlijeko i mliječni proizvodi) - Mineralnog porijekla (sol, voda) 2. Prema sastavu: -Ugljikohidrati (brašno, šećer, krumpir) -Proteini (meso, jaja, mahunarke) -Masti (ulja, maslac, orašasti plodovi) -Vitamini i minerali (voće, povrće) 3. Prema kulinarскоj primjeni: -Osnovne namirnice -Začini i dodaci

						-Dekoratívne namirnice (posebno za slastičare)
	• Prepoznavanje makronutrijenata • Razumijevanje mikronutrijenata • Uloga vode i vlakana	15 Prezentacija	5 Vježbe	5 Domaći rad	Hranjive tvari	Prepoznavanje makronutrijenata: Učenik će moći prepoznati i objasniti ulogu glavnih makronutrijenata (ugljikohidrati, bjelancevine, masti) u ljudskom tijelu te navesti primarne izvore svakog od njih u hrani. Razumijevanje mikronutrijenata: Učenik će razumjeti važnost vitamina i minerala (mikronutrijenata) za zdravlje, navesti ključne vitamine i minerale te njihove glavne izvore u različitim namirnicama. Uloga vode i vlakana: Učenik će objasniti značaj vode i prehrambenih vlakana za probavu i cjelokupno zdravlje te navesti namirnice bogate vlaknima i načine osiguravanja dovoljnog unosa vode.
	• Razumijevanje uzroka kvarenja namirnica • Poznavanje osnovnih metoda čuvanja • Primjena hlađenja i zamrzavanja • Tehnike sušenja i dehidracije: • Metode konzerviranja toplinom: • Konzerviranje soljenjem i dimljenjem	20 Prezentacija	5 Vježbe	5 Domaći rad	Načini čuvanja živežnih namirnica	Razumijevanje uzroka kvarenja namirnica: Učenik će moći objasniti glavne uzroke kvarenja živežnih namirnica (mikroorganizmi, enzimi, oksidacija, fizikalne promjene) i prepoznati znakove kvarenja. Poznavanje osnovnih metoda čuvanja: Učenik će navesti i opisati osnovne metode čuvanja namirnica (hlađenje, zamrzavanje, sušenje, soljenje, dimljenje, konzerviranje, pasterizacija, sterilizacija, vakuumiranje) te objasniti princip djelovanja svake metode. Primjena hlađenja i zamrzavanja: Učenik će pravilno primjenjivati tehnike hlađenja i zamrzavanja za različite vrste namirnica, uključujući optimalne temperature, vrijeme skladištenja i pakiranje, te razumjeti razlike između brzog i sporog zamrzavanja.

						Tehnike sušenja i dehidracije: Učenik će objasniti proces sušenja i dehidracije namirnica, navesti primjere namirnica koje se na taj način čuvaju te opisati pravilne uvjete za sušenje. Metode konzerviranja toplotom: Učenik će razumjeti principe pasteurizacije i sterilizacije, te ih primijeniti u pripremi konzerviranih proizvoda (džemovi, kompoti, ukiseljeno povrće), uz naglasak na sigurnost i higijenu. Konzerviranje soljenjem i dimljenjem: Učenik će objasniti ulogu soli i dima u konzerviranju namirnica, navesti primjere tradicionalnih proizvoda te opisati osnovne postupke soljenja i dimljenja.
		5 Prezentacija	5 Vježbe	5 Domaći rad	Uzroci kvarenja živežnih namirnica	Značaj higijene: Učenik će razumjeti kako loša higijena (osobna, pribora, radnih površina) izravno doprinosi unakrsnoj kontaminaciji i ubrzanom kvarenju živežnih namirnica. Praktična primjena znanja o kvarenju: Učenik će moći primijeniti stečeno znanje o uzrocima kvarenja pri odabiru, rukovanju, skladištenju i pripremi namirnica kako bi se minimalizirao otpad i osigurala sigurnost hrane. Prepoznavanje znakova kvarenja: Učenik će moći vizualno, olfaktivno (mirisom) i taktilno (dodirom) prepoznati tipične znakove kvarenja kod različitih vrsta živežnih namirnica (npr. promjena boje, teksture, pojava plijesni, neugodan miris). Razumijevanje uloge mikroorganizama: Učenik će objasniti kako mikroorganizmi (bakterije, plijesni, kvasci) uzrokuju kvarenje hrane, navesti uvjete (temperatura, vlaga, pH vrijednost, prisutnost kisika) koji pogoduju njihovom razvoju te

						prepoznati najčešće patogene i kvarenje uzrokujuće mikroorganizme. Utjecaj enzima na kvarenje: Učenik će objasniti ulogu prirodnih enzima prisutnih u namirnicama (npr. kod voća i povrća) u procesu kvarenja (npr. tamnjenje, promjena okusa i teksture) i razumjeti kako se njihovo djelovanje može usporiti ili zaustaviti.
--	--	--	--	--	--	---

SIU 3: Skladištenje živežnih namirnica proizvoda i prerađevina					
			VPUP	UTR	SAP
Planirani broj sati	40	10	20	5	

Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja/ pod ishod	VPUP	UTR	SAP	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci/ Vrednovanje
	🔍 Prepoznavanje i klasifikacija skladišnih prostora 🔍 Razumijevanje uvjeta skladištenja 🔍 Pravilno organiziranje skladišta 🔍 Primjena FIFO metode 🔍 Higijena i održavanje skladišta 🔍 Kontrola zaliha i inventura 🔍 Energetska učinkovitost skladišta 🔍 Sigurnosni propisi u skladištima	10 Prezentacija	3 Vježbe	3 Domaći rad	Vrste skladišta	🔍 Prepoznavanje i klasifikacija skladišnih prostora: Učenik će moći prepoznati i klasificirati različite vrste skladišnih prostora koji se koriste u ugostiteljstvu (npr. suha skladišta, hladne komore, zamrzivači, vinski podrumi) prema njihovoj namjeni i karakteristikama. 🔍 Razumijevanje uvjeta skladištenja: Učenik će razumjeti optimalne uvjete (temperatura, vlaga, ventilacija, svjetlost) potrebne za skladištenje različitih kategorija živežnih namirnica u specifičnim vrstama skladišta. 🔍 Pravilno organiziranje skladišta: Učenik će znati pravilno organizirati skladišni prostor,

						uključujući raspored namirnica, korištenje polica, paleta i spremnika, kako bi se osigurala higijena, prozračnost i lak pristup. 🔍 Primjena FIFO metode: Učenik će razumjeti i primjenjivati FIFO (First-In, First-Out) metodu skladištenja i izdavanja namirnica kako bi se smanjio otpad i osigurala rotacija zaliha. 🔍 Higijena i održavanje skladišta: Učenik će primjenjivati protokole čišćenja i dezinfekcije skladišnih prostora, te razumjeti važnost redovitog održavanja za sprječavanje štetočina i kvarenja namirnica. 🔍 Kontrola zaliha i inventura: Učenik će razumjeti važnost kontrole zaliha, vođenja evidencije o ulazu i izlazu namirnica te provođenja inventure u različitim vrstama skladišta. 🔍 Energetska učinkovitost skladišta: Učenik će prepoznati važnost energetske učinkovitosti u radu skladišnih prostora (npr. pravilno zatvaranje vrata hladnjaka, redovito odmrzavanje) i znati primijeniti mjere za uštedu energije. 🔍 Sigurnosni propisi u skladištima: Učenik će razumjeti i primjenjivati osnovne sigurnosne propise pri radu u skladištima, uključujući pravilno rukovanje opremom i prevenciju ozljeda.
	🔍 Klasifikacija namirnica za skladištenje 🔍 Optimalni uvjeti skladištenja 🔍 Pravilno pakiranje namirnica	10 Prezentacija	3 Vježbe	3 Domaći rad	Načini skladištenja namirnica	🔍 Klasifikacija namirnica za skladištenje: Učenik će moći klasificirati živežne namirnice prema njihovim potrebama za skladištenjem (npr. suhe namirnice, svježe voće i povrće, meso i mliječni proizvodi, smrznute namirnice) te razumjeti zašto različite namirnice zahtijevaju različite uvjete.

	❓ Skladištenje u hladnjacima i zamrzivačima: ❓ Skladištenje u suhim uvjetima ❓ Prepoznavanje i prevencija kvarenja ❓ Upravljanje rotacijom zaliha ❓ Higijena skladištenja ❓ Deklaracije i rokovi trajanja ❓ Smanjenje otpada kroz pravilno skladištenje					❓ Optimalni uvjeti skladištenja: Učenik će znati navesti i primijeniti optimalne temperature, razine vlage i svjetlosti za skladištenje specifičnih vrsta namirnica kako bi se maksimizirala njihova svježina i nutritivna vrijednost. ❓ Pravilno pakiranje namirnica: Učenik će odabrati i koristiti odgovarajuće metode pakiranja (npr. vakuumiranje, folije, hermetički zatvorene posude, vrećice za zamrzavanje) kako bi se spriječila kontaminacija, dehidracija i oksidacija namirnica. ❓ Skladištenje u hladnjacima i zamrzivačima: Učenik će pravilno rasporediti namirnice unutar hladnjaka i zamrzivača, uzimajući u obzir temperaturne zone i sprječavanje unakrsne kontaminacije sirovih i kuhanih namirnica. ❓ Skladištenje u suhim uvjetima: Učenik će primijeniti pravila za skladištenje suhih namirnica (žitarice, brašno, tjestenina, konzerve) u suhim, tamnim i hladnim skladištima, osiguravajući zaštitu od vlage, štetočina i svjetlosti. ❓ Prepoznavanje i prevencija kvarenja: Učenik će aktivno pratiti namirnice za znakove kvarenja (promjene boje, mirisa, teksture, plijesan) i poduzimati mjere za sprječavanje daljnjeg kvarenja te osigurati sigurno odlaganje pokvarenih namirnica.
--	---	--	--	--	--	---

						📄 Upravljanje rotacijom zaliha: Učenik će primjenjivati metodu "Prvi ušao, prvi izašao" (FIFO – First-In, First-Out) za sve vrste skladištenih namirnica kako bi se smanjio otpad i osiguralo korištenje najsvježijih proizvoda. 📄 Higijena skladištenja: Učenik će dosljedno primjenjivati stroge higijenske standarde prilikom skladištenja namirnica, uključujući čišćenje skladišnih prostora, pribora i osobnih higijenskih praksi. 📄 Deklaracije i rokovi trajanja: Učenik će znati ispravno tumačiti deklaracije na proizvodima i rokove trajanja ("najbolje upotrijebiti do" / "upotrijebiti do") te donositi informirane odluke o upotrebi namirnica. 📄 Smanjenje otpada kroz pravilno skladištenje: Učenik će razumjeti kako pravilno skladištenje doprinosi smanjenju bacanja hrane i ekonomičnosti poslovanja u kuharstvu.
	📄 Prepoznavanje vrsta skladišne dokumentacije 📄 Popunjavanje skladišnih dokumenata 📄 Razumijevanje toka dokumenata 📄 Praćenje ulaza i izlaza namirnica 📄 Vođenje kartica artikala/skladišnih kartona:	10 Prezentacija	4 Vježbe	4 Domaći rad	Skladišna dokumentacija	📄 Prepoznavanje vrsta skladišne dokumentacije: Učenik će moći prepoznati i objasniti svrhu osnovnih vrsta skladišnih dokumenata (npr. primka, izdatnica, otpremnica, interna dostavnica, inventurna lista, kartice artikala). 📄 Popunjavanje skladišnih dokumenata: Učenik će znati pravilno popuniti različite skladišne dokumente, unoseći točne podatke o količini, vrsti namirnice, datumu, dobavljaču/primatelju i ostalim relevantnim informacijama.

