



KURIKUL USTANOVE
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
SS VELA LUKA
2026./2027.

KURIKULUM STRUKOVNE ŠKOLE 2026./2027.

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 2026.

Sadržaj:

1. Opće informacije o kurikulumu 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 kuhar
 - 2. razred program kuhar/ slastičar
 - 2. razred program referent za poslovnu ekonomiju

Obrazac kurikuluma ustanove za strukovno obrazovanje

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	2026./2027. 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 kurikuluma	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 – 1. razred REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU

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 za oblikovanje 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

POPIS MODULA – 2. razred REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU					
OPĆEOBRAZOVNI MODULI	Naziv predmeta/modula	sati	CSVET		
	Hrvatski jezik	4	8		
	Engleski jezik	2	4		
	TZK	2	2		
	Matematika	4	8		
	Povijest	1	2		
	Etika/vjeronauk	1	1		
	UKUPNO	15	25		
OBVEZNI MODULI	NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	CSVET	BROJ SATI
	Planiranje poduzetničke aktivnosti	Intelektualno vlasništvo	1	4	70
		Planiranje poslovanja	1		
		Uspostava organizacijske strukture	2		
		Uredske aplikacije za upravljanje podacima pomoću pror.tabl.	3	5	70

	Proračunske tablice u poslovanju uredskom poslovanju	Napredne mogućnosti proračunske tablice u poslovanju	2		
	Računovodstvo imovine i obaveza	Blagajničko poslovanje i platni promet	1	6	105
		Evidencija kratkotrajne i dugotrajne financijske imovine	1		
		Evidencija kratkoročnih i dugoročnih potraživanja	1		
		Evidencija kratkoročnih i dugoročnih obaveza	1		
		Obračun PDV-a	1		
		Evidentiranje kratkotrajne materijalne imovine	1		
	Ponašanje potrošača	Utjecaj okruženja marketinga na proces tržišne razmjene	2	4	70
		Planiranje i istraživanje tržišta	1		
		Ponašanje potrošača u marketinškom okruženju	1		
	Mikroekonomija	Osnove ekonomske znanosti	2	4	70
		Tržišne zakonitosti i tržište	1		
		Ponašanje proizvođača i potrošača na tržištu	1		
	Pisane poslovne komunikacije	Oblikovane pisane poslovne komunikacije	1	5	105
		Pisane komunikacije u fazi promocije	1		
		Pisane komunikacije u fazi operativnog poslovanja	1		
		Pisano komuniciranje u fazi rješavanja poteškoća u poslovanja i dokumentiranje poslovnih sastanaka	1		
		Komunikacija vezana uz zapošljavanje u poslovanju	1		
	Novčano poslovanje	Novac i bankarski sustav u RH	2	4	70
		Bankarski računi i kartično poslovanje	1		
		Kredit	1		
	UKUPNO OBAVEZNI STRUKOVNI MODULI		32	32	560

IZBORNI MODULI – u drugom razredu obujam bodova je 4

Odabire se jedan od ponuđenih modula.

NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	Broj sati u nastavi	Nastavnici sati godišnje	Tjedno sati	Ostali sati za projekte
POSLOVNO PREGOVARANJE	Osnove poslovnog pregovaranja Interkulturalno pregovaranje	4	70	Jelena Tabain	2	30
MEDIJSKA KULTURA U POSLOVANJU	Medijska i informacijska pismenost Analiza medijskog sadržaja	4	70	Darka Pribudić	2	30
UKUPNO		4	70		4(2)	30

OPTEREĆENJE ZA 2. RAZRED PROGRAM – REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU

MODULI	BROJ SATI TJEDNO	BROJ SATI GODIŠNJE U NASTAVI	CSVET	SATI NASTAVE TEMELJENE NA RADU	BROJ NASTAVNIKA
OPĆEOBRAZOVNI MODULI	15	525	25	-	8
STRUKOVNI MODULI	16	560	32	240	7
IZBORNI MODULI	2	70	4	30	3
UKUPNO	33	1155	61	270	18

2.2. KUHAR/ KUHARICA

Sektor	Turizam i ugostiteljstvo		
Naziv kurikulumu	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 - 1. RAZRED KUHAR

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	Sanitarne - higijenske uvjete u ugostiteljstvu	3	5	75
		Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2		50
		Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	5	75

	Organizacija rada u ugostiteljstvu	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>.				

Popis modula - 2. RAZRED KUHAR

Obvezni	OPĆEOBRAZOVNI MODULI			
	NAZIV NASTAVNOG PREDMETA	BROJ SATI TJEDNO	BROJ SATI GODIŠNJE	CSVET
	HRVATSKI JEZIK	3	105	6
	ENGLESKI JEZIK	2	70	4
	TZK	2	70	2
	ETIKA/VJERONAUK	1	35	1
	SAT RAZREDNIKA	1	35	
	UKUPNO	9	315	13

	STRU KOVNI MODULI – 1. razred						
	NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	TJEDNO SATI	SATI NASTAVE	Ostali sati za projekte	
	KUHINJSKA ADMINISTRACIJA	Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji	4	2	70	30	Lea B.
		Upravljanje cijenama i troškovima					Lea B.
	OSNOVE ZA JELA	Temeljci i umaci	6	3 (Lea 2 Jakica 1)	105	45	Lea B.
		Marinade, panade, smjese i nadjevi					Jakica P.
	JUHE	Juhe	4	2	70	30	Lea B.
	HLADENA PREDJELA	Hladna predjela	5	3 (Lea 2 Jakica 1)	105	20	Lea B. Jakica P.
	PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU	Osnove računalnog sustava i Internet	4	2	70	30	Tatjana Gugić
		Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama					Tatjana Gugić

VARIVA I GARNITURE	Variva i garniture	4	2	70	30	Jakica Pecotić
KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U STRUCI	Obrazovanje i zanimanje (Eng)	4	2 (Andrea 1 Jelena 1)	70	30	Andrea Šeparović
	Obrazovanje i zanimanje (Tal)					Jelena Padovan
HRANA I ZDRAVLJE	Hrana i zdravlje	4	2	70	30	Lara F.
	Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu					Lara F.
UKUPNO STRUKOVNI MODULI		35	18	630	245	

IZBORNI MODULI

MODUL	SKUP ISHODA UČENJA	CSVET	SATI NASTAVE	TJEDNO SATI	NASTAVNIK
ENO I GASTRO TURIZAM	Eno i gastro turizam	3	50	1	Jakica Pecotić
REZBARENJE NAMIRNICA-CARVING	Rezbarenje namirnica carving	3	75	2 (Lea B.1 Lara F. 1)	Lea Berković
	Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu				Lara Franulović
UKUPNO IZBORNI MODULI		6	125	3	

	OPTEREĆENJE ZA 2. RAZRED PROGRAM – KUHAR					
	MODULI	BROJ SATI TJEDNO	BROJ SATI GODIŠNJE U NASTAVI	CSVET	SATI NASTAVE TEMELJENE NA RADU	BROJ NASTAVNIKA
	OPĆEOBRAZOVNI MODULI	9	315	13	-	4
	STRUKOVNI MODULI	18	630	35	245	6
	IZBORNI MODULI	3	125	6	50	3
	UKUPNO	30	1070	54	295	13
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 kurikulumu	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 NASTAVNOG PREDMETA	BROJ SATI TJEDNO	BROJ SATI GODIŠNJE	CSVET	NASTAVNICI
	HRVATSKI JEZIK	3	105	6	Jasminka Oreb
	ENGLESKI JEZIK	2	70	4	Andrea Šeparović
	TZK	2	70	2	Tino Dragojević
	ETIKA/VJERONAUK	1	35	1	Tina Cetinić/Kristina Žaknić
	SAT RAZREDNIKA	1	35		Tina Cetinić
	UKUPNO	9	315	13	

	STRUKOVNI MODULI – 1. razred						
	NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	Tjedno sati	UKUPNO SATI NASTAVE	Ostali sati za projekte	Nastavnik
	TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA	Tehnologija izrade slastica	3	1	35	40	Mladenka P.
	SLASTICE OD TIJESTA	Osnove izrade tijesta	13	4	140	185	Mladenka P.
		Izrada slastica od različitih vrsta tijesta					
	SLASTICE OD SMJESE	Osnove izrade smjese	12	4	140	160	Mladenka P.
		Izrada slastica od različitih vrsta smjese					
	SLASTICE OD KREME	Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća	10	3	105	14	Mladenka Padovan
		Izrada slastica od različitih krema					
		Umaci, glazure, želei i kašice					

	OBLIKOVANJE, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE SLASTICA	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica	4	2	70	30	Mladenka Padovan
	OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI	Osnove poduzetništva u gastronomiji	4	2	70	30	Jelena Tabain
		Marketing u ugostiteljstvu					
	UKUPNO STRUKOVNI MODULI		46	16	560	459	
Izborni	IZBORNI MODULI (jedan ponuđeni – 3 CSVET)						
	NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	Tjedno sati	UKUPNO SATI NASTAVE	Ostali sati za projekte	Nastavnik
	TRADICIJSKE SLASTICE HRVATSKIH REGIJA	Tradicijske slastice Hrvatskih regija	3	2	50	25	Mladenka
	UKUPNO IZBORNI MODULI		3	2	50	25	
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 SURADUJE

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 <i>sir</i> 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 – <i>brainstorming</i> . 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 brainstorming.	Generira jednu novu poduzetničku ideju koristeći metodu brainstorming.
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	Identificira tri pretpostavke djelovanja društvenog poduzetništva.	Identificira jednu pretpostavku društvenog poduzetništva.

	poslovni plan, velika podrška društvenih i državnih tijela).		
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 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.

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 poduzetnički motivi • Temeljne odrednice poduzetništva • Poduzetnička i tržišna sloboda	Jelena Tabain	18	2	9	Prvih 9 tjedana – 2 sata tjedno	1	40%	32%

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 • Primjeri dobre prakse 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%
Pravni oblici pokretanja poduzetničke aktivnosti	• Pravni oblici trgovačkih društava	Jelena Tabain	18	2	9		1	36%	36%

	• Osnivanje trgovačkih društava • Obrt • Posebni pravni oblici					Od 27. tjedna do kraja godine – 2 sata tjedno			
			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	Cilj 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

			rujan			listopad					studeni				prosinac			siječanj				
Uvod u informacijske i komunikacijske tehnologije			SATI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
OBUJAM MODULA (CSVET)	Primjena IKT-a u uredskom poslovanju (1 CSVET)	17	3	3	3	3	3	2														
	Internetska tehnologija u poslovanju (1 CSVET)	18						1	3	3	3	3	3	2								
	Uredske aplikacije za oblikovanje teksta (2 CSVET)	35												1	3	3	3	3	3	3	3	3
	Multimedija u funkciji predstavljanja poslovnih podataka (2 CSVET)	35																				

			veljača			ožujak				travanj				svibanj				lipanj	
Uvod u informacijske I komunikacijske tehnologije		SATI	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.
OBUJAM MODULA (CSVET)	Primjena IKT-a u uredskom poslovanju (1 CSVET)	17																	
	Internetska tehnologija u poslovanju (1 CSVET)	18																	
	Uredske aplikacije za oblikovanje teksta (2 CSVET)	35	3	3	3	3	1												

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 smisljeno 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

SUI OSNOVNI POJMOVI RAČUNOVODSTVA

MODUL: Osnove računovodstva

Nastavnica: Ivana Simoni

Naziv modula	OSNOVE RAČUNOVODSTVA
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12444 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12445 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12446 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12447
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Osnovni pojmovi računovodstva, 1 CSVET Računovodstveni instrumenti, 1 CSVET Evidentiranje promjena u poslovanju u osnovnim poslovnim knjigama, 1 CSVET Popis imovine i obveza, 1 CSVET

Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	35 – 45 %	25 – 35 %	20 – 40 %

Status modula (obvezni/izborni)	obvezni
Cilj (opis) modula	Cilj je modula omogućiti stjecanje kompetencija potrebnih za razumijevanje jednostavnih računovodstvenih poslova. Učenici će razlikovati temeljne računovodstvene kategorije te sastaviti početnu bilancu, ispostaviti knjigovodstvene isprave, provjeriti ispravnost zaprimljene dokumentacije,

	otvoriti stanja na računima te evidentirati jednostavne poslovne promjene u poslovnim knjigama primjenjujući sustav dvojnog knjigovodstva.
Ključni pojmovi	računovodstvo, knjigovodstvo, računovodstvene kategorije, financijski izvještaji, računovodstveni instrumenti, PDV, popis (inventura)
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije. ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. osr A.4.3. Razvija osobne potencijale. osr A.4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. uku A.4/5.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema. uku B.4/5.1. Planiranje. pod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice.

SKUP ISHODA UČENJA: OSNOVNI POJMOVI RAČUNOVODSTVA – 1 CSVET

Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
povezati pravila računovodstvene struke sa zadaćama računovodstva	povezati pravilo točnosti i ažurnosti sa zadaćom sastavljanja godišnjih financijskih izvještaja
razlikovati zakonske propise i standarde računovodstvene struke	razlikovati sadržaje Zakona o računovodstvu i Hrvatskih standarda financijskog izvještavanja
razlikovati temeljne računovodstvene kategorije	razlikovati obilježja imovine, kapitala, obveza, prihoda, rashoda i financijskog rezultata

povezati temeljne računovodstvene kategorije s temeljnim financijskim izvještajima mikro, malih i srednjih poduzetnika	povezati imovinu, kapital i obveze s izradom bilance mikro, malih i srednjih poduzetnika
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	Dominantan nastavni sustav jest heuristička nastava. Projektnim zadacima/radnim situacijama/istraživačkim radom omogućuje se razvoj kompetencija potrebnih za svakodnevno obavljanje jednostavnih računovodstvenih poslova u skladu sa zakonskim propisima i standardima te pravilima struke.
Nastavne cjeline teme	Računovodstvo Računovodstvene kategorije Temeljni financijski izvještaji mikro i malih poduzetnika
Načini 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

Razvrstavam i računam

Knjigovodstveni servis priprema poslovnu dokumentaciju za izradu završnih izvještaja. Učenik iz priložene dokumentacije izdvaja stavke koje će biti podloga za sastavljanje temeljnih financijskih izvještaja. Potrebno je razvrstati stavke prema sljedećim kategorijama: imovina, kapital, obveze, prihodi i rashodi te ih upisati u pripadajuću dokumentaciju primjenjujući HSFI. Kategorije imovine, kapitala i obveza razvrstavaju se u Bilancu, a kategorije prihoda i rashoda u Račun dobiti i gubitka. Na temelju stavaka prihoda i rashoda izračunava se bruto dobit, porez na dobit te ostvarena neto dobit poduzetnika, vodeći računa o računovodstvenim pravilima urednosti, točnosti i ažurnosti.

Vrednovanje za učenje

Prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice o daljnjem poboljšanju.

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik izrađuje zadatak prema smjernicama nastavnika.			
Učenik primjenjuje HSFI.			
Učenik izdvaja potrebne podatke prema smjernicama.			
Učenik poštuje pravila točnosti, urednosti i ažurnosti.			
Učenik sudjeluje u samovrednovanju.			

Vrednovanje kao učenje

Vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema danim kriterijskim rubrikama.

Elementi	Potpuno odrađeno	Djelomično odrađeno	Nije odrađeno
Razvrstavanje stavaka prema računovodstvenim kategorijama			
Primjena HSFI			
Izdvajanje stavaka bilance (aktive i pasive)			
Izrada računa dobiti i gubitka			

Izračun bruto dobiti, poreza na dobit i neto dobiti			
Urednost, točnost i ažurnost u izradi zadatka			

Vrednovanje naučenoga

Vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija: pravila računovodstvene struke, zadaće računovodstva, zakonski propisi i standardi računovodstvene struke, temeljne računovodstvene kategorije te financijski izvještaji malih i srednjih poduzetnika.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja najčešće se koristi ispitivačka i heuristička nastava tijekom koje učenici rade samostalno. Učenicima s teškoćama potrebno je posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme te, prema potrebi, osigurati pomoć drugih učenika. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa da učenici s teškoćama izlažu kada mogu bolje usvojiti rad ostalih učenika i kada imaju više vremena za izradu zadatka. U individualiziranome kurikulumu potrebno je navesti preporučene načine rada, primjere individualizacije te načine i oblike vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja i složenije zadatke, uz vrednovanje usklađeno s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom.

Izvor: Narodne novine, NN 45/2025, broj 607. Dokument obuhvaća samo SUI „Osnovni pojmovi računovodstva, 1 CSVET”; SUI „Računovodstveni instrumenti” nije uključen.

Naziv modula	Osnove računovodstva
Naziv SUI-a	Računovodstveni instrumenti
Obujam	1 CSVET
Nastavnica	Ivana Simoni
Razred / školska godina	1. razred / 2026./2027.
Vođeni proces učenja i poučavanja	35–45 %

Dominantni nastavni pristup	Heuristička nastava uz projektne zadatke, radne situacije i istraživački rad
Svrha SUI-a	Razviti sposobnost pravilnog pripremanja, razvrstavanja i kontrole knjigovodstvenih isprava, povezivanja kontnog plana s temeljnim računovodstvenim kategorijama te analiziranja i evidentiranja poslovnih promjena u poslovnim knjigama.

2. Ishodi učenja

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
1	Pripremiti poslovnu dokumentaciju vodeći se standardima i načelima računovodstva.	Pripremiti poslovnu dokumentaciju prema mjestu nastanka.
2	Primijeniti knjigovodstvena pravila prilikom ispunjavanja i kontrole knjigovodstvenih isprava.	Primijeniti knjigovodstvena pravila prilikom ispunjavanja i kontrole ulaznih i izlaznih računa.
3	Razlikovati način evidencije i sadržaj pojedinih vrsta konta.	Razlikovati analitičke i sintetičke evidencije.
4	Analizirati sadržaje osnovnih i pomoćnih poslovnih knjiga.	Analizirati sadržaje glavne knjige i dnevnika.
5	Povezati razrede kontnog plana s temeljnim računovodstvenim kategorijama.	Povezati imovinu, kapital, obveze, prihode, rashode i financijski rezultat s odgovarajućim razredom kontnog plana.

3. Nastavne cjeline / teme

- Knjigovodstvene isprave
- Konta (računi)
- Kontni plan
- Poslovne knjige

4. Operativni izvedbeni plan SUI-a

Plan je organiziran u 25 sati ukupnog učeničkog opterećenja (1 CSVET). Raspored se može prilagoditi kalendaru škole i dinamici razreda, uz zadržavanje svih ishoda učenja.

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode i oblici rada	Vrednovanje
1	Uvod u računovodstvene instrumente i poslovnu dokumentaciju	Uloga knjigovodstvenih isprava; mjesto nastanka; standardi i načela računovodstva.	1	Vođeni razgovor, analiza primjera	Kratka provjera predznanja
2	Knjigovodstvene isprave – vrste i elementi	Ulazni i izlazni računi; obvezni elementi; vjerodostojnost i urednost isprava.	1, 2	Rad na izvornim/simuliranim ispravama	Kontrolna lista

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode i oblici rada	Vrednovanje
3	Kontrola i razvrstavanje isprava	Provjera ispravnosti; utvrđivanje nedostataka; zapisnik; razvrstavanje prema mjestu nastanka.	1, 2	Radna situacija, rad u paru	Vršnjačko vrednovanje
4	Konta (računi)	Pojam, svrha i vrste konta; analitičke i sintetičke evidencije.	3	Problemski zadatci	Usmena/pisana povratna informacija
5	Kontni plan	Razredi kontnog plana; povezivanje imovine, kapitala, obveza, prihoda, rashoda i rezultata.	5	Rad s kontnim planom, kartice pojmova	Izlazna kartica
6	Poslovne knjige	Glavna knjiga, dnevnik i pomoćne poslovne knjige; sadržaj i	4	Demonstracija i analiza primjera	Radni list

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode i oblici rada	Vrednovanje
		međusobna povezanost.			
7	Otvaranje početnih stanja	Otvaranje početnih stanja u osnovnim poslovnim knjigama i izračun vrijednosti kapitala.	4, 5	Vođena vježba / radna situacija	Praćenje postupka
8	Ispostavljanje izlaznog računa	Sastavljanje izlaznog računa prema propisanim elementima i zadanim podacima.	1, 2	Samostalni praktični zadatak	Kriterijska rubrika
9	Evidentiranje izlaznog računa	Evidencija u glavnoj knjizi, dnevniku i knjizi izlaznih računa.	3, 4, 5	Praktični rad	Kriterijska rubrika
10	Integrirana radna situacija: „Kontroliram i evidentiram”	Kontrola dokumentacije, razvrstavanje isprava, početna stanja, račun i	1–5	Projektni zadatak / simulacija	Vrednovanje naučenoga

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode i oblici rada	Vrednovanje
		evidencija u poslovnim knjigama.		knjigovodstveno g servisa	
11	Samovrednovanje, dorada i refleksija	Analiza pogrešaka, samovrednovanje i dorada dokumentacije.	1–5	Refleksija i individualni rad	Samovrednovanje i povratna informacija

5. Situacijski scenarij poučavanja – „Kontroliram i evidentiram”

Knjigovodstveni servis započinje radni dan sastankom na kojem svaki radnik dobiva određeni zadatak. Ivani je dodijeljen zadatak pripreme poslovne dokumentacije trgovačkog društva za unos podataka u poslovne knjige. Učenik kontrolira ispravnost zaprimljene dokumentacije, utvrđuje eventualne nedostatke i sastavlja zapisnik. Isprave zatim razvrstava na ulazne i izlazne te ih odlaže u pripadajući registrator. Na temelju obrađenih i provjerenih isprava otvara početna stanja na kontima glavne knjige i dnevnika te izračunava vrijednost kapitala. Kontima dodjeljuje odgovarajuće brojeve iz kontnog plana. Potom ispostavlja izlazni račun prema zadanim podacima te ga evidentira u glavnoj knjizi, dnevniku i knjizi izlaznih računa.

6. Vrednovanje

6.1. Vrednovanje za učenje

- praćenje aktivnosti učenika i pravodobna povratna informacija;
- kontrolna lista za točnost, urednost i ažurnost;
- vršnjačko vrednovanje prema unaprijed poznatim kriterijima.

6.2. Vrednovanje kao učenje – samovrednovanje

Element	Potpuno odrađeno	Djelomično odrađeno	Nije odrađeno
Kontrola knjigovodstvenih isprava	☐	☐	☐
Razvrstavanje knjigovodstvenih isprava	☐	☐	☐
Otvaranje poslovnih knjiga i knjiženje početnih stanja	☐	☐	☐
Ispostavljanje izlaznog računa	☐	☐	☐
Evidencija izlaznog računa u osnovnim i pomoćnim knjigama	☐	☐	☐

6.3. Vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika

Element	0 bodova	1 bod	2 boda	3 boda
Kontrola ispravnosti	Nije izvršena kontrola.	Kontrola izvršena, ali nedostaci nisu evidentirani zapisnikom.	Kontrola izvršena; nedostaci izdvojeni i zapisnički evidentirani.	—
Razvrstavanje isprava	Isprave nisu razvrstane.	Isprave su razvrstane prema mjestu nastanka uz manje pogreške.	Isprave su točno razvrstane prema mjestu nastanka.	—
Otvaranje početnih stanja	Početna stanja nisu otvorena.	Početna stanja otvorena, ali vrijednost kapitala nije točno izračunata.	Početna stanja otvorena i vrijednost kapitala točno izračunata.	—
Ispostavljanje izlaznog računa	Račun nije ispostavljen ili ima više od dva nedostatka.	Račun ima dva nedostatka.	Račun ima jedan nedostatak.	Račun je ispostavljen sa svim propisanim elementima.
Evidencija izlaznog računa	Račun nije točno evidentiran ili nije evidentiran.	Točno evidentiran u knjizi izlaznih računa.	Točno evidentiran u osnovnim poslovnim knjigama.	Točno evidentiran u glavnoj knjizi, dnevniku i knjizi izlaznih računa.

Ukupno: 11 bodova. Predložena pretvorba bodova u ocjenu: 0–5 nedovoljan (1), 6 dovoljan (2), 7–8 dobar (3), 9 vrlo dobar (4), 10–11 odličan (5).

7. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Učenicima kojima je potrebna podrška osigurati jasne i kraće upute, vizualne predloške isprava, dodatno vrijeme, rad u paru ili timu, zadatke podijeljene u manje korake i češću povratnu informaciju. Pri vrednovanju primjenjivati individualizirane postupke u skladu s utvrđenim potrebama učenika. Darovitim učenicima ponuditi složenije radne situacije, dodatne poslovne isprave, zahtjevnije povezivanje kontnog plana i samostalno obrazlaganje odabranog postupka knjiženja.

8. Materijali i izvori za rad

- primjeri ulaznih i izlaznih računa i drugih knjigovodstvenih isprava;
- kontni plan i radni listovi;
- predlošci glavne knjige, dnevnika i knjige izlaznih računa;
- kalkulator i digitalni alati dostupni u školi;
- važeći kurikulumski dokumenti i propisi relevantni za računovodstvenu dokumentaciju.

SUI	Evidentiranje promjena u poslovanju u osnovnim poslovnim knjigama
Obujam	1 CSVET
Nastavnica	Ivana Simoni
Razred / školska godina	1. razred / 2026./2027.
Dominantni nastavni sustav	Heuristička nastava; projektni zadatci, radne situacije i istraživački rad
Svrha	Razvijanje kompetencija za sastavljanje bilance i evidentiranje poslovnih događaja u osnovnim poslovnim knjigama na temelju izvornih isprava.

2. Ishodi učenja

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
1	Sastaviti početnu bilancu za male te srednje i velike poduzetnike.	Sastaviti početnu bilancu za male te srednje i velike poduzetnike.
2	Povezati stanja bilance s otvaranjem početnih stanja u osnovnim poslovnim knjigama.	Povezati bilančne pozicije aktive i pasive s otvaranjem početnih stanja u osnovnim poslovnim knjigama.
3	Primijeniti pravila dvojnog knjigovodstva kod knjiženja promjena u osnovnim poslovnim knjigama.	Primijeniti pravila dvojnog knjigovodstva u jednostavnim knjiženjima.
4	Povezati utjecaj PDV-a na događaje u poslovanju.	Izračunati PDV u ulaznim i izlaznim računima primjenom odgovarajuće stope.
5	Povezati isprave s poslovnim događajima.	Evidentirati poslovni događaj na temelju izvorne isprave.
6	Sastaviti zaključnu bilancu na temelju zaključnih stanja računa glavne knjige.	Sastaviti zaključnu bilancu na temelju zaključnih salda aktivnih i pasivnih računa.

3. Nastavne cjeline / teme

- Bilanca
- Otvaranje i zaključak konta
- Primjena dvojnog knjigovodstva u evidentiranju poslovnih događaja
- PDV

4. Operativni izvedbeni plan SUI-a

Plan je usmjeren na praktično povezivanje izvornih isprava, bilance, konta glavne knjige i dnevnika te na primjenu pravila dvojnog knjigovodstva.

Etap	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
1	Bilanca – uvod i struktura	Aktiva, pasiva, bilančne pozicije; početna bilanca.	1	Vođeni razgovor, analiza primjera	Provjera razumijevanja
2	Sastavljanje početne bilance	Razvrstavanje početnih podataka i sastavljanje početne bilance.	1	Samostalni i rad u paru	Radni list
3	Otvaranje početnih stanja	Prijenos bilančnih pozicija i otvaranje računa glavne knjige.	2	Demonstracija i praktični rad	Kontrolna lista
4	Pravila dvojnog knjigovodstva	Duguje/potražuje; jednostavna knjiženja; dnevnik i glavna knjiga.	3	Problemski zadatci	Povratna informacija
5	Izvorne isprave i poslovni događaji	Povezivanje ulaznog/izlaznog računa, izvoda i	3, 5	Radna situacija	Vršnjačko vrednovanje

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
		drugih isprava s događajima.			
6	PDV	Izračun PDV-a na ulaznim i izlaznim računima primjenom odgovarajuće stope.	4	Vođena vježba	Kratki zadatci
7	Evidentiranje nabave i prodaje	Knjiženje ulaznog računa za nabavu robe i izlaznog računa za prodaju robe.	3, 4, 5	Praktični zadatci	Praćenje postupka
8	Evidentiranje naplate i podmirenja obveza	Knjiženje uplata kupaca i podmirenja obveza prema dobavljaču prema izvodu transakcijskog računa.	3, 5	Radna situacija	Kontrola knjiženja
9	Zaključak konta	Zaključivanje računa glavne knjige i	6	Vođena vježba	Radni list

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
		utvrđivanje zaključnih salda.			
10	Zaključna bilanca	Izrada zaključne bilance iz zaključnih stanja računa.	6	Samostalni rad	Kriterijska rubrika
11	Integrirana radna situacija „Muke po bilanci”	Od početne bilance i početnih stanja do poslovnih događaja, PDV-a, zaključka računa i zaključne bilance.	1–6	Projektni zadatak / simulacija	Vrednovanje naučenoga

5. Situacijski scenarij poučavanja – „Muke po bilanci”

U knjigovodstveni servis dolazi novi klijent iz novoosnovanog društva. Zaposlenica Tanja dobila je zadatak preuzimanja novog klijenta. Na temelju zaprimljene dokumentacije (izvoda s transakcijskog računa te popisne liste zaliha robe/materijala/sitnog inventara) sastavlja se početna bilanca i otvara početno stanje na računima glavne knjige. Na temelju ulaznog računa za nabavu robe, izlaznog računa za prodaju robe te uplate kupca za prodanu robu i podmirenja obveze prema dobavljaču, prema primljenom izvodu s transakcijskog računa provode se knjiženja na računima glavne knjige i dnevnika. Nakon provedenih knjiženja zaključuju se konta glavne knjige, izrađuje pokusna i zaključna bilanca te se dokumentacija pohranjuje u registrator.

6. Vrednovanje

6.1. Vrednovanje za učenje

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
-------------------	---------	------------	-------------------

Učenik izrađuje zadatak prema smjernicama nastavnika.	☐	☐	☐
Učenik samostalno obavlja svoj zadatak.	☐	☐	☐
Učenik pohranjuje dokumentaciju u registrator.	☐	☐	☐
Učenik sudjeluje u samovrednovanju.	☐	☐	☐

6.2. Vrednovanje kao učenje – samovrednovanje

Elementi	Potpuno odrađeno	Djelomično odrađeno	Nije odrađeno
Otvaranje početnih stanja u osnovnim poslovnim knjigama	☐	☐	☐
Evidencija nastalih poslovnih događaja u osnovnim poslovnim knjigama	☐	☐	☐
Zaključna knjiženja u osnovnim poslovnim knjigama	☐	☐	☐
Zaključna bilanca	☐	☐	☐
Pohrana dokumentacije u registrator	☐	☐	☐

6.3. Vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika

Element	0 bodova	1 bod	2 boda
Početna bilanca	Nije izrađena ili sadrži većinu netočnih podataka.	Izrađena sa svim potrebnim elementima i djelomično točnim podacima.	Izrađena sa svim potrebnim elementima i točnim izračunima.
Otvaranje početnih stanja	Nije otvoreno ili većinom sadrži netočne podatke.	Otvoreno s djelomično točnim podacima.	Sva početna stanja otvorena na ispravan način.
Evidencija poslovnih događaja	Većina događaja evidentirana pogrešno ili nije evidentirana.	Događaji evidentirani uz poneku pogrešku.	Svi događaji ispravno evidentirani.
Izračun PDV-a	PDV nije izračunan.	PDV je točno izračunan.	—
Zaključak računa	Većina računa zaključena netočno ili nije zaključena.	Računi djelomično točno zaključeni.	Svi računi zaključeni na ispravan način.
Zaključna bilanca	Nije izrađena ili sadrži većinu netočnih podataka.	Izrađena s djelomično netočnim podacima.	Izrađena točno i sa svim podacima.

Ukupno: 11 bodova. Bodovna ljestvica: 0–5 = nedovoljan (1); 6–7 = dovoljan (2); 8 = dobar (3); 9 = vrlo dobar (4); 10–11 = odličan (5).

7. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Učenicima s teškoćama osigurati dodatnu pažnju i vrijeme, jasne upute podijeljene u manje korake, vizualne predloške, rad u paru i češću povratnu informaciju. Redoslijed izlaganja i aktivnosti prilagoditi tako da učenik može pokazati svoje jače strane. Primjenjivati preporučene načine individualizacije i prilagođene oblike vrednovanja. Darovitim učenicima omogućiti obogaćivanje sadržaja, složenije zadatke i radno okruženje koje potiče samostalno obrazlaganje postupaka knjiženja i rješavanje složenijih poslovnih situacija.

Naziv modula	Osnove računovodstva
SUI	Popis imovine i obveza
Obujam	1 CSVET
Nastavnica	Ivana Simoni
Razred / školska godina	1. razred / 2026./2027.
Dominantni nastavni sustav	Heuristička nastava; projektni zadatci, radne situacije i istraživački rad
Svrha	Razviti kompetencije potrebne za obavljanje računovodstvenih poslova vezanih uz popis imovine i obveza, utvrđivanje popisnih razlika i njihovo evidentiranje u poslovnim knjigama.

2. Ishodi učenja

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
1	Primijeniti zakonske propise vezano za provođenje popisa imovine i obveza.	Primijeniti zakonske propise vezano za provođenje popisa imovine i obveza na primjeru iz prakse.
2	Razlikovati vrste i način obavljanja popisa imovine i obveza.	Razlikovati potpuni i djelomični popis imovine i obveza.
3	Ustanoviti popisne razlike i razloge nastanka razlika.	Ustanoviti popisne razlike na temelju popisnih lista.
4	Evidentirati promjene vezane za nastale popisne razlike ovisno o razlogu nastanka u poslovnim knjigama.	Evidentirati promjene vezane uz redovne viškove i manjkove u poslovnim knjigama.

3. Nastavne cjeline / teme

- Pojam i vrste popisa
- Priprema popisa
- Provedba popisa

- Popisne razlike

4. Operativni izvedbeni plan SUI-a

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
1	Pojam i svrha popisa	Pojam inventure; ciljevi i značaj popisa imovine i obveza.	1, 2	Vođeni razgovor, primjeri iz prakse	Provjera razumijevanja
2	Vrste popisa	Redovni i izvanredni; potpuni i djelomični popis.	2	Rad na primjerima, usporedba	Izlazna kartica
3	Zakonska osnova popisa	Obveze poduzetnika, odluka o popisu, odgovornosti i rokovi.	1	Istraživački rad i analiza propisa	Kratki zadatak
4	Priprema popisa	Plan popisa; popisna povjerenstva; priprema dokumentacije i popisnih lista.	1, 2	Radna situacija	Kontrolna lista
5	Provedba popisa imovine	Dugotrajna imovina, zalihe, potraživanja,	2	Praktični rad / simulacija	Praćenje aktivnosti

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
		novac u banci i blagajni, izvanbilančni zapisi.			
6	Provedba popisa obveza	Usporedba stvarnog i knjigovodstvenog stanja obveza.	2	Rad u paru	Vršnjačko vrednovanje
7	Utvrdjivanje popisnih razlika	Viškovi i manjkovi; usporedba stvarnog i knjigovodstvenog stanja.	3	Problemski zadatci	Radni list
8	Razlozi nastanka popisnih razlika	Analiza razloga nastanka viškova i manjkova; odgovornost i dokumentiranje.	3	Studija slučaja	Povratna informacija
9	Zapisnik o popisu	Sastavljanje zapisnika o utvrđenim popisnim razlikama.	1, 3	Samostalni praktični rad	Kriterijska lista

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
10	Evidentiranje popisnih razlika	Knjiženje redovnih viškova i manjkova u osnovnim i pomoćnim poslovnim knjigama.	4	Vođena vježba i samostalni rad	Kontrola knjiženja
11	Integrirana radna situacija „Popisi naši svagdašnji”	Od odluke i plana popisa do utvrđivanja razlika, zapisnika i evidentiranja u poslovnim knjigama.	1–4	Projektni zadatak / simulacija	Vrednovanje naučenoga

5. Situacijski scenarij poučavanja – „Popisi naši svagdašnji”

Na kraju poslovne godine provodi se popis (inventura) u knjigovodstvenom servisu. Marko je dobio Odluku o godišnjem popisu imovine i obveza koja sadržava plan popisa dugotrajne imovine, potraživanja i obveza, zaliha, drugih oblika imovine, novca na računu u banci i novca u blagajni te izvanbilančnih zapisa. Navedene kategorije imovine i obveza uspoređuju se s dobivenim stanjem na popisnim listama te se utvrđuju popisne razlike (viškovi i manjkovi) do kojih je došlo popisom. Potrebno je utvrditi razloge nastanka popisnih razlika u skladu sa zakonskim propisima te o tome napisati zapisnik. Popisne (inventurne) razlike zatim se evidentiraju u osnovnim i pomoćnim poslovnim knjigama prema važećim propisima.

6. Vrednovanje

6.1. Vrednovanje za učenje

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
-------------------	---------	------------	-------------------

Učenik se priprema za određeni zadatak prema smjernicama nastavnika.	☐	☐	☐
Učenik izvršava zadatak vodeći se pravilima točnosti, urednosti i ažurnosti.	☐	☐	☐
Učenik primjenjuje zakonske propise.	☐	☐	☐
Učenik sudjeluje u samovrednovanju.	☐	☐	☐

6.2. Vrednovanje kao učenje – samovrednovanje

Elementi	Potpuno odrađeno	Djelomično odrađeno	Nije odrađeno
Usporedba stvarnog i knjigovodstvenog stanja	☐	☐	☐
Zapisnik o utvrđenim popisnim razlikama	☐	☐	☐
Evidencija popisnih razlika u osnovnim i pomoćnim poslovnim knjigama	☐	☐	☐

6.3. Vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika

Element	0 bodova	1 bod	2 boda
Utvrđivanje popisnih razlika	Učenik je većinom netočno utvrdio popisne razlike.	Učenik je djelomično točno utvrdio popisne razlike.	Učenik je točno utvrdio sve popisne razlike.

Razlozi nastanka popisnih razlika	Učenik je većinom netočno utvrdio razloge nastanka popisnih razlika.	Učenik je djelomično točno ustanovio razloge nastanka popisnih razlika.	Učenik je ispravno ustanovio razloge nastanka svih popisnih razlika.
Evidencija popisnih razlika u osnovnim poslovnim knjigama	Učenik je većinom netočno evidentirao popisne razlike u poslovnim knjigama.	Učenik je djelomično točno evidentirao popisne razlike u poslovnim knjigama.	Učenik je točno evidentirao sve popisne razlike u poslovnim knjigama.

Ukupno: 6 bodova. Bodovna ljestvica: 0–2 = nedovoljan (1); 3 = dovoljan (2); 4 = dobar (3); 5 = vrlo dobar (4); 6 = odličan (5).

7. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Učenicima s teškoćama osigurati dodatnu pažnju i vrijeme, jasne i kraće upute, zadatke podijeljene u manje korake, vizualne predloške popisnih lista i zapisnika, rad u paru ili timu te kontinuiranu, konstruktivnu i poticajnu povratnu informaciju. Redoslijed aktivnosti prilagoditi tako da učenik može pokazati svoje jače strane. U individualiziranome kurikulumu primjenjivati preporučene načine rada i prilagođene oblike vrednovanja. Darovitim učenicima omogućiti obogaćivanje sadržaja, složenije popisne situacije i samostalno obrazlaganje razloga nastanka razlika te odgovarajućeg načina njihova evidentiranja.

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	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	40-60%	35-50%	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	inancijska 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 raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnoga okruženja 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 predložiti 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 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.

4.1.5. 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 rješenja 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.

Element procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik se pripremio za izradu zadatka prema uputama nastavnika.			
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 razolikih 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 kurikulu 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	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 *Osobine i motivi poduzetnika iz lokalne zajednice* 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, Danijela Lovričević

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, blještenje, 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 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 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.

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	Tunjo Knežević	20	4	5	Rujan i listopad	1	4	20	1

	Osobna zaštitna sredstva Ozljeđe na radu i pružanje prve pomoći									
Ergonomska načela u uredskom poslovanju	Uvod u ergonomiju Oblikovanje ergonomske 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 okruženju
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 - 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 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 - 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, 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 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.

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 - Present 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 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 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.