	☐ Provođenje i dokumentiranje inventure ☐ Značaj skladišne dokumentacije za kontrolu troškova ☐ Uloga skladišne dokumentacije u sljedivosti ☐ Korištenje digitalnih alata (po potrebi) ☐ Prepoznavanje važnosti točnosti i ažurnosti					☐ Razumijevanje toka dokumenata: Učenik će razumjeti putanju skladišnih dokumenata od ulaska namirnica u skladište do njihove potrošnje u kuhinji te njihovu ulogu u lancu opskrbe. ☐ Praćenje ulaza i izlaza namirnica: Učenik će biti sposoban pratiti i evidentirati ulazak namirnica u skladište (primke) i njihov izlazak (izdatnice), osiguravajući točnost podataka o zalihama. ☐ Vođenje kartica artikala/skladišnih kartona: Učenik će znati voditi i ažurirati kartice artikala ili skladišne kartone za pojedine namirnice, bilježeći sve ulaze, izlaze i stanje zaliha. ☐ Provođenje i dokumentiranje inventure: Učenik će razumjeti svrhu inventure, moći sudjelovati u njenom provođenju i pravilno dokumentirati inventurnu listu, uspoređujući stvarno stanje sa stanjem u evidenciji. ☐ Značaj skladišne dokumentacije za kontrolu troškova: Učenik će razumjeti kako precizno vođenje skladišne dokumentacije doprinosi kontroli troškova, identifikaciji viškova ili manjkova te optimizaciji nabave. ☐ Uloga skladišne dokumentacije u sljedivosti: Učenik će shvatiti važnost skladišne dokumentacije za osiguravanje sljedivosti namirnica od dobavljača do krajnjeg potrošača, što je ključno za sigurnost hrane i brze reakcije u slučaju problema. ☐ Korištenje digitalnih alata (po potrebi): Učenik će biti upoznat s osnovama korištenja jednostavnijih digitalnih alata ili softvera za vođenje skladišne evidencije, ako su oni dio nastavnog programa.
--	--	--	--	--	--	---

						Prepoznavanje važnosti točnosti i ažurnosti: Učenik će razviti svijest o kritičnoj važnosti točnosti, urednosti i ažurnosti u vođenju svih skladišnih dokumenata za učinkovito poslovanje i rješavanje eventualnih nesuglasica.
--	--	--	--	--	--	--

Nastavnik: Josip Cvitan

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 za 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	
Dominantan nastavni sustav u SIU Promjenen svojstava namirnica pri obradi bit će problemska nastava u kojoj će učenici, organizirani u različite oblike rada, stjecati znanja o utjecaju tehnoloških procesa na namirnice, tehnologijom dobivanja proizvoda od namirnica prema vrstama. Kroz učenje temeljeno na radu učenici će steći osnove obrade namirnica tehnološkim procesima. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadataka primjenom stečenog znanja te samostalno poučavanje literature.	
Nastavne cjeline	Tehnološki procesi obrade namirnica Mehanički procesi obrade namirnica Termički procesi obrade namirnica Kemijski procesi obrade namirnica Tehnologija dobivanja proizvoda od namirnica prema vrstama
Načini i primjer vrednovanja	
Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema zadanim kriterijima Vrednovanje naučenog: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija	

Primjeri:

a) Učenici u parovima osmišljavaju ured u kojem radi određeni broj zaposlenika, a svi koriste računala. Potrebno je izraditi i predstaviti prijedlog oblikovanja ergonomske radne mjesta. Pri tome učenici moraju voditi računa o razmještanju uredske i radne opreme te o utjecajima iz radne okoline (buka, osvjjetljenje, bliještenje, temperatura, zračenje programske opreme). Učenicima će biti zadana kvadratura uredskog prostora, broj zaposlenika i uredska oprema.

b) učenici samostalno vode po tri vježbe rasterećenja

Kriterij vrednovanja:

Elementi procjene	Nezadovoljavajuće (0 bodova)	Djelomično (1 bod)	U potpunosti (2 boda)
Pravilno odabran sadržaj sukladno zadanoj temi	Sadržaj nije povezan sa 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 se prati. Informacije su jasne i točne.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima sa teškoćama treba dati produljeno vrijeme izvedbe. Njihovo izlaganje odgoditi na način da prvo poslušaju izlaganja drugih učenika. Nastavnik će primijeniti prigodne upitnike za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama. Tijekom nastave nastavnik će poticati učenike, razvijajući im samopouzdanje i odnos prema nastavnom procesu.

4.2.6.MODUL: TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU

RAZRED: 1 C; kuhar i slastičar; Lea Berković, Mladenka Padovan i Jakica Pecotić

Status modula: obavezni

	NAZIV	CSVET	VPUP (sati)	UTR (sati)	SAU (sati)	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU 1	Osnove obrade živežnih namirnica	8	40	140	20	Lea Berković Mladenka Padovan Jakica Pecotić	k) Licencirani poslodavac l) Regionalni centar kompetentnosti m) Školska učionica n) Praktikum o) Učenje temeljeno na radu kod poslodavca
SIU 2	Osnove ugostiteljskog posluživanja	4	20	70	10	Jakica Pecotić	k) Licencirani poslodavac l) Regionalni centar kompetentnosti m) Školska učionica n) Praktikum o) Učenje temeljeno na radu kod poslodavca
	UKUPNO SATI:	300/ 100%	60/20%	210/70%	30/ 10%		

SIU 1: Osnove obrade živežnih namirnica				
		VPUP	UTR	SAP
Planirani broj sati	200	40	140	10

Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja/ pod ishod	VPUP	UTR	SAP	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci/ Vrednovanje
	☑ Identificirati i imenovati osnovne vrste ručnog kuhinjskog alata	Prezentacija Učionica	Vježbe Školski praktikum	Domaći rad	Vrste kuhinjskog alata, uređaja i opreme za obradu namirnica	☑ Identificirati i imenovati osnovne vrste ručnog kuhinjskog alata (npr. noževi, daske za rezanje, pjenjače, lopatice, gulilice, ribeži) te opisati njihovu primjenu.

	☐ Razlikovati i opisati različite vrste električnih kuhinjskih uređaja ☐ Prepoznati i objasniti svrhu veće kuhinjske opreme ☐ Odabrati odgovarajući alat, uređaj ili opremu za specifične zadatke obrade namirnica ☐ Objasniti principe pravilnog održavanja i čišćenja različitih kuhinjskih alata i uređaja kako bi se osigurala higijena i produljio njihov vijek trajanja. ☐ Upoznati se s sigurnosnim mjerama pri rukovanju kuhinjskim alatima i uređajima kako bi se spriječile ozljede i nezgode. ☐ Prepoznati materijale od kojih su izrađeni različiti alati					☐ Razlikovati i opisati različite vrste električnih kuhinjskih uređaja (npr. blenderi, mikseri, sjeckalice, multipraktici, pećnice, štednjaci, mikrovalne pećnice, friteze, aparati za kavu) i objasniti njihovu funkciju u pripremi hrane. ☐ Prepoznati i objasniti svrhu veće kuhinjske opreme (npr. rashladne vitrine, profesionalni štednjaci, konvektomati, perilice posuđa, sudoperi) u kontekstu profesionalne kuhinje. ☐ Odabrati odgovarajući alat, uređaj ili opremu za specifične zadatke obrade namirnica, uzimajući u obzir vrstu namirnice i željeni rezultat. ☐ Objasniti principe pravilnog održavanja i čišćenja različitih kuhinjskih alata i uređaja kako bi se osigurala higijena i produljio njihov vijek trajanja. ☐ Navesti sigurnosne mjere pri rukovanju kuhinjskim alatima i uređajima kako bi se spriječile ozljede i nezgode. ☐ Prepoznati materijale od kojih su izrađeni različiti alati i oprema te objasniti njihove prednosti i nedostatke (npr. nehrđajući čelik, drvo, plastika, silikon, keramika).
	☐ Identificirati i opisati različite metode mehaničke obrade				Mehanički procesi obrade namirnica	☐ Identificirati i opisati različite metode mehaničke obrade, uključujući:

	☐ Odabrati odgovarajući mehanički proces i pripadajući alat ili uređaj za specifičnu vrstu namirnice i željeni krajnji proizvod. ☐ Objasniti utjecaj mehaničke obrade na teksturu, izgled, okus i nutritivnu vrijednost namirnica. ☐ Primijeniti ispravne tehnike mehaničkih procesa ☐ Prepoznati i otkloniti uobičajene pogreške u mehaničkoj obradi namirnica. ☐ Navesti higijenske standarde i sigurnosne mjere pri izvođenju mehaničkih procesa obrade namirnica.					• Rezanje i sjeckanje: Kockice, julienne, brunoise, chiffonade, mirepoix, batonnets. • Mljevenje i pasiranje: Meso, povrće, voće, orašasti plodovi. • Gnječenje i miješanje: Tijesta, kreme, umaci, salate. • Ribanje i guljenje: Sir, povrće, citrusi. • Cijeđenje i prešanje: Sokovi, ulja, pirei. • Lupanje i tučenje: Jaja, vrhnje. ☐ Odabrati odgovarajući mehanički proces i pripadajući alat ili uređaj za specifičnu vrstu namirnice i željeni krajnji proizvod. ☐ Objasniti utjecaj mehaničke obrade na teksturu, izgled, okus i nutritivnu vrijednost namirnica. ☐ Primijeniti ispravne tehnike rezanja, sjeckanja, mljevenja i drugih mehaničkih procesa kako bi se osigurala sigurnost, učinkovitost i optimalna kvaliteta obrađene namirnice. ☐ Prepoznati i otkloniti uobičajene pogreške u mehaničkoj obradi namirnica. ☐ Navesti higijenske standarde i sigurnosne mjere pri izvođenju mehaničkih procesa obrade namirnica.
--	--	--	--	--	--	---

	☐ Definirati i objasniti svrhu termičke obrade namirnica ☐ Identificirati i opisati različite metode termičke obrade te navesti primjere namirnica koje se obrađuju pojedinom metodom. ☐ Objasniti principe prijenosa topline (kondukcija, konvekcija, zračenje) koji se primjenjuju u različitim metodama termičke obrade. ☐ Odabrati odgovarajuću metodu termičke obrade za određenu vrstu namirnice. ☐ Primijeniti sigurne i higijenske prakse tijekom termičke obrade namirnica. ☐ Procijeniti stupanj gotovosti namirnica na temelju vizualnih, taktilnih i temperaturnih indikatora. ☐ Objasniti promjene koje se događaju u namirnicama tijekom termičke obrade.				Termički procesi obrade namirnica	☐ Definirati i objasniti svrhu termičke obrade namirnica, uključujući njenu ulogu u sigurnosti hrane, poboljšanju okusa, teksture i probavljivosti. ☐ Identificirati i opisati različite metode termičke obrade te navesti primjere namirnica koje se obrađuju pojedinom metodom: • Kuhanje (u vodi, na pari): Objasniti razliku između kuhanja u vodi i kuhanja na pari te njihov utjecaj na namirnice. • Pečenje (u pećnici, na roštilju): Razlikovati pečenje u zatvorenom prostoru (pećnica) od pečenja na otvorenom plamenu (roštilj). • Prženje (u dubokom ulju, na tavi): Opisati razlike između plitkog i dubokog prženja. • Poširanje: Objasniti specifičnosti poširanja i primjenu. • Pirjanje/dinstanje: Razumjeti proces sporog kuhanja u vlastitom soku ili s malo tekućine. • Pohanje: Opisati proces oblaganja namirnica i prženja. • Gratiniranje: Objasniti tehniku zapečenja s koricom. • Blanširanje: Razumjeti kratkotrajnu termičku obradu. ☐ Objasniti principe prijenosa topline (kondukcija, konvekcija, zračenje) koji se primjenjuju u različitim metodama termičke obrade.
--	--	--	--	--	--	---

						☐ Odabrati odgovarajuću metodu termičke obrade za određenu vrstu namirnice, uzimajući u obzir željeni rezultat (npr. hrskavost, mekoća, očuvanje nutrijenata). ☐ Primijeniti sigurne i higijenske prakse tijekom termičke obrade namirnica, uključujući kontrolu temperature i sprječavanje unakrsne kontaminacije. ☐ Procijeniti stupanj gotovosti namirnica na temelju vizualnih, taktilnih i temperaturnih indikatora. ☐ Objasniti promjene koje se događaju u namirnicama tijekom termičke obrade (npr. denaturacija proteina, karamelizacija šećera, želatinizacija škroba).
--	--	--	--	--	--	---

SIU:

**Osnove ugostiteljskog
posluživanja**

		VPUP	UTR	SAP
Planirani broj sati	100	20	70	10

Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja/ pod ishod	VPUP	UTR	SAP	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci/ Vrednovanje
	☐ Definirati i razlikovati pojmove "oprema" i "inventar" u kontekstu ugostiteljstva ☐ Identificirati i opisati različite vrste osnovne opreme i inventara specifičnih za različite ugostiteljske objekte ☐ Objasniti svrhu i funkciju ključnih dijelova opreme i inventara u kuhinji ☐ Prepoznati materijale od kojih je izrađena ugostiteljska oprema i inventar ☐ Primijeniti principe pravilnog rukovanja, čišćenja i održavanja opreme i inventara kako bi se osigurala higijena, sigurnost i produljio njihov vijek trajanja. ☐ Navesti osnovne higijenske i sigurnosne standarde ☐ Objasniti važnost inventure opreme i inventara	Prezentacija	Vježbe	Domaći rad	Oprema i inventar u ugostiteljstvu	☐ Definirati i razlikovati pojmove "oprema" i "inventar" u kontekstu ugostiteljstva te navesti primjere za svaku kategoriju (npr. oprema: profesionalni štednjaci, rashladne komore; inventar: pribor za jelo, čaše, posteljina). ☐ Identificirati i opisati različite vrste osnovne opreme i inventara specifičnih za različite ugostiteljske objekte (npr. restorani, hoteli, kafići, catering). ☐ Objasniti svrhu i funkciju ključnih dijelova opreme i inventara u kuhinji, posluživanju, smještaju i drugim područjima ugostiteljstva (npr. pećnice, perilice posuđa, aparati za kavu, stolnjaci, posteljina). ☐ Prepoznati materijale od kojih je izrađena ugostiteljska oprema i inventar (npr. nehrđajući čelik, porculan, staklo, tekstil) te objasniti prednosti i nedostatke pojedinih materijala s obzirom na primjenu, trajnost i higijenu. ☐ Primijeniti principe pravilnog rukovanja, čišćenja i održavanja opreme i inventara kako bi se osigurala higijena, sigurnost i produljio njihov vijek trajanja. ☐ Navesti osnovne higijenske i sigurnosne standarde povezane s korištenjem i

	Procijeniti potrebe za opremom i inventarom					skladištenjem opreme i inventara u ugostiteljstvu. - Objasniti važnost inventure opreme i inventara te proces praćenja stanja i nadopunjavanja zaliha. - Procijeniti potrebe za opremom i inventarom ovisno o vrsti i kapacitetu ugostiteljskog objekta.
	- Definirati pojam obroka - Identificirati i opisati različite glavne vrste obroka u danu (npr. doručak, ručak, večera) te navesti njihove uobičajene karakteristike - Razlikovati i objasniti sekundarne vrste obroka ili međuobroka - Prepoznati i opisati specifične vrste obroka vezane uz prigode ili ugostiteljske objekte - Objasniti kulturološke razlike u vrstama i navikama obroka diljem svijeta - Navesti nutritivne preporuke za uravnotežen sastav različitih vrsta	Prezentacija	Vježbe	Domaći i rad	Vrste obroka	- Definirati pojam obroka u kontekstu svakodnevne prehrane i ugostiteljstva te objasniti njegovu važnost za ljudsko zdravlje i dobrobit. - Identificirati i opisati različite glavne vrste obroka u danu (npr. doručak, ručak, večera) te navesti njihove uobičajene karakteristike, vrijeme posluživanja i tipične namirnice. - Razlikovati i objasniti sekundarne vrste obroka ili međuobroka (npr. marenda, užina, snack) i njihovu ulogu u održavanju energije tijekom dana. - Prepoznati i opisati specifične vrste obroka vezane uz prigode ili ugostiteljske objekte (npr. buffet, á la carte, table d'hôte, banket, brunch, finger food, gablec).

	obroka, uključujući omjer makronutrijenata ☐ Prilagoditi planiranje obroka ☐ Povezati vrste obroka s odgovarajućim tehnikama pripreme i posluživanja u ugostiteljstvu.					☐ Objasniti kulturološke razlike u vrstama i navikama obroka diljem svijeta te prepoznati utjecaj tradicije na prehranu. ☐ Navesti nutritivne preporuke za uravnotežen sastav različitih vrsta obroka, uključujući omjer makronutrijenata (ugljikohidrati, proteini, masti) i važnost mikronutrijenata. ☐ Prilagoditi planiranje obroka specifičnim potrebama gostiju ili pojedinaca (npr. vegetarijanski, veganski, bezglutenski, halal, košer obroci, obroci za dijabetičare). ☐ Povezati vrste obroka s odgovarajućim tehnikama pripreme i posluživanja u ugostiteljstvu.
	☐ Definirati pojam "sredstava ponude" u ugostiteljstvu ☐ Identificirati i opisati različite vrste jelovnika ☐ Prepoznati i opisati različite vrste vinskih i karti pića ☐ Objasniti važnost dizajna, sadržaja i jezika jelovnika i karti pića	Prezentacija	Vježbe	Domaći i rad	Sredstva ponude jela i pića	☐ Definirati pojam "sredstava ponude" u ugostiteljstvu i objasniti njihovu ulogu u prezentaciji i prodaji jela i pića. ☐ Identificirati i opisati različite vrste jelovnika (meni karti) kao primarnih sredstava ponude, uključujući: • Á la carte jelovnik: Objasniti karakteristike i primjenu. • Table d'hôte jelovnik: Opisati unaprijed definirane jelovnike. • Dnevni jelovnik/Menu dana: Razumjeti fleksibilnost i sezonskost.

	☐ Navesti i opisati digitalna sredstva ponude jela i pića ☐ Primijeniti principe pravilne prezentacije jelovnika i karti pića gostima ☐ Razumjeti ulogu posebnih ponuda i akcija ☐ Povezati sredstva ponude s cjenovnom politikom i marketinškim strategijama ugostiteljskog objekta.					• Degustacijski jelovnik: Objasniti svrhu i sastav. • Tematski jelovnik: Prepoznati povezanost s posebnim događajima. • Dječji jelovnik: Navesti prilagodbe za djecu. ☐ Prepoznati i opisati različite vrste vinskih i karti pića (npr. vinska karta, karta žestokih pića, karta bezalkoholnih pića, karta kave i čaja) te objasniti njihovu strukturu i sadržaj. ☐ Objasniti važnost dizajna, sadržaja i jezika jelovnika i karti pića u privlačenju gostiju i olakšavanju odabira (npr. opis jela, alergeni, cijene, jezici). ☐ Navesti i opisati digitalna sredstva ponude jela i pića (npr. QR kodovi za jelovnike, digitalni zasloni, online platforme za naručivanje) i njihove prednosti. ☐ Primijeniti principe pravilne prezentacije jelovnika i karti pića gostima, uključujući redoslijed ponude i savjetovanje. ☐ Razumjeti ulogu posebnih ponuda i akcija (npr. sezonske ponude, happy hour) kao dodatnih sredstava ponude.
--	---	--	--	--	--	---

						☐ Povezati sredstva ponude s cjenovnom politikom i marketinškim strategijama ugostiteljskog objekta.
	☐ Definirati i objasniti pojam "radnog procesa" u kontekstu kuharstva i ugostiteljskog posluživanja ☐ Identificirati i opisati ključne faze radnog procesa u kuharstvu ☐ Identificirati i opisati ključne faze radnog procesa u ugostiteljskom posluživanju. ☐ Povezati i objasniti međusobnu ovisnost faza radnog procesa između kuhinje i posluživanja ☐ Primijeniti principe timskog rada i komunikacije kao ključne elemente učinkovitog radnog procesa. ☐ Prepoznati važnost higijene i sigurnosti na radu	Prezentacija	Vježbe	Domaći rad	Faze radnog procesa	☐ Definirati i objasniti pojam "radnog procesa" u kontekstu kuharstva i ugostiteljskog posluživanja te njegovu važnost za učinkovitost i kvalitetu usluge. ☐ Identificirati i opisati ključne faze radnog procesa u kuharstvu, uključujući: • Planiranje i nabava: Razumjeti važnost planiranja jelovnika, popisa namirnica, naručivanja i prijema robe. • Priprema (mise en place): Objasniti koncept predpripreme, čišćenja, rezanja i mjerenja namirnica. • Termička i mehanička obrada: Primijeniti znanje o različitim tehnikama obrade namirnica. • Završna obrada i porcioniranje: Razumjeti važnost estetske prezentacije jela i pravilnog porcioniranja. • Posluživanje: Objasniti koordinaciju s osobljem posluživanja. • Čišćenje i skladištenje: Primijeniti higijenske standarde nakon završetka rada.