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 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	Jelena Padovan	35	3	12	8.9. – 28.11. – prvih 12 tjedana po 3 sata tjedno	2	70%	20%

	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 svakodnevnici	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, naglaska, suglasničke skupine gli, sci i pisanje stranih riječi Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicom u množini	Jelena Padovan	35	3	12	28.11. – 6.3. – od 12. tjedna do 24. tjedna po 3 sata tjedno	2	70%	20%

	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 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	Jelena Padovan	35	3	12	6.3. – 12.6. – od 24. tjedna do kraja nastavne godine	2	70%	20%

	naglaska, suglasničkih skupina, pisanje stranih riječi								
			105	-	35		6		

4.2. REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU – 2. RAZRED

4.2.1. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL- Planiranje poduzetničke aktivnosti

Nastavnica: Jelena Tabain

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12431 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12432 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12434		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Intelektualno vlasništvo, 1 CSVET Planiranje poslovanja, 2 CSVET Uspostava organizacijske strukture, 1 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	30 – 40%	30 – 40%	20 – 40%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je učenicima omogućiti stjecanje kompetencija potrebnih za razumijevanje važnosti zaštite intelektualnog vlasništva u poslovanju, identificiranje elemenata planiranja poslovanja i važnosti organizacijskog ustroja pojedine poslovne organizacije. Učenici će primijeniti prava intelektualnog vlasništva, izraditi poslovni plan i analizirati vrste organizacijskih struktura i poslovnih funkcija u provedbi poduzetničkih aktivnosti.		
Ključni pojmovi	intelektualno vlasništvo, planiranje poslovanja, poslovni plan, točka pokrića, rok povrata ulaganja, organizacijska struktura, poslovne funkcije		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	odr C.4.2. Analizira pokazatelje kvalitete života u nekome društvu i objašnjava razlike među društvima. goo C.4.1. Aktivno se uključuje u razvoj zajednice. ikt A.4.2. Koristi se društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti. ikt C.4.3. Samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije. 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 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 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	Intelektualno vlasništvo, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Analizirati prava intelektualnog vlasništva u poslovnim aktivnostima	Analizirati važnost ulaganja u nematerijalnu imovinu i intelektualno vlasništvo u poslovnim aktivnostima poduzetnika
Primijeniti prava zaštite patentom u poduzetničkom pothvatu	Primijeniti postupak prava zaštite patenta u Republici Hrvatskoj
Procijeniti prednosti korištenja licence i licenciranja u poduzetničkom pothvatu	Procijeniti prednost korištenja licence za male i srednje poduzetnike
Povezati važnost zaštite domaćih proizvoda oznakama zemljopisnog podrijetla u poduzetničkom pothvatu	Povezati važnost zaštite domaćih proizvoda oznakama podrijetla za poljoprivredne i prehrambene proizvode
Identificirati način upravljanja i zaštite prava intelektualnog vlasništva u poslovnim aktivnostima	Identificirati važnost zaštite intelektualnog vlasništva u razvoju inovacija i poslovanja
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 zaštite intelektualnog vlasništva u poslovanju.	
Nastavne cjeline / teme	Zaštita intelektualnog vlasništva Autorsko pravo i srodna prava Patent i licenca Oznake zemljopisnog podrijetla i oznake izvornosti
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: Intelektualno vlasništvo	
Rahela je vlasnica nekoliko izuma, a njezini roditelji su uspješni poduzetnici koji se bave proizvodnjom vina i meda. Kako bi za njihove proizvode željela dobiti oznaku zemljopisnog podrijetla radi uspješnijeg plasmana na europsko tržište, prisustvovala je predavanju stručnjaka iz Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo o mogućnostima ulaganja u nematerijalnu imovinu i zaštitu prava intelektualnog vlasništva malih i srednjih poduzetnika.	
Na mrežnim stranicama Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske potrebno je istražiti važnost intelektualnog vlasništva	

u poslovanju, postupak i zaštitu patenta, postupak zaštite oznake zemljopisnog podrijetla, prednosti korištenja licence i licenciranja u poduzetničkom pothvatu te važnost zaštite prava intelektualnog vlasništva. Na temelju rezultata istraživanja uspoređuje se sadržaj patentne prijave, sadržaj prijave za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla i mogućnost korištenja licence. Potrebno je analizirati način i prednosti licenciranja u poduzetničkom pothvatu, identificirati način upravljanja intelektualnim vlasništvom i zaštitu prava intelektualnoga vlasništva u poslovnim aktivnostima.

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: sadržaj patentne prijave, sadržaj prijave za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla i mogućnost korištenja licence.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

S obzirom da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi istraživačka i heuristička nastava 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 izradbu zadataka. 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 okruženju 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. Nastavnica će procijeniti koja je razina pedagoške podrške učeniku potrebna. Nije namjera da nastavnica odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja 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	Planiranje poslovanja, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razlikovati razine poslovnog planiranja u poslovnim organizacijama	Razlikovati ciljeve, aktivnosti i strategije u procesu planiranja budućih aktivnosti poslovne organizacije
Analizirati vrste planova u poslovnim organizacijama	Analizirati kriterije – vrijeme, hijerarhijska razina, učestalost primjene i područja primjene za razlikovanje poslovnih planova i planiranja

Izdvojiti elemente procesa planiranja u poslovanju	Izdvojiti karakteristike pojedine etape procesa poslovnog planiranja
Napraviti poslovni plan	Napraviti poslovni plan prema smjernicama preporučenog sadržaja Hrvatske banke za obnovu i razvitak
Izračunati točku pokrića (prag profitabilnosti) i razdoblje ili rok povrata ulaganja	Komentirati izračune točke pokrića (prag profitabilnosti) i razdoblje ili rok povrata ulaganja
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 poslovnog planiranja, identificiranje elemenata planiranja poslovanja i izradu poslovnog plana.	
Nastavne cjeline / teme	Proces poslovnog planiranja Vrste planova Poslovni plan Točka pokrića i rok povrata ulaganja
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: Bez planiranja nema uspjeha Poduzetnik J.P. planira pokrenuti poduzetnički pothvat za realizaciju svoje poduzetničke ideje. Svjestan da je svaka poduzetnička ideja povezana s određenim rizikom te da poslovni plan treba dobro razraditi. Zatražio je uslugu stručnjaka za izradu poslovnog plana. Potrebno je izraditi poslovni plan za navedenu poduzetničku ideju prema smjernicama preporučenog sadržaja Hrvatske banke za obnovu i razvitak za simulirani poduzetnički pothvat prema slijedećim elementima: u dijelu <i>Podatci o poduzetniku</i> navesti podatke o osnivaču koji pokreće ili je nositelj postojećeg poslovanja. U dijelu <i>Polazište</i> opisati nastanak poduzetničke ideje, viziju i zadaću poduzetničkog pothvata. U dijelu <i>Predmet poslovanja</i> opisati djelatnost kojom će se baviti. U dijelu <i>Tržišna opravdanost</i> opisati tržište nabave i tržište prodaje, a ako se raspolaže dostupnim informacijama može se analizirati i konkurencija te gospodarska grana. U dijelu <i>Tehnološko-tehnički elementi pothvata</i> opisati opis strukture ulaganja (tehnička i tehnološka), strukturu i broj (novo) zaposlenih. U dijelu <i>Lokacija</i> opisati lokaciju poduzetnika i projekta, a u dijelu <i>Zaštita okoline</i> opisati zaštitu okoliša i utjecaj na okolinu (npr. kako se zbrinjava otpad koji eventualno nastaje obavljanjem djelatnosti te kako se štiti ekološka ravnoteža). U dijelu <i>Financijski elementi pothvata</i> specificirati ulaganja u osnovna i obrtna sredstva, procijeniti troškove poslovanja, izraditi proračun amortizacije, izraditi kalkulaciju, navesti vlastite i tuđe izvore financiranja, izraditi projekciju računa dobiti i gubitka, izračunati pokazatelje te u dijelu <i>Zaključak</i> ukratko sažeti sve prethodno navedeno u poslovnom planu. 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: podatci o poduzetniku, polazište, predmet poslovanja, tržišna opravdanost, tehnološko-tehnički elementi pothvata, lokacija, zaštita okoline, financijski elementi pothvata, zaključak.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

S obzirom da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi istraživačka i heuristička nastava 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 izradbu zadataka. 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. Nastavnica će procijeniti koja je razina pedagoške podrške učeniku potrebna. Nije namjera da nastavnica odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja 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	Uspostava organizacijske strukture, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Analizirati vrste organizacija u provedbi poduzetničkih aktivnosti	Analizirati ciljeve različitih vrsta organizacija u provedbi poduzetničkih aktivnosti
Povezati unutarnje i vanjske činitelje organizacije u provedbi poduzetničke aktivnosti	Povezati unutarnje i vanjske činitelje organizacije u provedbi poduzetničke aktivnosti na primjeru u lokalnoj i široj društvenoj zajednici
Razlikovati vrste organizacijskih struktura u provedbi poduzetničkih aktivnosti	Razlikovati vrste i obilježja organizacijskih struktura u provedbi poduzetničkih aktivnosti
Identificirati specifičnosti poslovnih funkcija u provedbi poduzetničkih aktivnosti	Analizirati specifičnosti poslovnih funkcija u provedbi poduzetničkih aktivnosti
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 organizacijskog ustroja pojedine poslovne organizacije te razlikovanje vrsta organizacijskih struktura i poslovnih funkcija u provedbi poduzetničkih aktivnosti.	
Nastavne cjeline / teme	Pojam i vrste organizacije Činitelji organizacije Organizacijska struktura Poslovne funkcije
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: Organiziram, planiram i funkcioniram Dva su prijatelja osnovala trgovačko društvo prije osam godina. Bave se proizvodnjom čajeva i u svom asortimanu imaju desetak različitih vrsta čajeva te pokrivaju tržište sjeverozapadne Hrvatske. Zapošljavaju ukupno 20 radnika, a vlasnici se bave organizacijom proizvodnje i marketingom. Zbog širenja poslovanja na istočnu Hrvatsku trebaju zaposliti još nekoliko radnika jer više ne mogu učinkovito obavljati sve poslove i voditi proizvodnju. Potrebni su im radnici koji će se brinuti o nabavi sirovina, uvođenju novih čajeva na tržište i financijama. Za potrebe proširenja obraćaju se konzultantima. Potrebno je analizirati unutarnje i vanjske činitelje organizacije te istaknuti poteškoće koje očekuju u poslovanju ako zadrže postojeću organizacijsku strukturu i predložiti moguća rješenja nastalih poteškoća. Nakon toga treba objasniti novu organizacijsku strukturu te predložiti i objasniti organiziranje novih poslovnih funkcija. 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 – prijedlog nove organizacijske strukture, istaknute poteškoće u poslovanju, organiziranje poslovnih funkcija.	
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
S obzirom da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi istraživačka i heuristička nastava 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 izradbu zadataka. 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. Nastavnica će procijeniti koja je razina pedagoške podrške učeniku potrebna. Nije namjera da nastavnica odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda	

učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja 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.

Raspored održavanja skupa ishoda modula Planiranje poduzetničke aktivnosti

SKUP ISHODA UČENJA	Nastavne cjeline / teme	Nastavnica	Ukupni broj sati u nastavi	Broj sati tjedno	Broj tjedana	Vremenski okvir	CSVET	VPUP	UTR
Intelektualno vlasništvo	Zaštita intelektualnog vlasništva Autorsko pravo i srodna prava Patent i licenca Oznake zemljopisnog podrijetla i oznake izvornosti	Jelena Tabain	18	4	5	Prva 4 tjedana – 4 sata tjedno, 5. tjedan – 2 sata tjedno	1	40%	32%
Planiranje poslovanja	Proces poslovnog planiranja Vrste planova Poslovni plan	Jelena Tabain	34	4	9	5. tjedan – 2 sata tjedno, od 6. do 13. tjedan – 4 sata tjedno	2	34%	34%

	Točka pokrića i rok povrata ulaganja								
Uspostava organizacijske strukture	Pojam i vrste organizacije Činitelji organizacije Organizacijska struktura Poslovne funkcije	Jelena Tabain	18	4	5	14. i 15. tjedan – 4 sata tjedno, 16. i 17. tjedan – 2 sata tjedno, 18. tjedan – 4 sata tjedno, 19. tjedan – 2 sata tjedno	1	40%	32%
			70	-	19		4		

4.2.2. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - PRORAČUNSKE TABLICE U POSLOVANJU

Nastavnica: Tatjana Gugić

ŠKOLA: SREDNJA ŠKOLA VELA LUKA			
GODIŠNJI IZVEDBENI PROGRAM			
MODUL:	Proračunske tablice u poslovanju		
SEKTOR:	Ekonomija i trgovina		
ZANIMANJE:	Referent za poslovnu ekonomiju		RAZRED:2B
BROJ SATI:	70	ŠK. GOD.	2026./2027.

PREDMETNI NASTAVNIK:	Tatjana Gugić
----------------------	---------------

CILJ MODULA:	
Cilj je modula učenicima omogućiti stjecanje digitalnih kompetencija potrebnih za obradu brojčanih podataka u poslovanju korištenjem proračunskih tablica. Učenici će usvojiti osnovne vještine rada na računalu korištenjem naredbi za organiziranje i izračunavanje formula i funkcija potrebnih za izračun izlaznih rezultata u poslovanju.	
ISHODI UČENJA	
1.	Koristiti proračunske tablice u svrhu obrade poslovnih podataka
2.	Primijeniti naredbe za uređivanje i oblikovanje tablica za prikaz brojčanih poslovnih podataka
3.	Razlikovati uporabu formula i funkcija za različita područja primjene u poslovanju
4.	Odabrati grafikon za slikoviti prikaz brojčanih poslovnih podataka
5.	Koristiti napredne funkcije proračunske tablice za predstavljanje financijskih i poslovnih rezultata
6.	Analizirati poslovne podatke jednostavnim zaokretnim tablicama
7.	Odabrati grafički prikaz u cilju analize poslovnih podataka
8.	Primijeniti značajke zaštite i sigurnosti podataka radne knjige

SIU	NAZIV	CSVET	VPUP (sati)	UTR (sati)	SAU (sati)	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Uredske aplikacije za upravljanje podacima pomoću proračunskih tablica	2 CSVET	7	25	18	Tatjana Gugić	specijalizirana učionica

SIU2	Napredne mogućnosti proračunske tablice u poslovanju	3 CSVET	11	27	22	Tatjana Gugić	specijalizirana učionica
-------------	--	---------	----	----	----	---------------	--------------------------

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/ P	Radni	mjesec
Uredske aplikacije za upravljanje podacima pomoću proračunskih tablica	Rad s proračunskim tablicama	Alati za prikupljanje i obradu podataka	1	1		1.	RUJAN
		Temeljni pojmovi MS Excela	2	1			
		Radno okruženje i vrste podataka					
	Oblikovanje ćelija	Oblikovanje ćelije	3		1	2	
		Formati brojeva i datuma	4		1		
		Uvjetno oblikovanje	5		1	3,4	
		Nizovi podataka	6		1		
		Uvježbavanje: oblikovanje ćelija	7, 8		2		
	Upravljanje radnim listovima	Upravljanje radnim listovima	9	1		5	LISTOPA D
		Uvježbavanje: upravljanje radnim listovima	10		1		

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
	Formule i funkcije u proračunskim tablicama	Formule sa aritmetičkim operatorima	11, 12	1	1	6	
		Apsolutna adresa	13	1		7	
		Uvježbavanje: računanje i apsolutna adresa	14		1		
		Funkcije	15	1		8	
		Uvježbavanje: funkcije	16		1		

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
Uredske aplikacije za upravljanje podacima	Formule i funkcije u proračunskim tablicama	Uvježbavanje: funkcije	17, 18		2	9	STUDENI
		Vrednovanje: ispitna vježba	19, 20		2	10	

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
	Grafikoni u proračunskim tablicama	Umetanje i oblikovanje grafikona	21, 22	1	1	11	
		Uvježbavanje: grafikoni	23, 24		2	12	
		Ispis podataka	25		1	13	PROSINAC
		Uvježbavanje: ispis podataka	26		1		
		Uvježbavanje: upravljanje podacima pomoću proračunskih tablica	27, 28		2	14	
	Vrednovanje	SSP: Kalkulator obračuna plaće	29-32		4	15, 16	

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
Napredni mogućnosti	Uređivanje i oblikovanje podataka	Korisnički brojevi i formati, uvoz tekstne datoteke i napredni prikaz podataka	33	1		17	SIJEČANJ

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/ P	Radni	mjesec
		Uvježbavanje: korisnički brojevi i datumi	34		1		
		Sortiranje i filtriranje podataka	35	1		18	
		Uvježbavanje: sortiranje i filtriranje podataka	36, 37		2	18, 19	
		Povezivanje podataka	38	1		19	
		Vrednovanje: ispitna vježba	39, 40		2	20	
	Analiziranje podataka	Tablice podataka/“Što-ako“ analiza	41	1		21	VELJAČA
		Zaokretne tablice	42	1			
		Uvježbavanje: zaokretne tablice	43		1	22	
		Scenariji	44	1			
		Uvježbavanje: scenariji	45		1	23	
	Složeni izračuni pomoću formula i funkcija	Funkcije datuma i vremena, funkcije za rad s tekstom	46	1			OŽUJAK
		Uvježbavanje: funkcije datuma i vremena te rad sa tekstom	47		1	24	

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
		Matematičke funkcije, statističke funkcije	48	1			
		Uvježbavanje: matematičke i statističke funkcije	49, 50		2	25	
	Složeni izračuni pomoću formula i funkcija	Logičke funkcije	51	1		26	TRAVANJ
		Uvježbavanje: logičke funkcije	52		1		
		SSP: Nagradni izlet	53, 54		2	27	
		SSP: Štednja	55, 56		2	28	
		Vrednovanje: ispitna vježba	57, 58		2	29	
	Napredne mogućnosti grafičkog prikaza podataka	Napredne mogućnosti grafičkog prikaza podataka	59	1		30	SVIBANJ
		Uvježbavanje: napredni grafički prikaz	60		2		
		SSP: Rasprodaja	61, 62		2	31	

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
		SSP: Društvene mreže	63, 64		2	32	
	Mogućnosti zaštite i sigurnost podataka u radnim knjigama	Zaštita radnog lista, raspona ćelija i radne knjige	65	1		33	
	Vrednovanje	SSP: Evidencija prometa	66-69		4	33, 34, 35	LIPANJ
		Zaključivanje ocjena	70	1		35	

SIU1: Uredske aplikacije za upravljanje podacima pomoću proračunskih tablica

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.: oblikovanje brojčanih podataka, formule u tabličnom kalkulatoru, funkcije u tabličnom kalkulatoru, grafikoni u tabličnom kalkulatoru.

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

SIU2: Napredne mogućnosti proračunske tablice u oslovanju

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: provjera podataka pri unosu, napredno oblikovanje podataka, matematičke, statističke i financijske funkcije, zaokretna tablica, grafički prikaz.

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

4.2.3. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - RAČUNOVODSTVO IMOVINE I OBAVEZA

Nastavnica: Ivana Simoni

1. Osnovni podatci

Naziv modula	Računovodstvo imovine i obveza
SUI	Blagajničko poslovanje i platni promet
Obujam	1 CSVET
Nastavnica	Ivana Simoni
Razred / školska godina	2. razred / 2026./2027.
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja 20–30 %; oblici učenja temeljenog na radu 40–50 %; samostalne aktivnosti učenika 20–40 %.
Dominantni nastavni sustav	Učenje temeljeno na radu uz projektne zadatke, radne situacije i istraživački rad.
Svrha	Razviti kompetencije za računovodstvene poslove vezane uz novčano poslovanje, obrasce platnog prometa, blagajničke isprave i evidentiranje promjena novčanih sredstava.

2. Ishodi učenja

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
1	Primijeniti zakonske propise vezane uz poslovanje s novcem.	Primijeniti zakonske propise vezane uz poslovanje s novcem.
2	Pripremiti obrasce platnog prometa za obavljanje novčanih transakcija u poslovanju.	Pripremiti odgovarajuće obrasce platnog prometa za obavljanje novčanih transakcija.
3	Koristiti blagajničke isprave za obavljanje novčanih transakcija	Koristiti blagajničke isprave za obavljanje transakcija glavne blagajne.

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
	vezanih uz poslovanje gotovim novcem.	
4	Evidentirati promjene novčanih sredstava u osnovnim poslovnim knjigama primjenom kontnog plana.	Evidentirati jednostavne promjene novčanih sredstava u osnovnim poslovnim knjigama primjenom kontnog plana.

3. Nastavne cjeline / teme

- Platni promet
- Novac u banci
- Novac u blagajni
- Isprave u blagajničkom poslovanju

4. Operativni izvedbeni plan SUI-a

Etap	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
1	Platni promet i zakonski okvir	Pojam i vrste platnog prometa; poslovanje s novcem; osnovni propisi.	1	Vođeni razgovor, analiza primjera	Provjera razumijevanja
2	Transakcijski račun i izvod	Promjene na transakcijskom računu; čitanje i analiza izvoda.	1, 4	Rad na dokumentaciji	Radni list
3	Obrasci platnog prometa	Nalog za plaćanje (HUB obrazac); elementi i pravilno ispunjavanje.	2	Demonstracija i praktični rad	Kontrolna lista
4	Evidentiranje platnog prometa	Knjiženje poslovnih događaja na temelju izvoda s transakcijskog računa.	4	Vođena vježba	Kontrola knjiženja
5	Blagajničko poslovanje	Glavna blagajna; primitci i izdatci gotovog novca; pravila točnosti, urednosti i ažurnosti.	1, 3	Radna situacija	Povratna informacija

Etapa	Tema	Ključni sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
6	Blagajničke isprave	Uplatnica, isplatnica i blagajničko izvješće.	3	Praktični rad	Kriterijska lista
7	Evidencija blagajničkog poslovanja	Knjiženje promjena gotovine prema blagajničkim ispravama i kontnom planu.	3, 4	Samostalni zadatci	Praćenje postupka
8	Povezivanje banke i blagajne	Podizanje i polaganje gotovine; dokumentacijski tijek i evidencija.	2, 3, 4	Rad u paru / simulacija	Vršnjačko vrednovanje
9	Dokumentacija i registrator	Provjera, razvrstavanje i pohrana financijske i blagajničke dokumentacije.	1–4	Praktični rad	Samovrednovanje
10	Integrirana radna situacija „Oprezno s novcem”	Izvod, HUB obrazac, ulazni i izlazni računi, blagajničke isprave i knjiženje poslovnih promjena.	1–4	Projektni zadatak / simulacija servisa	Vrednovanje naučenoga

5. Situacijski scenarij poučavanja – „Oprezno s novcem”

Knjigovodstveni servis svakodnevno prati svoje novčane tokove putem transakcijskog računa i glavne blagajne. Ana je zadužena za blagajnu te tijekom dana prati stanje i kretanje novca. Na temelju izvoda s transakcijskog računa potrebno je evidentirati nastale poslovne događaje u osnovnim poslovnim knjigama primjenjujući kontni plan. Na temelju zaprimljenog ulaznog računa dobavljača ispostavlja se HUB obrazac za podmirenje obveze s izvorne isprave. Na temelju naloga za službeno putovanje isplaćuje se putni predujam u gotovini te se naplaćuje izlazni račun za knjigovodstvene usluge. Ispostavljaju se blagajničke isprave (uplatnica i isplatnica) te izrađuje blagajničko izvješće primjenjujući propise vezane uz poslovanje s gotovim novcem. Na kraju dana evidentiraju se nastali poslovni događaji u osnovnim poslovnim knjigama uz primjenu kontnog plana, a dokumentacija se pohranjuje u registratoru.

6. Vrednovanje

6.1. Vrednovanje za učenje

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik se priprema za određeni zadatak prema smjernicama nastavnika.	☐	☐	☐
Učenik poštuje pravila točnosti, urednosti i ažurnosti.	☐	☐	☐
Učenik pohranjuje dokumentaciju u registratore.	☐	☐	☐
Učenik sudjeluje u samovrednovanju.	☐	☐	☐

6.2. Vrednovanje kao učenje – samovrednovanje

Elementi	Potpuno odrađeno	Djelomično odrađeno	Nije odrađeno
Evidentiranje poslovnih događaja na temelju izvoda s transakcijskog računa u osnovnim poslovnim knjigama	☐	☐	☐
Nalog za plaćanje (HUB obrazac)	☐	☐	☐
Blagajničke isprave	☐	☐	☐
Evidentiranje poslovnih događaja vezanih uz blagajničko poslovanje u osnovnim poslovnim knjigama	☐	☐	☐

6.3. Vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika

Element	0 bodova	1 bod	2 boda
Evidencija promjena uz transakcijski račun	Učenik je većim dijelom netočno evidentirao promjene temeljene na izvodu.	Učenik je većim dijelom točno evidentirao promjene temeljene na izvodu.	Učenik je točno evidentirao sve promjene temeljene na izvodu s transakcijskog računa.

Nalog za plaćanje (HUB obrazac)	HUB obrazac ima više od jedne pogreške ili nije ispunjen.	HUB obrazac ispunjen je uz jednu pogrešku.	HUB obrazac točno je ispunjen.
Blagajničke isprave	Većina blagajničkih isprava i blagajničko izvješće izrađeni su netočno.	Većina isprava izrađena je točno i u skladu sa zakonskim propisima.	Sve blagajničke isprave i blagajničko izvješće izrađeni su točno i u skladu sa zakonskim propisima.
Evidencija promjena u blagajničkom poslovanju	Učenik je netočno evidentirao većinu promjena temeljenih na blagajničkom izvješću.	Učenik je točno evidentirao većinu promjena temeljenih na blagajničkom izvješću.	Učenik je točno evidentirao sve promjene temeljene na blagajničkom izvješću.

Ukupno: 8 bodova. Bodovna ljestvica: 0–3 = nedovoljan (1); 4 = dovoljan (2); 5–6 = dobar (3); 7 = vrlo dobar (4); 8 = odličan (5).

7. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Učenicima s teškoćama osigurati produljeno vrijeme za izvršavanje zadataka, jasne i postupne upute, vizualne predloške HUB obrasca i blagajničkih isprava, rad u paru te kontinuiranu povratnu informaciju. Redoslijed aktivnosti prilagoditi tako da učenik može pokazati svoje jače strane. U individualiziranome kurikulumu primjenjivati preporučene načine rada i prilagođene oblike vrednovanja. Darovitim učenicima omogućiti obogaćivanje sadržaja, složenije poslovne situacije, individualni rad s mentorom i zahtjevnije zadatke povezivanja platnog prometa, blagajne i financijskog knjigovodstva.

Naziv modula	Računovodstvo imovine i obveza
SUI	Evidentiranje kratkotrajne i dugotrajne financijske imovine
Obujam	1 CSVET
Nastavnica	Ivana Simoni
Razred / školska godina	2. razred / 2026./2027.
Dominantni nastavni sustav	Učenje temeljeno na radu. Projektnim zadacima, radnim situacijama i istraživačkim radom razvijaju se kompetencije za izračun podataka potrebnih za evidenciju financijske imovine i njezino

	evidentiranje u poslovnim knjigama u skladu sa zakonskim propisima, standardima i pravilima struke.
Nastavne cjeline / teme	Dugotrajna financijska imovina; Kratkotrajna financijska imovina.

2. Ishodi učenja

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
1	Primijeniti zakonske propise i standarde vezane uz evidentiranje kratkotrajne i dugotrajne financijske imovine.	Primijeniti zakonske propise i standarde vezane uz evidentiranje kratkotrajne i dugotrajne financijske imovine.
2	Razlikovati vrste financijske imovine i njezinu ulogu za poslovanje trgovačkog društva.	Razlikovati financijsku imovinu prema vlasništvu i ročnosti te njezin utjecaj na poslovanje u određenom obračunskom razdoblju.
3	Utvrđiti podatke koji su potrebni za knjiženje kratkotrajne i dugotrajne financijske imovine.	Utvrđiti podatke potrebne za knjiženje prihoda kod stjecanja kratkotrajne i dugotrajne financijske imovine u određenom obračunskom razdoblju.
4	Evidentirati promjene vezane uz kratkotrajnu i dugotrajnu financijsku imovinu u osnovnim poslovnim knjigama primjenom kontnog plana.	Evidentirati promjene vezane uz kratkotrajnu i dugotrajnu financijsku imovinu u financijskom knjigovodstvu u određenom obračunskom razdoblju.

3. Operativni izvedbeni plan

Etapa	Tema	Sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
1	Uvod u financijsku imovinu	Pojam, uloga i vrste financijske imovine; podjela prema ročnosti i vlasništvu.	1, 2	Vođeni razgovor, primjeri	Provjera razumijevanja

2	Zakonski propisi i standardi	Propisi, standardi i pravila struke vezani uz financijsku imovinu.	1	Istraživački rad	Kratka provjera
3	Dugotrajna financijska imovina	Dugoročni zajmovi i ostali oblici dugotrajne financijske imovine.	2, 3	Analiza dokumentacije	Radni list
4	Kratkotrajna financijska imovina	Kratkoročni zajmovi i ostali oblici kratkotrajne financijske imovine.	2, 3	Analiza primjera	Radni list
5	Kamata i anuitet	Glavnica, godišnja kamatna stopa, rok, obračun kamate i plan otplate.	3	Vođene računske vježbe	Praćenje postupka
6	Evidentiranje kratkoročnog zajma	Knjiženje odobrenog zajma i dospijeca anuiteta u osnovnim poslovnim knjigama.	1, 3, 4	Praktični rad	Kontrola knjiženja
7	Evidentiranje dugoročnog zajma	Knjiženje dugoročnog zajma, kamate i dospijeca anuiteta.	1, 3, 4	Praktični rad	Kontrola knjiženja
8	Plan otplate	Izrada otplatne tablice za kratkoročni i dugoročni zajam.	3	Samostalni rad	Samovrednovanje
9	Integrirana radna situacija „Koliko je kamata?“	Obrada dokumentacije, izračun kamata i anuiteta, izrada plana otplate i evidentiranje u poslovnim knjigama.	1–4	Projektni zadatak / radna situacija	Vrednovanje naučenoga

4. Situacijski scenarij poučavanja – „Kolika je kamata?“

Ana je zaposlena u knjigovodstvenom servisu. Klijent je dao kratkoročni i dugoročni zajam poslovnim partnerima A i B koji planiraju proširenje poslovnog prostora. U knjigovodstveni servis donesena je poslovna dokumentacija koju je potrebno evidentirati u poslovnim knjigama. Na temelju sklopljenog ugovora o zajmu evidentira se kratkoročni zajam u skladu sa zakonskim propisima i standardima. Kratkoročni zajam od 50.000,00 € odobren je poslovnom partneru A na rok od 10 mjeseci uz godišnju kamatnu stopu od 4 %, a anuitet dospijeva krajem svakog mjeseca; otplatne su kvote jednake. Na temelju ugovora evidentira se i dugoročni zajam. Dugoročni zajam od 150.000,00 € odobren je poslovnom partneru B na rok od 15 mjeseci uz godišnju kamatnu stopu od 5 %, s anuitetom krajem svakog mjeseca i jednakim otplatnim kvotama. Potrebno je izračunati visinu kamata, pripremiti plan otplate tablično za oba zajma te na temelju pripremljenih otplatnih tablica evidentirati u osnovnim poslovnim knjigama primjenom kontnog plana dospijeće prvog anuiteta oba zajma. Nakon zaprimljenog izvoda s transakcijskog računa evidentira se podmirenje prvog anuiteta za oba zajma.

5. Vrednovanje

Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice za daljnje poboljšanje.

Vrednovanje kao učenje: vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje sudjelovanja u aktivnostima prema unaprijed dogovorenim kriterijima.

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka prema unaprijed definiranim kriterijima – otplatna tablica i evidencija u osnovnim poslovnim knjigama.

5.1. Kriterijska rubrika

Element	0 bodova	1 bod	2 boda
Razlikovanje financijske imovine	Ne razlikuje kratkotrajnu i dugotrajnu financijsku imovinu.	Djelomično točno razvrstava financijsku imovinu.	Točno razlikuje i obrazlaže vrste financijske imovine.
Primjena propisa i standarda	Ne primjenjuje relevantna pravila.	Primjenjuje pravila uz povremene pogreške.	Točno primjenjuje relevantne propise, standarde i pravila struke.
Izračun kamata i anuiteta	Izračuni su većinom netočni ili nedovršeni.	Izračuni su većinom točni uz manje pogreške.	Točno izračunava kamatu i anuitet za oba zajma.
Otplatna tablica	Tablica je nepotpuna ili većinom netočna.	Tablica je uglavnom točna uz manje pogreške.	Otplatna tablica je potpuna, pregledna i točna.

Evidentiranje u poslovnim knjigama	Knjiženja su većinom netočna.	Većina knjiženja je točna uz manje pogreške.	Sve promjene točno evidentira primjenom kontnog plana.
------------------------------------	-------------------------------	--	--

Predloženo bodovanje: ukupno 10 bodova. 0–4 = nedovoljan (1); 5–6 = dovoljan (2); 7 = dobar (3); 8–9 = vrlo dobar (4); 10 = odličan (5).

6. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Učenicima s teškoćama osigurati produljeno vrijeme za izvršavanje zadataka, jasne korake rada, predloške za izračun kamata i izradu otplatne tablice, mogućnost rada u paru te kontinuiranu kvalitetnu i poticajnu povratnu informaciju. Redoslijed aktivnosti i način vrednovanja prilagoditi individualiziranom kurikulumu. Darovitim učenicima omogućiti obogaćivanje sadržaja, složenije zadatke, usporedbu različitih modela otplate, individualni rad s mentorom i zahtjevnije primjere knjiženja.

1. Osnovni podatci

Naziv modula	Računovodstvo imovine i obveza
SUI	Evidentiranje kratkoročnih i dugoročnih potraživanja
Obujam	1 CSVET
Nastavnica	Ivana Simoni
Razred / školska godina	2. razred / 2026./2027.
Dominantni nastavni sustav	Učenje temeljeno na radu. Projektnim zadacima, radnim situacijama i istraživačkim radom razvijaju se kompetencije za sastavljanje izlaznog računa i evidenciju kratkoročnih i dugoročnih potraživanja na temelju izvornih isprava u financijskom knjigovodstvu, uz primjenu važećih zakonskih propisa i standarda.
Nastavne cjeline / teme	Kratkoročna potraživanja; Dugoročna potraživanja; Aktivna vremenska razgraničenja.

2. Ishodi učenja

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
-----	--------------	----------------------------

1	Primijeniti zakonske propise i standarde vezane uz evidentiranje kratkoročnih i dugoročnih potraživanja.	Primijeniti zakonske propise i standarde vezane uz evidentiranje kratkoročnih i dugoročnih potraživanja.
2	Evidentirati promjene kratkoročnih i dugoročnih potraživanja u osnovnim poslovnim knjigama primjenom kontnog plana.	Evidentirati promjene kratkoročnih i dugoročnih potraživanja od kupaca i zaposlenih u financijskom knjigovodstvu u određenom obračunskom razdoblju.
3	Napraviti izlazni račun sa svim zakonskim sastavnicama.	Napraviti izlazni račun sa svim zakonskim sastavnicama prema primljenoj narudžbi.
4	Izvijestiti zainteresirane dionike o trenutnim potraživanjima pisanom i usmenom komunikacijom.	Izvijestiti zainteresirane dionike o trenutnim potraživanjima pisanom i usmenom komunikacijom na temelju otvorenih stavki.

3. Operativni izvedbeni plan

Etapa	Tema	Sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
1	Pojam i vrste potraživanja	Kratkoročna i dugoročna potraživanja; uloga i klasifikacija.	1	Vođeni razgovor, primjeri	Provjera razumijevanja
2	Zakonska osnova i dokumentacija	Propisi, standardi, vjerodostojne knjigovodstvene isprave i kontni plan.	1	Istraživački rad	Kratka provjera
3	Potraživanja od zaposlenih	Putni nalog, putni obračun i pripadajuća dokumentacija.	1, 2	Radna situacija	Kontrola dokumentacije
4	Potraživanja od kupaca	Nastanak potraživanja, narudžba, prodaja i izlazni račun.	1, 2, 3	Praktični rad	Radni list

5	Izlazni račun	Zakonske sastavnice izlaznog računa i izrada računa prema narudžbi.	3	Samostalni rad	Kriterijska lista
6	Naplata potraživanja	Evidencija naplate na temelju izvoda s transakcijskog računa.	2	Praktični rad	Kontrola knjiženja
7	Otvorene stavke	Kartice kupaca, dospijeće i praćenje otvorenih stavki.	2, 4	Analiza podataka	Samovrednovanje
8	Aktivna vremenska razgraničenja	Pojam, svrha i osnovni primjeri evidentiranja.	1, 2	Vođene vježbe	Provjera zadatka
9	Integrirana radna situacija „Prodajem i putujem”	Putni nalog, izlazni račun, evidencija potraživanja, naplata i izvještavanje o otvorenim stavkama.	1–4	Projektni zadatak / radna situacija	Vrednovanje naučenoga

4. Situacijski scenarij poučavanja – „Prodajem i putujem”

Trgovačko društvo sudjelovalo je na jesenskom sajmu na kojem je predstavilo svoj prodajni asortiman. Nakon povratka sa službenog puta voditeljica marketinga A. K. podnosi putni obračun zajedno s pripadajućom dokumentacijom vezanom uz troškove puta. Potrebno je provjeriti ispravnost obračuna putnog naloga i pripadajuće dokumentacije u skladu sa zakonskim propisima. Nakon provjere ispravnosti putni obračun evidentira se u osnovnim poslovnim knjigama, a izrađena dokumentacija pohranjuje se u registrator. Poslovni partner s kojim je sklopljen ugovor o prodaji na sajmu šalje narudžbu, na temelju koje se ispostavlja izlazni račun sa svim zakonskim sastavnicama koji se evidentira u osnovnim poslovnim knjigama. Nakon pet dana evidentira se doznaka kupca prema dostavljenom izvodu s transakcijskog računa. Na kraju obračunskog razdoblja ispisuju se kartice otvorenih stavki i prema potrebi pišu dopisi dužnicima vezano za otvorene stavke.

5. Vrednovanje

Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika i daje povratna informacija uz smjernice za daljnje poboljšanje.

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

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka prema unaprijed definiranim kriterijima: izlazni račun, evidencija potraživanja od kupaca, ispravnost putnog naloga, evidencija potraživanja od zaposlenih te izvještavanje o otvorenim stavkama.

5.1. Kriterijska rubrika

Element	0 bodova	1 bod	2 boda
Primjena propisa i standarda	Ne primjenjuje propise i standarde ili ih primjenjuje većinom netočno.	Primjenjuje ih djelomično točno uz pomoć.	Točno i samostalno primjenjuje relevantne propise i standarde.
Izlazni račun	Račun nema većinu obveznih sastavnica ili je netočan.	Račun je uglavnom točan uz manje nedostatke.	Račun je točno izrađen sa svim zakonskim sastavnicama.
Evidencija potraživanja od kupaca	Većina knjiženja je netočna.	Većina knjiženja je točna uz manje pogreške.	Sve promjene točno evidentira u poslovnim knjigama.
Putni nalog i potraživanja od zaposlenih	Dokumentacija i evidencija su većinom netočne.	Dokumentacija i evidencija su djelomično točne.	Točno provjerava dokumentaciju i evidentira potraživanja od zaposlenih.
Otvorene stavke i komunikacija	Ne utvrđuje stanje i ne sastavlja primjeren izvještaj/dopis.	Djelomično točno utvrđuje stanje i komunicira podatke.	Točno utvrđuje otvorene stavke i jasno izvještava zainteresirane dionike.

Predloženo bodovanje: ukupno 10 bodova. 0–4 = nedovoljan (1); 5–6 = dovoljan (2); 7 = dobar (3); 8–9 = vrlo dobar (4); 10 = odličan (5).

6. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Učenicima s teškoćama osigurati produljeno vrijeme, jasne i postupne upute, predloške izlaznog računa, putnog naloga i knjiženja, mogućnost rada u paru te kontinuiranu konstruktivnu povratnu informaciju. Redoslijed aktivnosti i vrednovanje prilagoditi individualiziranom kurikulumu. Darovitim učenicima omogućiti složenije poslovne situacije, dodatne primjere otvorenih stavki i aktivnih vremenskih razgraničenja, samostalno sastavljanje poslovnih dopisa i mentorski rad.

Naziv modula	Računovodstvo imovine i obveza
SUI	Evidentiranje kratkoročnih i dugoročnih obveza
Obujam	1 CSVET
Nastavnica	Ivana Simoni
Razred / školska godina	2. razred / 2026./2027.
Dominantni nastavni sustav	Učenje temeljeno na radu. Projektnim zadacima, radnim situacijama i istraživačkim radom razvijaju se kompetencije za knjiženje rashoda kod nastanka kratkoročnih i dugoročnih obveza u određenim vremenskim razdobljima te evidentiranje promjena obveza prema dobavljačima, zaposlenima, po izdanim vrijednosnim papirima, za primljene zajmove i kredite te primljene predujmove, uz primjenu važećih zakonskih propisa i standarda.
Nastavne cjeline / teme	Kratkoročne obveze; Dugoročne obveze; Pasivna vremenska razgraničenja.

2. Ishodi učenja

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
1	Primijeniti zakonske propise i standarde vezane uz evidentiranje kratkoročnih i dugoročnih obveza.	Primijeniti zakonske propise i standarde vezane uz evidentiranje kratkoročnih i dugoročnih obveza.
2	Evidentirati promjene kratkoročnih i dugoročnih obveza u osnovnim poslovnim knjigama primjenom kontnog plana.	Evidentirati promjene kratkoročnih i dugoročnih obveza prema dobavljačima, zaposlenima, po izdanim vrijednosnim papirima, za primljene zajmove i kredite te primljene predujmove u financijskom knjigovodstvu.

3	Utvrđiti podatke koji su potrebni za knjiženje kratkoročnih i dugoročnih obveza.	Utvrđiti podatke koji su potrebni za knjiženje rashoda kod nastanka kratkoročnih i dugoročnih obveza u određenim vremenskim razdobljima.
4	Izvijestiti zainteresirane dionike o trenutnim kratkoročnim i dugoročnim obvezama pisanom i usmenom komunikacijom.	Izvijestiti zainteresirane dionike o trenutnim kratkoročnim i dugoročnim obvezama pisanom i usmenom komunikacijom na temelju otvorenih stavki.

3. Operativni izvedbeni plan

Etapa	Tema	Sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
1	Pojam i vrste obveza	Kratkoročne i dugoročne obveze; razvrstavanje i rokovi dospjeća.	1	Vođeni razgovor, primjeri	Provjera razumijevanja
2	Zakonska osnova i dokumentacija	Propisi, standardi, kontni plan i vjerodostojne knjigovodstvene isprave.	1, 3	Istraživački rad	Kratka provjera
3	Obveze prema dobavljačima	Ulazni račun, nastanak obveze, knjiženje i podmirenje obveze.	1–3	Praktični rad	Kontrola knjiženja
4	Obveze prema zaposlenima	Vrste obveza prema zaposlenima i njihovo evidentiranje.	1–3	Radna situacija	Radni list
5	Zajmovi i krediti	Primljeni zajmovi i krediti; anuiteti, kamate i evidencija podmirenja.	1–3	Problemski zadatci	Provjera zadatka
6	Vrijednosni papiri	Obveze po izdanim vrijednosnim papirima i osnovna evidencija.	1–3	Vođene vježbe	Samovrednovanje
7	Primljeni predujmovi	Nastanak, dokumentacija i evidencija primljenih predujmova.	1–3	Praktični rad	Kontrola knjiženja

8	Pasivna vremenska razgraničenja	Pojam, svrha i primjeri rashoda prema vremenskom razdoblju.	1, 3	Vođene vježbe	Provjera razumijevanja
9	Otvorene stavke obveza	Praćenje dospijeća, kartice dobavljača i izvještavanje dionika.	2, 4	Analiza podataka	Vršnjačko vrednovanje
10	Integrirana radna situacija „Koliko dugujem”	Kredit, obveze prema dobavljačima, primljeni predujam, podmirenje obveza i otvorene stavke.	1–4	Projektni zadatak / radna situacija	Vrednovanje naučenoga

4. Situacijski scenarij poučavanja – „Koliko dugujem”

Fran je radnik trgovačkog društva koje se bavi prodajom sredstava za čišćenje i dezinfekciju poslovnim subjektima te se, sukladno novim zakonskim propisima, mora preurediti dio skladišnog prostora. Trgovačko društvo podiže dugoročni kredit od banke u iznosu od 80.000,00 € na rok od 2 godine uz godišnju kamatnu stopu od 2 %. Na temelju primljene dokumentacije od banke evidentira se obveza za kredit i obveza za prvi anuitet koji dospijeva krajem tromjesečja. U osnovnim poslovnim knjigama evidentira se primljeni kredit, a nakon primljenog izvoda s transakcijskog računa podmirenje obveze za prvi anuitet kredita. Na temelju ulaznih računa dobavljača za nabavu potrebnih polica za odlaganje robe evidentiraju se nastale promjene u osnovnim poslovnim knjigama, a evidentirani računi se odlažu i arhiviraju. Na temelju izvoda s transakcijskog računa evidentiraju se podmirenja nastalih obveza. Na kraju obračunskog razdoblja po potrebi se pišu dopisi vjerovnicima vezano za otvorene stavke. Potrebno je evidentirati primljeni predujam od kupca i izdati račun za primljeni predujam. Izrađene temeljnice za knjiženje pohranjuju se u registratore.

5. 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 danim kriterijskim rubrikama.

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka prema unaprijed definiranim kriterijima: evidencija kratkoročnih i dugoročnih obveza u osnovnim poslovnim knjigama, evidencija podmirenja obveza prema izvodu s transakcijskog računa, ulazni račun, primljeni predujam i izvještavanje o otvorenim stavkama.

5.1. Kriterijska rubrika

Element	0 bodova	1 bod	2 boda
Primjena propisa i standarda	Propise i standarde ne primjenjuje ili ih primjenjuje većinom netočno.	Primjenjuje ih djelomično točno uz pomoć.	Točno i samostalno primjenjuje relevantne propise i standarde.
Evidencija kratkoročnih obveza	Većina knjiženja kratkoročnih obveza je netočna.	Većina knjiženja je točna uz manje pogreške.	Sve promjene kratkoročnih obveza evidentira točno.
Evidencija dugoročnih obveza	Kredit, zajam ili druga dugoročna obveza većinom je netočno evidentirana.	Evidencija je djelomično točna uz manje pogreške.	Dugoročne obveze i njihovo podmirenje evidentira točno.
Ulazni račun i podmirenje obveze	Podatke i knjiženja većinom utvrđuje netočno.	Podatke i knjiženja utvrđuje djelomično točno.	Točno utvrđuje podatke te evidentira ulazni račun i podmirenje obveze.
Primljeni predujam	Primljeni predujam i dokumentaciju evidentira netočno.	Evidencija je djelomično točna.	Primljeni predujam i pripadajuću dokumentaciju evidentira točno.
Otvorene stavke i komunikacija	Ne utvrđuje stanje obveza i ne sastavlja primjeren izvještaj/dopis.	Djelomično točno utvrđuje stanje i komunicira podatke.	Točno utvrđuje otvorene stavke i jasno izvještava zainteresirane dionike.

Predloženo bodovanje: ukupno 12 bodova. 0–5 = nedovoljan (1); 6–7 = dovoljan (2); 8–9 = dobar (3); 10–11 = vrlo dobar (4); 12 = odličan (5).

6. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Učenicima s teškoćama osigurati produljeno vrijeme za izvršavanje zadataka, jasne i postupne upute, predloške temeljnica i knjiženja, vizualno istaknute ključne podatke te mogućnost rada u paru. Kontinuirano davati kvalitetnu, konstruktivnu i poticajnu povratnu informaciju. Redoslijed aktivnosti, način rada i oblike vrednovanja prilagoditi individualiziranom kurikulumu. Darovitim učenicima omogućiti složenije zadatke s više vrsta obveza, izračunom kamata i anuiteta, analizom otvorenih stavki, samostalnim sastavljanjem poslovnih dopisa i mentorskim radom

Naziv modula	Računovodstvo imovine i obveza
SUI	Obračun PDV-a
Obujam	1 CSVET
Nastavnica	Ivana Simoni
Razred / školska godina	2. razred / 2026./2027.
Dominantni nastavni sustav	Učenje temeljeno na radu. Projektnim zadacima, radnim situacijama i istraživačkim radom razvijaju se kompetencije potrebne za izračun iznosa PDV-a za povrat ili uplatu na temelju izvornih isprava, knjiga ulaznih i izlaznih računa i financijskih kartica, ispunjavanje obrasca prijave PDV-a te sastavljanje platnih obrazaca za plaćanje porezne obveze nadležnoj ispostavi Porezne uprave u skladu s važećim zakonskim propisima i standardima.
Nastavne cjeline / teme	Porez na dodanu vrijednost; Isprave i pomoćne evidencije pri obračunu PDV-a.

2. Ishodi učenja

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
1	Primijeniti zakonske propise vezane uz oporezivanje porezom na dodanu vrijednost.	Primijeniti zakonske propise vezane uz oporezivanje porezom na dodanu vrijednost.
2	Voditi ulazne račune u knjizi ulaznih računa.	Voditi ulazne račune u knjizi ulaznih računa u određenom obračunskom razdoblju.
3	Voditi izlazne račune u knjizi izlaznih računa.	Voditi izlazne račune u knjizi izlaznih računa u određenom obračunskom razdoblju.

4	Usporediti knjigu ulaznih i izlaznih računa s financijskim karticama za potrebe utvrđivanja porezne osnovice na kraju obračunskog razdoblja.	Usporediti knjigu ulaznih i izlaznih računa s financijskim karticama za potrebe utvrđivanja porezne osnovice na kraju mjeseca ili godine.
5	Utvrđiti poreznu osnovicu za obračun poreza na dodanu vrijednost na kraju obračunskog razdoblja u skladu s aktualnim propisima.	Izračunati iznos porezne osnovice za određeno obračunsko razdoblje u skladu s aktualnim propisima.
6	Sastaviti platne obrasce za plaćanje porezne obveze nadležnoj ispostavi Porezne uprave.	Ispostaviti Poreznoj upravi platne obrasce za plaćanje porezne obveze u određenom obračunskom razdoblju.

3. Operativni izvedbeni plan

Etapa	Tema	Sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
1	Osnove PDV-a	Pojam i obilježja PDV-a; porezni obveznik, predmet oporezivanja, porezne stope i zakonski rokovi.	1	Vođeni razgovor, primjeri	Provjera razumijevanja
2	Zakonski propisi i isprave	Primjena propisa; elementi ulaznog i izlaznog računa; vjerodostojne knjigovodstvene isprave.	1	Istraživački rad	Kratka provjera
3	Knjiga ulaznih računa	Evidentiranje primljenih računa i pretporeza u Knjizi ulaznih računa.	1, 2	Praktični rad	Kontrola evidencije
4	Knjiga izlaznih računa	Evidentiranje izdanih računa i obveze PDV-a u Knjizi izlaznih računa.	1, 3	Praktični rad	Kontrola evidencije
5	Financijske kartice PDV-a	Usklađivanje knjiga ulaznih i izlaznih računa s financijskim karticama.	2–4	Analiza podataka	Radni list
6	Porezna osnovica	Utvrđivanje porezne osnovice za obračunsko razdoblje.	1, 4, 5	Problemski zadatci	Provjera izračuna

7	Obračun PDV-a	Izračun obveze PDV-a ili iznosa za povrat; evidentiranje u osnovnim poslovnim knjigama.	4, 5	Vođene vježbe	Samovrednovanje
8	Prijava PDV-a	Popunjavanje obrasca prijave PDV-a na temelju pomoćnih evidencija.	1–5	Praktični rad	Kontrola obrasca
9	Plaćanje porezne obveze	Sastavljanje platnog obrasca i priprema dokumentacije za Poreznu upravu.	6	Radna situacija	Vršnjačko vrednovanje
10	Integrirana radna situacija „Bez računa se (PDV) ne računa!”	Knjige ulaznih i izlaznih računa, financijske kartice, obračun i prijava PDV-a te platni obrazac.	1–6	Projektni zadatak / radna situacija	Vrednovanje naučenoga

4. Situacijski scenarij poučavanja – „Bez računa se (PDV) ne računa!”

Ivan je zaposlen u knjigovodstvenom servisu i sastavlja za klijenta mjesečni obračun PDV-a te ga obračunava u skladu sa zakonskim propisima u zakonskom roku. Za potrebe mjesečnog obračuna PDV-a potrebno je ispisati pripadajuće financijske kartice, Knjigu izlaznih računa i Knjigu ulaznih računa za određeno mjesečno razdoblje. Nakon ispisa, usklađuju se podatci primljenih i evidentiranih ulaznih računa u Knjizi ulaznih računa te izdanih i evidentiranih izlaznih računa u Knjizi izlaznih računa s financijskim karticama. Nakon usklađivanja utvrđuje se razlika (iznos PDV-a za uplatu ili za povrat). Potrebno je ispuniti obrasce za prijavu PDV-a te evidentirati podatke u osnovnim poslovnim knjigama primjenom kontnog plana. Po potrebi ispunjavaju se platni obrasci za plaćanje utvrđenog iznosa obveze nadležnoj ispostavi Porezne uprave.

5. 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 danim kriterijskim rubrikama.

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka prema unaprijed definiranim kriterijima: knjiga ulaznih računa, knjiga izlaznih računa, prijava PDV-a, utvrđivanje porezne osnovice i obveze/potraživanja PDV-a te sastavljanje platnog obrasca za plaćanje porezne obveze.

5.1. Kriterijska rubrika

Element	0 bodova	1 bod	2 boda
Primjena propisa o PDV-u	Propise ne primjenjuje ili ih primjenjuje većinom netočno.	Propise primjenjuje djelomično točno uz pomoć.	Točno i samostalno primjenjuje relevantne propise o PDV-u.
Knjiga ulaznih računa	Većina ulaznih računa i pretporeza evidentirana je netočno.	Većina evidencija je točna uz manje pogreške.	Sve ulazne račune i pretporez evidentira točno.
Knjiga izlaznih računa	Većina izlaznih računa i obveze PDV-a evidentirana je netočno.	Većina evidencija je točna uz manje pogreške.	Sve izlazne račune i obvezu PDV-a evidentira točno.
Usklađivanje evidencija	Ne uspoređuje ispravno pomoćne evidencije s financijskim karticama.	Usklađivanje provodi djelomično točno.	Točno usklađuje knjige ulaznih i izlaznih računa s financijskim karticama.
Porezna osnovica i obračun PDV-a	Poreznu osnovicu i iznos PDV-a većinom utvrđuje netočno.	Izračun je djelomično točan uz manje pogreške.	Točno utvrđuje poreznu osnovicu i izračunava obvezu ili povrat PDV-a.
Prijava PDV-a i platni obrazac	Obrasce ne popunjava ili ih popunjava većinom netočno.	Obrasce popunjava djelomično točno uz pomoć.	Točno i samostalno popunjava prijavu PDV-a i platni obrazac.

Predloženo bodovanje: ukupno 12 bodova. 0–5 = nedovoljan (1); 6–7 = dovoljan (2); 8–9 = dobar (3); 10–11 = vrlo dobar (4); 12 = odličan (5).

6. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Učenicima s teškoćama osigurati produljeno vrijeme za izvršavanje zadataka, jasne i postupne upute, predloške Knjige ulaznih i izlaznih računa, obrasca prijave PDV-a i platnog obrasca, vizualno istaknute ključne podatke te mogućnost rada u paru. Kontinuirano davati kvalitetnu, konstruktivnu i poticajnu povratnu informaciju. Redoslijed aktivnosti, način rada i oblike vrednovanja prilagoditi individualiziranom kurikulumu. Darovitim učenicima omogućiti složenije zadatke s različitim poreznim stopama, ispravicima računa, analizom porezne obveze ili pretporeza, samostalnim sastavljanjem obračuna PDV-a i mentorskim radom.

Naziv modula	Računovodstvo imovine i obveza
SUI	Evidentiranje kratkotrajne materijalne imovine
Obujam	1 CSVET
Nastavnica	Ivana Simoni
Razred / školska godina	2. razred / 2026./2027.
Dominantni nastavni sustav	Učenje temeljeno na radu. Projektnim zadacima, radnim situacijama i istraživačkim radom razvijaju se kompetencije potrebne za sastavljanje kalkulacije troškova kupnje materijala i sirovina, izračun izlazne cijene materijala i sirovina korištenjem FIFO ili metode prosječno ponderirane cijene, izračun viška i otpisa te rashodovanja zaliha male vrijednosti i evidentiranje zaliha kratkotrajne materijalne imovine u financijskom knjigovodstvu u skladu s važećim zakonskim propisima i standardima.
Nastavne cjeline / teme	Zalihe sirovina i materijala; Metode utroška zaliha; Zalihe male vrijednosti; Otpis i rashodovanje zaliha.

2. Ishodi učenja

Br.	Ishod učenja	Razina usvojenosti „dobar”
1	Primijeniti zakonske propise i standarde vezane uz nabavu i utrošak kratkotrajne materijalne imovine.	Primijeniti zakonske propise i standarde vezane uz nabavu i utrošak kratkotrajne materijalne imovine.
2	Izračunati trošak nabave kratkotrajne materijalne imovine.	Izračunati trošak nabave materijala.
3	Povezati odabir metode utroška kratkotrajne materijalne imovine s vrijednošću zaliha.	Protumačiti razlike u utrošku kratkotrajne materijalne imovine korištenjem FIFO ili metode prosječno ponderirane cijene u određenom obračunskom razdoblju.
4	Evidentirati nabavu, utrošak, otpis i rashodovanje kratkotrajne materijalne imovine u osnovnim poslovnim knjigama primjenom kontnog plana.	Evidentirati nabavu, utrošak, otpis i rashodovanje kratkotrajne materijalne imovine u financijskom knjigovodstvu u određenom obračunskom razdoblju.

3. Operativni izvedbeni plan

Etapa	Tema	Sadržaji / aktivnosti	IU	Metode / oblici	Vrednovanje
-------	------	-----------------------	----	-----------------	-------------

1	Uvod u kratkotrajnu materijalnu imovinu	Pojam, vrste i značaj zaliha; zakonski propisi i standardi povezani s nabavom i utroškom.	1	Vođeni razgovor, analiza primjera	Provjera razumijevanja
2	Zalihe sirovina i materijala	Dokumentacija pri nabavi; ulazni računi dobavljača; zavisni troškovi nabave.	1, 2	Praktični rad	Radni list
3	Trošak nabave	Kalkulacija troška nabave sirovina i materijala s pripadajućim zavisnim troškovima.	2	Problemski zadatci	Provjera izračuna
4	Evidentiranje nabave	Knjiženje nabave kratkotrajne materijalne imovine u osnovnim poslovnim knjigama prema kontnom planu.	1, 2, 4	Vođene vježbe	Kontrola knjiženja
5	FIFO metoda	Obračun utroška i vrijednosti zaliha primjenom FIFO metode.	3	Praktične vježbe	Samovrednovanje
6	Prosječno ponderirana cijena	Obračun utroška i vrijednosti zaliha metodom prosječno ponderirane cijene.	3	Praktične vježbe	Vršnjačko vrednovanje
7	Usporedba metoda utroška	Usporedba FIFO i prosječno ponderirane cijene te utjecaja na vrijednost utroška i zaliha.	3	Analiza podataka	Kratka provjera
8	Zalihe male vrijednosti	Sitni inventar, ambalaža, autogume i rezervni dijelovi; nabava i evidencija.	1, 2, 4	Radna situacija	Kontrola evidencije
9	Otpis i rashodovanje zaliha	Izračun i knjiženje otpisa te rashodovanje zaliha na temelju odgovarajuće dokumentacije.	4	Praktični rad	Radni zadatak
10	Integrirana radna situacija „I male zalihe su važne!“	Kalkulacija troška nabave, evidentiranje nabave, utroška, otpisa i rashodovanja te usporedba metoda utroška.	1–4	Projektni zadatak / radna situacija	Vrednovanje naučenoga

4. Situacijski scenarij poučavanja – „I male zalihe su važne!“

Jurica je zaposlen kao knjigovođa u tvornici konditorskih proizvoda i zadužen je za evidenciju kratkotrajne materijalne imovine. Potrebno je sortirati i provjeriti ispravnost dobivenih ulaznih računa dobavljača vezanih uz kupovnu vrijednost nabavljene sirovine i ovisne troškove nabave. Na temelju dobivenih računa izračunava se trošak nabave sirovina, a nabavljena sirovina evidentira se u osnovnim poslovnim knjigama. Od ukupnog stanja zaliha sirovina potrebno je evidentirati utrošak 35 % zaliha koristeći jednu od metoda (FIFO ili prosječno ponderirana metoda) u osnovnim poslovnim knjigama. Potrebno je sortirati i provjeriti ispravnost dobivenih računa dobavljača vezanih uz kupovnu vrijednost nabavljenog sitnog inventara, ambalaže, autoguma, rezervnih dijelova i ovisne troškove nabave. Na temelju dobivenih računa izračunava se trošak nabave sitnog inventara, ambalaže, autoguma i rezervnih dijelova i

evidentira u osnovnim poslovnim knjigama. Sa zaliha se izdaje sitni inventar, ambalaža, autogume i rezervni dijelovi, evidentira otpis u osnovnim poslovnim knjigama te se na temelju Zapisnika o rashodovanju evidentira rashodovanje u osnovnim poslovnim knjigama.

5. 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 danim kriterijskim rubrikama.

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka prema unaprijed definiranim kriterijima: trošak nabave, obračun utroška zaliha primjenom FIFO ili metode prosječno ponderirane cijene te evidencije nabave, utroška, otpisa i rashodovanja u osnovnim poslovnim knjigama.

5.1. Kriterijska rubrika

Element	0 bodova	1 bod	2 boda
Trošak nabave	Trošak nabave većinom izračunava netočno.	Trošak nabave izračunava djelomično točno uz manje pogreške.	Točno i samostalno izračunava trošak nabave.
Metode utroška zaliha	FIFO i/ili prosječno ponderiranu cijenu primjenjuje većinom netočno.	Metode primjenjuje djelomično točno uz manje pogreške.	Točno primjenjuje FIFO i metodu prosječno ponderirane cijene te tumači razlike.
Evidencija nabave i utroška	Nabavu i utrošak u poslovnim knjigama većinom evidentira netočno.	Većinu poslovnih promjena evidentira točno uz manje pogreške.	Točno evidentira nabavu i utrošak kratkotrajne materijalne imovine.
Otpis i rashodovanje	Otpis i rashodovanje zaliha većinom evidentira netočno.	Otpis i rashodovanje evidentira djelomično točno uz pomoć.	Točno i samostalno evidentira otpis i rashodovanje zaliha na temelju dokumentacije.

Predloženo bodovanje: ukupno 8 bodova. 0–3 = nedovoljan (1); 4 = dovoljan (2); 5–6 = dobar (3); 7 = vrlo dobar (4); 8 = odličan (5).

6. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Učenicima s teškoćama osigurati produljeno vrijeme za izvršavanje zadataka, jasne i postupne upute, predloške kalkulacija i knjiženja, vizualno istaknute ključne podatke te mogućnost rada u paru. Kontinuirano davati kvalitetnu, konstruktivnu i poticajnu povratnu informaciju. Redosljed aktivnosti, način rada i

oblike vrednovanja prilagoditi individualiziranom kurikulumu. Darovitim učenicima omogućiti složenije zadatke s većim brojem nabava i izdatnica, usporedbom FIFO i prosječno ponderirane metode, analizom utjecaja metode na vrijednost zaliha i rezultat poslovanja te samostalnim rješavanjem integriranih računovodstvenih zadataka.

4.2.4. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – PONAŠANJE POTROŠAČA

Nastavnica: Jelena Tabain

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12411 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12485 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12484		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Utjecaj okruženja marketinga na proces tržišne razmjene, 1 CSVET Planiranje i istraživanje tržišta, 2 CSVET Ponašanje potrošača u marketinškom okruženju, 1 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	30 – 45%	25 – 35%	25 – 40%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula omogućiti učenicima stjecanje kompetencija potrebnih za proučavanje ponašanja potrošača u marketinškom okruženju u svrhu odlučivanja o tome što i kako proizvoditi i ponuditi na tržištu. Učenici će objasniti utjecaj okruženja marketinga na proces tržišne razmjene, analizirati će ponašanje potrošača u marketinškom okruženju, proces marketinškog planiranja, istraživanja i segmentiranja tržišta te odabir marketinške strategije.		
Ključni pojmovi	tržišna razmjena, poslovne koncepcije, marketing, marketinški splet, marketinško okruženje, marketinški proces, ponašanje potrošača, marketinški plan, istraživanje tržišta, metode istraživanja, segmentacija tržišta, marketinška strategija		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	zdr B.4.1.A. Odabire primjerene odnose i komunikaciju 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 C.4.3. Promiče kvalitetu života u zajednici ikt A.4.2. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti		

	ikt C.4.1. Samostalno provodi istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju odr C.4.4. Opisuje utjecaj različitih ekonomskih modela na dobrobit pod A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja osr A.4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora 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 i istraživačka nastava te situacijsko učenje i poučavanje. Radni zadatci će jednim dijelom biti i iz poduzetničkog svijeta 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 i specijaliziranu učionicu. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Utjecaj okruženja marketinga na proces tržišne razmjene, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Objasniti proces tržišne razmjene proizvoda i usluga	Objasniti pojam potreba i tržišta te moguće uvjete i predmete tržišne razmjene
Analizirati marketinške poslovne koncepcije	Analizirati obilježja poslovnih koncepcija uključujući pri tome i suvremene oblike marketinške poslovne koncepcije
Povezati odrednice mikro i makro okruženja marketinga s poslovnim aktivnostima	Povezati odrednice mikro i makro okruženja s marketinškim poslovnim aktivnostima u svrhu utvrđivanja njihova međudjelovanja
Razlikovati elemente marketinškog procesa s ciljem povezivanja proizvođača i potrošača	Razlikovati utjecaje pojedinih elemenata marketinškog procesa na međusobno povezivanje proizvođača i potrošača
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 kompetencija potrebnih za proučavanje utjecaja okruženja marketinga na proces tržišne razmjene odnosno djelovanje elemenata marketinškog	

procesa na međusobno povezivanje proizvođača i potrošača.	
Nastavne cjeline / teme	Tržišna razmjena Poslovne koncepcije Upravljanje elementima marketinškog spleta Suvremeni oblici marketinga Marketinški proces
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: <i>Plasman novog proizvoda na tržištu u postojećim uvjetima marketinškog okruženja</i> Poslovna organizacija koja je u privatnom, obiteljskom vlasništvu bavi se proizvodnjom i prodajom naočala. Tijekom godina ova se tvrtka uspjela dobro pozicionirati kod ciljne skupine svojih potrošača prilagođavajući se njihovim potrebama i željama. Uz asortiman sunčanih naočala i naočala za čitanje uvela je i naočale za zaštitu od ekrana. Na odabranom primjeru ovog proizvođača naočala radi se analiza ponude asortimana naočala. Određuje se kretanje potražnje i cijene naočala za zaštitu od ekrana unatrag dvije godine, povezuju se promjene cijene naočala za zaštitu ekrana s promjenama potražnje količine ovog proizvoda na tržištu, procjenjuje se marketinška poslovna koncepcija i odgovarajući elementi marketinškog spleta u skladu s postojećim tržišnim uvjetima te se analizira utjecaj čimbenika mikro i makro okruženja na marketinške poslovne aktivnosti ovog proizvođača. Na kraju je potrebno opisati elemente marketinškog procesa u poslovanju ove poslovne organizacije i njihove utjecaje na ponašanje proizvođača i potrošača na tržištu. Vrednovanje za učenje: prati se aktivnosti 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: proces tržišne razmjene, marketinška koncepcija, marketinški splet, čimbenici mikro i makro okruženja marketinga, marketinški proces.	
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi ispitivačka, heuristička i projektna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku	

pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranome kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navodeni 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	Planiranje i istraživanje tržišta, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Povezati aktivnosti marketinškog planiranja u poslovanju	Povezati aktivnosti marketinškog planiranja u svrhu utvrđivanja njihove međuovisnosti
Razlikovati vrste i metode istraživanja tržišta u svrhu donošenja poslovnih odluka	Razlikovati vrste i metode istraživanja tržišta te izvore podataka u svrhu donošenja odluka u procesu unapređenja poslovanja
Interpretirati rezultate istraživanja tržišta u svrhu donošenja poslovnih odluka	Interpretirati rezultate istraživanja tržišta u svrhu potvrđivanja ili opovrgavanja postojeće poslovne politike
Izdvojiti kriterije segmentacije s ciljem prilagodbe zahtjevima potrošača	Izdvojiti kriterije segmentacije s ciljem prilagodbe zahtjevima kupaca na tržištu krajnje potrošnje i poslovne potrošnje
Povezati važnost odabira marketinške strategije u poslovanju	Povezati korake u odabiru marketinške strategije značajne za ostvarenje konkurentske prednosti
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 razvoj kompetencija potrebnih za proces marketinškog planiranja, istraživanja i segmentiranja tržišta te odabir marketinške strategije.	
Nastavne cjeline / teme	Planiranje marketinga Istraživanje tržišta Segmentacija tržišta Marketinške strategije
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: Planiranje marketinških aktivnosti i istraživanje tržišta sladoleda

Povećanje prodaje u protekloj turističkoj sezoni potaknulo je malog proizvođača sladoleda na zapošljavanje marketinškog stručnjaka u cilju ostvarenja boljih poslovnih rezultata. Zadatak je ovog marketinškog stručnjaka planiranje marketinške aktivnosti te istraživanje tržišta.

U kontekstu navedene poslovne situacije izrađuje se plan marketinga, određuje cilj i metode istraživanja tržišta. U skladu s postavljenim ciljem istraživanja izrađuje se anketa i prikupljaju se primarni podatci potrebni za donošenje marketinških odluka i definiranje marketinške strategije. Na temelju interpretacije rezultata istraživanja tržišta segmentira se tržište prema demografskim kriterijima i izrađuje prijedlog odabira marketinških strategija.

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 se pripremio za izradu zadatka prema uputama nastavnika.			
---	--	--	--

Učenik izvršava zadani zadatak na vrijeme.			
--	--	--	--

Učenik sudjeluje u predstavljanju pripremljenih prijedloga i rješenja u svezi planiranja marketinških aktivnosti i istraživanja tržišta.			
--	--	--	--

Učenik provodi samovrednovanje.			
---------------------------------	--	--	--

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

Primjer – samovrednovanje – kriterijska rubrika:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
-------------------	---------	------------	-------------------

Uspješno sam izradio plan marketinga.			
---------------------------------------	--	--	--

Uspješno sam odredio cilj i metode istraživanja tržišta.			
--	--	--	--

Uspješno sam izradio anketu u skladu s postavljenim ciljem.			
---	--	--	--

Uspješno sam segmentirao tržište prema zadanom kriteriju.			
---	--	--	--

Uspješno sam prikazao izrađeni prijedlog odabira marketinških strategija.

Sviđa mi se ovakav način učenja i poučavanja.

Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija za navedeni zadatak: aktivnosti marketinškog planiranja, cilj i metode istraživanja tržišta, interpretacija rezultata istraživanja, segmentacija tržišta, marketinške strategije.

Primjer – vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika:

Kriterij	Razina ostvarenosti kriterija		
Bodovi	2 boda	1 bod	0 bod
<i>Aktivnosti marketinškog planiranja</i>	U potpunosti povezuje aktivnosti marketinškog planiranja u izrađenom planu marketinga.	Djelomično povezuje aktivnosti marketinškog planiranja u izrađenom planu marketinga.	Ne povezuje aktivnosti marketinškog planiranja u izrađenom planu marketinga.
<i>Cilj i metode istraživanja tržišta</i>	U potpunosti identificira cilj i metode istraživanja tržišta.	Navodi cilj, ali djelomično navodi korištene metode istraživanja tržišta.	Ne navodi cilj ili metode istraživanja tržišta.
<i>Interpretacija rezultata istraživanja</i>	U potpunosti interpretira rezultate istraživanja tržišta u svrhu donošenja poslovnih odluka.	Djelomično interpretira rezultate istraživanja tržišta u svrhu donošenja poslovnih odluka.	Ne interpretira rezultate istraživanja tržišta u svrhu donošenja poslovnih odluka.
<i>Segmentacija tržišta</i>	U potpunosti segmentira tržište prema zadanom kriteriju.	Djelomično segmentira tržište prema zadanom kriteriju.	Ne segmentira tržište prema zadanom kriteriju.
<i>Marketinške strategije</i>	Izrađuje prijedlog odabira marketinške strategije koji je u potpunosti temeljen na rezultatima istraživanja.	Izrađuje prijedlog odabira marketinške strategije koji nije u potpunosti temeljen na rezultatima istraživanja.	Ne izrađuje prijedlog odabira marketinške strategije na temelju rezultata istraživanja.

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 je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. 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 izvršavanje 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, individualni rad s mentorom, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Ponašanje potrošača u marketinškom okruženju, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Kategorizirati vrste potrošača i tržišta	Kategorizirati vrste kupaca/potrošača u svrhu određivanja ukupnog tržišta
Identificirati utjecaj čimbenika na ponašanje potrošača	Identificirati utjecaj čimbenika na ponašanje potrošača u svrhu smanjenja njihove nepredvidivosti
Analizirati proces donošenja odluke o kupnji proizvoda/usluge	Analizirati proces donošenja odluke o kupnji proizvoda/usluge kod pojedinaca i kod organizacija
Povezati zakonske odredbe u cilju zaštite prava potrošača	Povezati zakonske odredbe sa zaštitom prava potrošača u različitim područjima
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 kompetencija potrebnih za proučavanje i analizu ponašanja potrošača u marketinškom okruženju.	
Nastavne cjeline / teme	Pojmovno određenje potrošača Kategorije kupaca/potrošača i ukupno tržište

	Čimbenici koji utječu na ponašanje potrošača Proces donošenja odluke o kupnji Zaštita potrošača
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: <i>Uloga potrošača u procesu kupnje</i> Povodom završetka Erasmus projekta u kojem su učenici aktivno sudjelovali bit će organiziran završni sastanak s partnerima i domjenak. Za ovu prigodu učenici su odlučili kupiti odgovarajuću odjeću. Potrebno je opisati sebe u ulozi potrošača i identificirati čimbenike koji bi utjecali na odluku o kupnji odabrane prigodne odjeće (odijelo, sako, haljina, kostim i sl.). Nakon toga analiziraju se koraci u procesu donošenja odluke o kupnji. Na kraju treba komentirati spoznaje o dostupnim informacijama u svezi zaštite potrošačkih prava koje bi mogle biti korisne u slučaju da se utvrdi neispravnost na kupljenom proizvodu. 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: potrošač, čimbenici koji utječu na ponašanje potrošača, proces donošenja odluka o kupnji i zaštita potrošača.	
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi ispitivačka i heuristička nastava 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 okruženju 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.

Raspored održavanja skupa ishoda modula Ponašanje potrošača

SKUP ISHODA UČENJA	Nastavne cjeline / teme	Nastavnica	Ukupni broj sati u nastavi	Broj sati tjedno	Broj tjedana	Vremenski okvir	CSVET	VPUP	UTR
Utjecaj okruženja marketinga na proces tržišne razmjene	Tržišna razmjena Poslovne konceptije Upravljanje elementima marketinškog spleta Suvremeni oblici marketinga Marketinški proces	Jelena Tabain	18	4	5	od 20. do 23. - 4 sata tjedno, 24. tjedan – 2 sata tjedno	1	44%	28%
Planiranje i istraživanje tržišta	Planiranje marketinga Istraživanje	Jelena Tabain	34	4	9	24. tjedan – 2 sata tjedno, od 25. i 26. tjedan	2	42%	26%

	tržišta Segmentacija tržišta Marketinške strategije					– 4 sata tjedno, 27. tjedan – 2 sata tjedno, od 28. do 32. tjedan – 4 sata tjedno, 33. tjedan – 3 sata tjedno			
Ponašanje potrošača u marketinškom okruženju	Pojmovno određenje potrošača Kategorije kupaca/potrošača i ukupno tržište Čimbenici koji utječu na ponašanje potrošača Proces donošenja odluke o kupnji Zaštita potrošača	Jelena Tabain	18	4	5	33. tjedan – 1 sat tjedno, od 34. do 37. tjedna – 4 sata tjedno	1	44%	28%
			70	-	19		4		

4.2.5. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – MIKROEKONOMIJA

Nastavnica: Jelena Tabain

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12415 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12418 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12420		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Osnove ekonomske znanosti, 1 CSVET Tržišne zakonitosti i tržište, 1 CSVET Ponašanje proizvođača i potrošača na tržištu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	40 – 60%	10 – 20%	30 – 40%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula učenicima omogućiti stjecanje kompetencija potrebnih za razumijevanje ekonomije kao znanosti i prakse. U skladu sa stečenim kompetencijama učenici će interpretirati temeljne ekonomske probleme, analizirati tržište i njegove zakonitosti te povezati ponašanje proizvođača i potrošača na tržištu.		
Ključni pojmovi	poslovna organizacija, ekonomski pokazatelj, mikroekonomski ciljevi, djelotvornost, životni standard, gospodarski ciklus, elastičnost, tržišna struktura, tržišna pozicija, krivulja indiferencije, Engelovi zakoni/Engelove krivulje, Giffenov efekt		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	goo A.4.2. Promiče ulogu institucija i organizacija u zaštiti ljudskih prava. goo B.4.3. Analizira ustrojstvo vlasti u Republici Hrvatskoj i Europskoj uniji. ikt A.4.1. Kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. ikt A.4.4. Argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš. odr A.4.4. Prikuplja, analizira i vrednuje podatke o utjecaju gospodarstva, državne politike i svakodnevne potrošnje građana na održivi razvoj. odr C.4.2. Analizira pokazatelje kvalitete života u nekome društvu i objašnjava razlike među društvima. osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti. osr C.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.4/5.3. Kreativno djeluje u različitim područjima učenja.		

	uku A.4/5.4. Samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. pod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice.
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. Radni zadatci će jednim dijelom biti i iz poduzetničkog svijeta 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 i specijaliziranu učionicu. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Osnove ekonomske znanosti, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Objasniti temeljna ekonomska pitanja te značenje ekonomije kao znanosti i prakse	Objasniti pojam ekonomije kao znanosti i prakse te osnovne načine pronalaženja odgovora na gospodarske probleme
Protumačiti stručne pojmove, tabelarne i grafičke prikaze u ekonomiji	Protumačiti prikazivanje gospodarskih aktivnosti pomoću brojčanih podataka i grafičkih prikaza u ekonomiji
Razlikovati problem oskudnosti proizvodnih čimbenika, dobara i neograničenosti ljudskih potreba u gospodarstvu	Razlikovati problem izbora prema prioritetima u uvjetima oskudnosti i neograničenosti ljudskih potreba u gospodarstvu
Identificirati nastanak oportunitetnog troška prilikom zadovoljenja potreba u gospodarstvu	Identificirati nastanak oportunitetnog troška u uvjetima oskudnosti u gospodarstvu
Analizirati proizvodnju i troškove proizvodnje u gospodarstvu	Analizirati proizvodnju i troškove u određenim tehnološkim uvjetima
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 kompetencija potrebnih za razumijevanje ekonomije kao znanosti i prakse odnosno za interpretaciju temeljnih ekonomskih problema.	
Nastavne cjeline / teme	Pojam ekonomije i temeljni gospodarski problemi Prikazivanje gospodarskih pojava i aktivnosti Potrebe i ograničene mogućnosti Optimizacija i racionalizacija poslovanja Mikroekonomski ciljevi gospodarskih subjekata
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: Trendovi u proizvodnji automobila u Republici Hrvatskoj

U novije doba hrvatski stručnjaci i inovatori sudjeluju u izradi programskih rješenja za renomirane proizvođače automobila. Prednosti ulaska automobilske industrije u Republiku Hrvatsku su, uz kvalitetno obrazovane ljudske potencijale, i blizina tržišta i pogona za proizvodnju automobila zemalja s područja zapadne i srednje Europe. Moderni su trendovi usmjereni na proizvodnju električnih automobila i u tom kontekstu ing. strojarstva Bruno Marić, inovator i poduzetnik, zainteresiran je za proizvodnju električnih automobila i njihov plasman na svjetska tržišta. Za to mu je osim financijskih sredstava potreban održiv poslovni sustav, kvalitetan tim stručnih ljudi, povjerenje investitora/ulagača te potpora zajednice. Stoga je Bruno odlučio istražiti prednosti ove industrije, odnosno iskustva uspješnih proizvođača.

Na odabranim primjerima triju uspješnih poslovnih organizacija u automobilskoj industriji potrebno je provesti istraživanje, a rezultate istraživanja predložiti tabelarnim i grafičkim prikazima. U okviru ovog istraživanja nužno je da se za svaku od predloženih poslovnih organizacija u automobilskoj industriji sustavno istraži povijesni razvitak/razvoj koristeći temeljne ekonomske pojmove, pojasniti što sve proizvodi, kako i kome su konkretni proizvodi/usluge namijenjeni, razvrstati na potrošna i kapitalna dobra, istražiti vrste inputa koje koristi (npr. broj radnika za odabrano razdoblje, prostor i lokacija poslovnica/podružnica) te vrste i broj njezinih učinaka (tipovi automobila i sl.), navesti dva najoskudnija resursa u ovoj industriji i kako se utvrđuju prioritete glede zadovoljenja potreba u uvjetima oskudnosti, identificirati nastanak oportunitetnog troška prilikom zadovoljenja potreba u poslovanju poslovne organizacije, analizirati način proizvodnje, metode racionalizacije, tehnološko inoviranje i troškove proizvodnje u cilju održivog razvoja.

Na kraju je potrebno navesti 5 ključnih odluka koje bi Bruno trebao u budućnosti donijeti u svrhu ostvarenja mikroekonomskih ciljeva.

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

Primjer - vrednovanje za učenje – kriterijska rubrika:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik se pripremio za izradu zadatka prema uputama nastavnika.			
Učenik surađuje s ostalim učenicima tijekom grupnog rada.			
Učenik izvršava svoj dio zadatka.			
Učenik sudjeluje u prezentaciji vlastitih rješenja.			
Učenik provodi vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje.			

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

Primjer – vrednovanje kao učenje – kriterijska rubrika:

Elementi procjene	Izvrstan	Vrlo dobar	Dobar	Dovoljan
Doprinos grupnom radu	Tijekom rada stalno daje korisne ideje i aktivno sudjeluje u razgovoru. Vođa je koji ulaže najviše napora.	Tijekom rada uglavnom daje korisne ideje i sudjeluje u razgovoru. Važan je član grupe koji daje sve od sebe.	Tijekom rada ponekad daje korisne ideje i sudjeluje u razgovoru. Član je tima koji čini ono što se traži.	Tijekom rada rijetko daje korisne ideje i sudjeluje u razgovoru. Često ga drugi članovi trebaju poticati na rad.
Rješavanje problema	Aktivno traži moguća rješenja, nalazi ih i predlaže grupi.	Preoblikuje rješenja koja su predložili drugi članovi grupe.	Spreman je iskušati prijedloge drugih članova grupe, ne predlaže ni ne preoblikuje rješenja.	Spreman je saslušati prijedloge drugih članova grupe, ali ih rijetko iskušava.
Usredotočenost na zadatak	Stalno je usredotočen na zadatak i rok izvršavanja.	Uglavnom je usredotočen na zadatak i rok izvršavanja. Ostali članovi grupe tijekom rada mogu računati na njega.	Ponekad je usredotočen na zadatak i rok izvršavanja. Ostali članovi grupe ga ponekad tijekom rada moraju podsjećati na izvršavanje zadatka.	Rijetko je usredotočen na zadatak i rok izvršenja. Ostali članovi grupe ga često tijekom rada moraju podsjećati na izvršenje zadatka.
Vrednovanje naučenoga: vrednuju se rješenja radnih zadataka pomoću unaprijed definiranih kriterija za navedeni zadatak: temeljni stručni pojmovi, tabelarni i grafički prikazi, temeljna ekonomska pitanja, broj zaposlenih i plaća radnika, poslovni prostor i lokacija, vrste i broj učinaka, oskudni resursi, opis zadovoljenja neograničenih ljudskih potreba u uvjetima oskudnosti, oportunitetni trošak, analiza proizvodnje i troškova.				
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi ispitivačka, heuristička i projektna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. 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	Tržišne zakonitosti i tržište, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Protumačiti osnovne funkcije tržišta u gospodarstvu	Protumačiti funkcije tržišta u gospodarstvu
Komentirati mikroekonomsku tržišnu ravnotežu i njezinu promjenu na određenom dobru	Komentirati promjene tržišne ravnoteže na mikroekonomskoj razini u određenim uvjetima korištenja pojedinih dobra
Protumačiti obilježja savršene konkurencije, monopolističke konkurencije, monopola i oligopola u domaćem gospodarstvu	Protumačiti obilježja savršene i nesavršene konkurencije na primjerima prakse domaćeg gospodarstva
Analizirati strukture tržišta u gospodarstvu	Analizirati karakteristike pojedinih tržišnih struktura u gospodarstvu
Povezati ekonomska dobra/usluge s odgovarajućim tržišnim strukturama	Povezati djelovanje pojedinih tržišnih struktura sa stvaranjem tržišne moći i pozicija u odnosu na pojedina ekonomska dobra
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 kompetencija potrebnih za razumijevanje ekonomije kao znanosti i prakse kao i za analizu tržišta i njegovih zakonitosti.	
Nastavne cjeline / teme	Gospodarski procesi i djelovanje ekonomskih zakona Robno-novčani tokovi poslovne organizacije Konkurencija i tržišne strukture Karakteristike tržišnih struktura s aspekta konkurencije i tržišnih transakcija Tržišna moć i pozicija gospodarskih subjekata
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: Pozicioniranje na tržištu sportske obuće	
Poslovna organizacija u privatnom, obiteljskom vlasništvu, osnovana je 1997. godine i bavi se proizvodnjom i prodajom sportske obuće. U prvih nekoliko godina ova je poslovna organizacija stjecala iskustvo radeći za potrebe inozemnih partnera i time je stvorila temelje za pokretanje vlastite proizvodnje sportske obuće prepoznatljive kvalitete. Širenjem proizvodnih kapaciteta, uvođenjem različitih modela sportskih tenisica u svoju ponudu te brзом prilagodbom potrebama i željama kupaca ova se poslovna organizacija uspjela dobro pozicionirati na tržištu sportske obuće u Republici Hrvatskoj. Na odabranom primjeru ovog proizvođača sportske obuće s naglaskom na sportske tenisice potrebno je opisati	

proces razvoja ponude sportskih tenisica, utvrditi koje su sportske tenisice prema vrstama aktivnosti aktualne u ponudi te navesti prednosti i nedostatke odabrane vrste tenisica prema kriterijima, kao što su: kvaliteta materijala, trajnost, nepropusnost, elastičnost i lakoća hodanja, raspon modela i boja, zaštita stopala (ortopedska svojstva), sigurnost od proklizavanja, pristupačnost cijene. Utvrđuju se mikroekonomske tržišne ravnoteže na tržištu odabranih tenisica (npr. tenisice za košarku), komentira gospodarski ciklus u kružnom toku od robe do novca, tumače funkcije tržišta sportskih tenisica i utvrđuje tržišno obilježje za zadanog proizvođača. Na temelju zadanih čimbenika (lakoća ulaska novih proizvođača u industriju sportskih tenisica, informiranost kupaca o dostupnosti i količini zamjenskih proizvoda, uvođenje novih proizvoda i inoviranje tehnoloških procesa) opisuje se razina njegove konkurentnosti, komentira tržišna moć zadanog proizvođača i pozicija (kao tržišnog lidera, izazivača / napadača, sljedbenika, tamponera) te komentira utjecaj *nevidljive ruke* ako postoji. Na kraju se provodi analiza tržišta sportskih tenisica u različitim tržišnim strukturama, njihove pozitivne i negativne karakteristike s aspekta konkurencije i slobodnog djelovanja gospodarskog subjekta.