					☐ Identificirati i opisati ključne faze radnog procesa u ugostiteljskom posluživanju, uključujući: • Priprema radnog prostora (mise en place): Razumjeti postavljanje stolova, pripremu pribora, čaša i inventara. • Doček i smještaj gostiju: Primijeniti pravila bontona i profesionalnog pristupa. • Preuzimanje narudžbi: Objasniti tehnike aktivnog slušanja i preporuka. • Posluživanje jela i pića: Razumjeti redoslijed posluživanja, tehniku nošenja pladnja i komunikaciju s gostima. • Račun i naplata: Objasniti proces izdavanja računa i naplate. • Ispraćaj gostiju: Primijeniti pravila profesionalnog ispraćaja. • Pospremanje i priprema za sljedeći radni dan: Objasniti čišćenje stolova, inventara i radnog prostora. ☐ Povezati i objasniti međusobnu ovisnost faza radnog procesa između kuhinje i posluživanja za nesmetan rad ugostiteljskog objekta. ☐ Primijeniti principe timskog rada i komunikacije kao ključne elemente učinkovitog radnog procesa.
--	--	--	--	--	---

						☐ Prepoznati važnost higijene i sigurnosti na radu u svim fazama radnog procesa u kuharstvu i ugostiteljskom posluživanju.
	☐ Definirati pojam "poslužnog sustava" u ugostiteljstvu ☐ Identificirati i opisati različite vrste poslužnih sustava ☐ Objasniti prednosti i nedostatke svakog poslužnog sustava u kontekstu različitih vrsta ugostiteljskih objekata, prigoda i broja gostiju. ☐ Odabrati odgovarajući poslužni sustav za specifičnu situaciju, uzimajući u obzir vrstu objekta, jelovnik, broj gostiju i raspoložive resurse. ☐ Primijeniti osnovna pravila bontona i protokola posluživanja specifična za svaki sustav ☐ Prepoznati ulogu i odgovornosti osoblja u svakom poslužnom sustavu ☐ Objasniti važnost timskog rada i koordinacije između kuhinje i				Poslužni sustavi	☐ Definirati pojam "poslužnog sustava" u ugostiteljstvu i objasniti njegovu važnost za učinkovito i kvalitetno pružanje usluga gostima. ☐ Identificirati i opisati različite vrste poslužnih sustava s obzirom na organizaciju i način posluživanja, uključujući: • Klasično posluživanje (francusko/englesko): Objasniti karakteristike i primjenu tradicionalnih metoda posluživanja. • Tanjurno posluživanje (američko): Opisati najčešći sustav posluživanja u restoranima. • Posluživanje na švedskom stolu (buffet): Razumjeti organizaciju i prednosti samoposluživanja. • ** Obiteljsko posluživanje (family style):** Opisati posluživanje jela na stol odakle se gosti sami poslužuju. • Posluživanje s pladnja: Objasniti tehniku i primjenu kod većih skupina ili specifičnih događanja. • Banketno posluživanje: Razumjeti specifičnosti posluživanja velikog broja gostiju istovremeno.

	osoblja posluživanja za nesmetanu provedbu odabranog sustava. ☐ Navesti osnovne higijenske i sigurnosne standarde pri posluživanju hrane i pića					• Catering posluživanje: Opisati logistiku i vrste posluživanja izvan objekta. ☐ Objasniti prednosti i nedostatke svakog poslužnog sustava u kontekstu različitih vrsta ugostiteljskih objekata, prigoda i broja gostiju. ☐ Odabrati odgovarajući poslužni sustav za specifičnu situaciju, uzimajući u obzir vrstu objekta, jelovnik, broj gostiju i raspoložive resurse. ☐ Primijeniti osnovna pravila bontona i protokola posluživanja specifična za svaki sustav, uključujući redoslijed posluživanja, način prezentacije jela i pića te komunikaciju s gostima. ☐ Prepoznati ulogu i odgovornosti osoblja u svakom poslužnom sustavu (npr. konobar, voditelj sale, šef kuhinje). ☐ Objasniti važnost timskog rada i koordinacije između kuhinje i osoblja posluživanja za nesmetanu provedbu odabranog sustava. ☐ Navesti osnovne higijenske i sigurnosne standarde pri posluživanju hrane i pića, neovisno o odabranom sustavu.
--	---	--	--	--	--	--

4.2.7. PRIMJENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU

NAZIV MODULA	PRIMJENA MATEMATIKE U UGOSTITELJSTVU		
Škola	Srednja škola Vela Luka		
Školska godina	2025./2026.		
Strukovni kurikulum	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar- slastičar		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo		
Razred	1. razred		
Nastavnici koji izvide modul:	Tunjo Knežević		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET SIU Realni brojevi i potencije, 2 CSVET SIU Financijska pismenost, 1 CSVET SIU Geometrija prostora, 1 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	50 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je učenicima omogućiti razvijanje kompetencija matematičke pismenosti rješavanjem različitih jednostavnijih i složenijih matematičkih zadataka i problema iz struke i svakodnevnog života. Učenici će usvojiti osnovna matematička znanja iz domena Brojevi, Algebra i funkcije, Mjerenje i Podatci koji su im nužni za praćenje nastave strukovnih modula i snalaženje u svakodnevnom životu tijekom i nakon završenog obrazovanja.		

	Učenici će razvijati kompetencije analitičkog rasuđivanja, kritičkog i kreativnog mišljenja te algoritamskog i konceptualnog razmišljanja. Također će razvijati samopouzdanje i svijest o vlastitim matematičkim sposobnostima, preciznost i točnost, upornost, poduzetnost, odgovornost, uvažavanje i pozitivan odnos prema matematici i radu općenito. Rješavat će problemske situacije odabirom relevantnih podataka, analizom mogućih strategija i provođenjem optimalne strategije te preispitivanjem procesa i rezultata, po potrebi uz učinkovitu uporabu odgovarajućih alata i tehnologija.
Ključni pojmovi	Realni brojevi i računske operacije, potencije, znanstveni zapis broja, mjerne jedinice, postotni račun, kamatni račun, troškovi, kalkulacije, geometrijska tijela, mreža geometrijskog tijela, prizma, piramida, valjak, stožac, kugla, oplošje i obujam, masa i gustoća
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje pri ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku A.4/5.4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. uku B.4/5.4. Samovrednovanje/Samoprocjena. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje. uku D.4/5.2. Suradnja s drugima. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. Razvija sliku o sebi. osr A.4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije. MPT Poduzetništvo pod A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja. pod C.4.1. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije (nadovezuje se i uključuje elemente očekivanja iz 3. ciklusa) MPT Zdravlje zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. zdr B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
Učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu integrirano je u modul uz uporabu stvarnih projektnih zadataka i rješavanjem stvarnih matematičkih problema iz struke. Provođa se u učionicama ustanove i samostalnim radom na domaćim zadaćama. Zadaci za učenike osmišljeni su

(Opis načina realizacije i aktivnosti)	na temelju primjera/problema iz struke i svakodnevnog života, na suvremenom pristupu rješavanja problema i razvoju kreativnosti učenika. Nastavnik zadaje problemsku situaciju, a učenici koristeći se stečenim znanjem i vještinama osmišljavaju i rješavaju zadani zadatak. Također, nastavnik potiče učenike da u svojoj okolini uočavaju matematičke probleme te promišljaju o mogućim strategijama njihova rješavanja. Učenje temeljeno na radu provodi se rješavanjem projektnih zadataka samostalno, u paru ili skupini, a za vrednovanje takvih zadataka koriste se rubrike.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	Specijalizirana učionica za nastavu matematike opremljena računalom za nastavnika koje ima pristup internetu s instaliranom potrebnom programskom potporom, projektorom s projektnim platnom ili interaktivnim ekranom, tabletima/računalima s pristupom internetu za učenike s instaliranom potrebnom programskom potporom, džepni kalkulatori za učenike. https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9057 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9077 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9073

PLANIRANJE IZVEDBE KURIKULA

	NAZIV	CSVET	Ukupno sati	VUP (sati) 50 – 70 %	UTR (sati) 10 – 20 %	SAU (sati) 20 – 30 %	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU 1	Realni brojevi i potencije	2	45	30	5	10	Tunjo Knežević	a) licencirani poslodavac b) školska učionica c) specijalizirana učionica ili praktikum d) učenje temeljeno na radu kod poslodavca
SIU 2	Financijska pismenost	1	10	7	1	2	Tunjo Knežević	a) licencirani poslodavac b) školska učionica c) specijalizirana učionica ili praktikum d) učenje temeljeno na radu kod poslodavca
SIU 3	Geometrija prostora	1	15	10	2	3	Tunjo Knežević	a) licencirani poslodavac b) školska učionica c) specijalizirana učionica ili praktikum d) učenje temeljeno na radu kod poslodavca
	UKUPNO SATI	4	70	47	8	15		

Prijedlog izvedbe tijekom nastavne godine: **2-3 sata tjedno tijekom 32 tjedna (od listopada do lipnja)**

Raspored sati VUP i UTR po tjednima tijekom nastavne godine (**prijedlog**):

	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
VUP																																			
UTR																																			

Napomena: Raspodjela sati za VUP, UTR i SAU

	NAZIV	CSVET	Ukupno sati	VUP (sati) 50 – 70 %	UTR (sati) 10 – 20 %	SAU (sati) 20 – 30 %
SIU 1	Realni brojevi i potencije	2	45	22 – 31	5 – 9	9 – 15
SIU 2	Financijska pismenost	1	10	5 – 7	1 – 2	2 – 3
SIU 3	Geometrija prostora	1	15	7-11	2 – 3	3 – 4
	UKUPNO SATI	4	70	34-49	8-14	14-22

Mjesec	Nastavne cjeline teme	SIU	Razrada ishoda učenja (ishodi i podishodi)	Način stjecanja ishoda učenja (broj sati)			Aktivnosti i suradnja s drugim nastavnicima, vrednovanje	MPT
				VUP	UTR	SAU		
rujan, listopad	1. REALNI BROJEVI 1.1. Prirodni brojevi 1.2. Cijeli brojevi 1.3. Racionalni brojevi 1.4. Realni brojevi	SIU1	Ishodi kurikula: Izračunati vrijednost jednostavnih izraza s realnim brojevima (minimalna razina). Uspoređivati realne brojeve različitih zapisa te primjenjivati računanje s realnim brojevima pri rješavanju jednostavnih problema (razina dobar). Podishodi: računati s prirodnim i cijelim brojevima poštujući redoslijed računskih radnji + primjena	17	3	6	Napomena: broj sati ovisi o predznanju učenika iz OŠ pa ih se po potrebi preporuča prilagoditi (smanjiti/povećati). Projektni zadatak (UTR): izrada troškovnika, po potrebi u suradnji s nastavnicima struke.	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1.

			• primijeniti kriterije djeljivosti prirodnih brojeva • odrediti najmanji zajednički višekratnik i najveći zajednički djelitelj + primjena • racionalni broj prevesti iz jednog zapisa u drugi (razlomak, mješoviti broj, decimalni zapis, postotak) • uspoređivati racionalne brojeve različitih zapisa • računati s racionalnim brojevima poštujući redoslijed računskih radnji + primjena • rješavati problemske zadatke iz struke primjenom racionalnih brojeva (npr. tekući račun, uplate, isplate i stanje računa) • svrhovito se koristiti džepnim računalom za računanje s realnim brojevima • pridruživati realne brojeve točkama brojevnog pravca • uspoređivati realne brojeve različitih zapisa • zaokružiti realni broj za zadanu točnost. • računati aritmetičku sredinu realnih brojeva					zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
listopad	2. POTENCIJE 2.1. Pojam potencije i računanje vrijednosti potencije 2.2. Pravila za računanje s potencijama	SIU1	Ishodi kurikula: Izračunati vrijednost potencije (minimalna razina). Izračunati vrijednost jednostavnih brojevnih izraza s potencijama te pretvarati standardni zapis realnog broja u znanstveni i obratno (razina dobar). Podishodi: • računati vrijednost potencije	7	1	2	Istraživački rad (UTR): istraživanje primjene znanstvenog zapisa za prikaz jako velikih i jako malih brojeva. <u>Napomena iz Kurikula:</u> <i>Negativni eksponent posebno naglasiti kod potencija s bazom 10. Kod računskih operacija ne</i>	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3.