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 se pripremio za izradu zadataka prema uputama nastavnika.

Učenik je spreman na suradnju tijekom rada u timu.

Učenik izvršava svoj dio zadatka.

Učenik sudjeluje u prezentaciji pripremljenih rješenja.

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: mikroekonomska tržišna ravnoteža, gospodarski ciklus, pozitivne i negativne karakteristike tržišnih struktura, djelovanje tržišnih struktura u gospodarstvu.

Primjer – vrednovanje naučenog – kriterijska rubrika:

Kriterij	Razina ostvarenosti kriterija		
Bodovi	5 bodova	3 boda	1 bod
Mikroekonomska tržišna ravnoteža	Komentira mikroekonomsku tržišnu ravnotežu i njezinu promjenu na	Objašnjava mikroekonomsku tržišnu ravnotežu i njezinu promjenu na	Prepoznaje mikroekonomsku tržišnu ravnotežu i njezinu promjenu na

	određenom dobru.	određenom dobru.	određenom dobru.
Gospodarski ciklus	Prikazuje gospodarske aktivnosti u kružnom toku od robe do novca na konkretnom primjeru.	Identificira gospodarske aktivnosti u kružnom toku od robe do novca na konkretnom primjeru.	Navodi gospodarske aktivnosti u kružnom toku od robe do novca na konkretnom primjeru.
Pozitivne i negativne karakteristike tržišnih struktura	Analizira pozitivne i negativne karakteristike tržišnih struktura s aspekta konkurencije i slobodnog djelovanja gospodarstvenika.	Objašnjava pozitivne i negativne karakteristike tržišnih struktura s aspekta konkurencije i slobodnog djelovanja gospodarstvenika.	Prepoznaje pozitivne i negativne karakteristike tržišnih struktura s aspekta konkurencije i slobodnog djelovanja gospodarstvenika.
Djelovanje tržišnih struktura u gospodarstvu	U potpunosti povezuje djelovanje pojedinih tržišnih struktura s ekonomskim dobrima / uslugama.	Povezuje djelovanje pojedinih tržišnih struktura s ekonomskim dobrima / uslugama s manjim nedostacima.	Nepotpuno povezuje djelovanje pojedinih tržišnih struktura s ekonomskim dobrima / uslugama.
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			
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi ispitivačka, heuristička i projektna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. 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	Ponašanje proizvođača i potrošača na tržištu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Raščlaniti sastavnice i mjerenje BDP-a u gospodarstvu	Raščlaniti sastavnice i mjerenje BDP-a odabranog gospodarstva
Protumačiti važnost politike dohotka	Analizirati politiku dohotka koju provodi vlada odabrane zemlje
Povezati gospodarski ciklus s vanjskim i unutarnjim uzrocima njihova nastanka	Povezati gospodarski ciklus s vanjskim i unutarnjim uzrocima njihova nastajanja na primjeru
Razlikovati monetarnu i vanjskotrgovinsku politiku države	Analizirati monetarnu i vanjskotrgovinsku politiku države
Objasniti državni proračun i proračunsku politiku države	Analizirati državni proračun i proračunsku politiku države
Analizirati prihode i rashode državnog proračuna	Analizirati prihode i rashode državnog proračuna na odabranom primjeru
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 kompetencija potrebnih za razumijevanje ekonomije kao znanosti i prakse kao i za analizu ponašanja proizvođača i potrošača na tržištu.	
Nastavne cjeline / teme	Ponašanje potrošača na tržištu i Engelovi zakoni Grafički prikazi krivulja vezanih uz ponašanje potrošača Ponašanje gospodarskih subjekata u raznim tržišnim stanjima Ponašanje proizvođača u stanjima potpune i nepotpune konkurencije
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: Ponašanje proizvođača i potrošača na tržištu cjepiva Kemijska i farmaceutska industrija važni su pokretači gospodarstva. U periodu pandemije COVID-19 mnoge su se velike svjetske poslovne organizacije u farmaceutskoj industriji uključile u istraživanje i razvoj cjepiva protiv korona virusa, što je ujedno za njih predstavljalo dobru poslovnu priliku. One poslovne organizacije koje su bile zainteresirane za tehnološke inovacije uspjele su ubrzati program proizvodnje cjepiva i ostvarile su znatne tržišne udjele. U Republici Hrvatskoj postoji dugogodišnja tradicija farmaceutske industrije, kojoj su temelj razvoja znanje i iskustvo ljudskih potencijala, no nedostajala su dodatna financijska sredstva za moderniziranje postupaka i primjenu inovacija. Odobrenim sredstvima iz Europskog fonda za regionalni razvoj stvorile su se predispozicije za razvoj inovacija, moderniziranje tehnologije, primjenu novih metoda u biomedicini. U skladu s time mnogi su znanstvenici u Republici Hrvatskoj zainteresirani za pokretanje inovativnih projekata u svrhu razvoja novih cjepiva te ekoloških i ekonomičnijih kemijskih metoda. Jednako tako se i hrvatskim farmaceutskim poslovnim organizacijama pruža prilika da ostvare povoljne udjele na tržištu. U skladu s navedenim informacijama potrebno je utvrditi proizvođače cjepiva protiv zaraze korona	

virusom, analizirati ponašanje određenog proizvođača cjepiva u različitim stanjima potpune i nepotpune konkurencije, povezivati ponašanje potrošača s ponašanjem proizvođača u različitim tržišnim stanjima, kreirati krivulju indiferencije za dva dobra koja odabire potrošač, klasificirati cjepivo protiv zaraze COVID-19 prema dobrima (definiranih Engelovim zakonima: inferiorno i normalno-superiorno). Na kraju treba istražiti dostupnost cjepiva protiv zaraze COVID-19 u visokorazvijenim i u siromašnim zemljama te pristupačnost njihovih cijena u tim zemljama. Podatci dobiveni istraživanjem prikazuju se grafički i tabelarno.

Tržišni udio gospodarskih subjekata u Republici Hrvatskoj

Prema prikazanim prihodima gospodarskih subjekata ostvarenih u Republici Hrvatskoj 2023. godine izračunava se tržišni udio gospodarskoga subjekta. Prvi gospodarski subjekt ostvario je prihod od 5 milijuna €, drugi je gospodarski subjekt ostvario prihod od 4,52 milijuna €, treći je gospodarski subjekt ostvario prihod od 9,53 milijuna € i četvrti je gospodarski subjekt ostvario prihod od 4,22 milijuna €. Jedanaest najvećih gospodarskih subjekata u Republici Hrvatskoj ostvarili su prihod od ukupno 37,3 milijuna € prihoda u 2023. godini. Na temelju dobivenih podataka potrebno je izraditi tortni grafikon tržišnih udjela te tablično klasificirati gospodarske subjekte na tržištu prema odgovarajućim obilježjima.

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: ponašanje proizvođača /ponuđača u različitim tržišnim stanjima, ponašanje potrošača na tržištu, Engelovi zakoni/Engelove krivulje, krivulja indiferencije, tržišni udio gospodarskog subjekta, klasifikacija gospodarskih subjekata na tržištu.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička i problemska nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. 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.

Raspored održavanja skupa ishoda modula Mikroekonomija

SKUP ISHODA UČENJA	Nastavne cjeline / teme	Nastavnica	Ukupni broj sati u nastavi	Broj sati tjedno	Broj tjedana	Vremenski okvir	CSVET	VPUP	UTR
Osnove ekonomske znanosti	Pojam ekonomije i temeljni gospodarski problemi Prikazivanje gospodarskih pojava i aktivnosti Potrebe i ograničene mogućnosti Optimizacija i racionalizacija poslovanja Mikroekonomski ciljevi gospodarskih subjekata	Jelena Tabain	17	4	5	Prva 4 tjedna – 4 sata tjedno, 5. tjedan – 1 sat tjedno	1	48%	20%
Tržišne zakovitosti i tržište	Gospodarski procesi i djelovanje ekonomskih zakona	Jelena Tabain	17	4	5	5. tjedan – 3 sata tjedno, od 6. do 8. tjedna – 4 sata tjedno,	1	48%	20%

	Robno-novčani tokovi poslovne organizacije Konkurencija i tržišne strukture Karakteristike tržišnih struktura s aspekta konkurencije i tržišnih transakcija Tržišna moć i pozicija gospodarskih subjekata					9. tjedan – 2 sata			
Ponašanje proizvođača i potrošača na tržištu	Ponašanje potrošača na tržištu i Engelovi zakoni Grafički prikazi krivulja vezanih uz ponašanje potrošača Ponašanje gospodarskih subjekata u raznim tržišnim	Jelena Tabain	36	4	9	9. tjedan – 2 sata, od 10. do 15. tjedna – 4 sata tjedno, 16. i 17. tjedan – 2 sata tjedno, 18. tjedan – 4 sata tjedno, 19. tjedan – 2 sata tjedno	2	52%	20%

	stanjima Ponašanje proizvođača u stanjima potpune i nepotpune konkurencije								
			70	-	19		4		

4.2.6. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – PISANE POSLOVNE KOMUNIKACIJE

Nastavnica: Maja Tičinović Žuvela

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12463 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12464 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12465 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12466 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12467		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Oblikovanje pisane poslovne komunikacije, 1 CSVET Pisano komuniciranje u fazi promocije, 1 CSVET Pisano komuniciranje u fazi operativnog poslovanja, 1 CSVET Pisano komuniciranje u fazi rješavanja poteškoća u poslovanju i dokumentiranju poslovnih sastanaka, 1 CSVET Komunikacija vezana uz zapošljavanje u poslovanju, 1 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja (10 – 20 %)	Oblici učenja temeljenog na radu (40-55%)	Samostalne aktivnosti učenika (30-45%)
	20%	52%	30%
Status modula	Obvezni		

Cilj (opis) modula	Cilj je modula omogućiti učenicima stjecanje kompetencija potrebnih za učinkovito pisano komuniciranje u svrhu stvaranja dugoročne poslovne suradnje. Učenici će oblikovati pisane poslovne komunikacije te kreirati različite vrste pisanih komunikacija u fazi promocije, operativnog poslovanja, fazi rješavanja poteškoća u poslovanju i u dokumentiranju poslovnih sastanaka te izraditi komunikaciju vezanu uz zapošljavanje
Ključni pojmovi	struktura pisane komunikacije, oblici pisanih poslovnih komunikacija, vrste pisane poslovne komunikacije, memorandum, poslovno pismo, komunikacije u fazi promocije, komunikacije u fazi operativnog poslovanja, komunikacije u fazi rješavanja poteškoća u poslovanju, poslovni sastanak, prijava za posao, motivacijsko pismo, životopis
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. goo A.4.2. Promiče ulogu institucija i organizacija u zaštiti ljudskih prava goo B.4.1. Promiče pravila demokratske zajednice ikt C.4.1. Samostalno provodi istraživanje radi rješenja problema u digitalnome 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. 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 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 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 te dati učenicima poduzetničko iskustvo i motivirati ih na kasnije samozapošljavanje.
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 1	OBLIKOVANJE PISANE POSLOVNE KOMUNIKACIJE
-----------------------------	---

(12 satova)	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
primijeniti standarde i norme strukture pisane poslovne komunikacije	primijeniti glavne i sporedne dijelove u strukturi poslovne komunikacije
kreirati standardne i atraktivne oblike pisanih poslovnih komunikacija	kreirati standardne i atraktivne oblike pisanih poslovnih komunikacija s naglaskom na estetski izgled
oblikovati memorandum (poslovni papir) društva prema Zakonu o trgovačkim društvima	oblikovati memorandum (poslovni papir) društva sa svim potrebnim podacima a sukladno Zakonu o trgovačkim društvima
koristiti službene kratice i oznake u pisanoj poslovnoj komunikaciji	koristiti službene kratice, klauzule i oznake u svrhu skraćivanja teksta u svakodnevnoj pisanoj poslovnoj komunikaciji
DOMINANTNI NASTAVNI SUSTAV I OPIS NAČINA OSTVARIVANJA SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Učenici će veći dio satova sastavljati, oblikovati i slati poslovna pisma putem e-maila u specijaliziranoj učionici. Na taj će način razvijati kompetencije potrebnih za oblikovanje pisane poslovne komunikacije u stvarnom poslovanju. Razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine kako bi se osiguralo postizanje propisanih ishoda učenja.	
Nastavne cjeline	Obilježja pisane poslovne komunikacije Vrste pisane poslovne komunikacije Poslovno pismo Standardi i norme u pisanoj poslovnoj komunikaciji
Načini i primjer vrednovanja	
Primjeri vrednovanja: • Učenik oblikuje zadani tekst poslovnog pisma prema standardnom obliku • Učenik samostalno sastavlja sadržaj poslovnog pisma npr. skupina građana neke uvale šalje zamolbu uredu turističke zajednice da se postavi tabla s pravilima ponašanja na plaži. • Na isprintanom poslovnom pismu učenici označavaju i imenuju glavne i sporedne dijelove 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: vizualizacija, oblikovanje, glavni i sporedni dijelovi strukture pisanog poslovnog komuniciranja, elementi poslovnog pisma. Učenici pišu kratku provjeru teorijskih sadržaja.	
SKUP ISHODA UČENJA 2 (23 sata)	PISANO KOMUNICIRANJE U FAZI PROMOCIJE

Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
primijeniti oblike pisane poslovne komunikacije u fazi promocije	odabrati i primijeniti odgovarajući oblik pisane poslovne komunikacije u svrhu promocije poslovne organizacije, proizvoda ili usluge
kreirati upit u poslovanju	kreirati jasan, sažet i uljudan poslovni upit prema zadanoj poslovnoj situaciji
kreirati ponudu u poslovanju	kreirati ponudu s odgovarajućim sadržajem i elementima prema zadanoj poslovnoj situaciji
kreirati prigodne poslovne komunikacije	kreirati prigodnu poslovnu komunikaciju primjerenog sadržaja, oblika i tona prema primatelju i svrsi komunikacije
DOMINANTNI NASTAVNI SUSTAV I OPIS NAČINA OSTVARIVANJA SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Učenici će veći dio satova rješavati konkretne poslovne situacije te sastavljati, oblikovati i slati pisane poslovne komunikacije u specijaliziranoj učionici. Kroz situacijsko i projektno učenje razvijat će kompetencije potrebne za primjenu pisane poslovne komunikacije u stvarnom poslovanju. Učenici će raditi individualno, u paru i u skupinama, uz primjenu digitalnih alata i elektroničke pošte. Razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine kako bi se osiguralo postizanje propisanih ishoda učenja.	
Nastavne cjeline	Pisana poslovna komunikacija u fazi promocije Upit Ponuda Prigodne poslovne komunikacije
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja	
Primjer vrednovanja: - Učenik dobiva zadatak osmisлити i oblikovati pisanu poslovnu komunikaciju (upit, ponuda, čestitka) te je oblikuje prema pravilima pisane poslovne komunikacije. Pri izradi komunikacije potrebno je voditi računa o jasnoći, sažetosti, preciznosti, točnosti, urednosti, pristojnosti i primjerenosti sadržaja primatelju. - Sastavljenu pisanu poslovnu komunikaciju učenik šalje nastavniku putem e-maila vodeći računa o pravilima pisanja e-maila i bontonu Vrednovanje za učenje: prati se aktivnost učenika, proces izrade i primjena pravila te se daje povratna informacija uz smjernice za poboljšanje. Vrednovanje kao učenje: provodi se samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje prema unaprijed definiranim kriterijima. Vrednovanje naučenoga: vrednuje se konačno rješenje radnog zadatka prema kriterijima: sadržaj, struktura, oblikovanje, jezična točnost, jasnoća, sažetost, primjerenost primatelju i svrsi komunikacije. Učenici pišu kratku provjeru teorijskih sadržaja.	
SKUP ISHODA UČENJA 3	PISANO KOMUNICIRANJE U FAZI OPERATIVNOG POSLOVANJA

(29 sati)	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
primijeniti oblike pisane poslovne komunikacije u fazi operativnog poslovanja	odabrati i primijeniti odgovarajući oblik pisane poslovne komunikacije u svakodnevnom operativnom poslovanju
kreirati poslovnu komunikaciju vezanu uz naručivanje i realizaciju poslovnog odnosa	kreirati poslovnu komunikaciju kojom se pokreće, potvrđuje ili prati realizacija poslovnog odnosa
oblikovati pisanu poslovnu komunikaciju vezanu uz izvršenje poslovnog zadatka	oblikovati jasnu, preciznu i sadržajno potpunu komunikaciju prema zadanoj poslovnoj situaciji
koristiti pravila poslovnog komuniciranja u elektroničkoj komunikaciji	primijeniti pravila oblikovanja i slanja poslovne poruke putem elektroničke pošte
DOMINANTNI NASTAVNI SUSTAV I OPIS NAČINA OSTVARIVANJA SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Učenici će veći dio satova rješavati konkretne poslovne situacije te sastavljati, oblikovati i slati pisane poslovne komunikacije u specijaliziranoj učionici. Kroz situacijsko i projektno učenje razvijat će kompetencije potrebne za primjenu pisane poslovne komunikacije u stvarnom poslovanju. Učenici će raditi individualno, u paru i u skupinama, uz primjenu digitalnih alata i elektroničke pošte. Razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine kako bi se osiguralo postizanje propisanih ishoda učenja.	
Nastavne cjeline	Pisana poslovna komunikacija u fazi operativnog poslovanja Komunikacija vezana uz naručivanje i realizaciju poslovnog odnosa Poslovna komunikacija u izvršenju poslovnog zadatka Elektronička poslovna komunikacija
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja	
Primjer vrednovanja: Situacijski scenarij poučavanja – aktivnosti: Realizacija poslovnog odnosa. Učenik dobiva simuliranu poslovnu situaciju u kojoj treba sastaviti i oblikovati odgovarajuću pisanu poslovnu komunikaciju povezanu s operativnim poslovanjem. U komunikaciji treba primijeniti pravila strukture poslovnog pisma, jasno navesti potrebne podatke te primjereno oblikovati poruku i elektroničku komunikaciju. Učenici pišu kratku provjeru teorijskih sadržaja Vrednovanje za učenje: prati se proces rada, aktivnost i primjena pravila uz povratnu informaciju nastavnika. Vrednovanje kao učenje: učenik provodi samovrednovanje, a učenici međusobno vrednuju rad prema kriterijskoj rubrici. Vrednovanje naučenoga: vrednuju se sadržajna potpunost, struktura, oblikovanje, jezična točnost, jasnoća, preciznost i primjerenost komunikacije poslovnoj situaciji. Učenici pišu kratki ispit teorijskih sadržaja.	

SKUP ISHODA UČENJA 4 (29 sati)		PISANO KOMUNICIRANJE U FAZI RJEŠAVANJA POTEŠKOĆA U POSLOVANJU I DOKUMENTIRANJU POSLOVNIH SASTANAKA
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
primijeniti oblike pisane poslovne komunikacije u fazi rješavanja poteškoća u poslovanju		odabrati i primijeniti odgovarajući oblik pisane poslovne komunikacije prema vrsti poteškoće i svrsi komunikacije
kreirati poslovnu komunikaciju vezanu uz rješavanje poteškoća u poslovanju		kreirati jasnu, argumentiranu i uljudnu poslovnu komunikaciju kojom se rješava reklamacija, prigovor ili druga poslovna poteškoća
oblikovati odgovor na poslovnu poteškoću u skladu s pravilima poslovnog komuniciranja		oblikovati sadržajno potpun, precizan i primjeren odgovor na reklamaciju, prigovor, opomenu ili drugu poslovnu situaciju
dokumentirati poslovni sastanak		izraditi pregledan i sadržajno potpun zapisnik poslovnog sastanka prema zadanoj poslovnoj situaciji
DOMINANTNI NASTAVNI SUSTAV I OPIS NAČINA OSTVARIVANJA SIU		
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Učenici će veći dio satova rješavati konkretne poslovne situacije povezane s nastalim poteškoćama u poslovanju te sastavljati, oblikovati i slati odgovarajuće pisane poslovne komunikacije u specijaliziranoj učionici. Kroz situacijsko i projektno učenje razvijat će kompetencije potrebne za rješavanje poslovnih poteškoća i profesionalno dokumentiranje poslovnih sastanaka. Učenici će raditi individualno, u paru i u skupinama, uz primjenu digitalnih alata i elektroničke pošte. Razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine kako bi se osiguralo postizanje propisanih ishoda učenja.		
Nastavne cjeline		Pisana poslovna komunikacija u fazi rješavanja poteškoća u poslovanju Reklamacija i prigovor Odgovor na reklamaciju i prigovor Opomena i druge komunikacije u rješavanju poteškoća Dokumentiranje poslovnih sastanaka i zapisnik
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja		
Primjer vrednovanja: Situacijski scenarij poučavanja – aktivnosti: Rješavanje poslovne poteškoće i dokumentiranje sastanka. Učenik dobiva simuliranu poslovnu situaciju u kojoj treba prepoznati problem, odabrati odgovarajući oblik pisane poslovne komunikacije te sastaviti i oblikovati reklamaciju, prigovor ili odgovor na reklamaciju/prigovor. U drugom dijelu zadatka učenik dobiva bilješke sa simuliranog poslovnog sastanka te izrađuje jasan, pregledan i sadržajno potpun zapisnik. Dokumente priprema za slanje ili arhiviranje u skladu s pravilima poslovne komunikacije.		
Vrednovanje za učenje: prati se proces rada, aktivnost i primjena pravila uz povratnu informaciju nastavnika. Vrednovanje kao učenje: učenik provodi samovrednovanje, a učenici međusobno vrednuju rad prema kriterijskoj rubrici. Vrednovanje naučenoga: vrednuju se izbor odgovarajućeg oblika komunikacije, sadržajna potpunost, struktura, oblikovanje, jezična točnost, jasnoća,		

preciznost, uljudnost, primjerenost komunikacije poslovnoj situaciji te točnost i preglednost zapisnika poslovnog sastanka. Učenici pišu kratki ispit teorijskih sadržaja.	
SKUP ISHODA UČENJA 5 (12 sati)	KOMUNIKACIJA VEZANA UZ ZAPOSŁJAVANJE U POSLOVANJU
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
analizirati informacije iz oglasa za posao i odabrati relevantne podatke za prijavu	izdvojiti zahtjeve i informacije iz oglasa za posao važne za izradu prijave
kreirati poslovnu prijavu za zapošljavanje	kreirati prijavu za posao prema zadanim informacijama i zahtjevima poslodavca
izraditi životopis	izraditi pregledan, sadržajno potpun i profesionalno oblikovan životopis prema zadanoj poslovnoj situaciji
izraditi motivacijsko pismo	izraditi jasno, sažeto i primjereno motivacijsko pismo usklađeno s radnim mjestom i životopisom
DOMINANTNI NASTAVNI SUSTAV I OPIS NAČINA OSTVARIVANJA SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Učenici će veći dio satova rješavati konkretne situacije povezane sa zapošljavanjem te sastavljati, oblikovati i pripremati poslovne dokumente za prijavu na radno mjesto u specijaliziranoj učionici. Kroz situacijsko i projektno učenje učenici će razvijati kompetencije potrebne za profesionalnu komunikaciju s potencijalnim poslodavcem. Razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine kako bi se osiguralo postizanje propisanih ishoda učenja.	
Nastavne cjeline	Komunikacija u procesu zapošljavanja Oglas za posao i prijava za posao Životopis Motivacijsko pismo
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja	
Primjer vrednovanja: Situacijski scenarij poučavanja – aktivnosti: Prijava na oglaseno radno mjesto. Učenik odabire oglas za posao, analizira zahtjeve poslodavca te priprema prijavu za posao, životopis i motivacijsko pismo. Dokumente oblikuje profesionalno, jasno i pregledno te ih priprema za slanje elektroničkom poštom. Vrednovanje za učenje: prati se proces izrade dokumenata i daje se povratna informacija uz smjernice za poboljšanje. Vrednovanje kao učenje: provode se samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje prema unaprijed definiranim kriterijima. Vrednovanje naučenoga: vrednuju se prijava, životopis i motivacijsko pismo prema kriterijima: sadržajna relevantnost, struktura, oblikovanje, jezična točnost, jasnoća, sažetost, profesionalnost i prilagođenost oglasu za posao.	

Okvirni raspored po mjesecima

Mjesec	SIU	Sati
Rujan 2026.	SIU 1	12
Listopad 2026.	SIU 2	12
Studen 2026.	SIU 2	11
Prosinac 2026.	SIU 3	9
Siječanj 2027.	SIU 3	9
Veljača 2027.	SIU 3	9
Ožujak 2027.	SIU 3 + SIU 4	2 + 10
Travanj 2027.	SIU 4	12
Svibanj 2027.	SIU 4 + SIU 5	7 + 5
Lipanj 2027.	SIU 5	7
UKUPNO		105 sati

4.2.7. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – NOVČANO POSLOVANJE

Nastavnica: Darka Pribudić

Novac i bankarski sustav Republike Hrvatske							
Planirani broj sati:		VPUP	UTR	SAU			
		11	7	8			
Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja		Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP	UTR	SAU			
ISHOD 1 Razlikovati vrste i funkcije suvremenog novca	PODISHOD 1: Analizirati što čini suvremeni novac PODISHOD 2: Objasniti pojmove denominacije i apoen PODISHOD 3: Objasniti kako se sprječava krivotvorenje gotovog novca PODISHOD 4: Otkriti kako se prepoznaju autentične euronovčanice i eurokovanice PODISHOD 5: Objasniti što je bankarski novac PODISHOD 6: Otkriti kako se stvara depozitni novac PODISHOD 7: Istražiti što je elektronički novac PODISHOD 8: Opisati što su virtualne banke	2	1	2	Vrste i funkcije suvremenog novca	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	

	PODISHOD 9: Analizirati razvoj Fintecha PODISHOD 10: Istražiti funkcije suvremenog novca						
	Opis načina i mjesta stjecanja ishoda učenja	Školska učionica	Školska učionica	Istraživački zadatak SAU: Istražiti zaštitne elemente novčanice ili kovanice. Istražiti utjecaj digitalizacije na razvoj elektroničkog novca.			
ISHOD 2 Analizirati novčane surogate i novčane agregate	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP	UTR	SAU	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
	PODISHOD 1: Objasniti što su novčani surogati PODISHOD 2: Klasificirati vrste novčanih surogata PODISHOD 3: Identificirati pojmove uz mjenicu PODISHOD 4: Opisati što je ček PODISHOD 5: istražiti primjenjuje li se ček i danas PODISHOD 6: Istražiti što obuhvaćaju bezgotovinski instrumenti i elektronička plaćanja PODISHOD 7: Identificirati što čine instrumenti tržišta novca	2	1	1	Novčani surogati	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	

	PODISHOD 8: Objasniti što je novčana masa PODISHOD 9: Opisati što su novčani agregati PODISHOD 10: Istražiti tko se bavi analizom novčane mase PODISHOD 11: Razlikovati novčane aggregate	2	1	1	Novčani agregati	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	
	Opis načina i mjesta stjecanja ishoda učenja	Školska učionica	Školska učionica	Istraživački zadatak SAU: Istražiti platne platforme. Istražiti koliko iznosi novčana masa u Hrvatskoj.			
	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP	UTR	SAU	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
	ISHOD 3: Usporediti obilježja HNB-a s drugim financijskim institucijama na području Republike Hrvatske	3	2	2	Hrvatska narodna banka i ostale financijske institucije Republike Hrvatske	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	

	Opis načina i mjesta stjecanja ishoda učenja	Školska učionica	Školska učionica	Istraživački zadatak SAU: Istražiti kako sačuvati vrijednost novca u vrijeme inflacije. Istražiti slučajeve najvećih inflacija u povijesti.			
ISHOD 4 Kategorizirati razine platnog prometa unutar hrvatskog bankarskog sustava	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP	UTR	SAU	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
	PODISHOD 1: Objasniti što je platni promet PODISHOD 2: Razlikovati vrste platnog prometa PODISHOD 3: Identificirati sudionike u platnom prometu PODISHOD 4: Izdvojiti razine platnog prometa u Hrvatskoj PODISHOD 5: Usporediti osnovne značajke triju razina platnog prometa u Hrvatskoj	3	2	2	Razine platnog prometa unutar hrvatskoga bankarskog sustava	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	MODUL: Računovodstvo imovine i obveza SIU: Blagajničko poslovanje i platni promet ISHOD: primijeniti zakonske propise vezane uz poslovanje s novcem
	Opis načina i mjesta stjecanja ishoda učenja	Školska učionica	Školska učionica	Istraživački zadatak SAU: Istražiti je li ikada platni promet stao. Istražiti ukupnu vrijednost transakcija koje se godišnje realiziraju kroz platni promet u Republici Hrvatskoj te analizirati strukturu bezgotovinskih plaćanja (kartice, internetsko bankarstvo, e-računi).			
NAPOMENA/ BILJEŠKE							

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama (minimalna razina ostvarenosti/ primjeri za darovite)	Ukoliko ima učenika s određenim teškoćama u razredu, potrebno je sadržaj prilagoditi (ovisno o vrsti teškoće): - disleksija, disgrafija - učeniku unaprijed pripremiti prilagođeni pisani materijal (tekst razlomljen na više manjih jedinica, široke margine, poravnanje teksta po lijevom rubu, dvostruki razmak i veći font). Provjeriti je li učenik razumio zadatak, pojmove i definicije te po potrebi dati dodatna pojašnjenja. Nakon što je učenik shvatio zadatak, on može bez ikakvih problema sudjelovati u radnom zadatku. - problemi u ponašanju (ADHD) - učenika navoditi prema primjerenim oblicima ponašanja te jasno izreći svoja očekivanja. Zadovoljiti njegovu potrebu za kretanjem (prošetati po školi). - poremećaj iz spektra autizma - takvom učeniku organizirati potporu vršnjaka. Aktivnosti podijeliti u manje dijelove. Darovitim učenicima kojima je potrebno manje vremena za rješavanje zadataka, zadati da izrade umnu mapu s najvažnijim pojmovima vezano za određenu temu.
---	---

4.2.8. IZBORNI STRUKOVNI MODUL – POSLOVNO PREGOVARANJE

Nastavnica: Jelena Tabain

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12496 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12497		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Osnove poslovnog pregovaranja, 3 CSVET Interkulturalno pregovaranje, 1 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	10 – 20%	50 – 70%	20 – 30%
Status modula	izborni / Poslovna ekonomija		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula omogućiti učenicima stjecanje kompetencija potrebnih za uspješnu provedbu poslovnog pregovaranja. Učenici će primijeniti različite strategije i taktike u procesu pregovaranja s poslovnim partnerima iz Republike Hrvatske i inozemstva uvažavajući pri tome kulturološke razlike.		
Ključni pojmovi	poslovno pregovaranje, tehnike pregovaranja, strategije pregovaranja, taktike pregovaranja, kultura, interkulturalno pregovaranje, kulturološke razlike, stil pregovaranja		
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 B.4.1. Promiče pravila demokratske zajednice ikt C.4.1. Samostalno provodi istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okruženju ikt C.4.2. Samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okruženju osr A.4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem osr A.4.3. Razvija osobne potencijale osr B.4.2. Surađuje i radi u timu/grupi ili paru 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 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 pod B.4.2. Planira i upravlja aktivnostima
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. Radni zadatci će jednim dijelom biti i iz poduzetničkog svijeta 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 i specijaliziranu učionicu. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Osnove poslovnog pregovaranja, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razlikovati mogućnosti rješavanja konfliktnih situacija u različitim pregovaračkim situacijama u poslovanju	Razlikovati modele ponašanja pojedinca u procesu poslovnog pregovaranja kao temelju za rješavanje konfliktnih situacija
Analizirati tehnike i elemente koji utječu na proces poslovnog pregovaranja	Analizirati različite vrste tehnika i elemente koji utječu na proces poslovnog pregovaranja
Identificirati osobine pregovarača koje utječu na uspješnost procesa poslovnog pregovaranja	Identificirati poželjne i nepoželjne osobine pregovarača koje utječu na ishod procesa poslovnog pregovaranja
Primijeniti različite strategije i taktike u procesu poslovnog pregovaranja	Primijeniti različite vrste strategija i taktika u procesu poslovnog pregovaranja uzimajući u obzir njihove prednosti i nedostatke

Identificirati zapreke koje utječu na proces poslovnog pregovaranja	Identificirati moguće pozitivne i negativne utjecaje na rezultat poslovnog pregovaranja
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 razvoj kompetencija potrebnih za uspješnu provedbu poslovnog pregovaranja u svrhu stvaranja novih kreativnih poslovnih rješenja.	
Nastavne cjeline / teme	Osnovne odrednice poslovnog pregovaranja Faze i obilježja pregovaračkog procesa Strategije i taktike pregovaranja Vrste pregovaranja Prednosti i nedostaci u procesu poslovnog pregovaranja
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: <i>Pregovaranje u fazi odabira destinacije za maturalno putovanje</i> Učenici 2. a, 2. b i 2. c razreda na kraju mjeseca putuju na trodnevno putovanje. Nakon razgovora i istraživanja mogućih destinacija izbor su sveli na dva mjesta, jedno je u inozemstvu, a jedno u Republici Hrvatskoj. Problem je nastao oko odabira destinacije. Naime, većina učenika i njihovih roditelja iz 2. c razreda želi putovati u inozemstvo dok su učenici iz ostala dva razreda odabrali destinaciju u Republici Hrvatskoj. Predsjednik razreda, razrednik i predstavnik roditelja 2. c razreda u ime učenika i njihovih roditelja sudjeluju u pregovaranju s predsjednicima, razrednicima i predstavnicima roditelja 2. a i 2. b razreda. U cilju postizanja dogovora potrebno je sudjelovati u svim fazama pregovora primjenjujući odgovarajući pregovarački pristup i različite strategije i taktike poslovnog pregovaranja. Nakon završenih pregovora analizira se cijeli proces pregovaranja, njegove prednosti i nedostaci značajni za ishod pregovora. Vrednovanje za učenje: prati se aktivnosti 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: faze i obilježja pregovaračkog procesa, pregovarački pristup, strategije i taktike poslovnog pregovaranja, prednosti i nedostaci u procesu poslovnoga pregovaranja.	
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. 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, individualni rad s mentorom, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Interkulturalno pregovaranje, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Objasniti osnovne pojmove interkulturalnog okruženja	Objasniti karakteristike interkulturalnog okruženja, kulture i vrste kulturnih dimenzija
Identificirati kulturološke razlike koje utječu na uspješnost poslovnog pregovaranja	Identificirati važnost interkulturalne kompetencije i uvažavanje različitosti kultura za uspješnost poslovnog pregovaranja
Razlikovati orijentacije koje utječu na različitost kultura i pregovaranja	Razlikovati karakteristike vremenske i prostorne orijentacije te orijentacije aktivnosti i međuljudskih odnosa koje utječu na različitost kultura i pregovaranja
Analizirati stilove pregovaranja u različitim zemljama	Analizirati pravila bontona i stilove pregovaranja u različitim zemljama svijeta
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 se razvoj interkulturalnih kompetencija potrebnih prilikom primjene različitih strategija i taktika u procesu pregovaranja s poslovnim partnerima iz Republike Hrvatske i inozemstva.	
Nastavne cjeline / teme	Interkulturalno okruženje Interkulturalno pregovaranje

	Orijentacija kao utjecatelj na različite kulture Stilovi pregovaranja u različitim zemljama		
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: <i>Pripremne aktivnosti za pregovaranje s japanskim poduzetnikom</i>			
Vođenje poslovnih pregovora u interkulturalnom okruženju vrlo je zahtjevan posao te traži kvalitetnu pripremu pregovarača. Iako već postoje izvjesne razlike u pregovaračkim stilovima između pregovarača s obzirom na karakteristike njihovih ličnosti, postoje i razlike koje proizlaze iz pripadnosti određenim kulturama. Ove razlike bi trebale zauzeti važno mjesto u pripremi pregovora s inozemnim partnerom te izboru strategije i taktika pregovaranja. Stoga kvalitetna priprema pregovarača koja prije svega uključuje dobro poznavanje drugih kultura, predstavlja veliku prednost u interkulturalnom pregovaranju u kojem se nastoji svim zainteresiranim stranama dati prilika za zajedničkim rješavanjem problema dođu do <i>win-win</i> situacije u kojoj su svi na dobitku. Npr. za pregovarače iz Europske unije zbog znatne kulturološke razlike veliki je izazov pregovarati i sklapati posao s inozemnim partnerima iz zemalja Dalekog istoka, primjerice Japana. Na primjeru hrvatskog i japanskog poduzetnika objašnjavaju se osnovni pojmovi interkulturalnog okruženja, izrađuje Venov dijagram u kojem se prikazuju kulturološke sličnosti i razlike Republike Hrvatske i Japana koje utječu na uspješnost poslovnog pregovaranja. Tabličnim prikazom uspoređuju se orijentacije koje utječu na različitost kultura i poslovnog pregovaranja te se analizira stil pregovaranja u Japanu.			
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 izvršava zadani zadatak na vrijeme.			
Učenik komentira važnost primjene različitih strategija i taktika u procesu pregovaranja s poslovnim partnerima iz Republike Hrvatske i inozemstva.			
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: osnovni pojmovi interkulturalnog okruženja, kulturološke razlike, orijentacije, stilovi pregovaranja.

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno učenici s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. 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 izvršavanje 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, individualni rad s mentorom, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Raspored održavanja skupa ishoda modula Poslovno pregovaranje

SKUP ISHODA UČENJA	Nastavne cjeline / teme	Nastavnica	Ukupni broj sati u nastavi	Broj sati tjedno	Broj tjedana	Vremenski okvir	CSVET	VPUP	UTR
Osnove poslovnog pregovaranja	Osnovne odrednice poslovnog pregovaranja	Jelena Tabain	52	4	13	Od 19. do 26 – 4 sata tjedno, 27. - 2 sata tjedno, od 28.	3	20%	50%

	Faze i obilježja pregovaračkog procesa Strategije i taktike pregovaranja Vrste pregovaranja Prednosti i nedostaci u procesu poslovnog pregovaranja					do 31. tjedna – 4 sata tjedno, 32. tjedan – 2 sata tjedno			
Interkulturalno pregovaranje	Interkulturalno okruženje Interkulturalno pregovaranje Orijentacija kao utjecatelj na različite kulture Stilovi pregovaranja u različitim zemljama	Jelena Tabain	18	4	5	32. tjedan – 2 sata tjedno, od 33. do 36. tjedna – 4 sata tjedno	1	16%	56%
			70	-	18		4		

Bankarski računi i kartično poslovanje							
Planirani broj sati:			VPUP	UTR	SAU		
			11	7	8		
Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja		Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP	UTR	SAU	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
ISHOD 1 Analizirati bankarske račune građana i račune poslovnih subjekata ISHOD 2 Usporediti debitne kartice po računima građana i računima poslovnih subjekata	PODISHOD 1: Objasniti pojam bankarskog računa PODISHOD 2: Razlikovati pojmove: komitent, klijent i potrošač PODISHOD 3: Istražiti konstrukciju IBAN-a PODISHOD 4: Opisati što čine platne usluge PODISHOD 5: Identificirati osnovna zajednička obilježja svih vrsta bankovnih računa	3	3	2	Pojam bankarskog računa	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	
	PODISHOD 6: Objasniti što je tekući račun, žiroračun, devizni račun, štedni račun i koja je njihova svrha PODISHOD 7: Identificirati osnovne značajke tekućeg računa, žiroračuna, deviznog računa te štednog računa	4	2	3	Vrste bankarskih računa	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	

	PODISHOD 8: Analizirati kako se raspolaže sredstvima na pojedinom računu PODISHOD 9: Istražiti kada se provode platne transakcije PODISHOD 10: Izdvojiti troškove povezane s pojedinim računom						
	Opis načina i mjesta stjecanja ishoda učenja	Školska učionica	Školska učionica	Istraživački zadatak SAU: Istražiti statistiku bankovnih računa građana i poslovnih subjekata. Istražiti jednu kreditnu instituciju po želji te identificirati vrste bankovnih računa koje nude svojim klijentima. Istražiti proces ugovaranja bankovnog računa u određenoj kreditnoj instituciji (fizički ili online). Istražiti opće uvjete poslovanja s bankovnim računima određene kreditne institucije.			
ISHOD 3	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP	UTR	SAU	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima

Razlikovati vrste kartica koje izdaju banke i njihova obilježja ISHOD 4 Komentirati postupak pribavljanja, korištenja, naplate troškova koji su učinjeni na bankovnim karticama	PODISHOD 1: Objasniti što je debitna kartica i čemu služi PODISHOD 2: Istražiti kome se izdaje debitna kartica i tko ju izdaje PODISHOD 3: Objasniti što je kreditna kartica i tko ju izdaje te kome se izdaje PODISHOD 4: Usporediti tijek plaćanja debitnom i kreditnom karticom na prodajnom mjestu PODISHOD 5: Analizirati tijek odobravanja kreditne kartice PODISHOD 6: Usporediti troškove povezane s debitnim i kreditnim karticama PODISHOD 7: Razlikovati vrste kreditnih kartica s obzirom na model otplate	4	2	3	Vrste kartica i njihova obilježja	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	
	Opis načina i mjesta stjecanja ishoda učenja	Školska učionica	Školska učionica	Projektni zadatak SAU Istražiti povijesni razvoj kreditnih kartica. Istražiti statistiku platnih kartica. Istražiti i ispuniti pristupnicu za kreditnu karticu po želji. Istražiti i analizirati opće uvjete u poslovanju s kreditnim karticama.			
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama (minimalna razina ostvarenosti/ primjeri za darovite)	Ukoliko ima učenika s određenim teškoćama u razredu, potrebno je sadržaj prilagoditi (ovisno o vrsti teškoće): - disleksija, disgrafija - učeniku unaprijed pripremiti prilagođeni pisani materijal (tekst razlomljen na više manjih jedinica, široke margine, poravnanje teksta po lijevom rubu, dvostruki razmak i veći font). Provjeriti je li učenik razumio zadatak, pojmove i definicije te po potrebi dati dodatna pojašnjenja. Nakon što je učenik shvatio zadatak, on može bez ikakvih problema sudjelovati u radnom zadatku. - problemi u ponašanju (ADHD) - učenika navoditi prema primjerenim oblicima ponašanja te jasno izreći svoja očekivanja. Zadovoljiti njegovu potrebu za kretanjem (prošetati po školi).						