	2.3. Znanstveni zapis realnog broja		• računati vrijednost jednostavnih brojevnik izraza s potencijama • primijeniti pravila za računanje s potencijama iste baze i pravila za računanje s potencijama istog eksponenta • primijeniti pravilo za potenciranje potencije • računati vrijednost potencije s negativnim eksponentom (posebice s bazom 10) • zapisivati jako male i jako velike brojeve u znanstvenom zapisu • pretvarati standardni zapis realnog broja u znanstveni i obratno • primijeniti potencije i znanstveni zapis realnog broja pri rješavanju problema iz struke i svakidašnjeg života.				<i>treba inzistirati na formuli, nego na njihovom provođenju u elementarnim zadacima. Kod znanstvenog zapisa koristiti primjere iz svakodnevnog života. Povezati potencije s mjernim jedinicama i njihovim predmetima.</i>	pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
listopad, studeni	3. MJERNE JEDINICE 3.1. Mjerne jedinice za duljinu 3.2. Mjerne jedinice za površinu 3.3. Mjerne jedinice za obujam i obujam tekućine 3.4. Mjerne jedinice za masu 3.5. Mjerne jedinice za novac	SIU1	Ishodi kurikula: Preračunati mjerne jedinice za duljinu, masu, tekućinu, vrijeme i novac (minimalna razina). Preračunati mjerne jedinice za površinu i volumen te primjenjivati mjerne jedinice pri rješavanju jednostavnih problema (razina dobar). Podishodi: • povezati potencije s mjernim jedinicama i njihovim predmetima (deka, kilo, hekto, deci, centi, mili...) • preračunati mjerne jedinice za duljinu, površinu, obujam i obujam tekućine, masu, vrijeme i novac • primijeniti mjerne jedinice pri rješavanju problema iz struke i svakidašnjeg života.	6	2	1	Izrada praktičnog rada (UTR): odabir problema iz struke koji uključuje mjerne jedinice, izvršiti mjerenja, procijeniti rezultat, napraviti izračun, analizirati dobivene rezultate.	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
			Ukupno sati za SIU1:	30	6	9		

studeni	4. POSTOTNI I KAMATNI RAČUN 4.1. Postotni račun 4.2. Jednostavni kamatni račun 4.3. Složeni kamatni račun	SIU2	Ishodi kurikula: Izračunati postotak, postotni iznos i osnovnu vrijednost u jednostavnim situacijama. Izračunati jednostavne kamate za dane, mjesece i godine (minimalna razina). Uvećati ili umanjiti osnovnu vrijednost za postotni iznos. Izračunati konačnu vrijednost uloga pri složenome ukamaćivanju (razina dobar). Podishodi: • izračunati postotni iznos, postotak i osnovnu vrijednost (ovisno o tome koje veličine su zadane) • primijeniti postotni račun u problemima iz struke i svakidašnjeg života • primijeniti postotni račun „iznad 100 %“ i „ispod 100 %“ u problemima iz struke i svakidašnjeg života.				Projektni zadatak (UTR): nakon 6. cjeline – sveobuhvatniji problemski zadatak	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
prosinac	5. BRUTO I NETO PLAĆA 5.1. Dohodak 5.2. Plaća i doprinosi 5.3. Honorar	SIU2	Ishodi kurikula: Izračunati iznos doprinosa i neto osobnog dohotka (minimalna razina). (razina dobar). Podishodi: •	7	1	2	<u>Napomena iz Kurikula:</u> <i>Nastavnik s učenicima koji žele više radi na prikazu rješenja +++++.</i> Projektni zadatak (UTR): nakon 6. cjeline – sveobuhvatniji problemski zadatak	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C

prosinac, siječanj, veljača	6. TROŠKOVI 6.1. Vrste troškova 6.2. Analiza troškova	SIU2	Ishodi kurikula: Izračunati troškove jednostavnijeg poslovnog procesa (minimalna razina). Izraditi proračun vremena i troškova u poslovnom procesu (razina dobar). Podishodi: • Obračun troškova nekog obrta ili poduzeća				Projektni zadatak (UTR): složeniji i sveobuhvatniji problemski zadatak iz struke koji obuhvaća <u>Napomena iz Kurikula:</u> <i>Kroz projektnu nastavu učenici preuzimaju odgovornost, razvijaju socijalne i komunikacijske vještine te stječu dugotrajna znanja o primjeni omjera, postotka i rješavanju jednostavnijih problema uz pomoć omjera i postotnog računa.</i>	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
	7. KALKULACIJE 7.1. Nabavna cijena jela i pića 7.2. Marža i PDV 7.3. Prodajna cijena 7.4. Izrada kalkulacije		Ishodi kurikula: Odrediti prodajnu cijenu proizvoda (minimalna razina). Izraditi kalkulaciju cijene proizvoda (razina dobar). Podishodi:					
	8. POREZNA PRIJAVA 8.1. Popunjavanje porezne prijave		Ishodi kurikula: Riješiti (minimalna razina). Popuniti poreznu prijavu u jednostavnoj situaciji (razina dobar). Podishodi:					
			Ukupno sati za SIU2:	7	1	2		
veljača	9. GEOMETRIJSKO TIJELO I NJEGOVA MREŽA 9.1. Geometrija ravnine	SIU3	Ishodi kurikula: Skicirati geometrijsko tijelo i nacrtati mrežu kocke, kvadra i valjka (minimalna razina). Složenije geometrijsko tijelo rastaviti na osnovna (uspravnu prizmu, piramidu, valjak,					uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4.

	9.2. Poliedri i rotacijska tijela		stožac, kuglu) te nacrtati mrežu uspravne prizme, piramide i stošca (razina dobar). Podishodi:					uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
veljača, ožujak	10. KOCKA, KVADAR I USPRAVNA PRIZMA 10.1. Kocka 10.2. Kvadar 10.3. Prizme	SIU3	Ishodi kurikula: Izračunati obujam i oplošje kocke i kvadra. Izračunati masu geometrijskog tijela iz zadane gustoće i obujma tijela (minimalna razina). U jednostavnim problemskim situacijama izračunati oplošje i obujam prizme. Koristiti specifičnu gustoću i masu tijela za računanje obujma tijela (razina dobar). Podishodi:				<u>Primjer vrednovanja iz Kurikula:</u> <i>Učenici rade u paru i tijekom rada mogu koristiti udžbenike i svoje bilježnice za školski rad. Zadatak svakog para jest osmisliti šest problemskih zadataka koji se svode na rješavanje***. Parovi se pri tome se mogu služiti zadacima koje su na prethodnim satovima uvježbavali. Prijedlog za izbor tih šest zadataka:</i> <i>a) dva zadatka istog konteksta kao zadatak u bilježnici s izmijenjenim numeričkim vrijednostima</i> <i>b) dva zadatka sa zamjenom nepoznanica unutar zadatka istog konteksta kao u bilježnici</i> <i>c) dva potpuno nova zadatka – s kontekstom kojega nema u zadacima iz bilježnice.</i>	uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. ikt A.4.1. ikt C.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1. zdr B.4.1.A zdr B.4.1.B zdr B.4.2.C
	11. PIRAMIDA 11.1. Piramida 11.2. Pravilna trostrana piramida 11.3. Pravilna četverostrana piramida		Ishodi kurikula: Izračunati masu geometrijskog tijela iz zadane gustoće i obujma tijela (minimalna razina). U jednostavnim problemskim situacijama izračunati oplošje i obujam piramide. Koristiti specifičnu gustoću i masu tijela za računanje obujma tijela (razina dobar). Podishodi:					

	12. VALJAK, STOŽAC I KUGLA 12.1. Valjak 12.2. Stožac 12.3. Kugla		Ishodi kurikula: Izračunati obujam i oplošje valjka i kugle. Izračunati masu geometrijskog tijela iz zadane gustoće i obujma tijela (minimalna razina). U jednostavnim problemskim situacijama izračunati oplošje i obujam stošca. Koristiti specifičnu gustoću i masu tijela za računanje obujma tijela (razina dobar). Podishodi:					
			Ukupno sati za SIU3:	10	2	3		

4. PLAN AKTIVNOSTI / PROJEKTI/ SURADNJE/AKTIVNOSTI

4.1. Čitamo suvremene autorice

AKTIVNOST	Međupredmetna tema
OPIS	Čitamo suvremene hrvatske autorice
RAZRED	1. B referent za poslovnu ekonomiju
ISHODI UČENJA	SSŠ A.1.1. Učenik sluša i opisuje tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom. SSŠ B.1.1. Učenik izražava svoj doživljaj i stav o književnome tekstu i stvaralački se izražava potaknut književnim tekstom. SSŠ B.1.2. Učenik objašnjava osnovno književnoteorijsko pojmovlje i obilježja književnopovijesnih razdoblja te ih primjenjuje u analizi i interpretaciji poznatoga književnog teksta.
MPT	zdr B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugim uku A.4/5.4. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. goo A.4.3. Promiče ljudska prava. osr A.4.3. Razvija osobne potencijale.
VRIJEME TRAJANJA	prosinac, siječanj, veljača
NASTAVNIK	Zdenka Žuvela-Borovina
MJESTO	Narodna knjižnica "Šime Vučetić"

4.2. Stajun od lumblije

AKTIVNOST	Međupredmetna tema „Stajun od lumblije“
OPIS	Lumblija je jedinstveni, aromatični kolač specifičan za zapadni dio otoka Korčule, točnije za mjesta Vela Luka i Blato. Lumblija je simbol tradicije i sjećanja, koja se tradicionalno priprema uoči blagdana Svih svetih. Lumblija je suhi kolač bogate teksture i izrazito prepoznatljivog okusa i mirisa. Njezina posebnost leži u sastojcima koji su autohtoni za otok: - Varenik: To je koncentrirani sok od grožđa, ključni sastojak koji lumbliji daje slatkoću i tamnu boju. - Maslinovo ulje - Bademi, orasi, grožđice - Mediteranski začini: Mješavina cimeta, klinčića, muškarnog oraščića, korijandera i anisa. - Rakija (najčešće travarica) - Korice limuna i naranče Nakon pečenja, lumblija se premaže varenikom, rakijom ili prošekom i posipa šećerom. Jedna od njenih karakteristika je da je bolja što duže stoji, pa se često priprema tjednima unaprijed. Lumblija je danas nosi oznaku zaštićenog kao zemljopisnog podrijetla, čime je njezina jedinstvenost i povezanost s Korčulom i službeno potvrđena. U listopadu se u Veloj Luci organizira "Stajun od lumblije" a to je manifestacija posvećenu ovom posebnom kolaču. Srednja škola Vela Luka sudjeluje na manifestaciji „Stajun od lumblije“. Škola u svom praktikumu organizira radionice za učenike, ali i za sve ostale zainteresirane. Osim toga naši učenici pod mentorstvom izrađuju lumbliju za natjecanje.
RAZRED	1. C; kuhar i slastičar 2. C; kuhar i slastičar 3. C; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica

	Ishodi: - Učenici će steći vještinu izrade dizanog tijesta - Učenici će steći vještinu izrade tradicionalnog kolača - Učenici će spoznati važnost očuvanja tradicije kroz gastronomiju - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- Osobni razvoj - Zdravlje
VRIJEME TRAJANJA	Listopad 2025.
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta: Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić
MJESTO	Prostor škole: školski praktikum

4.3. Luška trpeza

AKTIVNOST	Međupredmetna tema Luška trpeza; jića i pića Vele Luke kroz stajune
OPIS	Autorica gđa. Franica Mandić je u knjizi „Luška jića i pića“ prikupila jela i pića koja su se tradicionalno jela na području Vela Luke. U studenom 2010. kuharica je dobila plaketu oznake „Hrvatski otočni proizvod“. Postoji veliki interes za spomenutom knjigom, no nema dovoljno primjeraka i knjiga više nije u prodaji. „Luška trpeza“ – radni naslov, je projekt u kojem bi surađivala Srednja škola Vela Luka i Narodna knjižnica „Šime Vučetića“ Vela Luka. Ideja je odabrati po par recepta koji su karakteristični za pojedino godišnje doba. Po receptima u školskom praktikumu napraviti jelo, uslikati ga i objaviti u brošuri manjeg formata. Brošura, fotografije i recepti bi bila profesionalno obrađena. Knjižica bi bila suvenir Vela Luke, dostupan u Knjižnici, TZO Vela Luka...
RAZRED	1. C; kuhar i slastičar 2. C; kuhar i slastičar 3. C; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Istražiti tradicionalne recepte - Odabrati i pripremiti odabrane tradicionalne recepte - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- <i>Osobni i socijalni razvoj</i> - <i>Zdravlje</i>
VRIJEME TRAJANJA	Tijekom cijele školske godine

NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta: Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić
MJESTO	Učionica Praktikum Narodna knjižnica „Šime Vučetić“

4.4. Dan otvorenih vrata škole

AKTIVNOST	Međupredmetna tema
	Dan otvorenih vrata Srednje škole Vela Luka
OPIS	Dani otvorenih vrata (eng. <i>Open House</i>) su događaj tijekom kojeg neka organizacija, ustanova, tvrtka ili institucija otvara svoja vrata javnosti. To može biti škola ili bilo koja druga organizacija koja želi prezentirati svoj rad. Tijekom Dana otvorenih vrata posjetitelji mogu iz prve ruke vidjeti kako nešto funkcionira, postavljati pitanja i razgovarati s zaposlenicima. Glavni ciljevi ovakvih događanja su: Promocija: Povećanje prepoznatljivosti i privlačenje novih klijenata, studenata ili članova. Transparentnost: Prikazivanje rada organizacije, što gradi povjerenje kod javnosti. Edukacija: Pružanje informacija o uslugama, proizvodima ili djelatnostima. Srednja škola Vela Luka organizira „Dane otvorenih vrata“ kako bi učenicima osnovne škole prezentirala prostorije, način rada, profesore te pružila informacije o srednjoškolskim programima. U sklopu „Dana otvorenih vrata Srednje škole Vela Luke“ programe prezentiraju učenici, pa tako kuhari i slastičari u našem ugostiteljskom praktikumu pripremaju hranu koja se može i degustirati. Učenici se mogu upoznati s prostorom ugostiteljskog praktikuma i načinom rada. Odnosno, na kraju pripremljenih aktivnosti posjetitelje se počasti malom zakuskom.

RAZRED	1. C; kuhar i slastičar 2. C; kuhar i slastičar 3. C; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenici će demonstrirati vještine u kuhinji - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	
VRIJEME TRAJANJA	Svibanj 2026.
NASTAVNIK	Lea Berković, Mladenka Padovan
MJESTO	Kuharsko/ slastičarski praktikum

4.5. Adventski sajam

AKTIVNOST	Međupredmetna tema Adventski sajam
OPIS	Advent je i vrijeme koje broji 4 nedjelje do Božića. Advent je vrijeme brojnih kulturnih i društvenih događanja. Kroz advent su česti božićni sajmovi. Božićni sajam kroz Advent se organizira i u Veloj Luci. Srednja škola Vela Luka sudjeluje u adventskom sajmu. Naši učenici, kuhari i slastičari pripremaju suhe kolačiće, a potom ih prigodno zapakiraju u kutijice, te ih nude na prodaju na štandu Srednje škole Vela Luka.
RAZRED	1. C; kuhar i slastičar 2. C; kuhar i slastičar 3. C; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica - Učenici će naučiti izrađivati male suhe kolače
MPT	- <i>Osobni i socijalni razvoj</i> - <i>Zdravlje</i>
VRIJEME TRAJANJA	Prosinač 2025.
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta: Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić.

MJESTO	Prostor škole: školski praktikum

4.6. Posjet kuhinji hotela Adria

AKTIVNOST	Međupredmetna tema
	Posjet kuhinji Hotela Adria
OPIS	Srednja škola Vela Luka obrazuje učenika za zanimanje kuhar i slastičar. Spomenuta zanimanja pripadaju ugostiteljskom sektoru, stoga je nužnost da se učenici upoznaju s profesionalnom kuhinjom. Svake godine prve razrede usmjerenja kuhar i slastičar upoznamo s profesionalnom kuhinjom hotela. Kuhinja hotela Adria je profesionalna kuhinja, školski primjer kuhinje velikog hotela. Ta kuhinja ima sve prostorije, proizvodne i skladišne koje jedna profesionalna kuhinja treba imati. U tom prostoru upoznamo učenike s fazama proizvodnog procesa u kuhinji, od trenutaka zapremanja hrane u skladište, do serviranja hrane pred goste.
RAZRED	1c; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Organizacija rada u ugostiteljstvu. SIU 2: Radni procesi u ugostiteljstvu Ishodi: - Upoznavanje s osnovnim prostorijama profesionalne kuhinja
MPT	<i>Održivi razvoj</i>
VRIJEME TRAJANJA	Rujan 2025.
NASTAVNIK	Lea Berković, Mladenka Padovan

MJESTO	Profesionalna kuhinja hotela Adria

4.7. Slastičarska srijeda

AKTIVNOST	Međupredmetna tema Slastičarska srijeda
OPIS	Učenici Srednje škole Vela Luka, slastičari, u sklopu redovne nastave imaju i praktičnu nastavu. Dio praktične nastave se odvija u školskom kuharsko- slastičarskom praktikumu. Svaki tjedan, srijedom, objavljuje se na društvenim mrežama slika slastice pripremljenog u praktikumu.
RAZRED	1. C; slastičar 2. C; slastičar 3. C; slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- Osobni i socijalni razvoj - Zdravlje
VRIJEME TRAJANJA	Tijekom cijele školske godine

NASTAVNIK	Mladenka Padovan
MJESTO	Školski praktikum

4.8. Svjetski dan jabuka

AKTIVNOST	Međupredmetna tema
	21. listopada Svjetski dan jabuka
OPIS	Svjetski dan jabuka obilježava se svake godine 20. listopada. Tradicija je započela 1990. godine u Londonu, a cilj je promovirati zdravstvene prednosti jabuka, ali i istaknuti raznolikost brojnih sorti. Jabuka je prozvana "kraljicom voća". Bogata je vitaminima, mineralima i vlaknima, a redovita konzumacija može smanjiti rizik od raznih bolesti, uključujući srčane i krvožilne. U Srednjoj školi Vela Luka kuhari i slastičari će obilježiti svjetski dan jabuka pripremom slanih i slatkih jela. Jabuka je zanimljiva namirnica koju se lako može kombinirati u slatkim jelima, kolačima, raznim slasticama, voćnim salatama i slično. Iako rjeđe jabuka se koristi i za slana jela. Učenici će se najprije na teorijskoj nastavi upoznati s jabukom, te njenom primjenom u gastronomiji. Nakon teorijske podloge, učenici će imati zadatak istražiti i samostalno pronaći recepte za pripremu slanih i slatkih jela. Na satu će se prokomentirati recepti, te će biti odabrani recepti za izradu u školskom praktikumu.
RAZRED	1 c: kuhar, slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica

	Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenici će naučiti osnovne informacije o jabukama - Učenici će samostalno pretraživati Internet u potrazi za slanim i slatkim receptima s jabukama - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade jabuke i drugih namirnica koje se budu kombinirale s jabukama za izradu slanih i slatkih jela. - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- Osobni razvoj - Zdravlje
VRIJEME TRAJANJA	Listopad 2025.
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta: Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić
MJESTO	Učionica Školski praktikum

4.9. Božićni party

AKTIVNOST	Međupredmetna tema Božićni party
OPIS	U Srednjoj školi Vela Luka, zadnji dan pred Božićne praznike je osiguran za Božićni party. Na Božićnom partyju sudjeluju svi učenici škole s raznim aktivnostima, obvezama i zaduženjima. Pa tako zadatak kuhara i slastičara je pobrinuti se za hranu za učenike i djelatnike Srednje škole Vela Luka. Na Božićnom meniju najčešće su nezaobilazne fritule uz razne kolačiće i kanapee.
RAZRED	1. C; kuhar i slastičar 2. C; kuhar i slastičar 3. C; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- <i>Osobni i socijalni razvoj</i> - <i>Zdravlje</i>
VRIJEME TRAJANJA	Prosinac 2025.
NASTAVNIK	Lea Berković i Mladenka Padovan
MJESTO	Školski praktikum.

4.10. Dani kruha

AKTIVNOST	Međupredmetna tema Dani kruha
OPIS	Dani kruha i zahvalnosti za plodove zemlje, poznati i kao Dani kruha, obilježavaju se svake godine u listopadu. To je prigodna manifestacija kojom se nastoji očuvati sjećanje na vrijednost i važnost kruha i plodova zemlje. U školama i vrtićima, ali i u mnogim gradovima i općinama diljem Hrvatske, organiziraju se razne aktivnosti, radionice i izložbe na kojima se prikazuju tradicionalni krušni proizvodi. Na ovaj se način djeca i odrasli podsjećaju na važnost zdrave prehrane, ali i na tradiciju, marljivost i zahvalnost prema prirodi i svemu što nam pruža. Za „Dane kruha“ učenici Srednje škole Vela Luka posjećuju Dječji vrtić „Radost“ u Veloj Luci te zajedno s najmlađima izrađuju kruh, kolačiće i slastice od dizanog tijesta.
RAZRED	1 c; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Demonstracija izrade tijesta za kruh - Oblikovanje i modeliranje tijesta - Izrađivanje slanah i slatkih peciva od dizano tijesta
MPT	- <i>Osobni i socijalni razvoj</i> - <i>Zdravlje</i>

VRIJEME TRAJANJA	Listopad 2025.
NASTAVNIK	Lea Berković
MJESTO	Dječji vrtić „Radost“ Vela Luka

4.11. Posjet slastičarnici „Oš kolač“ Split

AKTIVNOST	Međupredmetna tema
	Posjet slastičarni „Oš kolač“ vlasnice Tee Mamut
OPIS	Tea Mamut je poznata hrvatska slastičarka, vlasnica je splitske slastičarnice „Oš kolač“. Slastičarnica „Oš kolač“ otvorena je 2017. godine i postala je poznata po svojim jedinstvenim, ručno rađenim slasticama s naglaskom na kvalitetne, često lokalne sastojke. Nazivi kolača i torti često su inspirirani splitskim dijalektom, što im daje poseban, prepoznatljiv šarm. Tea Mamut je svoju strast prema slasticama razvijala školovanjem u New Yorku, na prestižnom kulinarskom institutu "The Culinary Institute of America", te kroz rad u vrhunskim restoranima širom svijeta. Po povratku u Split, ostvarila je svoj san otvaranjem vlastite slastičarnice. Kroz rad s učenicima nastojim naglasiti i ukazati na primjere dobre prakse. Jedan od primjera dobre prakse u slastičarskoj struci je i slastičarna Tee Mamut „Oš kolač“.
RAZRED	1 c: slastičar 2 c: slastičar 3 C slastičar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica

	Ishodi: - Upoznavanje s proizvodnim pogonom slastičarne - Upoznavanje sa specifičnim načinom rada slastičarne „Oš kolač“, odnosno što se u toj slastičarni radi „bolje“ da je toliko poznata i priznata
MPT	- <i>Osobni i socijalni razvoj</i> - <i>Zdravlje</i>
VRIJEME TRAJANJA	Travanj 2026.
NASTAVNIK	Mladenka Padovan
MJESTO	Slastičarna „Oš kolač“, Split

4.12. Obilježavanje svjetskog dana tjestenine

AKTIVNOST	Međupredmetna tema
	Obilježavanje svjetskog dana tjestenine 25. listopada
OPIS	Svjetski dan tjestenine obilježava se svake godine 25. listopada. Tjestenina je jedna od najomiljenijih i najsvestranijih namirnica na svijetu, ona je temelj kuhinja i kultura, od Italije do Japana. Dan tjestenine je utemeljen 1995. godine tijekom Svjetskog kongresa o tjestenini u Rimu, s ciljem promocije tjestenine kao zdrave, hranjive i održive prehrambene namirnice dostupne gotovo svima. Od tada, proizvođači, kuhari i zaljubljenici u tjesteninu diljem svijeta koriste ovu priliku kako bi istaknuli njenu važnost i kulinarsku raznolikost.

	Tjestenina je globalna popularna; prihvaćena i voljena na svim kontinentima. Tjestenina ima bogatu nutritivna vrijednost: kvalitetna tjestenina, osobito ona od durum pšenice, izvrstan je izvor složenih ugljikohidrata koji tijelu pružaju dugotrajnu energiju. Također sadrži proteine, vlakna i esencijalne nutrijente. Tjestenina je svestrana; postoji više od 600 različitih oblika tjestenine, a mogućnosti za pripremu su gotovo beskonačne – od jednostavnih umaka na bazi rajčice do složenih ragua, salata i zapečenih jela. I na kraju održivost; proizvodnja tjestenine ima relativno nizak utjecaj na okoliš, što je čini važnom namirnicom za budućnost. Na Svjetski dan tjestenine, restorani diljem svijeta nude posebne jelovnike, kuhari organiziraju radionice i demonstracije, a proizvođači često imaju promotivne akcije. Društvene mreže preplave fotografije i recepti pod hashtagovima kao što su #WorldPastaDay i #SvjetskiDanTjestenine. Učenici će kroz teorijsku nastavu biti upoznati s nastankom tjestenine te njenom primjenom u kulinarstvu. Budući da se Italija smatra „domovinom tjestenine“ i ima najbrojnije recepte i načine pripreme tjestenine, kroz projekt će se učiti i talijanski jezik, odnosno glavni termini na tal. jeziku vezani uz tjesteninu, te će biti spomenute i glavne odlike talijanske tjestenine.
RAZRED	1 C; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Modul: Komunikacija u ugostiteljstvu, Talijanski jezik struke, SIU 1; neposredno okruženje Ishodi: - Učenici će steći teorijsku podlogu o tjestenini - Učenici će naučiti glavne termine vezane uz tjesteninu na talijanskom jeziku - Učenici će izrađivati tjesteninu u školskom praktikumu - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade tjestenine - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje tjestenine - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- <i>Osobni i socijalni razvoj</i>

	- <i>Zdravlje</i>
VRIJEME TRAJANJA	Listopad – 25. listopada Svjetski dan tjestenine
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta; Lea Berković, Mladenka Padovan, Jelena Padovan, Jakica Pecotić.
MJESTO	Učionica Školski praktikum

4.13. Hrana nije otpad

AKTIVNOST	Međupredmetna tema
	Hrana nije otpad
OPIS	Problem otpada od hrane prisutan je u cijelom svijetu, osobito u razvijenijim zemljama gdje je kupovna moć veća. Kako bi se postigli ciljevi vezani uz smanjenje otpada od hrane, potrebno je uključiti sve dijelove društva te podignuti svijest potrošača o ovom problemu. Generalna skupština Ujedinjenih naroda proglasila je 29. rujna Međunarodnim danom osviještenosti o gubicima i otpadu od hrane. Kroz projekt „Hrana nije otpad“ se nastoji osvijestiti učenike o važnosti maksimalnog iskorištavanja svake namirnice u profesionalnoj kuhinji, ali i u kuhinji kućanstva. Kroz projekt se osmišljavaju recepti kako iskoristiti hranu koja bi inače završila u otpadu.
RAZRED	1. C; kuhar i slastičar 2. C; kuhar i slastičar 3. C; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu; SIU2; Radni procesi u ugostiteljstvu Modul: Procesi obrade namirnica; SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica - Smanjiti ostatke/otpatke od hrane

	- Ponovno koristiti viškove pripremljenih namirnica (npr. riža, tjestenina) - Osmišljavati recepte za ponovnu upotrebu namirnica - Koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje hrane - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	<i>MPT: Održivi razvoj</i>
VRIJEME TRAJANJA	Tijekom cijele školske godine
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta; Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić.
MJESTO	Prostor škole; školski praktikum, učionica .

4.14.Slatki festival

AKTIVNOST	Slatki festival
OPIS	Srednja škola Vela Luka organizira „Slatki festival“. Slatki festival je natjecanje učenika (kuhara i slastičara) u izradi jednostavnih otočnih slastica; pršurata i hrstrule. Na natjecanju osim učenika srednje škole sudjeluju i udruge: Liga protiv raka i Cvitić. Pršurate i hrstule su slastice koje se pripremaju od jednostavnih - lako dostupnih sastojaka, namirnica. Svi učenici sudjeluju u na radionicama na kojima ih se podučava izrada tih jednostavnih slastica, te onda sudjeluju na natjecanju. Želja nam je putem ove i sličnih aktivnosti osposobljavati mlade za izradu tradicionalnih otočnih slastica.
RAZRED	1. C; kuhar i slastičar 2. C; kuhar i slastičar 3. C; kuhar i slastičar

ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- Osobni i socijalni razvoj - Zdravlje
VRIJEME TRAJANJA	Radionica na kojoj se učenici upoznaju s izradom pršurata i hrstula u rujnu 2025. Natjecanje „Slatki festival“ u listopadu 2025.
NASTAVNIK	Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić.
MJESTO	Radionica: školski praktikum Natjecanje „Slatki festival“ – park „Žardin“ Vela Luka
KOMENTAR/OPAŽANJA	

4.15. Sveta Barbara varu vari

AKTIVNOST	Međupredmetna tema Sveta Barbara varu vari
OPIS	Tradicija Svete Barbare, koja se obilježava 4. prosinca, u Dalmaciji je posebno vezana uz sjetvu žita. Narodna izreka koju spominjete, "Sveta Barbara, varu vari u lončiću je 9 stvari", odnosi se na jelo koje se priprema na taj dan, a poznato je pod nazivom varivo ili vara. To je varivo od devet vrsta žitarica i mahunarki, a svaka od njih ima svoje značenje i simboliku. Devetero je žitarica (i mahunarki) jer je broj 9 bio sveti broj, simbolizirao je devet mjeseci trudnoće, životni ciklus, plodnost i obilje. Smatralo se da će obitelj imati sreće, zdravlja i plodnosti u nadolazećoj godini. Ovisno o regiji, sastojci se mogu razlikovati, ali najčešće su: pšenica, ječam, kukuruz, riža, leća, grah, slani grah (bob) špelta, slanutak Varivo se kuha u velikom loncu, a jede se na dan Svete Barbare. Vjeruje se da će onaj tko ga jede imati sreće i blagostanje.
RAZRED	1. C; kuhar 2. C; kuhar 3. C kuhar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenike će se kroz jelo naučiti tradiciji i potrebi očuvanja iste - Učenici će naučiti važnost grahorica u prehrani, odnosno njihovu bogatu nutritivnu vrijednost - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	

VRIJEME TRAJANJA	Prosinac 2025.
NASTAVNIK	Lea Berković, Jakica Pecotić
MJESTO	Učionica Praktikum
KOMENTAR/OPAŽANJA	

4.16. Radionica pod vodstvom Davida Skoke

AKTIVNOST	Međupredmetna tema
	Radionica pod vodstvom Davida Skoke
OPIS	David Skoko je poznati hrvatski kuhar, televizijski voditelj i promotor ribarstva i mediteranske kuhinje. Poznat je po svom jedinstvenom pristupu kulinarstvu koji kombinira tradiciju i modernost, s naglaskom na kvalitetne, svježe sastojke. Kulinarski stil: Njegov stil karakterizira jednostavnost i poštovanje prema namirnici. Veliki je zagovornik održivog ribolova i često ističe važnost ispravnog odnosa prema moru i njegovim resursima. Autoritet u gastronomiji: Smatra se jednim od vodećih autoriteta u pripremi ribe i morskih plodova u Hrvatskoj. Često sudjeluje na kulinarskim festivalima, radionicama i humanitarnim akcijama, dijeleći svoje znanje i ljubav prema kuhanju. Ukratko, David Skoko je više od samog kuhara – on je ambasador hrvatske gastronomije, strastveni ribar i promotor prirodnih ljepota Jadrana.