	- poremećaj iz spektra autizma - takvom učeniku organizirati potporu vršnjaka. Aktivnosti podijeliti u manje dijelove. Darovitim učenicima kojima je potrebno manje vremena za rješavanje zadataka, zadati da izrade mentalnu koja sadrži pojmove vezane uz bankovne račune i bankovne kartice.
--	---

Kredit							
Planirani broj sati:		VPUP	UTR	SAU			
		20	14	14			
Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja		Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP	UTR	SAU	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
ISHOD 1 Usporediti vrste bankarskih kredita u Republici Hrvatskoj ISHOD 2 Argumentirati isplativost podizanja različitih vrsta kredita	PODISHOD 1: Objasniti što je kredit PODISHOD 2: Razlikovati fiksnu i promjenjivu kamatnu stopu PODISHOD 3: Analizirati sadržaj općih uvjeta o kreditnom poslovanju PODISHOD 4: Otkriti kako se otplaćuje kredit PODISHOD 5: Identificirati instrumente osiguranja kredita	3	2	2	Kredit i opći uvjeti u kreditnom poslovanju	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	

PODISHOD 6: Istražiti što klijent može učiniti ako ne može podmirivati obveze po kreditu						
PODISHOD 7: Klasificirati vrste kredita PODISHOD 8: Razlikovati nenamjenske od namjenskih kredita PODISHOD 9: Izdvojiti najvažnija obilježja različitih vrsta nenamjenskih kredita PODISHOD 10: Argumentirati isplativost podizanja nenamjenskih kredita	3	2	2	Vrste kredita – nenamjenski	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	
PODISHOD 11: Izdvojiti vrste namjenskih kredita PODISHOD 12: Objasniti osnovna obilježja različitih vrsta namjenskih kredita PODISHOD 13: Opisati ostale vrste kredita PODISHOD 14: Argumentirati isplativost podizanja namjenskih kredita	3	2	2	Vrste kredita – namjenski	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	

	Opis načina i mjesta stjecanja ishoda učenja	Školska učionica	Školska učionica	Istraživački zadatak SAU: Istražiti opće uvjete o kreditnom poslovanju za jednu vrstu kredita u određenoj kreditnoj instituciji. Istražiti ponudu namjenskih kredita u određenoj kreditnoj instituciji. Istražiti ponudu nenamjenskih kredita u određenoj kreditnoj instituciji. Istražiti visinu kamatnih stopa na različite vrste kredita u različitim kreditnim institucijama.			
ISHOD 3 Komentirati rizike u kreditnom poslovanju	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP	UTR	SAU	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadatci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
	PODISHOD 1: Klasificirati vrste rizika u kreditnom poslovanju za građane PODISHOD 2: Objasniti što je kamatni, a što valutni rizik PODISHOD 3: Obrazložiti kako se građanin može zaštititi od kamatnog ili valutnog rizika	2	1		Rizici u kreditnom poslovanju s građanima – za klijente	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	
	PODISHOD 4: Klasificirati vrste rizika u kreditnom poslovanju za kreditne institucije PODISHOD 5: Objasniti što je kreditni, likvidnosni, kamatni i valutni rizik u kreditnom poslovanju za kreditne institucije PODISHOD 6: Argumentirati kako se kreditna institucija može zaštititi od kreditnog, likvidnosnog, kamatnog i	2	1	2	Rizici u kreditnom poslovanju s građanima – za kreditnu instituciju	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	

	valutnog rizika u kreditnom poslovanju PODISHOD 7: Identificirati ostale rizike za kreditne institucije u kreditnom poslovanju						
	Opis načina i mjesta stjecanja ishoda učenja	Školska učionica	Školska učionica	Projektni zadatak SAU: Istražiti što je reputacijski rizik i primjere kako se kreditne institucije štite od takvog rizika. Istraži primjer kako je reputacijski rizik utjecao na poslovanje određene kreditne institucije.			
ISHOD 4 Opisati postupak odobravanja kredita	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP	UTR	SAU	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
	PODISHOD 1: Istražiti koliko vremenski traje postupak odobrenja kredita PODISHOD 2: Identificirati korake u odobrenju kredita PODISHOD 3: Analizirati dokumentaciju potrebnu za odobrenje kredita PODISHOD 4: Objasniti što je zahtjev za kredit	2	2		Postupak odobrenja kredita – koraci i dokumentacija	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	
	PODISHOD 5: Objasniti što je procjena kreditne sposobnosti PODISHOD 6: Analizirati način i dokumentaciju potrebnu za procjenu kreditne sposobnosti	3	2		Procjena kreditne sposobnosti	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	

PODISHOD 7: Povezati godine života klijenta i njegovu kreditnu sposobnost PODISHOD 8: Izračunati kreditnu sposobnost klijenta PODISHOD 9: Analizirati kako se procjenjuje nekretnina PODISHOD 10: Ispuniti zahtjev za kredit						
PODISHOD 11: Objasniti što je ugovor o kreditu i otplatni plan PODISHOD 12: Izdvojiti sastavnice otplatnog plana PODISHOD 13: Razlikovati vrste kamatnih stopa u otplatnom planu PODISHOD 14: Izraditi otplatni plan PODISHOD 15: Analizirati kako se klijentu isplaćuje kredit	2	2		Ugovor o kreditu, otplatni plan i isplata kredita	Projektни zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja	MODUL: Proračunske tablice u poslovanju SIU: Uredske aplikacije za upravljanje podacima pomoću proračunskih tablica ISHOD: primijeniti naredbe za uređivanje i oblikovanje tablica za prikaz brojčanih poslovnih podataka
Opis načina i mjesta stjecanja ishoda učenja	Školska učionica	Školska učionica	Istraživački i projektni zadatak SAU: Istražiti primjer otplatnog plana određene vrste kredita u jednoj kreditnoj instituciji. Istražiti mogućnost online ugovaranja kredita u određenim kreditnim institucijama. Prema postavljenom zadatku, ispuniti zahtjev za kredit te izraditi otplatni plan.			

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama (minimalna razina ostvarenosti/ primjeri za darovite)	Ukoliko ima učenika s određenim teškoćama u razredu, potrebno je sadržaj prilagoditi (ovisno o vrsti teškoće): - disleksija, disgrafija - učeniku unaprijed pripremiti prilagođeni pisani materijal (tekst razlomljen na više manjih jedinica, široke margine, poravnanje teksta po lijevom rubu, dvostruki razmak i veći font). Provjeriti je li učenik razumio zadatak, pojmove i definicije te po potrebi dati dodatna pojašnjenja. Nakon što je učenik shvatio zadatak, on može bez ikakvih problema sudjelovati u radnom zadatku. - problemi u ponašanju (ADHD) - učenika navoditi prema primjerenim oblicima ponašanja te jasno izreći svoja očekivanja. Zadovoljiti njegovu potrebu za kretanjem (prošetati po školi). - poremećaj iz spektra autizma - takvom učeniku organizirati potporu vršnjaka. Aktivnosti podijeliti u manje dijelove. Darovitim učenicima kojima je potrebno manje vremena za rješavanje zadataka, zadati da izrade mentalnu koja sadrži pojmove vezane uz kreditno poslovanje.
---	--

4.3. ZANIMANJE KUHAR/ICA – 1. RAZRED

4.3.1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu

NAZIV MODULA	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU I TURIZMU		
Škola	Srednja škola Vela Luka		
Školska godina	2026./2027.		
Strukovni kurikulum	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar- slastičar		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo		
Razred	1. razred		
Nastavnici koji izvode modul:	Mladenka Padovan		
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
	70-80%	10 – 20 %	5-15%
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Upoznati učenike s radom na siguran način u ugostiteljstvu. Učenici će se kroz modul upoznati s osnovama zaštite na radu, izvorima opasnosti na radnom mjestu i najčešćim ozljedama u radnom procesu.		
Ključni pojmovi	Zaštita na radu , 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. Kriitičko 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	Mladenka Padovan	a) UČIONICA
SIU 2	Opasnosti u kuhinji i mjere zaštite		7	4	1	2	Mladenka Padovan	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	Mladenka Padovan	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	Mladenka Padovan	
	UKUPNO SATI	1	20	11	4	5		
Prijedlog izvedbe tijekom nastavne godine: 1 sat tjedno tijekom rujna, listopada i studenog.								

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.

	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.			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,	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: Učenik zna pružiti osnovnu prvu pomoć.			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.

	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		• Zna točno opisati korake za evakuaciju i rukovanje u kriznim situacijama.			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

4.3.2. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - Komunikacija u ugostiteljstvu

Nastavnici: Vinka Mušura, Jelena Padovan



RAZRED: I. c razred kuhar/slastičar
ŠKOLSKA GODINA: 2026./2027.

OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL: **KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU**

OBUJAM MODULA: **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, Talijanski jezik, 2 CSVET

NASTAVNICI: **Vinka Mušura** (i Jelena Padovan)

CILJ (OPIS) MODULA:

Cilj modula je poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine učenika kroz upoznavanje učenika s pravilima poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu i njegovim pozitivnim utjecajem na unapređenje odnosa s gostima, kolegama i poslovnim suradnicima. Ukazati učenicima kako poslovni bonton utječe na zadovoljstvo gostiju i zaposlenika te povećanje razine profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama, kao i osposobiti učenike za komunikaciju na stranom jeziku služeći se adekvatnom stručnom terminologijom.

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/11163 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 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11387		
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 modula je poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine učenika kroz upoznavanje učenika s pravilima poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu i njegovim pozitivnim utjecajem na unapređenje odnosa s gostima, kolegama i poslovnim suradnicima. Ukazati učenicima kako poslovni bonton utječe na zadovoljstvo gostiju i zaposlenika te povećanje razine profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama, 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 za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. 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.

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

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		
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		
Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	Selekcijski postupak pri zapošljavanju Dokumentacija prijave za posao Poslovna etika Poslovni bonton	Vinka Mušura	20	2	10	16.3. – 12.6. – od 26. tjedna nastave do kraja nastavne godine	1		
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 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)	Jelena Padovan	30	2	15	8.9. – 19.12. – prvih 15 tjedana po 2 sata tjedno	2		

	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 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	Jelena Padovan	40	2	20	22.12. – 12.6. – od 16. tjedna nastave do kraja nastavne godine	2		
			140	-	35		8		

4.3.3. MODUL: HIGIJENA I EKOLOGIJA

Nastavnik: Lara Franulović

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 informacijekse tehnologije4 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	Objasniti 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.			

NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	CSVET	GODIŠNJE
Higijena i ekologija	Sanitarno - higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	3	5	75
	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2		50

CILJ MODULA

Cilj modula je osposobiti učenika za primjenu higijenskog minimuma i sanitarno-higijenskih standarda u ugostiteljskom radnom okruženju. Učenik će razviti znanja, vještine i odgovornost potrebne za pravilno održavanje osobne higijene, radnog prostora, uređaja i opreme, sigurno postupanje sa sredstvima za čišćenje i dezinfekciju, prepoznavanje simbola upozorenja i opasnosti te vođenje propisanih evidencija. Cilj je također razvijati sposobnost primjene načela HACCP-a, kontrole higijenskih uvjeta i odgovornog ponašanja radi zaštite zdravlja ljudi i sigurnosti hrane u svakodnevnim situacijama u ugostiteljstvu.

GODIŠNJA RAZRADA**Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu**

Mjesec razdoblje	Ishodi učenja / razrada ishoda učenja	Sati	Nastavne teme	Aktivnosti / zadaci / vrednovanje
Rujan	Učenik opisuje higijenski minimum u ugostiteljstvu i objašnjava njegovu važnost za siguran rad.	4	Higijenski minimum i sanitarno-higijenski standardi	Uvod u higijenski minimum; analiza primjera dobre i loše higijenske prakse; povezivanje higijenskih zahtjeva sa svakodnevnim radom u ugostiteljstvu. Vrednovanje: kratki radni zadatak.
Rujan	Učenik primjenjuje sanitarno-higijenske standarde u ugostiteljstvu.	6	Osobna higijena u ugostiteljstvu	Pravilno pranje i dezinfekcija ruku; radna odjeća i osobna zaštitna oprema; higijenske navike zaposlenika; analiza situacija iz prakse. Vrednovanje: demonstracija i kontrolna lista.
Rujan / listopad	Učenik primjenjuje sanitarno-higijenske standarde u ugostiteljstvu.	6	Higijena radnog prostora i sanitarno-higijenski uvjeti	Zahtjevi za radne prostorije; čistoća radnih površina; sprječavanje križne kontaminacije; preventivne mjere zaštite od štetnika; prepoznavanje pravilnih i nepravilnih postupaka. Vrednovanje: analiza slučaja i kontrolna lista.
Listopad	Učenik primjenjuje sanitarno-higijenske standarde u ugostiteljstvu.	8	Održavanje ugostiteljskih uređaja, opreme i radnih prostorija	Razlikovanje čišćenja, pranja i dezinfekcije; izbor i pravilna uporaba sredstava; plan čišćenja i dezinfekcije; praktična provedba postupaka održavanja. Vrednovanje: praktični zadatak prema unaprijed zadanim kriterijima.
Listopad / studeni	Učenik vodi propisanu evidenciju praćenja sanitarno-higijenskih uvjeta sukladno propisima.	6	HACCP, kontrolne točke i evidencije	Uloga HACCP-a u radnom okruženju; prepoznavanje opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka na jednostavnom primjeru; vođenje propisanih zapisa i evidencija sanitarno-higijenskih uvjeta. Vrednovanje: ispunjavanje ogledne evidencije i radni zadatak.
Studen	Učenik identificira simbole upozorenja i opasnosti te objašnjava njihov značaj pri uporabi sredstava i proizvoda.	4	Simboli upozorenja i opasnosti	Prepoznavanje simbola na deklaracijama i sredstvima za čišćenje; povezivanje simbola s vrstama opasnosti i sigurnim postupanjem. Vrednovanje: radni listić i praktični zadatak.

Studeni	Učenik integrirano primjenjuje sanitarno-higijenske standarde, pravilno održava prostor i opremu te vodi potrebnu evidenciju.	4	Primjena sanitarno-higijenskih standarda u radnom okruženju	Simulacija radne situacije u kuhinji: osobna higijena, priprema radnog mjesta, čišćenje i dezinfekcija, kontrola uvjeta i evidentiranje provedenih postupaka. Vrednovanje: praktična izvedba prema rubrici.
Studeni	Učenik pokazuje ostvarenost ishoda skupa kroz praktičnu i pisanu/usmenu provjeru.	2	Ponavljanje i završno vrednovanje SIU-a	Sistematizacija sadržaja i završna provjera ostvarenosti ishoda. Vrednovanje obuhvaća praktični zadatak te kratku pisanu ili usmenu provjeru.

VREDNOVANJE

Vrednovanje se provodi kontinuirano tijekom procesa učenja te završno, kombiniranjem usmenih i pisanih provjera, radnih listića, analize primjera iz ugostiteljske prakse, kontrolnih lista, vođenja evidencija i praktičnih zadataka u simuliranom ili stvarnom radnom okruženju. Poseban naglasak stavlja se na vrednovanje za učenje i vrednovanje kao učenje kroz povratnu informaciju, samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje. Vrednovanje naučenoga temelji se na unaprijed poznatim kriterijima: primjena higijenskog minimuma i sanitarno-higijenskih standarda, pravilnost održavanja prostora, uređaja i opreme, pravilno prepoznavanje i tumačenje simbola opasnosti, točnost i urednost evidencija te samostalnost, sigurnost i odgovornost u izvođenju praktičnih postupaka.

4.3.4. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - Organizacija rada u ugostiteljstvu

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

Status modula: obavezni

	NAZIV	CSVET	VPUP (sati)	UTR (sati)	SAU (sati)	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
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%		

Cilj (opis) modula:

- Upoznati učenike s važnošću funkcionalne i učinkovite organizacijske strukture u ugostiteljskim objektima
- Obučiti učenike za efikasnu i ekonomičnu organizaciju radnog procesa s naglaskom na ulogu ljudskog rada
- Prepoznati važnost i složenost ugostiteljstva kao gospodarske djelatnosti
- Upoznati se s povijesnim razvojem ugostiteljstva
- Upoznati se s vrstama ugostiteljskih objekata
- Stvoriti interes za odabranom strukom i poticati razvoj poduzetničkog duha

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
--------	---	------	-----	-----	---------------	---------------------------------

	Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu					1. Povijest razvoja ugostiteljskih objekata; vrste ugostiteljskih objekata
	-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 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.	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. 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.

	-Razumjeti važnost jasnog definiranja radnih mjesta, uključujući opis poslova, zahtjeve, te odnose podređenosti i nadređenosti. -Objasniti kako organizacijska struktura utječe na donošenje 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.					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 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.
--	---	--	--	--	--	---

	Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta Definirati pojam imovine u kontekstu ugostiteljskog objekta te razlikovati materijalnu, nematerijalnu i financijsku imovinu. -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.	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 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). -Navedi 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).					
<u>Primijeniti elemente radnog procesa u proizvodno – poslužnom odjelu</u> Identificirati i opisati ključne elemente radnog procesa u ugostiteljstvu, kao što su nabava, skladištenje, priprema hrane i pića, posluživanje, naplata i čišćenje. -Objasniti međusobnu povezanost i utjecaj pojedinih elemenata radnog procesa na cjelokupno funkcioniranje ugostiteljskog objekta. -Prepoznati važnost standardizacije i optimizacije radnih procesa za postizanje	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. 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.

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 mogu javiti u pojedinim fazama radnog procesa te predložiti rješenja. -Primijeniti stečena znanja u simuliranim ili stvarnim ugostiteljskim situacijama.					-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, 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 nužni 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.
	<u>Koristiti terminologiju i frazeologiju pri radu</u> -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,	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

	kolegama, prilikom naručivanja, serviranja, rješavanja pritužbi). -Povezati terminologiju s konkretnim radnim zadacima i procesima u ugostiteljskom objektu. -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.					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. 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.
	<u>Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka</u> -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, vodeći računa o sigurnosti hrane i higijeni.	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 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.

	-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. -Razumjeti važnost standardizacije recepata za postizanje konzistentne kvalitete u ugostiteljskom poslovanju.					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 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. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL: PROCESI OBRADE NAMIRNICA

RAZRED: 1 C; kuhar i slastičar; Lea Berković, Lara Franulović i Jakica Pecotić

Status modula: obavezni

RAZRED: 1 C; kuhar

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	60	20	20	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
SIU 2	Promjene svojstva namirnica pri obradi	3	45	15	15	Lara	a. Licencirani poslodavac b. Regionalni centar kompetentnosti c. Školska učionica d. Praktikum e. Učenje temeljeno na radu kod poslodavca
SIU 3	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	2	30	10	10	Lea Berković Mladenka Padovan	a. Licencirani poslodavac b. Regionalni centar kompetentnosti c. Školska učionica d. Praktikum e. učenje temeljeno na radu kod poslodavca
	UKUPNO SATI:	225/ 100%	135/ 60%	45/ 20%	45/ 20%		

SIU: Živežne namirnice proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica				
		VPUP	UTR	SAP
Planirani broj sati	100	60	20	20

Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja/ pod ishod	VPUP	UTR	SAP	Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci/ Vrednovanje
	Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu	10 Prezentacija Projekt	5 Vježbe	5 Domaći rad		
	Prepoznavanje i klasifikacija namirnica				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 kulinarskoj primjeni: -Osnovne namirnice -Začini i dodaci -Dekoratívne namirnice (posebno za slastičare)
	Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema upotrebi u ugostiteljstvu	5 Prezentacija	2 Vježbe	2 Domaći rad	Živežne namirnice	
						Učenik može objasniti i kategorizirati različite skupine proizvoda. Kategorizacija sirovina i prerađevina: Razlikovanje osnovnih namirnica (meso, riba, povrće, voće, mliječni proizvodi) od njihovih stupnjeva prerade (poluproizvodi, gotovi proizvodi, konzervirani proizvodi). Definiranje namjene: Prepoznavanje razlike između proizvoda namijenjenih daljnjoj termičkoj obradi i

						onih spremnih za neposrednu poslužidbu (npr. svježe meso vs. suhomesnati proizvodi). Učenik primjenjuje znanje u praktičnim ugostiteljskim situacijama. Odabir proizvoda prema jelovniku: Povezivanje specifičnog jela s odgovarajućom vrstom prerađevine (npr. odabir brašna određenog tipa za tijesta, odabir odgovarajuće vrste ulja za prženje vs. hladnu obradu). Provjera kvalitete i deklaracija: Čitanje i tumačenje deklaracija proizvoda, rokova trajanja te uvjeta skladištenja u skladištima i rashladnim vitrinama.
	Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	10 Prezentacija	3 Vježbe	3 Domaći rad		
	Prepoznavanje makronutrijenata - Razumijevanje mikronutrijenata - Uloga vode i vlakana				Hranjive tvari	Prepoznavanje makronutrijenata: Učenik će moći prepoznati i objasniti ulogu glavnih makronutrijenata (ugljikohidrati, bjelančevine, 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.

	Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom					
	- 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 toplinom: Učenik će razumjeti principe pasterizacije 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.

	Uzroci kvarenja živežnih namirnica	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: Skladištenje živežnih namirnica proizvoda i prerađevina

Naziv	CSVET	UPUP	UTR	SAU	NASTVANE TEME	NASTVANIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE	
Skladištenje živežnih namirnica	2	30	10	10		Lea Berković Mladenka Padovan Jakica Pecotić	- Licencirani poslodavac - Školska učionica - Praktikum	
		10	3	3	Vrste skladišta			
		10	3	3	Načini skladištenja namirnica			
		10	4	4	Skladišna dokumentacija			

4.3.6.OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL: TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU

RAZRED: 1 C; kuhar i slastičar; Lea Berković

Status modula: obavezni

Ukupan fond modula: 300 sati

Fond sati nastavnice: 175 sati

SIU: OSNOVE OBRADJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA

Planirani fond sati nastavnice

Ukupno sati	Tjedno	Broj tjedana
175	4–6 sati, ovisno o razdoblju	36

Raspored sati po tjednima

Tjedni	Broj sati
1.–15. tjedan	4 sata tjedno
16.–17. tjedan	2 sata tjedno
18. tjedan	4 sata
19.–35. tjedan	6 sati tjedno

36. tjedan	5 sati
UKUPNO	175 sati

GODIŠNJA RAZRADA

Mjesec / razdoblje	Ishodi učenja / razrada ishoda učenja / podishod	Sati	Nastavne teme	Aktivnosti / zadaci / vrednovanje
Rujan	Učenik razlikuje osnovne skupine živežnih namirnica, opisuje njihova osnovna svojstva i prepoznaje njihovu ulogu u prehrani.	16	Živežne namirnice – podjela, svojstva i kakvoća	Upoznavanje s različitim skupinama namirnica; prepoznavanje i imenovanje namirnica; razvrstavanje prema podrijetlu i sastavu; analiza osnovnih svojstava; razgovor i demonstracija; radni listić; usmeno provjeravanje.
Rujan / listopad	Učenik prepoznaje znakove kakvoće i svježine namirnica te razlikuje zdravstveno ispravne od neispravnih namirnica.	16	Kakvoća, svježina i zdravstvena ispravnost namirnica	Vizualno i senzorsko prepoznavanje svježine; usporedba različitih namirnica; analiza deklaracija i rokova trajanja; pravilno zaprimanje namirnica; praktični zadaci; vrednovanje kroz promatranje rada i kratku provjeru znanja.
Listopad	Učenik pravilno priprema radno mjesto i namirnice za daljnju obradu primjenjujući pravila higijene i sigurnosti.	16	Priprema namirnica za obradu – mise en place	Priprema radnog prostora; odabir pribora i opreme; pranje i čišćenje namirnica; pravilno odmjeravanje; organizacija rada; demonstracija nastavnika i samostalni praktični rad učenika.
Listopad / studeni	Učenik primjenjuje osnovne postupke mehaničke obrade živežnih namirnica.	16	Mehanička obrada namirnica	Guljenje, struganje, rezanje, sjeckanje, usitnjavanje, mljevenje i cijedenje; pravilna uporaba noža i pomoćnog pribora; vježbe preciznosti; individualni praktični zadaci; vrednovanje praktičnog rada.
Studen	Učenik pravilno primjenjuje osnovne načine rezanja i prilagođava ih vrsti namirnice i namjeni.	16	Osnovni načini rezanja	Demonstracija tehnika rezanja; rezanje na ploške, kockice, štapiće, trakice i druge oblike; vježbe pravilnog držanja noža; racionalno korištenje namirnica; praktično vrednovanje prema unaprijed određenim kriterijima.
Studen / prosinac	Učenik pravilno obrađuje povrće i voće uz primjenu odgovarajućih postupaka čišćenja, pranja, guljenja i rezanja.	16	Obrada povrća i voća	Pranje, čišćenje, guljenje i rezanje različitih vrsta povrća i voća; odabir odgovarajućeg pribora; sprječavanje nepotrebnih gubitaka; priprema namirnica za daljnju termičku obradu; praktične vježbe.
Prosinac	Učenik obrađuje žitarice, proizvode od žitarica i mahunarke te primjenjuje	8	Obrada žitarica, proizvoda od	Pranje, sortiranje, namakanje i priprema za kuhanje; prepoznavanje proizvoda; pravilno doziranje; praktični zadaci; usmena provjera.

	odgovarajuće postupke pripreme.		žitarica i mahunarki	
Siječanj	Učenik prepoznaje različite vrste mesa i pravilno provodi osnovne postupke pripreme mesa za daljnju obradu.	12	Obrada mesa	Prepoznavanje osnovnih vrsta i kategorija mesa; čišćenje i uklanjanje neželjenih dijelova; rezanje i porcioniranje; pravilno rukovanje sirovim mesom; sprječavanje križne kontaminacije; praktične vježbe.
Siječanj / veljača	Učenik pravilno obrađuje perad te primjenjuje higijenske i sigurnosne postupke pri radu sa sirovim mesom.	12	Obrada peradi	Prepoznavanje vrsta peradi; čišćenje i priprema; pravilno rezanje i porcioniranje; uklanjanje nejestivih dijelova; higijena ruku, pribora i radnih površina; praktični zadaci i vrednovanje.
Veljača	Učenik prepoznaje osnovne vrste riba i morskih organizama te primjenjuje osnovne postupke njihove obrade.	12	Obrada riba i plodova mora	Prepoznavanje osnovnih skupina; čišćenje ribe; uklanjanje ljuski i utrobe; filetiranje prema mogućnostima i opremljenosti praktikuma; osnovna obrada plodova mora; praktično vrednovanje.
Ožujak	Učenik pravilno priprema jaja, mlijeko i mliječne proizvode za daljnju uporabu u kuharstvu.	12	Obrada jaja, mlijeka i mliječnih proizvoda	Prepoznavanje kakvoće jaja; pravilno razbijanje i odvajanje; osnovna obrada mliječnih proizvoda; pravilno čuvanje; higijenski postupci; praktične vježbe.
Ožujak	Učenik opisuje osnovne metode termičke obrade i odabire odgovarajući postupak s obzirom na vrstu namirnice.	12	Osnovne metode termičke obrade	Kuhanje, blanširanje, pirjanje, pečenje, prženje i poširanje; demonstracija; usporedba postupaka; odabir odgovarajuće metode; praktične vježbe; vrednovanje izvedbe.
Travanj	Učenik primjenjuje odgovarajuće postupke termičke obrade uz kontrolu temperature, vremena i promjena na namirnici.	18	Promjene na namirnicama tijekom termičke obrade	Praćenje promjena boje, mirisa, okusa, teksture i mase; utjecaj temperature i vremena; kontrola procesa; praktična priprema jednostavnih proizvoda; analiza rezultata i samovrednovanje.
Travanj / svibanj	Učenik prepoznaje gubitke nastale tijekom mehaničke i termičke obrade te primjenjuje postupke racionalnog korištenja namirnica.	18	Gubici pri obradi i racionalno korištenje namirnica	Usporedba mase namirnice prije i nakon obrade; određivanje jestivog dijela; pravilno korištenje ostataka gdje je moguće; smanjenje otpada; praktični zadaci i evidencija rezultata.
Svibanj	Učenik povezuje pravilnu obradu namirnica s higijenom,	18	Higijena i sigurnost pri obradi živežnih namirnica	Osobna higijena; higijena radnog prostora, pribora i opreme; pravilno skladištenje; odvajanje sirovih i gotovih namirnica; sprječavanje križne

	sigurnošću hrane i zaštitom zdravlja.			kontaminacije; sigurnost pri radu s noževima i opremom; praktične situacijske vježbe.
Svibanj / lipanj	Učenik samostalno organizira radni proces od pripreme namirnica do završetka obrade, primjenjujući pravila struke.	18	Organizacija rada i integrirane praktične vježbe	Planiranje radnog postupka; priprema radnog mjesta; odabir namirnica, pribora i opreme; provedba mehaničke i termičke obrade; održavanje urednosti; racionalno korištenje namirnica; samostalni praktični zadaci.
Lipanj	Učenik integrira stečena znanja i vještine te samostalno primjenjuje osnovne postupke obrade različitih skupina živih namirnica.	5	Ponavljanje, integracija i završno vrednovanje	Integrativni praktični zadatak; samostalna obrada odabrane skupine namirnica; analiza rada; usmeno obrazlaganje postupka; samovrednovanje; završno praktično i usmeno vrednovanje.

ISHODI UČENJA – RAZRADA

- definirati pojam živežne namirnice i razlikovati osnovne skupine namirnica prema podrijetlu i sastavu;
- prepoznati osnovna svojstva i pokazatelje kakvoće različitih namirnica;
- prepoznati znakove svježine i zdravstvene ispravnosti namirnica;
- pravilno odabrati i pripremiti namirnice za obradu;
- organizirati radno mjesto i primijeniti načela mise en place;
- pravilno koristiti osnovni kuhinjski pribor i opremu za obradu namirnica;
- primijeniti osnovne postupke mehaničke obrade namirnica;
- pravilno koristiti osnovne tehnike rezanja;
- obraditi povrće i voće primjenjujući odgovarajuće postupke;
- obraditi žitarice, proizvode od žitarica i mahunarke;
- prepoznati osnovne vrste mesa i primijeniti osnovne postupke njihove obrade;
- pravilno obraditi perad;
- prepoznati osnovne vrste riba i primijeniti osnovne postupke njihove obrade;
- pravilno pripremiti jaja, mlijeko i mliječne proizvode za daljnju uporabu;
- opisati i primijeniti osnovne metode termičke obrade;
- odabrati odgovarajuću metodu obrade s obzirom na vrstu i namjenu namirnice;
- prepoznati promjene koje nastaju tijekom mehaničke i termičke obrade;
- prepoznati i smanjiti nepotrebne gubitke pri obradi namirnica;
- racionalno koristiti živežne namirnice;
- primijeniti pravila osobne higijene i higijene radnog prostora;
- primijeniti mjere za sprječavanje križne kontaminacije;

- sigurno rukovati noževima, uređajima, opremom i drugim kuhinjskim priborom;
- organizirati vlastiti rad i učinkovito koristiti vrijeme;
- povezati pojedine faze obrade namirnica s konačnom kvalitetom proizvoda;
- samostalno provesti jednostavan radni postupak obrade namirnica prema zadanim zahtjevima.

NASTAVNE METODE I OBLICI RADA

Nastavne metode:

- metoda usmenog izlaganja
- metoda razgovora
- metoda demonstracije
- metoda praktičnog rada
- metoda rada na primjerima
- metoda problemskog zadatka
- metoda promatranja i analize
- metoda samostalnog rada

Oblici rada:

- frontalni rad
- individualni rad
- rad u paru
- rad u skupini
- individualni praktični rad u praktikumu

AKTIVNOSTI UČENIKA

- promatra demonstraciju nastavnika
- priprema radno mjesto
- pravilno odabire pribor, opremu i namirnice
- provodi postupke pranja, čišćenja, guljenja i rezanja
- primjenjuje različite tehnike mehaničke obrade
- obrađuje različite skupine živežnih namirnica
- primjenjuje osnovne postupke termičke obrade
- kontrolira tijek i rezultate obrade
- vodi računa o racionalnom korištenju namirnica
- održava higijenu radnog mjesta
- pravilno zbrinjava otpad nastao tijekom rada
- primjenjuje mjere sigurnosti i zaštite na radu

- surađuje s drugim učenicima
- procjenjuje kvalitetu vlastitog rada
- obrazlaže odabrani postupak obrade
- rješava praktične i problemske zadatke

VREDNOVANJE

Vrednovanje se provodi kontinuirano tijekom cijele realizacije SIU-a.

Vrednovanje za učenje

- praćenje rada učenika
- usmena pitanja
- razgovor
- povratna informacija tijekom praktičnog rada
- analiza pogrešaka
- radni listići
- kratke provjere znanja

Vrednovanje kao učenje

- samoprocjena učenika
- vršnjačko vrednovanje
- analiza vlastitog praktičnog rada
- usporedba rezultata s postavljenim kriterijima

Vrednovanje naučenoga

- usmena provjera
- pisane provjere
- praktični zadaci
- demonstracija postupka
- samostalna obrada namirnice
- integrirani praktični zadatak

Kriteriji vrednovanja praktičnog rada

- priprema radnog mjesta
- pravilan izbor pribora i opreme
- pravilna uporaba pribora i opreme
- pravilna tehnika obrade
- točnost i preciznost rada
- racionalno korištenje namirnica

- poštivanje higijenskih pravila
- sigurnost pri radu
- organizacija i brzina rada
- kvaliteta konačnog rezultata
- samostalnost
- odgovornost i odnos prema radu

NASTAVNA SREDSTVA I UVJETI RADA

- kuhinjski praktikumi
- radne površine
- osnovni kuhinjski pribor
- noževi i pomoćni pribor
- uređaji i oprema za mehaničku i termičku obradu
- različite skupine živih namirnica
- zaštitna odjeća i obuća
- sredstva za čišćenje i dezinfekciju
- nastavne prezentacije
- fotografije i video materijali
- radni listići
- deklaracije i ambalaža prehrambenih proizvoda
- stručna literatura i udžbenici

POVEZIVANJE S DRUGIM PODRUČJIMA I MEĐUPREDMETNIM TEMAMA

- Higijenom i ekologijom – higijena hrane, osobna higijena, gospodarenje otpadom i očuvanje okoliša;
- Zaštitom na radu – sigurno rukovanje kuhinjskim priborom, strojevima i uređajima;
- Organizacijom rada u ugostiteljstvu – organizacija radnog mjesta, redoslijed radnih postupaka i racionalno korištenje vremena;
- Komunikacijom u ugostiteljstvu – stručna komunikacija i timski rad;
- Primijenjenom matematikom u ugostiteljstvu – mjerenje, vaganje, omjeri, količine i proračun gubitaka;
- praktičnom nastavom – povezivanje teorijskih znanja s praktičnim izvođenjem radnih postupaka.

NAPOMENA O REALIZACIJI

Realizacija SIU-a planirana je kontinuirano tijekom nastavne godine. Satnica nastavnice iznosi 175 sati, raspoređenih prema stvarnom tjednom rasporedu nastave:

- 1.–15. tjedan: 4 sata tjedno;
- 16.–17. tjedan: 2 sata tjedno;
- 18. tjedan: 4 sata;

19.–35. tjedan: 6 sati tjedno;

36. tjedan: 5 sati.

Planiranje je prilagodljivo dinamici rada učenika, raspoloživim namirnicama, opremi praktikuma, organizaciji praktične nastave i mogućim promjenama u školskom kalendaru. Redoslijed pojedinih praktičnih vježbi može se prilagoditi sezonalnosti i dostupnosti namirnica, uz zadržavanje ukupnog fonda od 175 sati i ostvarivanja predviđenih ishoda učenja.

Ukupno planirano za SIU: 175 sati.

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	Prezentacija	Vježbe	Domaći i 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,

	☐ 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 ☐ Procijeniti potrebe za opremom i inventarom					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 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	Prezentacija	Vježbe	Domaći 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 ☐ Objasniti kulturološke razlike u vrstama i navikama obroka diljem svijeta ☐ Navesti nutritivne preporuke za uravnotežen sastav različitih vrsta obroka, uključujući omjer makronutrijenata ☐ Prilagoditi planiranje obroka ☐ Povezati vrste obroka s odgovarajućim tehnikama pripreme i posluživanja u ugostiteljstvu.					☐ 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). ☐ 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	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.

📌 Objasniti važnost dizajna, sadržaja i jezika jelovnika i karti pića 📌 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				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:

	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 osoblja posluživanja za nesmetanu provedbu odabranog sustava. ☐ Navesti osnovne higijenske i sigurnosne standarde pri posluživanju hrane i pića					• 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. • 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.
--	--	--	--	--	--	---

4.3.7. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - PRIMJENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU

NAZIV MODULA	PRIMJENA MATEMATIKE U UGOSTITELJSTVU
Škola	Srednja škola Vela Luka
Školska godina	2026./2027.
Strukovni kurikulum	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo
Razred	1. razred
Nastavnici koji izvode modul:	Daria Anić

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 (Opis načina realizacije i aktivnosti)	Učenje temeljeno na radu integrirano je u modul uz uporabu stvarnih projektnih zadataka i rješavanjem stvarnih matematičkih problema iz struke. Provodi se u učionicama ustanove i samostalnim radom na domaćim zadaćama. Zadaci za učenike osmišljeni su 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	Daria Anić	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	Daria Anić	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	Daria Anić	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 • 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	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. zdr B.4.1.A

			• 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.B zdr B.4.2.C
listopad	2. POTENCIJE 2.1. Pojam potencije i računanje vrijednosti potencije 2.2. Pravila za računanje s potencijama 2.3. Znanstveni zapis realnog broja	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 • računati vrijednost jednostavnih brojevnih 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.	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 treba inzistirati na formulama, nego na njihovom provođenju u elementarnim zadacima. Kod znanstvenog zapisa koristiti primjere iz svakodnevnog života. Povezati potencije s mjernim jedinicama i njihovim predmetcima.</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
listopad, studen	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 predmetcima (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		
studen	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	Napomena iz Kurikula: <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 problematski 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 9.2. Poliedri i rotacijska tijela	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, stožac, kuglu) te nacrtati mrežu uspravne prizme, piramide i stošca (razina dobar). Podishodi: •					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
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:			Primjer vrednovanja iz <u>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</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.

							<i>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>	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		Ishodi kurikula: Izračunati obujam i oplošje valjka i kugle. Izračunati masu geometrijskog tijela iz zadane gustoće i obujma tijela (minimalna razina).					

	12.3. Kugla		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		

4.4. DRUGI RAZRED PROGRAM KUHAR

4.4.1. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – KUHINJSKA ADMINISTRACIJA

Škola	Srednja škola Vela Luka
Školska godina	2026./2027.
Strukovni kurikulum	Kuhar
Sektor	Ugostiteljstvo i turizam
Razred	2. razred – 2. c
Nastavnik	Lea Berković
Status modula	Obavezni
Modul	Kuhinjska administracija
SIU	SIU 1 – Vođenje dokumentacije u radnom procesu kuhinje
Obujam SIU-a	2 CSVET
Satnica SIU-a	VPUP 10 sati + UTR 2 sata + SAU 1 sat = 13 sati
Razdoblje izvođenja	Od 20. tjedna nastave do kraja školske godine
Tjedna satnica modula	2 sata tjedno

CIJL SIU-a

Osposobiti učenika za pravilno vođenje, ispunjavanje i kontrolu dokumentacije koja prati nabavu, zaprimanje, skladištenje, izdavanje i utrošak namirnica u kuhinji.