	Učenici Srednje škole Vela Luke, kuhari, sada već tradicionalno sudjeluju u kuharskoj radionici koju organizira veleučilište Aspira, a pod vodstvom Davida Skoke. Tako, naši učenici imaju priliku učiti od jednog od najpoznatijih kuhara u Hrvatskoj.
RAZRED	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Aktivno sudjelovati na radionici pod vodstvom D.Skoke - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- <i>Osobni i socijalni razvoj</i> - <i>Zdravlje</i>
VRIJEME TRAJANJA	Ožujak 2026.
NASTAVNIK	Lea Berković
MJESTO	Veleučilište Aspira
KOMENTAR/OPAŽANJA	

4.1.7. „3:2:1 Petica“

AKTIVNOST	Međupredmetna tema 3, 2, 1 petica
OPIS	3, 2, 1 petica je natjecanje učenika; kuhara Srednje škole Vela Luka u izradi kanapea. Učenici su podijeljeni u parove. Svaki par dobije jednaki iznos novaca za koji kupuju namirnice od kojih pripremaju kanapee. Kanapei (franc. canapé) su mali, dekorativni zalogaji koji se obično poslužuju na druženjima, domjencima, svečanim večerama i proslavama. Predstavljaju savršen spoj okusa, tekstura i boja u jednom zalogaju, a njihova je glavna svrha da otvore apetit prije glavnog jela ili da posluže kao elegantna zakuska uz piće. U hrvatskom jeziku često se opisuju jednostavno kao "mali zalogaji", što savršeno dočarava njihovu prirodu. Svaki se klasični kanape sastoji od tri osnovna dijela: Baza: temelj kanapea koji mu daje stabilnost - obično mala kriška kruha (najčešće baguette, tost kruh bez kore ili raženi kruh), kreker, komad prepečenca ili čak povrće poput kriške krastavca ili pečenog krumpira). Baza može biti svježja, tostirana ili lagano prepečena na maslacu. Namazi ili premazi: Na bazu se nanosi tanki sloj namaza koji dodaje sočnost, okus i djeluje kao "ljepilo" za nadjev. Popularni izbori uključuju razne vrste sirnih namaza (krem sir, sir s biljem), maslac, paštete (riblje, mesne, povrtna), humus, majonezu ili umake poput pesta. Nadjev i dekoracija: Ovo je dio gdje kreativnost najviše dolazi do izražaja. Nadjev može biti gotovo bilo što, od jednostavnih do luksuznih sastojaka. Na vrh se dodaje dekoracija koja zaokružuje vizualni i okusni dojam. Veličina je bitna: Kanapei bi trebali biti dovoljno mali da se mogu pojesti u jednom ili najviše dva zalogaja. Svježina sastojaka: Koristite svježje i kvalitetne sastojke jer njihov okus dolazi do punog izražaja.
RAZRED	1. C; kuhar i slastičar

	2. C; kuhar i slastičar 3. C; kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje kanapea - Primjena mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica - Učenici će izrađivati dekoracije - Učenici će istražiti dostupne izvore o kanapeima - Učenici će se učiti kombinirati okuse - Učenici će trebati poštovati zadano vrijeme - Učenici će se učiti timskom radu – radu u paru
MPT	- Osobni i socijalni razvoj - Zdravlje
VRIJEME TRAJANJA	Ožujak 20226.
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta; Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić
MJESTO	Prostor škole: školski praktikum
KOMENTAR/OPAŽANJA	

4.1.8. Dani artičoke u Srednjoj školi Vela Luka

AKTIVNOST	Međupredmetna tema Dani artičoke u Srednjoj školi Vela Luka
OPIS	Artičoka (lat. <i>Cynara scolymus</i>), cijenjeni je mediteranski pupoljak, to je kulinarska delikatesa i biljka s brojnim ljekovitim svojstvima. U Srednjoj školi Vela Luka kroz projekt poučavamo učenike o svim blagodatima artičoke te pripremamo tradicionalna jela. Želja nam je popularizirati tu iznimnu namirnicu, te je uvrstiti u restoranske jelovnike otoka Korčule. Radi se o namirnici koja je iznimno jednostavna za uzgoj, a mogućnosti pripreme su mnogobrojne. U francuskoj kuhinji artičoku smatraju delikatesnom, iznimno cijenjenom i skupom namirnicom. Artičoka je višegodišnja biljka iz porodice glavočika, prepoznatljiva po svom slojevitom, zelenom ili ljubičastom cvjetnom pupu, neizostavan je dio tradicionalne prehrane i narodne medicine diljem Sredozemlja, uključujući i hrvatsku obalu. U kulinarstvu, artičoka se cijeni zbog svog jedinstvenog, blago gorkastog i orašastog okusa. Jestivi dijelovi su mesnati donji dijelovi listova te najcjenjeniji dio – "srce" artičoke, koje se nalazi u središtu pupa. Mogu se pripremati na razne načine: - Kuhane ili parene: Najjednostavniji način pripreme, često poslužene s maslinovim uljem, češnjakom i peršinom ili raznim umacima. - Pečene ili grilane: Ovim načinom pripreme okus im se intenzivira. - Punjene: Srca artičoka mogu se puniti mješavinom krušnih mrvica, začinskog bilja, sira ili mesa. - U rižotima i tjesteninama: Sitno sjeckane artičoke obogaćuju okus brojnih jela. - Konzervirane: Srca artičoka u ulju ili slanoj otopini popularan su sastojak salata, pizza i sendviča. Artičoka posjeduje iznimnu ljekovitost i nutritivnu vrijednost. To je niskokalorična namirnica, ali izuzetno bogata vlaknima, vitaminima i mineralima. Obiluje vitaminima C i K, folnom kiselinom te mineralima poput magnezija, kalija i željeza.
RAZRED	1. C; kuhar i slastičar 2. C; kuhar i slastičar 3. C; kuhar i slastičar

ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenici će steći teorijska znanja o artičoki, te o njezinoj blagodati za ljudski organizam - Učenici će biti upoznati s osnovama sadnje i održavanja nasada artičoke - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade artičoke - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje artičoke - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- <i>Osobni i socijalni razvoj</i> - <i>Zdravlje</i>
VRIJEME TRAJANJA	Kraj travnja i svibanj; period kada je artičoka dozrijeva na Korčuli i pogodna je za pripremu jela
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta; Lea Berković, Jakica Pecotić
MJESTO	Prostor škole; školski praktikum, učionica
KOMENTAR/OPAŽANJA	

4.1.9. Petkom iz praktikuma

AKTIVNOST	Međupredmetna tema Petkom iz praktikuma
OPIS	Učenici Srednje škole Vela Luka, kuhari, u sklopu redovne nastave imaju i praktičnu nastavu. Dio praktične nastave se odvija u školskom kuharsko- slastičarskom praktikumu. Svaki tjedan, petkom, objavljuje se na društvenim mrežama slika jela pripremljenog u praktikumu.
RAZRED	1. c; kuhar 2. c; kuhar 3. c; kuhar
ISHODI UČENJA	Modul. Temeljne vještine u ugostiteljstvu, SIU 1; Osnove obrade živežnih namirnica Modul: Procesi obrade namirnica, SIU 1; Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: - Učenici će steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica - Kroz rad učenici će koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje zadanih slastica - Primjene mehanički procesa za obradu namirnica - Primjena osnovnih termički postupaka pri obradi namirnica
MPT	- <i>Osobni i socijalni razvoj</i> - <i>Zdravlje</i>
VRIJEME TRAJANJA	Tijekom cijele školske godine
NASTAVNIK	Lea Berković
MJESTO	Školski praktikum
KOMENTAR/OPAŽANJA	

4.20. Obilazak grada Korčule – talijanski jezik

AKTIVNOST	Odlazak u Korčulu - Posjet obiteljskim gospodarstvima i tragovima Marka Pola
OPIS	Odlazak u Korčulu; obilazak grada, posjet Marko Polo centra, Gradskog muzeja i obiteljskih gospodarstva. Cilj je upoznavanje talijansko – hrvatskih veza; kulturno povijesne baštine i povijesnog konteksta putem suradnje s navedenim institucijama te obilaskom grada i obiteljskih gospodarstava – kako su započeli biznis, kako vode gospodarstvo, koji su im proizvodi, izazovi s kojima se susreću. S obzirom na dugogodišnju prevlast Mlečana, tj. Talijana na našem otoku, svjedoci smo neizbrisivih tragova prošlosti koji se očituju u raznim aspektima kulture, umjetnosti, jezika, povijesti, arhitekture, itd. Učenici će putem projektne nastave usvojiti temeljna znanja o navedenom. Projektna nastava je podijeljena na teorijski i praktični dio. Teorijski dio je vezan za obilaske i tumačenje, a praktični dio se sastoji od zadataka za učenike. Učenici će dobiti istraživački zadatak (pronaći određena mjesta, osmisлити hipotetski svoje obiteljsko gospodarstvo te samostalno izraditi prezentaciju kod kuće i izlagati pred razredom).
RAZRED	1. b i 1. c te učenici koji pohađaju nastavu talijanskog jezika i povijesti (kuhar, slastičar - 1., 2., 3. razred te fakultativna skupina), učenici 3 c. razreda koji imaju predmet Kulturno povijesna baština.
ISHODI UČENJA	MODUL: Talijanski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje Osr. A. 4.1. Razvija sliku o sebi Osr. B. 4.2. Suradnički uči i radi u timu Ishodi učenja: Sudjeluje u kratkoj i jednostavnoj interakciji vezanu za tematiku domaćih proizvoda, obiteljsko gospodarstvo i veze Italije i otoka Korčule. Strukturira kratke i jednostavne tekstove vezane za tematiku domaćih proizvoda, obiteljsko gospodarstvo i veze Italije i otoka Korčule
MPT	Povezivanje s modulom Povijest i Uvod u poduzetništvo
VRIJEME TRAJANJA	Listopad 2025. , 9 sati
NASTAVNIK	Jelena Padovan

MJESTO	Grad Korčula, Gradski muzej, obiteljska gospodarstva, Muzej Marko Polo

4.21. Posjet udruzi Cvitić

AKTIVNOST	Vjeronauk i Etika Posjet udruzi Cvitić
OPIS	Posjet udruzi Cvitić - Udruga je posvećena radu s djecom s posebnim potrebama i osobama s invaliditetom i sve njene aktivnosti nastaju u težnji za poboljšanjem društvenog života, povećanjem kvalitete svakodnevnog života i socijalnom inkluzijom njenih korisnika i njihovih obitelji. Svojim djelovanjem Udruga nastoji osigurati kvalitetne životne uvjete, pružiti mogućnost korisnog provođenja i obogaćivanja slobodnog vremena te omogućiti obiteljima zadržavanje djece s teškoćama i osoba s invaliditetom unutar obitelji. Kroz nekoliko sati učenici će se поблиže upoznati s djelovanjem udruge te će se kreativno izraziti.
RAZRED	1.b
ISHODI UČENJA	✓ Razvija empatiju i poštovanje prema djeci s poteškoćama u razvoju. ✓ Upoznaje osnovne vrste teškoća u razvoju i načine prilagođene komunikacije. ✓ Razumije važnost inkluzije i uloge zajednice u podršci djeci s teškoćama.
MPT	Etika i Vjeronauk

VRIJEME TRAJANJA	Tijekom mjeseca svibnja 2025.g. (Tri školska sata)
NASTAVNIK	Kristina Žaknić, Tina Cetinić
MJESTO	Udruga Cvitić – Vela Luka

4.22. Solidarnost na djelu

AKTIVNOST	Vjeronauk i Etika ŠKOLSKI PROJEKT Solidarnost na djelu
OPIS	Školski projekt: „Solidarnost na djelu“ Izrada plakata/videoa u predviđenom digitalnom alatu, postavljanje plakata na školskom hodniku/dr.mrežama zbog obavještanja ostalih učenika škole o pojedinostima humanitarne akcije, prikupljanje namirnica i sredstava, te transportiranje prikupljenoga u Crveni križ otoka Korčule
RAZRED	1.b
ISHODI UČENJA	✓ Prakticirati moralno ispravnoga djelovanja, pri čemu se naglašava provedba projektnih i sličnih aktivnosti usmjerenih na skrb za dobrobit lokalne zajednice i šire okoline. ✓ Provesti humanitarnu akciju prikupljanja potrebnih sredstava
MPT	Etika i Vjeronauk

VRIJEME TRAJANJA	Tijekom mjeseca studenog, 2025.g. (Dva školska sata)
NASTAVNIK	Kristina Žaknić, Tina Cetinić
MJESTO	Prostor škole

5. OBRASCI PRAĆENJA MODULARNE NASTAVE – STRUKOVNI MODULI

5.20. [OBRAZAC – referent/ica za poslovnu ekonomiju](#)

5.21. [OBRAZAC – kuhar-ica /slastičar/ka](#)