ISHODI UČENJA – RAZRADA

- Objasniti svrhu i značaj administrativne dokumentacije u kuhinji.
- Razlikovati narudžbenicu, primku, izdatnicu, trebovanje i skladišnu evidenciju.
- Pravilno ispuniti osnovne obrasce prema zadanom primjeru.
- Evidentirati ulaz, izlaz i utrošak namirnica.
- Povezati dokumentaciju s konkretnim radnim procesom kuhinje.
- Uočiti pogreške i odstupanja te predložiti način ispravka.
- Primijeniti pravila urednog, točnog i odgovornog vođenja dokumentacije.

KLJUČNI POJMOVI

dokumentacija, narudžbenica, primka, izdatnica, trebovanje, skladišna evidencija, ulaz robe, izlaz robe, utrošak namirnica, zalihe, normativ, receptura, inventura, kontrola dokumentacije

NAČINI STJECANJA ISHODA UČENJA

VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja	UTR – učenje temeljeno na radu	SAU – samostalne aktivnosti učenika
10 sati	2 sata	1 sat

PLANIRANJE IZVEDBE PO RAZDOBLJIMA

Razdoblje	Nastavne teme / sadržaji	VPUP	UTR	SAU	Aktivnosti / povezivanje s praksom
20.–21. tjedan	Uvod u kuhinjsku administraciju; svrha dokumentacije; vrste dokumenata; tijek dokumentacije.	2	0	0	Analiza stvarnih/simuliranih dokumenata.
22.–23. tjedan	Narudžbenica i primka; sadržaj i pravilno ispunjavanje; zaprimanje robe.	2	1	0	Simulacija nabave i zaprimanja.
24.–25. tjedan	Izdatnica i trebovanje; izdavanje namirnica; evidencija ulaza i izlaza.	2	0	0	Rad prema skladišnim primjerima.
26.–27. tjedan	Skladišna evidencija, zalihe, normativi i recepture; kontrola utroška.	2	1	1	Povezivanje s praktičnim radom u kuhinji.
28. tjedan i završetak	Kontrola dokumentacije, pogreške, odstupanja; završni samostalni zadatak.	2	0	0	Izrada kompleta dokumentacije.

PROŠIRENA TABLICA AKTIVNOSTI, ZADATAKA I VREDNOVANJA

Br.	Aktivnost / zadatak	Oblik rada	Očekivani rezultat	Vrednovanje
1	Analiza primjera dokumentacije	frontalni + individualni	učenik razlikuje vrste dokumenata i njihovu namjenu	usmena provjera i radni list
2	Ispunjavanje narudžbenice	individualni	točno ispunjen obrazac	točnost podataka
3	Ispunjavanje primke	individualni / par	pravilno evidentiran primitak	praktični zadatak
4	Izrada izdatnice i trebovanja	individualni	točno evidentirano izdavanje	praktični zadatak
5	Vođenje skladišne evidencije	individualni	evidentirani ulazi, izlazi i stanje zaliha	kontrola evidencije
6	Povezivanje normativa s utroškom	rad u paru	povezan planirani i stvarni utrošak	analiza zadatka

7	Pronalaženje pogrešaka	problemski rad	učenik uočava i ispravlja pogreške	problemski zadatak
8	Simulacija tijeka dokumentacije	grupni + individualni	izrađen logičan slijed dokumentacije	praćenje rada
9	Završni samostalni zadatak	individualni	samostalno izrađen komplet dokumenata	sumativno vrednovanje

VREDNOVANJE

- točnost i potpunost obrazaca
- urednost i preglednost dokumentacije
- pravilnost evidentiranja podataka
- primjena postupaka u praktičnoj situaciji
- samostalnost i odgovornost
- usmeno obrazlaganje
- završni praktični zadatak

METODE RADA

- frontalni rad
- individualni rad
- rad u paru i skupinama
- demonstracija
- praktični rad s obrascima
- problemski zadaci
- analiza primjera
- digitalne tablice

NASTAVNA SREDSTVA

- narudžbenice, primke, izdatnice i trebovanja
- skladišne evidencije
- normativi i recepture
- računalo/tablet
- digitalne tablice
- kalkulator
- nastavni listići i prezentacije

POVEZANOST S MEĐUPREDMETNIM TEMAMA I MEĐUPREDMETNO POVEZIVANJE

MPT Učiti kako učiti – organizacija podataka, samostalno učenje i samovrednovanje. MPT Osobni i socijalni razvoj – odgovornost, urednost i suradnja. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije – digitalno vođenje evidencija. Međupredmetno povezivanje s kuharstvom i praktičnom nastavom kroz nabavu, skladištenje i utrošak namirnica.

NAPOMENA O ORGANIZACIJI

SIU se izvodi od 20. tjedna nastave do kraja školske godine, u okviru modula Kuhinjska administracija koji ima 2 sata tjedno. Raspored se usklađuje sa stvarnim školskim kalendarom i organizacijom nastave. Dokument je izrađen isključivo za navedeni ishod učenja.

MODUL: KUHINJSKA ADMINISTRACIJA - SIU 2 – Upravljanje cijenama i troškovima

Škola	Srednja škola Vela Luka
Školska godina	2026./2027.
Strukovni kurikulum	Kuhar
Sektor	Ugostiteljstvo i turizam
Razred	2. razred – 2. c
Nastavnik	Lea Berković
Status modula	Obavezni
Modul	Kuhinjska administracija
SIU	SIU 2 – Upravljanje cijenama i troškovima
Obujam SIU-a	2 CSVET
Satnica SIU-a	VPUP 10 sati + UTR 1 sata + SAU 1 sat = 12 sati
Razdoblje izvođenja	Od 20. tjedna nastave do kraja školske godine
Tjedna satnica modula	2 sata tjedno

CILJ SIU-a

Osposobiti učenika za razumijevanje i primjenu osnovnih postupaka izračuna troškova i cijena jela te za racionalno upravljanje namirnicama i kontrolu troškova.

ISHODI UČENJA – RAZRADA

- Objasniti pojmove nabavne cijene, troška, kalkulacije i prodajne cijene.
- Razlikovati osnovne vrste troškova povezane s radom kuhinje.
- Odrediti trošak namirnica prema normativu i recepturi.
- Izračunati cijenu koštanja jela prema zadanim podacima.

- Primijeniti osnovna pravila kalkulacije pri formiranju prodajne cijene.
- Objasniti ulogu marže i PDV-a.
- Usporediti planirani i stvarni utrošak te uočiti odstupanja.
- Predložiti načine racionalizacije troškova i smanjenja otpada.

KLJUČNI POJMOVI

cijena, nabavna cijena, trošak, cijena koštanja, prodajna cijena, kalkulacija, normativ, receptura, marža, PDV, utrošak, odstupanje, racionalizacija, otpis, otpad

NAČINI STJECANJA ISHODA UČENJA

VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja	UTR – učenje temeljeno na radu	SAU – samostalne aktivnosti učenika
10 sati	1 sata	1 sat

PLANIRANJE IZVEDBE PO RAZDOBLJIMA

Razdoblje	Nastavne teme / sadržaji	VPUP	UTR	SAU	Aktivnosti / povezivanje s praksom
20.–21. tjedan	Pojam cijene i troška; vrste troškova; nabavna cijena; povezanost s normativom.	2	0	0	Primjeri iz ugostiteljske prakse.
22.–23. tjedan	Izračun troška namirnica prema normativu i recepturi; rad s cjenikom.	2	0	0	Računski zadaci.
24.–25. tjedan	Cijena koštanja i osnovna kalkulacija jela.	2	1	1	Samostalni izračuni.
26.–27. tjedan	Marža, PDV i formiranje prodajne cijene; usporedba cijena.	2	0	0	Primjena na konkretnom jelu.
28. tjedan i završetak	Kontrola troškova, odstupanja, racionalizacija i završna kalkulacija.	2	0	0	Samostalni završni zadatak.

PROŠIRENA TABLICA AKTIVNOSTI, ZADATAKA I VREDNOVANJA

Br.	Aktivnost / zadatak	Oblik rada	Očekivani rezultat	Vrednovanje
1	Analiza pojmova cijene i troška	frontalni + individualni	učenik razlikuje osnovne ekonomske pojmove	usmena provjera
2	Izračun troška namirnica	individualni	točno izračunat trošak	radni list

3	Rad s cjenikom namirnica	individualni	ispravno korištene nabavne cijene	praktični zadatak
4	Izrada cijene koštanja	individualni / par	izrađena kalkulacija	točnost izračuna
5	Izračun marže i PDV-a	računski zadatak	točno primijenjeni postoci	pisani zadatak
6	Formiranje prodajne cijene	individualni	određena prodajna cijena	praktični zadatak
7	Usporedba planiranog i stvarnog utroška	problemski rad	uočena i objašnjena odstupanja	analiza
8	Racionalizacija troškova i smanjenje otpada	grupni rad	predložene konkretne mjere	vrednovanje prijedloga
9	Završna kalkulacija odabranog jela	individualni	samostalno izrađena i obrazložena kalkulacija	sumativno vrednovanje

VREDNOVANJE

- točnost računskih postupaka
- pravilna primjena normativa i recepture
- razumijevanje odnosa cijene i troška
- pravilna primjena marže i PDV-a
- analiza odstupanja
- predlaganje mjera racionalizacije
- samostalnost i urednost
- završni zadatak i usmeno obrazlaganje

METODE RADA

- frontalni rad
- individualni rad
- rad u paru i skupinama
- demonstracija računskih postupaka
- problemski zadaci
- rad s normativima i recepturama
- rad s cjenicima
- digitalne tablice
- analiza podataka

NASTAVNA SREDSTVA

- normativi i recepture

- cjenici namirnica
- kalkulacijski listovi
- računalo/tablet
- digitalne tablice
- kalkulator
- primjeri ugostiteljskih kalkulacija
- nastavni listići i prezentacije

POVEZANOST S MEĐUPREDMETNIM TEMAMA I MEĐUPREDMETNO POVEZIVANJE

MPT Učiti kako učiti – rješavanje problema, provjera rezultata i samovrednovanje. MPT Poduzetništvo – troškovi, cijene, racionalno poslovanje i odgovorno upravljanje resursima. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije – digitalni izračuni. Međupredmetno povezivanje s matematikom kroz računske postupke te s kuharstvom i praktičnom nastavom kroz normative, recepture i stvarne troškove jela.

NAPOMENA O ORGANIZACIJI

SIU se izvodi od 20. tjedna nastave do kraja školske godine, u okviru modula Kuhinjska administracija koji ima 2 sata tjedno. Raspored se usklađuje sa stvarnim školskim kalendarom i organizacijom nastave. Dokument je izrađen isključivo za navedeni ishod učenja.

4.4.2. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – OSNOVE ZA JELA

Ukupan fond modula: 200 sati

VPUP: 140 sati

UTR: 60 sati

SAU: 60 sati

Nastava za ovaj SIU: 2 sata tjedno, od početka školske godine do kraja siječnja 2027.

SIU: TEMELJCI I UMAK

SIU Temeljci i umaci realizira se u okviru UTR-a. Nastava se planira od početka školske godine do kraja siječnja 2027., u pravilu 2 sata tjedno, prema stvarnom školskom kalendaru.

ISHOD UČENJA – TEMELJCI I UMAK

- razlikovati osnovne vrste temeljaca i umaka
- objasniti njihovu namjenu i ulogu u pripremi jela

- odabrati odgovarajuće namirnice za pripremu temeljaca i umaka
- pravilno pripremiti namirnice i organizirati mise en place
- primijeniti odgovarajuće tehnike pripreme temeljaca
- pripremiti svijetli i tamni temeljac
- pripremiti mesni, peradarski i riblji temeljac prema zadanoj recepturi
- pravilno procijediti, ohladiti i čuvati temeljac
- razlikovati osnovne skupine umaka
- pripremiti osnovne umake odgovarajućim tehnološkim postupkom
- pravilno koristiti sredstva za zgušnjavanje
- kontrolirati gustoću, boju, miris, okus i konzistenciju umaka
- pripremiti svijetle, tamne i umake na bazi rajčice
- pripremiti osnovne hladne i emulgirane umake
- izvoditi složenije umake iz osnovnih umaka
- pravilno završiti i začiniti umak
- odabrati odgovarajući umak s obzirom na vrstu jela
- racionalno koristiti namirnice
- primjenjivati pravila osobne higijene, higijene prostora i opreme
- sigurno rukovati kuhinjskim priborom i uređajima
- samostalno organizirati rad i pratiti redoslijed tehnoloških postupaka
- procijeniti kvalitetu pripremljenog temeljca ili umaka
- obrazložiti odabrani postupak pripreme

GODIŠNJA RAZRADA

Razdoblje	Ishod / razrada	Sati	Nastavne teme	Aktivnosti / zadaci / vrednovanje
1.–2. tjedan	Učenik razlikuje vrste temeljaca i objašnjava njihovu ulogu.	4	Temeljci – pojam, podjela i namjena	Analiza vrsta temeljaca, demonstracija, izbor sirovina, usmena provjera.
3.–4. tjedan	Učenik pravilno odabire i priprema namirnice za izradu temeljaca.	4	Namirnice za temeljce	Odabir i osnovna obrada kostiju, mesa, povrća i začina; mise en place; praktični rad.

5.–6. tjedan	Učenik primjenjuje pravilan postupak pripreme svijetlog temeljca.	4	Svijetli temeljac	Priprema, kuhanje, uklanjanje pjene i masnoće, cijedenje, kontrola kvalitete.
7.–8. tjedan	Učenik primjenjuje pravilan postupak pripreme tamnog temeljca.	4	Tamni temeljac	Pečenje kostiju i povrća, kuhanje, kontrola boje i okusa, cijedenje i hlađenje.
9.–10. tjedan	Učenik priprema mesni, peradarski i riblji temeljac.	4	Vrste temeljaca	Usporedba postupaka, praktična izrada, kontrola kvalitete i analiza pogrešaka.
11.–12. tjedan	Učenik pravilno hladi, označava i skladišti temeljce.	4	Čuvanje i skladištenje	Hlađenje, označavanje, spremanje, higijenska pravila i praktični zadaci.
13.–14. tjedan	Učenik razlikuje osnovne skupine umaka i objašnjava njihovu ulogu.	4	Umaci – pojam, podjela i namjena	Povezivanje umaka s jelima, analiza sastojaka i usmena provjera.
15.–16. tjedan	Učenik priprema osnovne umake i pravilno određuje gustoću.	4	Osnovni umaci i sredstva za zgušnjavanje	Priprema zaprške, dodavanje tekućine, kontrola gustoće i praktične vježbe.
17.–18. tjedan	Učenik priprema osnovne svijetle umake.	4	Svijetli umaci	Priprema, kontrola konzistencije, boje, mirisa i okusa; praktični rad.
19.–20. tjedan	Učenik priprema osnovne tamne umake i povezuje ih s jelima.	4	Tamni umaci	Korištenje temeljca, redukcija i zgušnjavanje, povezivanje s mesnim jelima.
21.–22. tjedan	Učenik priprema umake na bazi rajčice.	4	Umak od rajčice i srodni umaci	Obrada povrća, kuhanje, redukcija, začinjavanje i prilagodba gustoće.

23.–24. tjedan	Učenik priprema hladne i emulgirane umake.	4	Hladni i emulgirani umaci	Emulgiranje, doziranje, prepoznavanje pogrešaka i praktične vježbe.
25.–26. tjedan	Učenik prilagođava osnovne umake različitim jelima.	4	Izvedeni umaci i završavanje	Izvođenje, obogaćivanje, začinjavanje i usklađivanje s jelom.
27.–28. tjedan	Učenik samostalno priprema temeljac i umak prema recepturi.	4	Primjena temeljaca i umaka	Samostalni praktični zadaci, organizacija rada i kontrola kvalitete.
29. tjedan	Učenik povezuje stečena znanja i pravilno odabire postupak.	2	Integrirane praktične vježbe	Samostalno planiranje, priprema, izvedba, analiza i samovrednovanje.
30. tjedan	Učenik demonstrira stečene vještine.	2	Ponavljanje i završno vrednovanje	Završni praktični zadatak; vrednovanje tehnike, higijene, organizacije i kvalitete.

NASTAVNE METODE I OBLICI RADA

Metode: usmeno izlaganje, razgovor, demonstracija, praktični rad, rad na primjerima, problemski zadaci, promatranje i analiza, samostalni rad.

Oblici rada: frontalni rad, individualni rad, rad u paru, rad u skupini i praktični rad u kuhinjskom praktikumu.

AKTIVNOSTI UČENIKA

- priprema radnog mjesta i organizacija mise en place
- odabir namirnica, pribora i opreme
- priprema različitih vrsta temeljaca
- provođenje kuhanja, pečenja, cijedenja i redukcije
- priprema osnovnih i izvedenih umaka
- primjena zgušnjavanja i emulgiranja
- kontrola temperature, vremena, gustoće i konzistencije
- procjena boje, mirisa, okusa i izgleda proizvoda
- pravilno završavanje i začinjavanje umaka
- povezivanje temeljaca i umaka s jelima
- pravilno hlađenje, označavanje i skladištenje

- racionalno korištenje namirnica
- održavanje higijene radnog mjesta, pribora i opreme
- primjena pravila sigurnosti i zaštite na radu
- suradnja i samovrednovanje

VREDNOVANJE

Vrednovanje za učenje: praćenje rada, usmena pitanja, povratna informacija, analiza pogrešaka, radni listići i kratke provjere.

Vrednovanje kao učenje: samoprocjena, vršnjačko vrednovanje i analiza vlastitog praktičnog rada.

Vrednovanje naučenoga: usmena i pisana provjera, praktični zadaci, demonstracija postupka i samostalna priprema.

Kriteriji: organizacija rada, izbor namirnica i opreme, pravilnost postupka, samostalnost, konzistencija, boja, miris, okus, higijena, sigurnost i kvaliteta proizvoda.

NASTAVNA SREDSTVA I UVJETI RADA

Kuhinjski praktikum, radne površine, kuhinjski pribor i noževi, lonci i posude, uređaji za termičku obradu, namirnice, zaštitna odjeća i obuća, sredstva za čišćenje i dezinfekciju, stručna literatura, recepture, radni listići, prezentacije, fotografije i video materijali.

POVEZIVANJE S DRUGIM PODRUČJIMA I MEĐUPREDMETNIM TEMAMA

Higijena i ekologija – higijena hrane, osobna higijena, čuvanje hrane i zbrinjavanje otpada.

Zaštita na radu – sigurno rukovanje noževima, uređajima i opremom.

Organizacija rada u ugostiteljstvu – organizacija radnog mjesta, redoslijed postupaka i racionalno korištenje vremena.

Primijenjena matematika – mjerenje, vaganje, omjeri i proračun količina.

Praktična nastava – povezivanje stručnih znanja s praktičnim izvođenjem radnih postupaka

SIU: Osnove za jela, 6 CSVET				
		VPUP	UTR	SAP
Planirani broj sati	150 sati	30 Školska učionica	100 Školska učionica Praktikum	20 Domaći rad Prezentacije
Temeljci i umaci	100 sati	20	65	15
Marinade, panade, smjese i nadjevi	50 sati	10	35	5

Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja	Nastavne teme	Aktivnosti/ zadaci/ vrednovanje
Temeljci i umaci	Uvod u temeljce Temeljci predstavljaju temelj klasičnog i modernog kuharstva. Riječ je o tekućinama bogatima okusom, aromom i hranjivim tvarima koje se dobivaju dugotrajnim, laganim kuhanjem kostiju, mesa, ribe, povrća i mirotija. U profesionalnoj kuhinji temeljci su neizostavna baza za pripremu juha, umaka, rižota, variva i raznih drugih kulinarskih kreacija jer jelima daju dubinu, gustoću i puninu okusa koju voda ne može osigurati. Osnovna podjela temeljaca Kuharska praksa dijeli temeljce prema vrsti namirnica koje se koriste, pri čemu svaka vrsta ima svoju specifičnu primjenu: • Mesni i temeljac od peardi: Pripremaju se od goveđih, telećih, svinjskih ili kokošijih kostiju te ostataka mesa. Mogu biti bijeli (kosti se koriste direktno) ili smeđi (kosti i povrće se	1. Uvodne i istraživačke aktivnosti (Priprema i teorija) • Aktivnost „Anatomija namirnice“ (Usporedba kostiju i vezivnog tkiva): ○ <i>Zadatak:</i> Učenici u manjim grupama analiziraju uzorke različitih vrsta kostiju (zglobne teleće kosti, kosti peradi i riblje glave/kosti). ○ <i>Cilj:</i> Identificirati dijelove bogate kolagenom i raspraviti zašto su zglobne kosti ključne za stvaranje želatinozne strukture temeljca. • Aktivnost „Matematika u kuhinji – Omjer Mirepoix-a“: ○ <i>Zadatak:</i> Izrada plana pripreme povrća za 10 litara temeljca uz poštivanje klasičnog omjera <i>Mirepoix</i> povrća (luk, mrkva, celer u omjeru 2:1:1). Učenici sami važu, čiste i režu povrće na jednake komade (kockice ili krupnije komade ovisno o namjeni).

	prije kuhanja peku u pećnici kako bi se razvila karamelizacija i intenzivnija boja). • Ribljí temeljac (Fumet): Priprema se od ribljih kostiju, glava (bez škrge koje daju gorčinu) te aromatičnog povrća. Karakterizira ga znatno kraće vrijeme kuhanja u odnosu na mesne temeljce kako bi se očuvala svježina i spriječilo stvaranje neugodnih, teških mirisa. • Povrtni temeljac: Baza bez kostiju i mesa, namijenjena vegetarijanskim jelima ili laganijim kulinarским izvedbama, a bazira se na bogatoj mješavini korjenastog i aromatičnog povrća. Sastojci za pripremu temeljaca Kvalitetan temeljac sastoji se od četiri ključne komponente: 1. Kosti ili riblji ostaci: Glavni izvor želatine i okusa. Za mesne i teleće temeljce idealne su zglobne kosti jer sadrže najviše vezivnog tkiva (kolagena) koji se kuhanjem pretvara u želatinu, dajući temeljcu tijelo. 2. Aromatična mješavina povrća (Mirepoix): Standardni omjer luka, mrkve i celera (često u omjeru 2:1:1) narezanog na krupnije komade. 3. Začinsko bilje i miridije (Bouquet garni): Snopić peršinovog lista, majčine dušice, lovorovog lista te cijelih zrna papra. 4. Tekućina: Isključivo hladna voda. Korištenje hladne vode omogućuje postepeno otpuštanje bjelancevina i nečistoća na površinu, što olakšava njihovo uklanjanje pjenjačom i osigurava bistrinu temeljca. Tehnološki postupak pripreme Proces izrade zahtijeva strpljenje i poštivanje kulinarских pravila: • Priprema namirnica: Pranje kostiju, guljenje i grublje rezanje povrća. Kod smeđih temeljaca kosti i povrće peku se u pećnici dok ne poprime zlatno-smeđu boju.	2. Glavne praktične aktivnosti (Rad u praktikumu) • Aktivnost „Paralelno kuhanje: Bijeli vs. Smeđi temeljac“: ○ <i>Zadatak:</i> Razred se dijeli u timove. Jedan tim priprema klasični bijeli teleći/pileći temeljac (kireturane/sirove kosti i hladna voda), dok drugi tim priprema smeđi temeljac (pečenje kostiju i povrća u pećnici prije podlijevanja). ○ <i>Cilj:</i> Učenici vizualno i okusno uspoređuju razliku u boji, mirisu i okusu koja nastaje karamelizacijom i pečenjem. • Aktivnost „Kontrola procesa i skidanje pjene (Skimming)“: ○ <i>Zadatak:</i> Praćenje prijelaza tekućine iz hladnog stanja do točke vrenja. Učenici imaju zadatak u točno određenim vremenskim intervalima promatrati koagulaciju bjelancevina i precizno uklanjati pjenu šupljikavom žlicom kako bi osigurali bistrinu. • Aktivnost „Vremenski maraton – Usporedba ribljeg i mesnog temeljca“: ○ <i>Zadatak:</i> Učenici istovremeno pripremaju riblji temeljac (Fumet) i pileći temeljac, pazeći na drastičnu razliku u vremenu kuhanja (20-30 minuta za riblji vs. 1-2 sata za pileći) kako bi shvatili zašto prekuhavanje ribljih kostiju dovodi do gorčine i zamućivanja. 3. Završne i analitičke aktivnosti (Vrednovanje i primjena) • Aktivnost „Senzorika i blind-test (Slijepo kušanje)“: ○ <i>Zadatak:</i> Učenici kušaju uzorke različitih temeljaca (povrtni, riblji, slabo očišćeni temeljac vs. savršeno bistri mesni temeljac) bez dodane soli. ○ <i>Cilj:</i> Prepoznavanje aroma, procjena stupnja bistrine, gustoće (prisutnosti želatine) i uočavanje pogrešaka u izradi (npr. gorčina zbog predugo kuhanog ribljeg temeljca ili neotklonjene pjene). • Aktivnost „Kulinarska transformacija (Primjena temeljca u praksi)“:
--	---	--

	• Stavljanje u hladnu vodu: Kost i povrće prelijevaju se hladnom vodom i stavljaju na umjerenu vatru. • Skidanje pjene (<i>skimming</i>): Kako se tekućina približava vrenju, na površini se stvara bjelančevinasta pjena koju je potrebno redovito ukloniti šupljikavom žlicom kako bi temeljac ostao čist i bistar. • Dugotrajno lagano kuhanje (<i>simmering</i>): Temeljci se ne smiju jako kuhati (ključati) jer će se u protivnom zamutiti, a okus će postati gorak. Kuha se na samoj granici vrenja: ○ Riblji temeljac: oko 20 do 30 minuta. ○ Povrtni temeljac: oko 30 do 45 minuta. ○ Pileći temeljac: 1 do 2 sata. ○ Goveđi/teleći temeljac: 4 do 8 ili više sati. • Procjeđivanje i hlađenje: Gotov temeljac procijedi se kroz gusto sito ili gazu. Brzo hlađenje ključno je za sigurnost hrane – posuda s temeljcem uranja se u ledenu kupelj prije spremanja u hladnjak ili zamrzivač. Značaj i primjena u modularnoj nastavi U suvremenom modularnom obrazovanju, učenje o temeljcima spaja teorijska znanja o kemijskim procesima (ekstrakcija okusa, koagulacija bjelančevina, pretvorba kolagena u želatinu) s praktičnim vještinama noževa, kontrolom temperature i organizacijom radnog mjesta. Ovladavanje ovom vještinom predstavlja temeljnu referencu za uspješno savladavanje složenijih kulinarskih modula.	○ Zadatak: Iskoristiti pripremljene temeljce kao bazu za izradu jednostavnih jela – npr. izrada bijele juhe, rižota ili temelj za osnovni smeđi umak (<i>Demi-glace</i>). Na ovaj način učenici direktno vide svrhu i utjecaj temeljca na krajnji proizvod. • Aktivnost „Sigurnost i skladištenje“: ○ Zadatak: Praktična demonstracija i provedba brzog hlađenja temeljca (korištenje ledene kupelji) te pravilno označavanje i skladištenje u rashladnim uređajima uz primjenu HACCP načela.
Marinade, panade, smjese i nadjevi	Uvod u marinade Marinade predstavljaju mješavinu tekućina, ulja, kiselina, začina i mirodija u koju se sirove namirnice (meso, riba, povrće) uranjaju prije termičke obrade. Osnovna svrha mariniranja trostruka je: omekšavanje strukture mesa, obogaćivanje okusa i arome te produljenje trajnosti namirnice. U suvremenom	Aktivnosti za učenike usmjerenja kuhar: Tema "Marinade" Aktivnosti su osmišljene kako bi učenici kroz teoriju, laboratorijski rad u praktikumu i senzoričku analizu svladali tehnologiju mariniranja, razumjeli kemijske procese i ovladali praktičnim vještinama primjene različitih vrsta marinada. 1. Uvodne i istraživačke aktivnosti (Priprema i teorija) • Aktivnost „Biokemija kiselina i mesa“:

	kuharstvu marinade su ključni alat za podizanje nutritivne i gastronomske vrijednosti jela. Osnovna podjela marinada Kuharska praksa dijeli marinade u nekoliko osnovnih skupina ovisno o namjeni i sastavu: • Kisele marinade: Temelje se na kiseloj komponenti (ocac, vino, limunov sok, jogurt) i ulju uz dodatak začina. Kiselina razgrađuje vezivno tkivo i površinske bjelančevine mesa, čineći ga mekšim, a posebno su pogodne za divljač i tvrde komade crvenog mesa. • Uljne (aromatične) marinade: Sastoje se uglavnom od jestivog ulja i svježeg ili suhog začinskog bilja (ružmarin, timijan, češnjak). Ulje stvara zaštitni sloj oko namirnice, sprječava isušivanje tijekom pečenja i prenosi topljive arome. • Suhe marinade (<i>Rubovi</i>): Mješavine suhih začina, soli, šećera i mljevene paprike koje se utrljavaju direktno u površinu mesa bez dodavanja tekućine. Često se koriste u pripremi mesa za roštilj i <i>barbecue</i> tehnikama. • Inovativne i azijske marinade: Koriste sastojke poput soja umaka, sezamovog ulja, đumbira, limete i meda, stvarajući balans umamija, slatkoće i kiselosti (npr. <i>teriyaki</i> ili <i>sweet-chili</i> marinade). Sastojci za pripremu marinada Kvalitetna marinada uravnotežena je kombinacija tri temeljna elementa: 1. Kiselina (omogućuje omekšavanje): Vinski ocac, jabučni ocac, sok agruma (limun, limeta, naranča), vino, jogurt ili mlaćenica. Kiselina razbija strukturu bjelančevina, no treba paziti na vrijeme – predugo držanje mesa u jakoj kiselini može ga učiniti gumenastim i suhim. 2. Masnoća (štiti i prenosi okus): Maslinovo ulje, suncokretovo ulje ili biljna ulja. Masnoća zadržava sočnost	○ Zadatak: Učenici u malim grupama istražuju kako različite kiseline (limunov sok, ocac, vino, jogurt) utječu na strukturu bjelančevina. Proučavaju literaturu i donose primjere u kojim se kulinarskim situacijama koristi pojedina kiselina. ○ Cilj: Povezivanje znanja iz kemije s kulinarskom praksom (razgradnja vezivnog tkiva i utjecaj na nježnost mesa). • Aktivnost „Matematika u kuhinji – Omjer ulja i kiseline“: ○ Zadatak: Izrada normativa i proračun količine sastojaka za klasičnu uljno-kiselu marinadu za 5 kg pile tine. Učenici računaju troškove namirnica i izrađuju standardnu recepturu. 2. Glavne praktične aktivnosti (Rad u praktikumu) • Aktivnost „Usporedna analiza 4 vrste marinada“: ○ Zadatak: Razred se dijeli u četiri tima. Svaki tim priprema drugačiju vrstu marinade: 1. Tim A: Kiselu marinadu za divljač (ocac, vino, korjenasto povrće). 2. Tim B: Aromatičnu uljnu marinadu za svinjski kare (maslinovo ulje, ružmarin, češnjak). 3. Tim C: suhu marinadu (<i>rub</i>) za rebarca (sol, smeđi šećer, dimljena paprika). 4. Tim D: Azijsku marinadu za piletinu (soja umak, đumbir, med, sezamovo ulje). ○ Cilj: Praktično savladavanje tehnika pripreme različitih tipova marinada i razumijevanje njihove namjene. • Aktivnost „Test vremena i teksture“: ○ Zadatak: Učenici stavljaju komade iste vrste mesa (npr. juneći biftek ili svinjski vrat) u identičnu kiselu marinadu, ali s različitim vremenskim trajanjem (30 minuta, 4 sata, 24 sata). Nakon termičke obrade uspoređuju rezultate. ○ Cilj: Spoznati opasnost od prekuhavanja i predugog držanja mesa u jakoj kiselini (koja meso može učiniti gumenastim).
--	---	---

	unutar namirnice tijekom pečenja na visokim temperaturama. 3. Aromatične tvari i začini (daju karakter): Luk, češnjak, svježe začinsko bilje, mljeveni papar, čili, senf, med ili korijander. Sol se također koristi, ali u nekim marinadama s oprezom jer može izvući previše vlage iz mesa ako stoji predugo. Tehnološki postupak mariniranja Proces mariniranja zahtijeva preciznost i higijenske mjere: • Priprema namirnica i tekućine: Meso se očisti od suvišnih žilica i masnoće, a sastojci marinade se sjedine. Za dublje prodiranje okusa, meso se može lagano probosti vilicom ili zarezati. • Proces mariniranja: Namirnica se u potpunosti uroni u marinadu ili se stavi u vrećicu za vakumiranje zajedno s marinadom. • Kontrola temperature i vremena: Mariniranje se obavezno provodi u hladnjaku (ispod 4°C) kako bi se spriječilo razvoju mikroorganizama. Vrijeme ovisi o vrsti namirnice: ○ Riba i plodovi mora: 15 do 30 minuta (zbog nježne strukture mesa). ○ Piletina i svinjetina: nekoliko sati do 12 sati. ○ Divljač i tvrđa govedina: od 12 do 48 sati (uz povremeno okretanje mesa). • Završna obrada: Prije termičke obrade, višak tekućine s mesa se lagano odstrani (obriše papirnatim ručnikom) kako meso ne bi kuhalo na pari u tavi nego se lijepo zapeklo i dobilo koricu (<i>Maillardova reakcija</i>). Značaj i primjena u modularnoj nastavi U modularnoj nastavi kuharstva, učenje o marinadama povezuje biokemijske procese (djelovanje kiselina i enzima na bjelančevine) s praktičnim vještinama iskorištavanja namirnica,	• Aktivnost „Priprema za pečenje – Tehnika brisanja“: ○ <i>Zadatak:</i> Učenici vježbaju pravilno vađenje mesa iz marinade, ocjeđivanje i sušenje papirnatim ručnicima prije stavljanja na roštilj ili u tavu. ○ <i>Cilj:</i> Razumijevanje važnosti sušenja namirnice kako bi se postigla <i>Maillardova reakcija</i> (lijepa korica) umjesto kuhanja mesa u vlastitoj tekućini. 3. Završne i analitičke aktivnosti (Vrednovanje i primjena) • Aktivnost „Senzorika – Slijepo kušanje (<i>Blind test</i>)“: ○ <i>Zadatak:</i> Kušanje pripremljenih uzoraka mesa nakon termičke obrade (bez dodavanja dodatnih umaka). Učenici ispunjavaju senzoričke liste procjenjujući sočnost, prodiranje okusa, mekoću i ravnotežu okusa (kiselina-masnoća-začini). • Aktivnost „HACCP i upravljanje hladnim lancem“: ○ <i>Zadatak:</i> Učenici simuliraju rad u restoranskoj kuhinji: označavanje posuda ili vakuum-vrećica s mariniranim mesom naljepnicama koje sadrže datum, vrijeme početka mariniranja i ime učenika, te njihovo odlaganje u namjenski hladnjak na temperaturu ispod 4°C. ○ <i>Cilj:</i> Usvajanje strogih higijenskih standarda i sigurnosti hrane.
--	--	---

	kombiniranja okusa i primjene HACCP standarda (stroga kontrola rashladnog lanca kod namirnica koje se dugo drže u marinadi). Ovladavanje ovim postupkom omogućuje učenicima kreiranje sočnih, aromatičnih i vrhunski pripremljenih jela od mesa, ribe i povrća.	
--	---	--

4.4.3. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – JUHE

Razred: 2. razred – kuhar

Nastavnica: Lea Berković

SIU: Juhe

Razdoblje izvođenja: od početka školske godine do 1. mjeseca 2027.

Planirani fond modula: 125 sati

VPUP: 70 sati

UTR: 55 sati

SAU: 25 sati

Fond sati nastavnice: 70 sati

ISHODI UČENJA / RAZRADA ISHODA UČENJA

- Objasniti pojam, ulogu i podjelu juha u gastronomiji.
- Razlikovati osnovne skupine juha prema načinu pripreme, sastavu i namjeni.
- Odabrati odgovarajuće namirnice, opremu, pribor i posuđe za pripremu juha.
- Pravilno organizirati radno mjesto i pripremiti mise en place.
- Primijeniti odgovarajuće tehnike mehaničke i termičke obrade namirnica pri pripremi juha.
- Pripremiti osnovne vrste juha, uključujući bistre juhe, juhe od povrća, krem-juhe, guste juhe i druge karakteristične vrste.
- Pripremiti odgovarajuće jušne uloške, dodatke i garniture.
- Primijeniti pravila začinjavanja i postići odgovarajući okus, miris, boju i konzistenciju juhe.

- Primijeniti pravila higijene, sigurnosti hrane i sigurnosti pri radu.
- Pravilno čuvati i servirati pripremljene juhe.
- Procijeniti kvalitetu gotove juhe prema senzorskim kriterijima.
- Samostalno planirati i pripremiti juhu prema zadanoj recepturi i zahtjevima struke.

RASPORED PREMA VRSTI UČENJA

Vrsta učenja	Planirani broj sati
VPUP – vođeni proces učenja i poučavanja	70
UTR – učenje temeljeno na radu	55
SAU – samostalne aktivnosti učenika	25
UKUPNO prema zadanim satnicama	150

GODIŠNJA RAZRADA – OD POČETKA ŠKOLSKE GODINE DO 1. MJESECA 2027.

Razdoblje	Ishod / razrada	Sati	Nastavne teme / gradivo	Aktivnosti / zadaci / vrednovanje
1.–2. tjedan	Objasniti pojam, ulogu i podjelu juha te organizirati radno mjesto.	6	Uvod u juhe; podjela i značaj; oprema, pribor i posuđe; mise en place.	Analiza primjera, demonstracija, priprema radnog mjesta, razvrstavanje juha; usmena provjera.
3.–4. tjedan	Pripremiti bistre juhe i osnovne jušne temeljce.	6	Bistre juhe; temeljci; obrada namirnica.	Praktična priprema; kontrola bistroće, okusa i mirisa; vrednovanje postupka.
5.–6. tjedan	Primijeniti postupke pripreme juha od povrća.	6	Juhe od povrća; obrada i kombiniranje povrća; začinjavanje.	Praktične vježbe; usporedba postupaka; senzorska procjena.
7.–8. tjedan	Pripremiti krem-juhe odgovarajuće konzistencije.	6	Krem-juhe; zgušnjavanje; pasiranje; završna obrada.	Praktična izrada; kontrola konzistencije i začinenosti; rad prema recepturi.
9.–10. tjedan	Pripremiti guste i složene juhe.	6	Guste juhe; meso, žitarice i mahunarke.	Praktični zadaci; racionalno korištenje namirnica; analiza pogrešaka.
11.–12. tjedan	Pripremiti jušne uloške i dodatke.	6	Rezanci, noklice, okruglice, riža i drugi dodaci.	Izrada i kuhanje dodataka; pravilno doziranje; praktično vrednovanje.

13.–14. tjedan	Primijeniti pravila završne obrade, začinjavanja i serviranja.	6	Začinjavanje; završna obrada; temperatura; posuđe i prezentacija.	Priprema i serviranje; senzorska analiza; samovrednovanje.
15.–16. tjedan	Samostalno pripremiti juhu prema zadanoj recepturi.	6	Samostalna priprema; organizacija; normativ; kontrola procesa.	Samostalni praktični zadatak; praćenje organizacije, higijene i tehnike.
17.–18. tjedan	Povezati znanja i vještine kroz različite vrste juha.	6	Sistematizacija; kombiniranje tehnika; otklanjanje pogrešaka.	Praktične vježbe; usporedba rezultata; senzorsko vrednovanje.
19. tjedan / siječanj 2027.	Integrirati znanja i vještine te samostalno pripremiti, prezentirati i vrednovati juhu.	7	Završni praktični zadatak; ponavljanje i vrednovanje.	Zadatak „Od namirnice do juhe“; samostalna priprema, prezentacija i završno vrednovanje.

NASTAVNE METODE I OBLICI RADA

- frontalni rad
- individualni rad
- rad u paru i skupinama
- demonstracija
- praktični rad
- rad prema recepturama i normativima
- problemski zadaci
- senzorska analiza
- samostalni praktični rad

VREDNOVANJE

- usmeno ispitivanje i kratke provjere znanja
- radni listovi i zadaci
- praćenje rada učenika

- praktični zadaci i demonstracija postupka
- senzorska procjena gotovog proizvoda
- samostalna priprema juhe prema zadanim zahtjevima
- samovrednovanje i analiza vlastitog rada

Kriteriji vrednovanja praktičnog rada: priprema radnog mjesta, izbor namirnica i pribora, pravilna tehnika rada, higijena i sigurnost, organizacija i racionalno korištenje namirnica, okus, miris, boja i konzistencija, izgled i temperatura serviranja, samostalnost i kvaliteta konačnog rezultata.

MEĐUPREDMETNO POVEZIVANJE

- Zaštita na radu – sigurno rukovanje opremom, priborom i uređajima.
- Higijena i ekologija – higijena hrane, osobna higijena, sprječavanje križne kontaminacije i smanjenje otpada.
- Organizacija rada u ugostiteljstvu – planiranje radnog procesa, mise en place i racionalno korištenje vremena.
- Primijenjena matematika u ugostiteljstvu – mjerenje, omjeri, količine i normativi.
- Praktična nastava – povezivanje stručnih znanja s praktičnom pripremom juha.

AKTIVNOSTI UČENIKA

- priprema radnog mjesta i organizacija mise en place
- odabir namirnica, pribora i opreme
- priprema bistrh, povrtnih, krem i gustih juha
- izrada jušnih uložaka i dodataka
- primjena mehaničkih i termičkih tehnika obrade
- kontrola temperature, vremena, konzistencije i začinjaenosti
- senzorska procjena boje, mirisa, okusa i izgleda
- pravilno serviranje, hlađenje i čuvanje juha
- racionalno korištenje namirnica i smanjenje otpada
- održavanje higijene i primjena pravila sigurnosti
- samostalno planiranje i izvedba praktičnog zadatka
- samovrednovanje i analiza vlastitog rada

NASTAVNA SREDSTVA I UVJETI RADA

- kuhinjski praktikum i radne površine
- osnovni kuhinjski pribor, noževi, lonci i posude
- uređaji za kuhanje i termičku obradu

- namirnice za pripremu juha
- zaštitna odjeća i obuća
- stručna literatura, udžbenici, recepture i radni listići
- nastavne prezentacije, fotografije i video materijali

4.4.4. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – HLADNA PREDJE

Škola	Srednja škola Vela Luka
Školska godina	2026./2027.
Strukovni kurikulum	kuhar
Sektor	Ugostiteljstvo i turizam
Razred	2. razred – kuhar
Nastavnik	Lea Berković
Status modula	obavezni
MODUL	HLADNA PREDJELA
SIU 1	Hladna predjela
Ukupno sati	150 sati
Tjedno	2 sata
Razdoblje izvođenja	od siječnja 2027. do kraja nastavne godine

SIU 1 – HLADNA PREDJELA

Planirani fond sati: VPUP 70, UTR 55, SAU 25 – ukupno 150 sati.

Nastava se realizira 2 sata tjedno, od siječnja 2027. do kraja nastavne godine.

GODIŠNJA RAZRADA

Razdoblje	Ishodi učenja / razrada	VPUP	UTR	SAU	Ukupno	Nastavne teme / gradivo	Aktivnosti / zadaci / vrednovanje
Siječanj 2027.	Objasniti pojam, ulogu i podjelu hladnih predjela te pravilno organizirati radno mjesto.	7	5	2	14	Hladna predjela – pojam, značaj i podjela; mjesto u jelovniku; oprema, pribor, higijena i hladni lanac.	Analiza primjera; demonstracija; organizacija mise en place; jednostavna hladna predjela; radni list i usmena provjera.
Veljača	Pripremiti osnovne salate i namaze te pravilno primijeniti začinjavanje i preljeve.	8	7	3	18	Salate, preljevi, namazi i paštete; obrada, povezivanje i začinjavanje.	Praktična priprema; izrada preljeva; oblikovanje i dekoriranje; senzorska procjena; vrednovanje praktičnog rada.
Ožujak	Pripremiti hladna predjela od jaja, sira, mesa i ribe uz primjenu pravila sigurnosti hrane.	10	8	4	22	Predjela od jaja i sira; mesna i riblja predjela; hladni lanac; umaci i dodaci.	Praktična obrada; slaganje plata; mariniranje; serviranje; kontrola higijene i kvalitete.
Travanj	Pripremiti različite vrste koktela i složenijih	10	8	4	22	Kokteli; složena hladna predjela; kombiniranje boja, okusa i tekstura; posuđe za serviranje.	Izrada koktela; kombiniranje namirnica; vlastita varijanta predjela; senzorska analiza i prezentacija.

	hladnih predjela te skladno kombinirati namirnice.						
Svibanj	Primijeniti tehnike oblikovanja, aranžiranja i dekoriranja hladnih predjela te samostalno planirati pripremu.	12	10	5	27	Aranžiranje i dekoracija; kompozicija tanjura; jestive dekoracije; normativi; organizacija rada.	Aranžiranje i dekoriranje; samostalni praktični zadatak; rad prema recepturi; analiza organizacije i rezultata.
Lipanj	Integrirati znanja i vještine te samostalno izraditi, prezentirati i vrednovati složeno hladno predjelo.	23	17	7	47	Sistematizacija; ponavljanje; završni praktični zadaci; prezentacija i senzorska procjena.	Završni praktični zadatak; samostalna priprema; prezentacija; senzorsko vrednovanje; samovrednovanje.

ISHODI UČENJA – RAZRADA

- Objasniti pojam, ulogu i podjelu hladnih predjela u gastronomiji.
- Razlikovati osnovne vrste hladnih predjela prema namirnicama, načinu pripreme i načinu posluživanja.
- Odabrati odgovarajuće namirnice, opremu, pribor i posuđe.

- Pravilno pripremiti namirnice i organizirati mise en place.
- Primijeniti odgovarajuće tehnike obrade namirnica.
- Pripremiti različite vrste salata, namaza, pašteta, koktela i drugih hladnih predjela.
- Pripremiti hladna predjela od mesa, ribe, školjaka, jaja, sira, povrća i drugih namirnica.
- Primijeniti odgovarajuće umake, preljeve, marinade i dodatke.
- Pravilno oblikovati, aranžirati i dekorirati hladna predjela.
- Primijeniti pravila higijene, sigurnosti hrane i hladnog lanca.
- Primijeniti načela pravilnog čuvanja i skladištenja hladnih predjela.
- Procijeniti kvalitetu gotovog proizvoda prema senzorskim kriterijima.
- Prilagoditi izbor hladnog predjela sezoni, namjeni i vrsti ugostiteljske ponude.
- Samostalno planirati i izraditi hladno predjelo te ga prezentirati.

RASPODJELA PREMA VRSTI UČENJA

- VPUP – 70 sati: pojam, uloga i podjela hladnih predjela; izbor namirnica; oprema i pribor; osnovne tehnike obrade; umaci i preljevi; pravila serviranja; dekoracija; higijena; čuvanje i senzorska procjena.
- UTR – 55 sati: praktična priprema različitih hladnih predjela, salata, namaza, pašteta, koktela, hladnih mesnih i ribljih predjela, predjela od povrća, jaja i sira; oblikovanje, aranžiranje, dekoriranje, serviranje i kontrola kvalitete.
- SAU – 25 sati: proučavanje receptura; istraživanje tradicionalnih i suvremenih hladnih predjela; sezonske i lokalne namirnice; izrada vlastitih receptura; analiza prezentacije; kalkulacija i analiza pogrešaka.

UKUPNA ORGANIZACIJA MODULA

Modul Hladna predjela usmjeren je na razvoj praktičnih i stručnih kompetencija potrebnih za samostalnu pripremu, oblikovanje, prezentaciju i posluživanje različitih vrsta hladnih predjela u ugostiteljstvu. Učenici postupno usvajaju znanja o izboru i obradi namirnica, pravilnoj organizaciji mise en place, tehnikama pripreme, začinjavanju, povezivanju, oblikovanju i dekoriranju. Poseban naglasak stavlja se na higijenu, sigurnost hrane, održavanje hladnog lanca, pravilno čuvanje i racionalno korištenje namirnica.

OBLICI I METODE RADA

- frontalni rad
- individualni rad
- rad u paru i skupinama
- demonstracija
- praktični rad

- problemski zadaci
- rad prema recepturama i normativima
- istraživački rad
- projektni zadaci
- senzorska analiza
- simulacija restoranskog posluživanja
- fotografska analiza prezentacije

NAČINI VREDNOVANJA

- usmeno ispitivanje
- radni listovi
- praktični zadaci
- senzorska procjena
- izrada receptura
- projektni zadaci
- prezentacije
- samovrednovanje
- vrednovanje prema kriterijima i rubrici

MEĐUPREDMETNO POVEZIVANJE

- kuharstvo
- praktična nastava
- higijena i sigurnost hrane
- ugostiteljsko posluživanje
- nutricionizam
- matematika – normativi i kalkulacije
- zaštita okoliša i racionalno korištenje namirnica

KLJUČNE KOMPETENCIJE KOJE UČENIK RAZVIJA

- organizirati radno mjesto i pripremiti mise en place
- odabrati odgovarajuće namirnice, opremu i pribor
- primijeniti pravilne tehnike obrade namirnica

- pripremiti različite vrste hladnih predjela
- pravilno začiniti i povezati namirnice
- oblikovati, aranžirati i dekorirati hladna predjela
- primijeniti pravila higijene i sigurnosti hrane
- održavati hladni lanac i pravilno čuvati gotove proizvode
- procijeniti kvalitetu gotovog proizvoda
- samostalno planirati i prezentirati hladno predjelo
- racionalno koristiti namirnice i smanjivati otpad

4.4.5. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU

ŠKOLA: SREDNJA ŠKOLA VELA LUKA			
GODIŠNJI IZVEDBENI PROGRAM			
MODUL:	Primjena računalstva u ugostiteljstvu		
SEKTOR:	Turizam i ugostiteljstvo		
ZANIMANJE:	Kuhar	RAZRED:2C	
BROJ SATI:	70	ŠK. GOD.	2026./2027.
PREDMETNI NASTAVNIK:	Tatjana Gugić		

CILJ MODULA:

Cilj modula je učenicima omogućiti stjecanje digitalnih kompetencija rješavanjem raznih jednostavnijih i složenijih zadataka na računalu. Učenici će usvojiti osnovne pojmove računalnog sustava te vještine rada na računalu korištenjem osnovnih mogućnosti operacijskog sustava, samostalnom upotrebom računala pri pisanju i obradi teksta, pri radu na proračunskim tablicama, izradi prezentacija, pretraživanju i korištenju interneta te suradnji u digitalnom okruženju.

ISHODI UČENJA

1.	objasniti osnovne komponente računalnog sustava te koristiti računalni sustav primjenjujući osnovna pravila kibernetičke sigurnosti
2.	primijeniti osnovne korisničke programe operacijskog sustava u radu s mapama i datotekama i za izradu crteža i obradu fotografije
3.	koristiti usluge interneta za pronalaženje podataka i informacija, odabirati izvore informacija poštujući autorska prava i vrste licenci
4.	odabrati i koristiti osnovne mogućnosti digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i suradnju
5.	urediti tekst, tablicu, sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta
6.	oblikovati zadani dokument s pomoću uredske aplikacije za obradu teksta
7.	oblikovati ćelije, tablice i grafikone u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun
8.	napisati formule i osnovne funkcije u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun
9.	oblikovati sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk u prezentaciji prema zadanim uvjetima
10.	urediti prezentaciju s pomoću efekata prijelaza između slajdova i animacija objekata na slajdu prema zadanim uvjetima

SIU	NAZIV	CSVET	VPUP (sati)	UTR (sati)	SAU (sati)	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Osnove računalnog sustava i internet	1 CSVET	7	10	8	Tatjana Gugić	specijalizirana učionica
SIU2	Obrada i prikaz podataka u uredskim aplikacijama	3 CSVET	15	38	22	Tatjana Gugić	specijalizirana učionica

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/ P	Radni sata	mjesec
Osnove računalnog sustava i internet	objasniti osnovne komponente računalnog sustava te koristiti računalni sustav primjenjujući osnovna pravila kibernetičke sigurnosti	Uvodni sat; računalo kao sustav	1	1		1.	RUJAN
		Ulazni i izlazni uređaji	2	1			
		Računalo iznutra	3	1		2.	
	primijeniti osnovne korisničke programe operacijskog sustava u radu s mapama i datotekama i za izradu crteža i obradu fotografije	Programska podrška	4	1			
		Operacijski sustav	5	1			
		Rad sa mapama i datotekama	6		1	4	
		Uvježbavanje: rad sa mapama i datotekama	7		1		
		Izrada digitalnih crteža	8		1	5	
		Pregledavanje i uređivanje fotografija	9		1		
		Vrednovanje: strojna i programska podrška	10		1	6	LISTOPAD
	koristiti usluge interneta za pronalaženje podataka i informacija, odabirati izvore	Pretraživanje interneta	11		1		
		Uvježbavanje: pretraživanje interneta	12		1		

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
	informacija poštujući autorska prava i vrste licenci	Zaštita privatnosti i opasnosti na internetu	13	1		7	
	odabrati i koristiti osnovne mogućnosti digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i suradnju	Elektronička pošta	14	1			
		Pohrana podataka na mrežnom servisu za pohranu	15		1	8	
		Uvježbavanje: pohrana podataka na mrežnom servisu	16		1		
	vrednovanje	Zadatak: Nacrtaj i pošalji	17		1	9	

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br.	T	V/P	Radni	mjesec
Obrada i prikaz podataka u uredskim aplikacijama	urediti i oblikovati zadani dokument s pomoću uredske aplikacije za obradu teksta	Oblikovanje na razini znaka	18	1		9	STUDENI
		Uvježbavanje: oblikovanje na razini znaka	19		1	10	
		Oblikovanje na razini odlomka	20	1			
		Uvježbavanje: oblikovanje na razini odlomka	21		1	11	

		Grafičke oznake i numeriranje	22	1			12	PROSINAC
		Uvježbavanje: grafičke oznake i numeriranje	23		1			
		Oblikovanje na razini stranice	24		1			
		Pregled ispisa i ispis dokumenta	25		1		13	
		Vrednovanje: ispitna vježba	26		1			
		Umetanje i oblikovanje slika i simbola u dokument	27	1			14	
		Umetanje SmartArt grafike, oblika i grafikona	28		1			
		Uvježbavanje: umetanje dodatnih elemenata u dokument	29		1		15	
		Umetanje i uređivanje tablica	30	1				
		Uvježbavanje: umetanje i uređivanje tablica	31		1		16	
	vrednovanje	Zadatak: Moj životopis	32		1			

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	oblikovati ćelije, tablice i grafikone u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun	Temeljni pojmovi MS Excela	33	1		17	SIJEAČANJ
		Radno okruženje i vrste podataka					
		Prilagođavanje tablice	34		1		

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
		Oblikovanje ćelije	35		1	18	
		Formati brojeva i datuma	36	1			
		Nizovi podataka	37		1	19	
		Uvježbavanje: oblikovanje ćelija	38		1		
		Umetanje i oblikovanje grafikona	39	1		20	
		Uvježbavanje: grafikoni	40		1		
		Ispis podataka	41		1	21	
		Uvježbavanje: ispis podataka	42		1		
	napisati formule i osnovne funkcije u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun	Formule sa aritmetičkim operatorima	43	1		22	VELJAČA
		Apsolutna adresa	44		1		
		Uvježbavanje: računanje i apsolutna adresa	45		1	23	
		Funkcije	46	1			
		Uvježbavanje: funkcije	47, 48		2	24	

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
		Uvježbavanje: računanje i funkcije	49, 50			25	
	vrednovanje	Ispitna vježba	51, 52		2	26	

Skup ishoda učenja	Ishodi učenja	Nastavna jedinica	Broj sati			Vremenski okvir	
			Red. br. sata	T	V/P	Radni	mjesec
Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	oblikovati sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk u prezentaciji prema zadanim uvjetima	Osnove prezentacije; predlošci prezentacija u MS PowerPointu; izgled slajda; određivanje teme i pozadine slajda	53,54	1	1	27	TRAVANJ
		Umetanje i uređivanje objekata: slike, tablice	55,56		2	28	
		Umetanje i uređivanje SmatrArt objekata	57,58		2	29	
		Uvježbavanje: umetanje i oblikovanje objekata	59,60		2	30	
		Umetanje zvuka i videozapisa u prezentaciju	61	1		31	VI S

urediti prezentaciju s pomoću efekata prijela između slajdova i animacija objekata na slajdu prema zadanim uvjetima	Animacijski i prijelazni efekti	62	1			32
	Uvježbavanje: animacije i prijelazni efekti	63		1		
	Izvođenje prezentacije	64	1			
	Uvježbavanje: izrada i uređivanje prezentacije	65,66		2	33	
vrednovanje	Zadatak: Meni sa pet slijedova	67-69		3	34, 35	35
	Zaključivanje ocjene	70				

SUI1: Osnove računalnog sustava i internet

AKTIVNOST

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.

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.

	BODOVI
--	---------------

Sastavnice vrednovanja	U potpunosti zadovoljava 4 boda	Djelomično zadovoljava 2 bod	Ne zadovoljava 0 bodova
STRUKTURA UMNE MAPE	Svi ključni pojmovi, grane i podgrane smisljeno 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 podjeljen

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: Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama

AKTIVNOST

Zadatak: Moj životopis

Pronađi oglas na nekom od portala za radno mjesto na kojem bi učenik htio raditi. Oblikovati životopis kao formu u obliku tablice, dodati svoju fotografiju, oblikovati fotografiju prema zadatku, odabrati font, oblikovati odlomke. Pripaziti na pravopis i izražavanje. Gotovi životopi poslati elektroničkom poštom nastavnici.

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.

Kriterij	Razina ostvarenosti kriterija		
Oblikovanje predloška	Obrazac za životopis izrađen prema predlošku	Obrazac za životopis djelomično izrađen prema predlošku	Obrazac za životopis u manjoj mjeri izrađen prema predlošku
Sadržaj životopisa	Sadržajno obuhvaća sve zadane djelove	U većini sadržajno obuhvaća sve zadane djelove	Djelomično sadržajno obuhvaća sve zadane djelove
Oblikovanje tablice	Tablica uređena prema datim zadacima	Tablica polovično uređena	Tablica je većim dijelom bez dizajna
Oblikovanje slike	Slika s obrubom, primjerenih dimenzija i smještena u zadani položaj	Umetnuta slika, smještena u zadani položaj	Umetnuta slika u dokument
Bodovi	5	3	1

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

AKTIVNOST

Zadatak: Meni sa pet sljedova

Učenik treba osmisliti i prezentacijom prikazati meni sa pet sljedova. svako jelo mora biti predstavljeno sa receptom i slikom. Tekst i sliku treba oblikovati prema zadanim parametrima. upotrijebiti tablicu za kalkulaciju potrebnih namirnica. Dodati video, vlastiti ili sa nekog od servisa. Dodati animacije na objekte, prijelaze između slajdova i vlastiti dizajn. Voditi računa o autorskim pravima za sadržaje preuzete sa interneta. Uradak e-mailom ili dijeljenjem u računalnom oblaku predati nastavnici. Prezentaciju prezentirati pred razredom.

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.

Kriterij	Opis	Bodovi
Sadržaj	Sadržaj prezentacije odgovara zadanoj temi	5
Tekst	Tekst u prezentaciji je oblikovan prema zadanim kriterijima	1
Slika	Slike su oblikovane prema zadanim kriterijima	1
Tablica	U prezentaciji se nalazi tablica sa kalkulacijom materijala	3
Video	U prezentaciji se nalazi video sadržaj	1
Animacije	Objekti su animirani	1
Prijelazi slajdova	Slajdovi imaju prijelaze	1
Dizajn prezentacije	Dizajn prezentacije je jasan i podređen sadržaju	1
Autorska prava	Svi preuzeti sadržaji imaju poveznice	1
Dijeljenje	Za potrebe komunikacije korišten je računalni oblak ili e-mail	1

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

4.4.6. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – VARIVA I GARNITURE

Nastavnica: Jakica Pecotić, Lea Berković

RAZRED: 2 C; kuhar; Jakica Pecotić

Status modula: obavezni

SIU: Variva i garniture, 4 CSVET				
		VPUP	UTR	SAP
Planirani broj sati	100 sati	25 Školska učionica	65 Školska učionica Praktikum	10 Domaći rad Prezentacije

Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja	Nastavne teme	Aktivnosti/ zadaci/ vrednovanje
	- Uvod u variva i garniture u modernom kuharstvu - Definiranje pojmova i značenja variva i garnitura u kulinarskoj praksi. - Povijesni razvoj i uloga variva kao tradicionalnog i uravnoteženog obroka. - Razlikovanje variva od juha, umaka i priloga. - Klasifikacija i tehnologija pripreme variva - Podjela variva prema vrsti namirnica i načinu pripreme: - Laka povrtna variva (od sezonskog povrća).	Aktivnosti su osmišljene za provedbu u školskom praktikumu i teorijskoj nastavi, a naglasak je na spajanju tradicionalnih kulinarskih tehnika s modernim standardima pripreme. - Uvodne i istraživačke aktivnosti (Teorija i priprema) - Aktivnost „Kviz povijesti i nutritivne vrijednosti variva“: <i>Zadatak:</i> Učenici u parovima istražuju podrijetlo i sastav tradicionalnih variva iz različitih

	○ Mesna variva (s dodacima suhomesnatih proizvoda, peradi ili crvenog mesa). ○ Variva od mahunarki (grah, leća, slanutak, grašak) i žitarica. • Tehnološki postupci i faze izrade: ○ Priprema i rezanje namirnica (primjena <i>Mirepoix</i> osnove i temeljaca). ○ Tehnike zgušnjavanja variva (zaprška, brašno razmućeno u vodi, pasiranje dijela povrća, podmetanje krumpirom). ○ Kontrola temperature i vremena kuhanja radi očuvanja nutritivnih vrijednosti i teksture. 3. Vrste i uloga garnitura u kulinarstvu • Definicija i podjela garnitura: ○ Osnovne garniture (povrće, žitarice, tjestenina, njoki) koje prate glavno jelo. ○ Složene i klasične garniture (npr. <i>Bouquetière</i>, <i>Jardinière</i>, <i>Printanière</i>). • Estetska i funkcionalna uloga: ○ Usklađivanje okusa, tekstura i boja na tanjuru. ○ Utjecaj garnitura na nutritivnu cjelovitost i vizualni identitet gotovog jela. 4. Praktične vještine i tehnike u praktikumu • Priprema osnovnih i složenih variva: ○ Tehnika kuhanja variva od mahunarki uz prethodno namakanje. ○ Kombiniranje mesa i povrća u jednom loncu (<i>one-pot</i> koncept).	regija (npr. istarska maneštra, slavonski čobanac, varivo od leće) te analiziraju udio makronutrijenata (proteini, ugljikohidrati, vlakna). ○ <i>Cilj</i>: Razumijevanje variva kao nutritivno uravnoteženog obroka i važnosti sezonskih namirnica. • Aktivnost „Anatomija priloga i garnitura“: ○ <i>Zadatak</i>: Izrada plakata ili digitalne prezentacije u kojoj učenici povezuju glavna jela s odgovarajućim klasičnim garniturama (npr. meso divljači s lovačkom garniturom, pečena riba s <i>Bouquetière</i> povrćem). 2. Glavne praktične aktivnosti (Rad u praktikumu) • Aktivnost „Tajne zgušnjavanja variva – Usporedna analiza“: ○ <i>Zadatak</i>: Razred se dijeli u tri tima koji pripremaju isto povrtno varivo, ali primjenjuju različite tehnike zgušnjavanja: 1. Tim A: Klasična zaprška (brašno i masnoća). 2. Tim B: Pasiranje dijela kuhog povrća (zdrava i moderna alternativa bez glutena).
--	---	--

	• Obrada i oblikovanje garnitura: ○ Tehnike rezanja povrća za garniture (kockice, štapići, okrugli oblici s pomoću noža ili posebnih alata). ○ Termička obrada povrća za garniture (blanširanje, pirjanje na maslacu, <i>glaziranje</i>). 5. Senzorička analiza, standardi i higijena (HACCP) • Senzoričko ocjenjivanje: ○ Procjena gustoće, boje, mirisa, mekoće povrća i ravnoteže začina u varivima. ○ Slijepo kušanje i ispravljanje pogrešaka (npr. prevelika slanost, rijetka konzistencija). • Primjena HACCP standarda i sigurnost hrane: ○ Pravilno hlađenje i skladištenje gotovih variva (opasnosti od kvarenja zbog škroba i mahunarki). ○ Održavanje osobne higijene i higijene radnog prostora u praktikumu.	3. Tim C: Dodavanje brašna razmućenog u hladnoj vodi (<i>podmetanje</i>). ○ <i>Cilj:</i> Usporedba teksture, okusa i utjecaja na probavljivost jela. • Aktivnost „Precizno rezanje za garniture (<i>Jardinière</i> i <i>Printanière</i>)“: ○ <i>Zadatak:</i> Vježba noža. Učenici dobivaju korjenasto povrće i krumpir te vježbaju precizno rezanje na jednake štapiće (<i>julienne</i>) ili kockice (<i>brunoise</i>) namijenjene kao vizualna i jestiva garnitura jelu. ○ <i>Cilj:</i> Razvijanje motoričkih vještina, brzine i estetskog standarda u kuharstvu. • Aktivnost „Glaziranje i blanširanje povrća za garniture“: ○ <i>Zadatak:</i> Učenici pripremaju garnituru od mladog graška, mrkve i prokulica primjenjujući tehniku kratkog blanširanja u kipućoj slanoj vodi s naglim hlađenjem u ledenoj vodi (zadržavanje jarke boje), a zatim kratko pirjanje na maslacu s dodatkom malo šećera (<i>glaziranje</i>).
--	--	---

		3. Završne i analitičke aktivnosti (Vrednovanje i primjena) • Aktivnost „Senzorika – Ocjenjivanje variva i garnitura“: ○ <i>Zadatak</i>: Blind-test pripremljenih jela. Učenici ispunjavaju obrazac za senzoričku analizu ocjenjujući: boju, bistroću/gustoću temeljca, mekoću povrća ili mahunarki, ravnotežu začina i vizualni izgled (aranžman) garniture na tanjuru. • Aktivnost „Gospodarenje otpadom i HACCP – Pravilno hlađenje variva“: ○ <i>Zadatak</i>: Budući da variva i mahunarke zbog škroba lako podliježu kvarenju, učenici provode protokol brzog hlađenja preostalog variva u plitkim posudama uronjenim u rashladnu kupelj, nakon čega ih propisno označavaju (deklaracija s datumom i vremenom) i odlažu u hladnjak.
--	--	--

4.4.7. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU

Nastavnik: Andrea Šeparović

MJESEC	TEMA	ODGOJNO-OBRAZOVNI ISHODI	MEĐUPREDMETNE TEME
RUJAN	Before we start (uvodni sat i ponavljanje) Giving information- restaurant location and facilities: Present Simple of be (There is/are) Taking reservations/ bookings- requesting information, opening and closing time: Do/does, dates, prepositions of time and adverbs of frequency	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava prozodiju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru. SŠ (1) EJ A.1.5. Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ B.1.1. Raspravlja o informacijama o zemljama ciljnoga jezika i drugim kulturama. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.4. Izabire različite tehnike kreativnoga izražavanja i koristi se njima: tumači i vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i poznatim temama.	osr A 4.1. Razvija sliku o sebi. osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju.

			uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.
LISTOPAD	Giving polite explanations- turning down requests: Present Simple (short forms) Receiving guests and serving at the bar: Possessive adjectives, Requests and Offers Instructions- making a cocktail: Take, fill, pour, sequence markers (first, next, then, finally) All Saints' day Halloween food	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava prozodiju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru. SŠ (1) EJ A.1.5. Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ B.1.1. Raspravlja o informacijama o zemljama ciljnoga jezika i drugim kulturama. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ B.1.3. Preispituje i procjenjuje stereotipe i predrasude na svim razinama i u svim oblicima te predlaže strategije za izbjegavanje i/ili prevladavanje nesporazuma, otkrivanje i razgradnju stereotipa i predrasuda. SŠ (1) EJ B.1.4. Prepoznaje i objašnjava utjecaj međukulturnih iskustava na oblikovanje vlastitih uvjerenja i stavova prema drugima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika.	osr A 4.1. Razvija sliku o sebi. osr A 4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem. osr A 4.3. Razvija osobne potencijale. osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C 4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture ikt A 4. 1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. ikt C 4. 1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju. ikt C 4. 2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. ikt C 4. 3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije.

		SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.6. Izabire i organizira informacije iz različitih vrsta tekstova i izvora, uočava osnovna pravila za citiranje izvora, te izvodi duže prezentacije srednje složenih sadržaja.	ikt C 4. 4. Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju. uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.
STUDENI	Taking a food order: a/an, the, some Desserts and cheese: I recommend, some/any	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava prozodiju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru.	osr A 4.1. Razvija sliku o sebi. osr A 4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem. osr A 4.3. Razvija osobne potencijale. osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu.

	Taking about wine: comparisons Thanksgiving day-dishes and tradition	SŠ (1) EJ A.1.5. Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ B.1.1. Raspravlja o informacijama o zemljama ciljnoga jezika i drugim kulturama. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.4. Izabire različite tehnike kreativnoga izražavanja i koristi se njima: tumači i vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i poznatim temama. SŠ (1) EJ C.1.5. Izabire različite vještine kritičkoga mišljenja i koristi se njima pri tumačenju i vrednovanju mišljenja, stavova i vrijednosti povezanih s osobnim iskustvima i poznatim temama. SŠ (1) EJ C.1.6. Izabire i organizira informacije iz različitih vrsta tekstova i izvora, uočava osnovna pravila za citiranje izvora, te izvodi duže prezentacije srednje složenih sadržaja.	osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C 4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture ikt A 4. 1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. ikt C 4. 1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju. ikt C 4. 2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. ikt C 4. 3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije. ikt C 4. 4. Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje
--	--	--	--

			uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju. uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.
PROSINAC	Dealing with requests: offering help Describing dishes: Present Simple Passive Human rights day Christmas dishes and tradition New Year's Day	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava prozodiju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru. SŠ (1) EJ A.1.5. Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ B.1.1. Raspravlja o informacijama o zemljama ciljnoga jezika i drugim kulturama. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ B.1.3. Preispituje i procjenjuje stereotipe i predrasude na svim razinama i u svim oblicima te predlaže strategije za izbjegavanje i/ili prevladavanje nesporazuma, otkrivanje i razgradnju stereotipa i predrasuda. SŠ (1) EJ B.1.4. Prepoznaje i objašnjava utjecaj međukulturnih iskustava na oblikovanje vlastitih uvjerenja i stavova prema drugima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika.	osr A 4.1. Razvija sliku o sebi. osr A 4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem. osr A 4.3. Razvija osobne potencijale. osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C 4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture ikt A 4. 1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. ikt C 4. 1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju. ikt C 4. 2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. ikt C 4. 3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate

		SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.4. Izabire različite tehnike kreativnoga izražavanja i koristi se njima: tumači i vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i poznatim temama. SŠ (1) EJ C.1.5. Izabire različite vještine kritičkoga mišljenja i koristi se njima pri tumačenju i vrednovanju mišljenja, stavova i vrijednosti povezanih s osobnim iskustvima i poznatim temama. SŠ (1) EJ C.1.6. Izabire i organizira informacije iz različitih vrsta tekstova i izvora, uočava osnovna pravila za citiranje izvora, te izvodi duže prezentacije srednje složenih sadržaja.	pretraživanja te odabire potrebne informacije. ikt C 4. 4. Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju. uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. goo A.4.2. Razumije ulogu institucija i organizacija u zaštiti ljudskih prava na europskoj i globalnoj razini. goo A.4.3. Promiče ljudska prava. zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
--	--	--	---

			zdr B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.
SIJEČANJ	Jobs and workplaces- explaining responsibilities: responsible to/for, this/that, these/those, here/there	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava prozodiju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru. SŠ (1) EJ A.1.5. Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika.	osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju. uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.

VELJAČA	Carnival- food and tradition	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava proizvodnju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru. SŠ (1) EJ A.1.5. Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ B.1.1. Raspravlja o informacijama o zemljama ciljnoga jezika i drugim kulturama. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.4. Izabire različite tehnike kreativnoga izražavanja i koristi se njima: tumači i vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i poznatim temama. SŠ (1) EJ C.1.5. Izabire različite vještine kritičkoga mišljenja i koristi se njima pri tumačenju i vrednovanju mišljenja, stavova i vrijednosti povezanih s osobnim iskustvima i poznatim temama. SŠ (1) EJ C.1.6. Izabire i organizira informacije iz različitih vrsta tekstova i izvora, uočava osnovna pravila za citiranje izvora, te izvodi duže prezentacije srednje složenih sadržaja.	osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C 4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju. uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. ikt A 4. 1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju.
---------	-------------------------------------	---	--

			ikt C 4. 1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju. ikt C 4. 2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. ikt C 4. 3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije. ikt C 4. 4. Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.
OŽUJAK	Health and safety at work- safety regulations: adjectives and adverbs Planet Earth Day	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava prozodiju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru. SŠ (1) EJ A.1.5. Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ B.1.1. Raspravlja o informacijama o zemljama ciljnoga jezika i drugim kulturama. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika.	osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju.

			uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. ikt A 4. 1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. odr A.4.2. Objašnjava važnost uspostavljanja prirodne ravnoteže. odr A.4.3. Procjenjuje kako stanje ekosustava utječe na kvalitetu života. zdr C.4.1.B Procjenjuje i predviđa opasnosti kojima je izložen s naglaskom na opasnosti koje su karakteristične za mlade.
TRAVANJ	Easter- dishes and tradition	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava prozodiju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru. SŠ (1) EJ A.1.5. Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika.	osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C 4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.

		SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.4. Izabire različite tehnike kreativnoga izražavanja i koristi se njima: tumači i vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i poznatim temama. SŠ (1) EJ C.1.6. Izabire i organizira informacije iz različitih vrsta tekstova i izvora, uočava osnovna pravila za citiranje izvora, te izvodi duže prezentacije srednje složenih sadržaja.	uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju. uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. ikt A 4. 1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. ikt C 4. 1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju. ikt C 4. 2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. ikt C 4. 3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije. ikt C 4. 4. Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. .
--	--	---	--

SVIBANJ	Applying for a job- writing CV: formal language for business letters and applications	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava proizvodnju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru. SŠ (1) EJ A.1.5. Piše strukturiran tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.4. Izabire različite tehnike kreativnoga izražavanja i koristi se njima: tumači i vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i poznatim temama.	osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. osr C 4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju. uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.
---------	---	--	---

			pod A.4.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.
LIPANJ	A job interview- talking about the future: will, going to, -ing	SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen ili izvoran tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju. SŠ (1) EJ A.1.2. Prilagođava prozodiju različitim komunikacijskim situacijama. SŠ (1) EJ A.1.3. Govori tekst srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama srednje razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru. SŠ (1) EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima. SŠ (1) EJ C.1.1. Prepoznaje i koristi se složenim kognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.2. Prepoznaje i koristi se složenim metakognitivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.3. Prepoznaje i koristi se složenim društveno-afektivnim strategijama učenja jezika. SŠ (1) EJ C.1.4. Izabire različite tehnike kreativnoga izražavanja i koristi se njima: tumači i vrednuje postojeće i osmišljava nove ideje povezane s osobnim iskustvima i poznatim temama.	osr A 4.4. Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. osr B 4.2. Suradnički uči i radi u timu. osr B 4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. uku A.4/5.2. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. uku A.4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja. uku B.4/5.4. Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje uku C.4/5.2. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju. uku C.4/5.3. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.

SKUP ISHODA UČENJA	Talijanski jezik struke, SIU 3: Obrazovanje i zanimanje, 2 CSVET -a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razumjeti kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike.	Djelomično razumije kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike.
Razumjeti kratki i vrlo jednostavni govoreni tekst poznate tematike.	Djelomično razumije kratki i vrlo jednostavni govor.
Napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama.	Djelomično točno piše vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama.
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike.	Sudjeluje u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Koristiti se odgovarajućim izrazima pristojnosti.	Samostalno se koristi odgovarajućim izrazima pristojnosti.
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: - izdvojiti i vrednovati informacije vezane za školovanje i struku - opisati svoje zanimanje - u restoranu - u kuhinji - popuniti životopis u Europassu - službeno se predstaviti 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: Sudjelovanje u sklopu projekta koji provodi škola. Npr. posjet gradu Korčuli i obiteljskom gospodarstvu. Učenici trebaju izraditi prezentaciju te na taj način predstaviti sve što je značajno za projekt te kako bi osmislio svoje proizvode.			
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.			

Komunikacija na stranom jeziku u struci; Talijanski jezik za 2. razred srednje škole – kuhar, 2. godina učenja

Nastavnica: Jelena Padovan

TEME	PODTEME	ODGOJNO-OBRAZOVNI ISHODI SIU 3 OBRAZOVANJE I ZANIMANJE	ODGOJNO-OBRAZOVNI ISHODI MEĐUPREDMETNIH TEMA
Gastronomija	U restoranu	Primjenjuje strategije vezane uz primjerenu verbalnu i neverbalnu komunikaciju te razvoj interpersonalnih odnosa u različitim situacijama.	GOO; C.2.1. Sudjeluje u unapređenju života i rada škole.
	Talijanski recepti	Sudjeluje u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike.	UKU; B.4 /5.4. Samovrednovanje/samoprocjena - Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje.
	Ponašanje u restoranu		
	Vrste talijanske tjestenine	Izdvaja elemente kulture zemalja ciljnog jezika koji utječu na poslovnu komunikaciju.	OSR; B.3.3. Poštuje međukulturne različitosti.
GRAMATIČKE STRUKTURE: Nepravilna množina imenica; Upotreba određenog i neodređenog člana; Prijedlog <i>A</i> ; Glagoli <i>volere, potere i dovere</i> ; Čestica <i>CI</i> ;			

TEME	PODTEME	ODGOJNO-OBRAZOVNI ISHODI SIU 3 OBRAZOVANJE I ZANIMANJE	ODGOJNO-OBRAZOVNI ISHODI MEĐUPREDMETNIH TEMA
Svakodnevica	Svakodnevnike navike	Izdvaja glavne poruke teksta te osnovne i specifične informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova.	UKU; B.4 /5.4. Samovrednovanje/samoprocjena - Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje.
	Moja obitelj	Strukturira kratke i jednostavne tekstove poznate tematike na temelju predloška koristeći se preporučenim jezičnim strukturama.	
	Opisivanje kuhinje	Sudjeluje u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike.	IKT;C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebneinformacije.

	Talijanska obitelj	Primjenjuje primjerene komunikacijske obrasce u različitim međukulturnim susretima.	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.
GRAMATIČKE STRUKTURE: Povratni glagoli; Glagoli <i>venire, uscire, dare i dire</i> ; Perfekt s pomoćnim glagolom <i>avere</i> ; Indirektne zamjenice u dativu			

TEME	PODTEME	ODGOJNO-OBRAZOVNI ISHODI SIU 3 OBRAZOVANJE I ZANIMANJE	ODGOJNO-OBRAZOVNI ISHODI MEĐUPREDMETNIH TEMA
Gastronomija	U restoranu	Izdvađa glavne poruke teksta te osnovne i specifične informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova.	OSR;A.2.4. Razvija radne navike.
	Tradicionalna jela	Strukturira kratke i jednostavne tekstove poznate tematike na temelju predloška koristeći se preporučenim jezičnim strukturama.	OSR; B.3.2. Razvija komunikacijske kompetencije i uvažavajuće odnose s drugima.
	Ponašanje u restoranu	Izdvađa elemente kulture zemalja ciljnog jezika koji utječu na poslovnu komunikaciju.	GOO; C.2.1. Sudjeluje u unaprjeđenju života i rada škole.
GRAMATIČKE STRUKTURE: Perfekt s pomoćnim glagolom <i>essere</i> ; Zamjenica i pridjev <i>quello</i> ; Perfekt povratnih glagola; Imperfekt; Razlika <i>venire/andare</i> ; Prilozi učestalosti; Prijedlozi			

UČENICI S POSEBNIM POTREBAMA

ODGOJNO-OBRAZOVNI ISHODI	POSTUPCI PRILAGODBE
Tijekom nastavne godine, s učenicom koja je uključena u srednjoškolsko obrazovanje po programu prilagodbe sadržaja, obrađivati će se iste teme po mjesecima uz prilagodbu ishoda: SŠ (1) EJ A.1.1. Analizira jednostavan prilagođen tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju uz stalnu pomoć nastavnika. SŠ (1) EJ A.1.3. Uz stalnu pomoć nastavnika, govori unaprijed pripremljeni kratak tekst koristeći se jezičnim strukturama jednostavne razine složenosti. SŠ (1) EJ A.1.4. Sudjeluje u jednostavnome planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru uz stalnu pomoć nastavnika. SŠ (1) EJ A.1.5. Piše kratak tekst koristeći se jezičnim strukturama jednostavne razine složenosti uz stalno vodstvo i pomoć nastavnika. SŠ (1) EJ B.1.1. Poznae osnovne informacije o zemljama ciljnoga jezika i drugim kulturama. SŠ (1) EJ B.1.3. Prepoznaje stereotipe i predrasude . SŠ (1) EJ C.1.3. Sudjeluje u suradničkom učenju. SŠ (1) EJ C.1.4. Koristi različite tehnike kreativnoga izražavanja u skladu s mogućostima. SŠ (1) EJ C.1.5. Iznosi mišljenja o poznatim temama. SŠ (1) EJ C.1.6. Uz stalnu pomoć nastavnika/pomoćnika, izabire informacije iz predloženih internetskih izvora te izvodi kratke prezentacije jednostavnih sadržaja.	-postepeno doziranje podataka -koristiti jednostavan rječnik, izražajan i jasan govor nastavnika -pomoć nastavnika ili pomoćnika u nastavi prilikom korištenja IKT-a -vođenje do ispravnog odgovora postavljanjem pitanja -povezivanje nastavnog sadržaja sa primjerima iz stvarnoga života -pohvaliti i/ili nagraditi trud učenika tijekom rješavanja zadataka ili aktivnosti -vršnjačka potpora -stalna potpora nastavnika i pomoćnika u nastavi -smanjivanje dužine teksta, zadataka, smanjiti broj ključnih leksičkih pojmova -češće ponavljati ključne leksičke pojmove -osigurati dodatno vrijeme za završavanje zadatka -pričekati duže na djetetov odgovor -vizualna potpora: označavanje, isticanje, korištenje boja, slika, itd. -korištenje velikog fonta slova na ploči i radnom listiću -korištenje digitalnih alata -korištenje kartica za poučavanje riječi i pojmova: kasnije moguće koristiti kartice za igru pamćenja, spajanja, slaganja riječi -podijeliti zadatak na više manjih cjelina -ponuditi par odgovora od kojih je jedan točan -ponuditi model po kojem će učenik izrađivati zadatak -učeniku dati individualne zadatke na radnom listiću -prilagoditi pisani materijal (skratiti, razlomiti tekst, veći font) -dok drugi učenici rade neki složeniji zadatak, učenik radi alternativnu aktivnost -koristiti načine ispitivanja prikladne učeničkim sposobnostima (usmeno ispitivanje, ispitivanje u više navrata, kraći testovi...) -prilikom ispitivanja smanjiti broj zadataka, zadatke podijeliti na manje

	dijelove, koristiti se zadacima povezivanja, nadopunjavanja, sređivanja s uvođenjem vizualne potpore, prilagoditi ispitne materijale -kod ocjenjivanja više vrednovati elemente zalaganja na satu i motivaciju za rad, a ocjena znanja treba biti motivirajuća
--	---

4.4.8. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – HRANA I ZDRAVLJE

RAZRED: 2 C; kuhar

Status modula: obavezni

Razdoblje realizacije: 20. - 37. Tjedan

Tjedno: 4 sata – nastavnica Lara Franulović

NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	SATI NASTAVE
Hrana i zdravlje	Hrana i zdravlje	4	70
	Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu		

CILJ MODULA

Cilj siu-a: Hrana i zdravlje je osposobiti učenika za primjenu nutricionističkih načela u pripremi jela kako bi mogao kreirati jelovnike u kontekstu različitih životnih stilova i očuvanja zdravlja. Učenik povezuje hranjive tvari, metabolizam, piramidu prehrane, prehrambene aditive i prehrambene navike s izborom, pripremom i vrednovanjem hrane.

GODIŠNJA RAZRADA

Hrana i zdravlje

Mjesec / razdoblje	Ishodi učenja / razrada ishoda učenja	Sati	Nastavne teme	Aktivnosti / zadaci / vrednovanje
--------------------	---------------------------------------	------	---------------	-----------------------------------

Siječanj	Učenik objašnjava utjecaj hrane na zdravlje.	3	Hrana i zdravlje	Razgovor o povezanosti hrane i zdravlja; analiza svakodnevnih primjera.
Siječanj	Učenik prepoznaje čimbenike koji utječu na prehrambene navike.	3	Prehrambene navike	Analiza vlastitih i primjera prehrambenih navika; kratki radni list. Vrednovanje: praćenje rada
Siječanj	Učenik analizira piramidu prehrane.	6	Piramida prehrane	Razvrstavanje namirnica i izrada piramide prehrane. Vrednovanje: točnost razvrstavanja i obrazloženje.
Veljača	Učenik objašnjava načela funkcionalne prehrane.	3	Funkcionalna prehrana	Analiza primjera funkcionalne prehrane i odabira namirnica. Vrednovanje: usmeno ispitivanje
Veljača	Učenik prilagođava jelovnik posebnim potrebama gosta.	3	Prilagodba jelovnika	Zadatak: analizirati primjer jelovnika i predložiti prilagodbe zadanoj potrebi gosta. Vrednovanje: primjerenost prijedloga i obrazloženje.
Veljača	Učenik objašnjava ulogu nutrijenata u ljudskom organizmu.	3	Nutrijenti	Razvrstavanje izvora bjelancevina, masti, ugljikohidrata, vitamina i minerala. Vrednovanje: radni list.
Veljača	Učenik objašnjava metabolizam pojedinih nutrijenata.	3	Metabolizam nutrijenata	Povezivanje nutrijenata s njihovom ulogom u organizmu. Vrednovanje: kratka pisana provjera.
Ožujak	Učenik prepoznaje prehrambene aditive na deklaracijama namirnica.	3	Prehrambeni aditivi	Analiza deklaracija i izdvajanje aditiva. Vrednovanje: točnost identifikacije.
Ožujak	Učenik izračunava nutritivnu i energetske vrijednosti jela.	3	Nutritivna vrijednost jela	Zadatak: na temelju zadanih podataka izračunati nutritivnu i energetske vrijednosti jela. Vrednovanje: točnost postupka i računa.
Ožujak	Učenik sastavlja jelovnik prema zadanim prehrambenim smjernicama.	3	Sastavljanje jelovnika	Projektni zadatak: osmisli jelovnik prema zadanim prehrambenim smjernicama i obrazložiti izbor namirnica. Vrednovanje: usklađenost sa smjernicama i obrazloženje.
Ožujak	Učenik primjenjuje stečena znanja pri prilagodbi menija potrebama gosta.	2	Prilagodba menija	Projektni zadatak: analizirati zadanu prehrambenu situaciju, prilagoditi meni potrebama gosta i obrazložiti odabir. Vrednovanje: primjena znanja, primjerenost prijedloga i obrazloženje.

VREDNOVANJE

Vrednovanje se provodi kontinuirano kroz praćenje rada učenika, usmeno i pisano provjeravanje, analizu deklaracija i jelovnika, projektne i problemske zadatke, izračun nutritivne i energetske vrijednosti jela, izradu/prilagodbu jelovnika. Pri zadacima i projektima vrednuju se odabir namirnica, odabir jela, sastavljanje menija i točnost računa.

RAZRED: 2 C; kuhar

Status modula: obavezni

Razdoblje realizacije: 20. - 37. Tjedan

Tjedno: 4 sata – nastavnica Lara Franulović

NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	SATI NASTAVE
Hrana i zdravlje	Hrana i zdravlje	4	70
	Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu		

CILJ MODULA:

Cilj siu-a Posebni režimi prehrane je osposobiti učenika za razlikovanje posebnih režima prehrane, izbor namirnica i kreiranje jelovnika za različite režime prehrane uz primjenu pravila sigurnog i pravilnog postupanja s namirnicama.

GODIŠNJA RAZRADA

Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu

Mjesec / razdoblje	Ishodi učenja / razrada ishoda učenja	Sati	Nastavne teme	Aktivnosti / zadaci / vrednovanje
Travanj	Učenik razlikuje alternativne pravce u prehrani.	3	Alternativni pravci prehrane	Usporedba osnovnih obilježja alternativnih pravaca prehrane. Vrednovanje: kratka usporedna tablica.
Travanj	Učenik razlikuje posebne režime prehrane.	3	Posebni režimi prehrane	Razvrstavanje primjera prema posebnom režimu prehrane. Vrednovanje: točnost i obrazloženje.

Travanj	Učenik odabire namirnice za posebni režim prehrane.	3	Odabir namirnica	Odabir dopuštenih i prikladnih namirnica za zadani režim. Vrednovanje: primjerenost odabira.
Travanj	Učenik izrađuje meni za posebni režim prehrane.	4	Izrada menija	Zadatak: osmisliti meni za zadani režim prehrane i obrazložiti odabir namirnica.
Svibanj	Učenik izrađuje recepturu prilagođenu posebnom režimu prehrane.	3	Prilagodba recepture	Zadatak: analizirati postojeću recepturu i predložiti zamjene namirnica prema zadanoj prehrambenoj potrebi. Vrednovanje: prikladnost i obrazloženje predloženih zamjena.
Svibanj	Učenik objašnjava odgovarajuće tehnološke postupke pripreme jela.	4	Tehnološki postupci pripreme jela	Projektni zadatak: opisati tehnološki postupak pripreme odabranog jela za posebni režim prehrane te objasniti pravila higijene i sigurnosti. Vrednovanje: točnost i cjelovitost opisa.
Svibanj	Učenik analizira usklađenost jela s izrađenim menijem.	3	Analiza jela za posebni režim	Zadatak: na temelju izrađenog menija analizirati usklađenost odabranog jela s posebnim režimom prehrane. Vrednovanje: točnost analize i argumentacija.
Svibanj	Učenik vrednuje pripremljeno jelo organoleptičkim pregledom.	3	Kriteriji organoleptičkog vrednovanja	Zadatak: na zadanom primjeru opisati kriterije organoleptičkog vrednovanja jela (izgled, miris, okus i tekstura).
Lipanj	Učenik kreira jelovnik za različite režime prehrane.	2	Jelovnici za posebne režime	Izrada jelovnika prema zadanoj prehrambenoj potrebi. Vrednovanje: prikladnost i cjelovitost jelovnika.
Lipanj	Učenik odabire sezonske namirnice za posebni režim prehrane.	2	Sezonske namirnice	Odabir sezonskih namirnica i prijedlog jela.
Lipanj	Učenik osmišljava jelo za veganski režim prehrane.	2	Planiranje veganskog jela	Projektni zadatak: osmisliti vegansko jelo koristeći sezonske namirnice, napisati recepturu i obrazložiti izbor namirnica. Vrednovanje: usklađenost s veganskom prehranom i kvaliteta obrazloženja.

Lipanj – završno razdoblje	Učenik prezentira i obrazlaže prijedlog jelovnika za zadani režim prehrane.	2	Prezentacija jelovnika	Završni projekt: izraditi i prezentirati prijedlog jelovnika za zadani režim prehrane te obrazložiti izbor namirnica i jela. Vrednovanje: sadržaj, argumentacija i kvaliteta prezentacije.
----------------------------	---	---	------------------------	--

VREDNOVANJE

Vrednovanje se provodi kontinuirano kroz projektne, istraživačke i problemske zadatke, analizu namirnica i deklaracija, izradu recepata i menija za zadani posebni režim prehrane te prezentaciju rezultata rada. U projektnim i problemskim zadacima vrednuju se karakteristike odabranog režima prehrane, odabrane namirnice i napisani meni.

4.4.9. IZBORNI MODUL – ENO I GASTRO TURIZAM

4.4.10. IZBORNI MODUL – REZBARENJE NAMIRNICA

PRIJEDLOG PLANIRANJA IZVEDBE KURIKULA

Škola	Srednja škola Vela Luka
Školska godina	2026./2027.
Strukovni kurikulum	Kuhar
Sektor	Ugostiteljstvo i turizam
Razred	2. razred – kuhar

Nastavnica	Lea Berković
Status modula	izborni
MODUL	REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING
Ishod učenja	Rezbarenje namirnica – carving
Ukupan fond sati	35 sati
Tjedni fond	1 sat tjedno
Razdoblje izvođenja	od početka školske godine do kraja svibnja 2027. godine

CILJ MODULA

Osposobiti učenike za primjenu osnovnih i složenijih tehnika rezbarenja voća i povrća u svrhu dekoriranja, oblikovanja i estetske prezentacije jela. Učenici razvijaju preciznost, kreativnost, strpljenje, osjećaj za oblik, sklad i estetiku te sigurno rukovanje priborom i alatima za carving.

ISHOD UČENJA – REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING

- objasniti pojam i značaj carvinga u gastronomiji
- prepoznati namirnice pogodne za rezbarenje i pravilno ih pripremiti
- pravilno odabrati i sigurno koristiti pribor i alate za carving
- primijeniti osnovne tehnike rezanja, oblikovanja i dekoriranja
- izraditi jednostavne i složenije dekoracije od voća i povrća
- izrađivati cvjetne, biljne i druge dekorativne motive
- kombinirati različite namirnice u dekorativne kompozicije
- primijeniti carving pri dekoriranju i prezentaciji jela
- procijeniti estetsku i tehničku kvalitetu vlastitog rada
- primjenjivati pravila higijene i sigurnosti pri radu

GODIŠNJA RAZRADA – 35 TJEDANA

Tjedan	Ishod / razrada	Sati	Nastavne teme / gradivo	Aktivnosti / zadaci / vrednovanje
1.	Objasniti pojam i značaj carvinga u gastronomiji.	1	Uvod u rezbarenje namirnica – pojam, povijest i primjena.	Upoznavanje s modulom, promatranje primjera, razgovor i motivacija.

2.	Razlikovati osnovne alate i pribor za carving.	1	Noževi, alati, gulilice i pomoćni pribor.	Demonstracija pribora, pravilno držanje i sigurno rukovanje.
3.	Prepoznati namirnice pogodne za rezbarenje.	1	Voće i povrće pogodno za carving.	Analiza oblika, boje, čvrstoće i strukture namirnica.
4.	Pravilno pripremiti namirnice i radno mjesto.	1	Priprema namirnica, mise en place, higijena i sigurnost.	Priprema radnog mjesta i namirnica; praktična vježba.
5.	Primijeniti osnovne rezove i tehnike oblikovanja.	1	Osnovni ravni, kosi, V i U rezovi.	Vježbanje osnovnih rezova na jednostavnim namirnicama.
6.	Izraditi jednostavnu dekoraciju od krastavca.	1	Dekoratívni rezovi i spirale od krastavca.	Demonstracija i samostalna izrada dekoracije.
7.	Izraditi jednostavan cvjetni motiv od rotkvice.	1	Cvjetni motivi – rotkvice.	Praktična izrada cvijeta; analiza preciznosti.
8.	Primijeniti rezbarenje na mrkvi.	1	Osnovni oblici i cvjetovi od mrkve.	Rezanje latica i oblikovanje jednostavne dekoracije.
9.	Izraditi dekoraciju od rajčice.	1	Ruža i drugi motivi od rajčice.	Demonstracija spiralnog rezanja i samostalna izrada.
10.	Primijeniti osnovne tehnike na paprici.	1	Oblikovanje i dekoriranje paprike.	Izrada cvjetnog ili dekorativnog motiva.
11.	Izraditi dekoraciju od tikvice.	1	Rezanje, savijanje i oblikovanje tikvice.	Praktična vježba i usporedba rezultata.
12.	Primijeniti osnovne tehnike na krumpiru.	1	Jednostavni geometrijski i cvjetni motivi.	Vježbanje preciznosti i pravilne dubine rezova.
13.	Razlikovati mogućnosti rezbarenja jabuke.	1	Rezbarenje voća – jabuka.	Izrada jednostavnog motiva i zaštita od oksidacije.
14.	Izraditi dekoraciju od citrusa.	1	Limun i naranča – spirale i dekorativni rubovi.	Praktična izrada i prezentacija.
15.	Primijeniti kombiniranje boja i oblika.	1	Kompozicija dekoracija od više namirnica.	Izrada male dekorativne kompozicije.
16.	Izraditi složeniji cvjetni motiv.	1	Naprednije tehnike oblikovanja cvijeta.	Vođena praktična vježba i individualni rad.

17.	Primijeniti precizno rezanje i ponavljanje uzoraka.	1	Simetrija, ritam i ponavljanje motiva.	Vježbe preciznosti i kontrola kvalitete.
18.	Izraditi dekorativni list i biljni motiv.	1	Biljni motivi od povrća.	Samostalna izrada lista i kombiniranje s cvijetom.
19.	Primijeniti carving u prezentaciji hladnog predjela.	1	Carving kao dekoracija tanjura.	Oblikovanje dekoracije za konkretno hladno predjelo.
20.	Prilagoditi dekoraciju vrsti jela.	1	Odabir dekoracije prema namjeni i vrsti jela.	Problemski zadatak – izbor odgovarajuće dekoracije.
21.	Izraditi dekorativnu kompoziciju od dvije namirnice.	1	Kombinirani carving.	Praktični rad u paru ili individualno.
22.	Primijeniti različite razine dubine i detalja.	1	Reljef i detaljno rezbarenje.	Vježbanje složenijih rezova.
23.	Izraditi složeniji cvjetni motiv od povrća.	1	Napredni cvjetni motivi.	Samostalna praktična izrada uz individualno usmjeravanje.
24.	Primijeniti rezbarenje na većim plodovima.	1	Uvod u rezbarenje dinje i lubenice.	Demonstracija tehnika i planiranje motiva.
25.	Izraditi jednostavnu dekoraciju od lubenice ili dinje.	1	Osnovni motivi na većim plodovima.	Praktična izvedba prema zadanom uzorku.
26.	Planirati vlastiti carving motiv.	1	Ideja, skica i izbor namirnica.	Izrada jednostavne skice i plana rada.
27.	Samostalno organizirati rad pri izradi carvinga.	1	Mise en place i organizacija postupka.	Samostalna priprema radnog mjesta i materijala.
28.	Izraditi dekoraciju prema vlastitoj ideji.	1	Kreativni praktični zadatak.	Individualni rad i formativno vrednovanje.
29.	Kombinirati više tehnika rezbarenja.	1	Integrirane carving tehnike.	Izrada složenije dekoracije uz primjenu više postupaka.
30.	Primijeniti carving u prezentaciji svečanog jela.	1	Svečana prezentacija i dekoracija.	Praktični zadatak – dekoracija za zadano jelo.
31.	Procijeniti kvalitetu i estetsku vrijednost radova.	1	Senzorska i estetska analiza.	Vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje.

32.	Ispraviti uočene pogreške i unaprijediti tehniku.	1	Analiza pogrešaka i usavršavanje.	Ponovna izrada odabranog motiva.
33.	Samostalno izraditi složeniju carving kompoziciju.	1	Završna praktična priprema.	Planiranje i početak završnog rada.
34.	Dovršiti i prezentirati završnu carving kompoziciju.	1	Završni praktični rad.	Samostalna izvedba, fotografiranje i prezentacija.
35.	Integrirati stečena znanja i vrednovati vlastiti napredak.	1	Ponavljanje, sistematizacija i završno vrednovanje.	Izložba radova, samovrednovanje, vršnjačko vrednovanje i završna analiza.

UKUPNO

Ukupan fond: 35 sati | 1 sat tjedno | od početka školske godine do kraja svibnja 2027. godine.

NASTAVNE METODE I OBLICI RADA

- usmeno izlaganje i razgovor
- demonstracija
- praktični rad
- promatranje i analiza
- individualni rad
- rad u paru i skupini
- kreativni i problemski zadaci
- samostalni praktični rad

VREDNOVANJE

- praćenje rada učenika
- praktični zadaci
- preciznost i tehnika rezbarenja
- sigurno rukovanje alatima
- higijena i organizacija rada
- kreativnost i estetska kvaliteta
- samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje
- završna praktična kompozicija

NASTAVNA SREDSTVA I UVJETI RADA

- kuhinjski praktikum
- radne površine i daske za rezanje
- noževi i specijalni alati za carving
- gulilice i dekorativni alati
- različite vrste voća i povrća
- zaštitna odjeća
- stručna literatura, fotografije i video materijali

MEĐUPREDMETNO POVEZIVANJE

- Kuharstvo – dekoriranje i prezentacija jela
- Praktična nastava – primjena stručnih vještina
- Likovna umjetnost i estetika – oblik, boja i kompozicija
- Higijena i ekologija – pravilno rukovanje namirnicama i smanjenje otpada
- Zaštita na radu – sigurno rukovanje oštrim alatima
- Poduzetništvo – kreativna i atraktivna gastronomska ponuda

MODUL: REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING

RAZRED: 2 C; kuhar

Status modula: izborni

Razdoblje realizacije: 1. - 19. Tjedan

Tjedno: 2 sata- Nastavnica: Lara Franulović

NAZIV MODULA	NAZIV SKUPOVA ISHODA UČENJA	CSVET	SATI NASTAVE	NASTAVNIK
	Rezbarenje namirnica carving	3	75	Lea Berković

REZBARENJE NAMIRNICA - CARVING				
	Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu			Lara Franulović

CILJ MODULA

Cilj modula je osposobiti učenika za odgovorno i ekološki prihvatljivo postupanje s otpadom koji nastaje pri obradi i rezbarenju namirnica (carvingu). Učenik će razlikovati i razvrstavati vrste otpada, istraživati i predlagati načine smanjenja njegove količine te mogućnosti iskorištavanja ostataka namirnica. Primjenjivat će propise o zbrinjavanju otpada, koristiti propisane obrasce i voditi evidenciju, uz razvijanje svijesti o ekonomiji bez otpada, maksimalnoj iskoristivosti namirnica, ekologiji i održivom razvoju.

GODIŠNJA RAZRADA

Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu

Mjesec / razdoblje	Ishodi učenja / razrada ishoda učenja	Sati	Nastavne teme	Aktivnosti / zadaci / vrednovanje
Rujan	Učenik nabraja vrste otpada i razvrstava otpad po vrstama.	4	Vrste otpada	Prepoznavanje i razvrstavanje otpada nastalog pri obradi namirnica; vrednovanje pravilnosti razvrstavanja.
Rujan	Učenik prepoznaje i razvrstava otpad od namirnica obrađenih carvingom.	3	Otpad nastao carvingom	Razvrstavanje ostataka nastalih carvingom u odgovarajuće spremnike; praćenje točnosti postupka.
Listopad	Učenik navodi i opisuje načine smanjenja količine otpada.	4	Smanjenje otpada	Istraživanje i usporedba načina smanjenja otpada u ugostiteljstvu; kratka usmena provjera.

Listopad	Učenik navodi načine smanjenja količine otpada i objašnjava njihovu primjenu.	4	Ekonomija bez otpada	Planiranje rada uz minimalan nastanak otpada.
Studeni	Učenik predlaže načine iskorištenja otpada od namirnica obrađenih carvingom.	4	Iskorištavanje ostataka	Predlaganje načina iskorištavanja ostataka namirnica nastalih carvingom; vrednovanje primjenjivosti prijedloga.
Studeni	Učenik zna pravilno zbrinuti vrste otpada prema propisima u svrhu zaštite okoliša.	4	Zbrinjavanje otpada	Praktična primjena pravilnog zbrinjavanja otpada u radnom okruženju; vrednovanje prema pravilnosti postupka.
Prosinac	Učenik navodi propise o zbrinjavanju otpada i primjenjuje ih u radu.	4	Propisi o otpadu	Analiza primjera pravilnog i nepravilnog postupanja s otpadom te primjena propisa u zadanim situacijama.
Prosinac	Učenik koristi propisane obrasce i evidentira zbrinjavanje otpada.	4	Evidencija otpada	Vođenje evidencije o vrsti, količini i načinu zbrinjavanja otpada nastalog tijekom praktičnog rada; provjera zapisa.
Siječanj	Učenik zna objasniti pojam ekologije i navodi primjere njegove primjene u ugostiteljstvu.	2	Ekologija	Povezivanje postupanja s otpadom i zaštite okoliša; usmeno obrazlaganje na primjerima iz ugostiteljstva.
Siječanj	Učenik zna objasniti pojam održivog razvoja i navodi primjere njegove primjene u ugostiteljstvu.	2	Održivi razvoj	Povezivanje smanjenja otpada, iskorištavanja namirnica i pravilnog zbrinjavanja s održivim razvojem.

VREDNOVANJE

Vrednovanje se provodi kontinuirano tijekom ostvarivanja skupa ishoda učenja, s naglaskom na provjeru razumijevanja, primjene i obrazlaganja sadržaja. Prednost se daje prezentacijama, školskim i radnim listićima, problemskim i situacijskim zadacima, usmenom ispitivanju te kraćim i završnim pisanim provjerama. U prezentacijama se vrednuju točnost i relevantnost sadržaja, povezivanje s primjerima iz ugostiteljstva, jasnoća izlaganja i uporaba stručnih pojmova. U pisanim i usmenim provjerama vrednuju se poznavanje vrsta otpada, načina smanjenja i iskorištavanja otpada, propisa i evidencije te razumijevanje ekologije i održivog razvoja.

4.5. DRUGI RAZRED PROGRAM SLASTIČAR

4.5.1. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA

4.5.2. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – SLASTICE OD TIJESTA

4.5.3. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – SLASTICE OD SMJESE

4.5.4. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - SLASTICE OD KREME

4.5.5. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – OBLIKOVANJE, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE SLASTICA

GODIŠNJI IZVEDBENI KURIKULUM STRUKOVNIH MODULA

Nastavnik: Mladenka Padovan	Zanimanje: Slastičar
Zvanje / Uloga: strukovni učitelj slastičarstva	Školska godina: 2026./2027.

MODUL 1: TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA

Skup ishoda učenja (SIU):	Tehnologija izrade slastica	CSVET bodovi:	3
Ukupno sati nastave:	35 h (1 h/tjedno)	Ostali sati za projekte:	40 h

Br.	Nastavna cjelina / Tema	Očekivani ishodi učenja i sadržaj	Sati
1.	Uvod u tehnologiju slastičarstva i sanitarija	• Organizacija rada u radionici slastičarstva • Higijena, dezinfekcija i primjena HACCP standarda	7 h
2.	Sirovine i materijali u slastičarstvu	• Karakteristike i čuvanje brašna, šećera, jaja, masti i aditiva • Priprema i normiranje namirnica	10 h
3.	Toplinska obrada i tehnološki procesi	• Metode pečenja, kuhanja, hlađenja i zamrzavanja • Tehnološki uređaji i strojevi	10 h
4.	Projektni rad i samostalno istraživanje	• Rad na stručnim projektima, analize receptura i vođenje evidencije	8 h

Elementi i kriteriji vrednovanja: *Usvojenost strukovnih sadržaja (pisana/usmena provjera), Praktična primjena i izvedba u školskom praktikumu, Rad na projektnim zadacima i samostalnost u radu.*

MODUL 2: SLASTICE OD TIJESTA

Skup ishoda učenja (SIU):	Osnove izrade tijesta; Izrada slastica od različitih vrsta tijesta	CSVET bodovi:	13
Ukupno sati nastave:	140 h (4 h/tjedno)	Ostali sati za projekte:	185 h

Br.	Nastavna cjelina / Tema	Očekivani ishodi učenja i sadržaj	Sati
1.	Osnove izrade tijesta i priprema sirovina	• Tehnološki proces zamjesa, odmaranja i oblikovanja tijesta	20 h
2.	Prhko tijesto (slatko i slano)	• Izrada pita, tartova, krostata i suhih keksa	30 h
3.	Dizano tijesto i obogaćeno dizano tijesto	• Priprema krafni, buhtli, orahnjača, makovnjača i blagdanskih peciva	35 h
4.	Lisnato i vučeno tijesto	• Izrada kora za kremšnite, savijače, štrudle i kroasane	35 h
5.	Kuhano (hrustavo) tijesto i specijalne vrste	• Priprema princes krafni ,eklera i profiterola	20 h

Elementi i kriteriji vrednovanja: *Usvojenost strukovnih sadržaja (pisana/usmena provjera), Praktična primjena i izvedba u školskom praktikumu, Rad na projektnim zadacima i samostalnost u radu.*

MODUL 3: SLASTICE OD SMJESE

Skup ishoda učenja (SIU):	Osnove izrade smjese; Izrada slastica od različitih vrsta smjese	CSVET bodovi:	12
Ukupno sati nastave:	140 h (4 h/tjedno)	Ostali sati za projekte:	160 h

Br.	Nastavna cjelina / Tema	Očekivani ishodi učenja i sadržaj	Sati
1.	Osnove i klasifikacija slastičarskih smjesa	• Tehnologija miješanja, pjenjenja i emulgiranja	20 h
2.	Lagane biskvitne smjese	• Priprema rolada, podloga za torte i biskvitnih kolača	40 h
3.	Teške i masne smjese (muffini, mramorni kolači)	• Priprema kuglofa, muffina, biskvita s orašastim voćem	30 h
4.	Smjese s bjelanjcima	• Priprema puslica, macaronsa i meringue podloga	30 h
5.	Pržena i lijevana tijesta/smjese	• Izrada palačinki, fritula i specijalnih prženih smjesa	20 h

Elementi i kriteriji vrednovanja: *Usvojenost strukovnih sadržaja (pisana/usmena provjera), Praktična primjena i izvedba u školskom praktikumu Rad na projektnim zadacima i samostalnost u radu.*

MODUL 4: SLASTICE OD KREME

Skup ishoda učenja (SIU):	Osnove kreme, nadjevi i slastice od voća; Izrada slastica od različitih krema; Umaci, glazure, želei i kašice	CSVET bodovi:	10
Ukupno sati nastave:	105 h (3 h/tjedno)	Ostali sati za projekte:	14 h

Br.	Nastavna cjelina / Tema	Očekivani ishodi učenja i sadržaj	Sati
1.	Osnove krema, nadjeva i voćnih slastica	• Priprema slastičarske kreme (pastry cream), krema od jaja i mlijeka • Voćni nadjevi, kompoti i voćne salate	30 h
2.	Izrada slastica od različitih krema	• Kreme na bazi maslaca, slatkog vrhnja, čokolade (ganache) i sira • Torte, monoporcije i kremasti kolači	45 h
3.	Umaci, glazure, želei i kašice	• Priprema čokoladnih i zrcalnih (mirror glaze) glazura • Voćni preliv, coulis, želei i dekorativni umaci	30 h

Elementi i kriteriji vrednovanja: *Usvojenost strukovnih sadržaja (pisana/usmena provjera), Praktična primjena i izvedba u školskom praktikumu, Rad na projektnim zadacima i samostalnost u radu.*

MODUL 5: OBLIKOVANJE, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE SLOŽENIJIH SLASTICA

Skup ishoda učenja (SIU):	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica	CSVET bodovi:	4
Ukupno sati nastave:	70 h (2 h/tjedno)	Ostali sati za projekte:	30 h

Br.	Nastavna cjelina / Tema	Očekivani ishodi učenja i sadržaj	Sati
1.	Tehnike oblikovanja i spajanja složenih slastica	• Sastavljanje višeslojnih torti, minijatura i monoporcija	20 h
2.	Ukrašavanje i dekorativne tehnike	• Rad s tičino masom, čokoladom, karamelom i slastičarskom vrećicom	30 h

3.	Estetika serviranja i izložbena prezentacija	• Posluživanje slastica na tanjuru (plated desserts), dekoriranje umacima	20 h
----	--	---	------

Elementi i kriteriji vrednovanja: *Usvojenost strukovnih sadržaja (pisana/usmena provjera), Praktična primjena i izvedba u školskom praktikumu, Rad na projektnim zadacima i samostalnost u radu.*

4.5.6. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI

Nastavnica: Jelena Tabain

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12871 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-učenja/detalji/12872		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Osnove poduzetništva u gastronomiji, 2 CSVET Marketing u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	30 – 40%	30 – 40%	30 – 40%
Status modula	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenike s ulogom marketinga u poslovanju ugostiteljskog objekta i važnosti zadovoljenja potreba kupaca u ostvarenju profitabilnog poslovanja. Učenike se uvodi u poduzetnički način razmišljanja te ih se osposobljava za procjenjivanje poslovne ideje za vlastiti poduzetnički pothvat u gastronomiji u skladu sa zakonskom regulativom radnih odnosa i principima timskog rada.		
Ključni pojmovi	poduzetništvo, poduzetnik, poduzetnička ideja, poduzetnički pothvat, poslovni plan, tržišni trendovi, marketing, društveno odgovorno poslovanje, tržište, marketinško okruženje, istraživanje tržišta, segmentacija tržišta, potrošač, proizvod, cijene, kanali distribucije, promocija, digitalni marketing, zakon o radu, timski rad, planiranje rada zaposlenika		
Povezanost modula s međupredmetnim temama	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. MPT Poduzetništvo pod A.4.1.		

	pod A.4.3. pod B.4.2. pod C.4.1. i 4.2. pod B.4.3. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. 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. ikt D.4.3. MPT Održivi razvoj odr C.4.4.
Učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i projektne zadatke u simuliranim situacijama. Različitim marketinškim alatima učenici će procjenjivati vlastite poduzetničke ideje i kreirati jednostavne marketinške i poslovne planove za poduzetničke pothvate u gastronomiji. Primjenom znanja i vještina iz marketinga i poduzetništva kreirat će promotivne poruke na društvenim mrežama i drugim IKT alatima, primjenjivat će zakonske regulative kako bi se izradila zaduženja zaposlenika, a uz poštivanje principa timskog rada formirati tim zadužen za izvršenje radnog zadatka i sl.
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	Osnove poduzetništva u gastronomiji, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Analizirati prednosti i nedostatke ulaska u poduzetništvo u ugostiteljstvu	Kritički prosuđivati prednosti i nedostatke ulaska u poduzetništvo u ugostiteljstvu
Razlikovati mogućnosti ulaska u poduzetništvo	Argumentirati mogućnosti ulaska u poduzetništvo
Razlikovati pravne oblike poslovanja gospodarskih subjekata u Republici Hrvatskoj	Objasniti pravne oblike poslovanja gospodarskih subjekata u RH
Procijeniti mogućnosti razvoja karijere i uvjete za pokretanje vlastitog posla u gastronomiji	Usporediti mogućnosti razvoja karijere i uvjete za pokretanje vlastitog posla u gastronomiji
Procijeniti poslovnu ideju	Argumentirati poslovnu ideju
Izraditi poslovni plan u gastronomiji prema predlošku	Izraditi poslovni plan u gastronomiji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Poduzetništvo u gastronomiji</i> problemska je nastava koja se realizira u učionicama, specijaliziranim učionicama i Poduzetničkom inkubatoru. Poseban naglasak je na poduzetničkom načinu razmišljanja i upoznavanju učenika s mogućnostima i uvjetima pokretanja vlastitog posla. Učenje temeljeno na radu provodi se kroz različite oblike rada, korištenjem jednostavnih alata dizajniranog razmišljanja kojim će učenici procjenjivati vlastite poduzetničke ideje i kreirati poslovne planove za konkretne poduzetničke ideje u gastronomiji. Samostalni rad učenika uključuje produbljivanje znanja o poduzetništvu, razradi i procjeni poslovne ideje, izradi poslovnih planova, mogućnostima razvoja vlastite karijere unutar struke prema literaturi i izvorima prema preporuci nastavnika.	
Nastavne cjeline / teme	Poduzetnik i poduzetništvo Pravni oblici poslovanja poduzetnika u Republici Hrvatskoj Poduzetništvo u gastronomiji Pokretanje vlastitog poslovnog pothvata Poslovni plan
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.	
Problemški zadatak: Izraditi poslovni plan poslovnog pothvata u gastronomiji za zadani ugostiteljski objekt.	

Vrednovanje se provodi prema kriterijima vrednovanja:

- korištenje nalaza za *Design Thinking*
- odabran tržišni trend
- odabran segment potrošača
- ispunjen obrazac plana poslovnog modela.

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

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

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

usluga	
Analizirati vezu između potreba kupaca i tržišnih trendova u gastronomiji	Kritički prosuđivati vezu između potreba kupaca i tržišnih trendova u gastronomiji
Objasniti elemente marketinškog spleta u ugostiteljstvu	Analizirati povezanost elemenata marketinškog spleta u ugostiteljstvu
Koristiti digitalni marketing u promociji gastronomije i vlastitog proizvoda	Kreirati promidžbenu poruku koristeći digitalni marketing u promociji gastronomije i vlastitog proizvoda
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Marketing u gastronomiji</i> problemska je nastava. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, stjecati teorijska znanja o marketingu u ugostiteljstvu i koristiti marketinške alate u promociji vlastitog proizvoda i usluge. Kroz učenje temeljeno na radu učenici će primijeniti usvojeno znanje i razviti marketinške vještine. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o marketingu u gastronomiji.	
Nastavne cjeline / teme	Marketing u ugostiteljstvu i gastronomiji • marketinška poslovna koncepcija • društveno odgovorno poslovanje i održivi razvoj u turizmu i ugostiteljstvu Tržište • obilježja i vrste tržišta • elementi tržišta • posebnosti turističkog tržišta

	Posebности marketinga usluga u ugostiteljstvu Marketinško okruženje Istraživanje tržišta Ponašanje potrošača pri kupnji Ciljani marketing (STP proces) Marketinški splet • proizvod • određivanje cijena proizvoda i usluga • prodaja i kanali distribucije • promocija Digitalni marketing u gastronomiji
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. Primjer vrednovanja: Problemski zadatak Prema zadanom tržišnom trendu i tržišnom segmentu predložiti marketinški splet za poduzetničku ideju u gastronomiji. Za tu ideju izraditi promotivni digitalni materijal za poduzetničku ideju. Učenici pojedinačno ili u timu izrađuju objavu na društvenoj mreži, infografiku ili sličan digitalni materijal. Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima (<i>jasan i inovativan proizvod u skladu sa zadanim kriterijima, cijene u određene u skladu s obilježjima proizvoda, predviđeni kanali distribucije i promotivne aktivnosti u skladu sa segmentom potrošača</i>). Učenik samostalno ili u timu prezentira ideju, uz vršnjačko vrednovanje na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija. Elementi vrednovanja: ✓ ideja ✓ potpunost informacija ✓ relevantnost informacija	

✓ estetika ✓ korištenje alata IKT-a
Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantna problemska nastava u kojoj se učenici, nakon što nastavnik pokaže primjer, stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama naveden su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške potpore je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom radi poticanja motivacije i napretka.

Raspored održavanja skupa ishoda modula Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji

SKUP ISHODA UČENJA	Nastavne cjeline / teme	Nastavnica	Ukupni broj sati u nastavi	Broj sati tjedno	Broj tjedana	Vremenski okvir	CSVET	VPUP	UTR
Osnove poduzetništva u gastronomiji	Poduzetnik i poduzetništvo Pravni oblici poslovanja poduzetnika u Republici Hrvatskoj Poduzetništvo u	Jelena Tabain	35	2	18	1. do 17. tjedna - 2 sata tjedno, 18. tjedan – 1 sat tjedno	2	36%	34%

	gastronomiji Pokretanje vlastitog poslovnog pothvata Poslovni plan								
Marketing u ugostiteljstvu	Marketing u ugostiteljstvu i gastronomiji - marketinška poslovna konceptija - društveno odgovorno poslovanje i održivi razvoj u turizmu i ugostiteljstvu Tržište - obilježja i vrste tržišta - elementi tržišta - posebnosti turističkog tržišta	Jelena Tabain	35	2	18	18. tjedan – 1 sat tjedno, 19. do 26. tjedna – 2 sata tjedno, 27. tjedan – 1 sat tjedno, 28. do 35. tjedna – 2 sata tjedno, 36. tjedan – 1 sat tjedno	2	40%	30%

	Posebnosti marketinga usluga u ugostiteljstvu Marketinško okruženje Istraživanje tržišta Ponašanje potrošača pri kupnji Ciljani marketing (STP proces) Marketinški splet - proizvod - određivanje cijena proizvoda i usluga -prodaja i kanali distribucije - promocija Digitalni marketing u gastronomiji								
			70	-	36		4		

4.5.7. IZBORNI STRUKOVNI MODUL – TRADICIJSKE SLASTICE HRVATSKIH REGIJA
GODIŠNJI IZVEDBENI KURIKULUM IZBORNOG MODULA

Srednja škola Vela Luka • Školska godina 2026./2027.

Naziv modula: Tradicijske slastice hrvatskih regija (Izborni modul)	Škola: Srednja škola Vela Luka
Nastavnik: Mladenka Padovan	Zanimanje: Slastičar, drugi razred
Zvanje / Uloga: Strukovni učitelj slastičarstva	Školska godina: 2026./2027.
CSVET bodovi: 3 CSVET	Tjedni i ukupni fond sati: 2 sata tjedno / 50 sati godišnje

RAZRADA NASTAVNIH CJELINA I ISHODA UČENJA

Br.	Nastavna cjelina / Tema	Očekivani ishodi učenja i sadržaj	Sati
1.	1. Uvod u hrvatsku gastronomsku i slastičarsku baštinu	• Pregled tradicijskih slastica po regijama i autohtonih namirnica • Važnost očuvanja nematerijalne kulturne baštine i zaštite zemljopisnog podrijetla • Specifičnosti tradicionalne opreme, alata i tehnika pripreme	6 h
2.	2. Tradicijske slastice Dalmacije i otoka	• Priprema i izrada otočkih i dalmatinskih specijaliteta: Lumblija, krostule, rožata, sirnice (pince), hvarski paprenjaci, imotska torta • Rad s autohtonim namirnicama: bademi, orasi, citrusi, prošek, med, smokve, skuta • Tehnologije izrade prhkih, dizanih i kuhanih/pečenih tradicijskih tijesta i krema	14 h
3.	3. Tradicijske slastice Istre i Kvarnera	• Priprema istarskih i kvarnerskih tradicijskih slastica: frote, pasutice sa slatkim nadjevom, kroštule, presnac • Uporaba autohtonih aromatika i sastojaka specifičnih za sjeverni Jadran	8 h

4.	4. Tradicijske slastice Kontinentalne Hrvatske i Slavonije	• Priprema slastica Slavonije, Baranje i Srijema: poderane gaće, salenjaci, mađarica, salenjaci s pekmezom • Tradicijske slastice Središnje Hrvatske i Zagorja: štrukli (kuhani i pečeni), orahnjača, makovnjača, kukuruzna zlevanka • Specifičnosti rada sa svinjskom mašću, vučenim i obogaćenim dizanim tijestom	12 h
5.	5. Presentacija, valorizacija i moderno posluživanje tradicijskih slastica	• Suvremena prezentacija tradicijskih slastica na tanjuru (moderni 'plated desserts' inspirirani tradicijom) • Pakiranje, deklariranje i brendiranje autohtonih slastičarskih proizvoda za turističku ponudu • Praktična provjera i projektna izložba učeničkih radova	10 h

Elementi i kriteriji vrednovanja:

1. Usvojenost strukovnih sadržaja: Poznavanje regionalnih receptura, autohtonih sastojaka i povijesnog konteksta.
2. Praktična primjena i izvedba: Samostalno i točno izvođenje tehnoloških postupaka u praktičnoj nastavi.
3. Samostalnost i prezentacija: Estetika i prezentacija tradicijske slastice te urednost u radijskom/radioničkom okruženju.

5. AKTIVNOSTI / PROJEKTI/ SURADNJE/

5.1. OD POSLOVNOG DOGAĐANJA DO RAČUNOVODSTVENE EVIDENCIJE

AKTIVNOST	Terenska nastava u Hotelu Korkyra – od poslovnog događaja do računovodstvene evidencije
OPIS	Projektna aktivnost „Od poslovnog događaja do računovodstvene evidencije“ – računovodstvo Hotela Korkyra“ provodi se u sklopu modularne nastave iz Osnova računovodstva. Cilj aktivnosti je učenicima prvog razreda omogućiti da osnovne računovodstvene pojmove koje upoznaju u učionici povežu sa stvarnim poslovanjem gospodarskog subjekta u svojoj lokalnoj zajednici. Učenici će promatrat put poslovne isprave od mjesta njezina nastanka do računovodstvene evidencije te povezivati poslovne događaje s prihodima, rashodima, imovinom i obvezama. Nakon terenske nastave učenici će u školi analizirati odabrane primjere poslovnih događaja iz hotelskog poslovanja.
RAZRED	1.b – učenici strukovnog obrazovnog programa
ISHODI UČENJA	MODUL: Osnove računovodstva Nakon provedene aktivnosti učenik će moći: • objasniti ulogu i važnost računovodstva u poslovanju hotela; • prepoznati poslovni događaj i povezati ga s odgovarajućom knjigovodstvenom ispravom; • razlikovati osnovne vrste poslovnih isprava te ulazni i izlazni račun • prepoznati kupca i dobavljača u konkretnom poslovnom odnosu; • razlikovati osnovne primjere prihoda i rashoda; • objasniti razliku između gotovinskog i bezgotovinskog plaćanja; • pratiti put poslovne isprave od mjesta njezina nastanka do računovodstva; • objasniti važnost točnosti, vjerodostojnosti, urednosti i čuvanja računovodstvene dokumentacije • primijeniti stečeno znanje na konkretnim primjerima poslovnih događaja iz hotelskog poslovanja; • surađivati u skupini i prezentirati rezultate rada.
MPT	• Poduzetništvo: učenik upoznaje funkcioniranje stvarnog poslovnog subjekta u lokalnoj zajednici i povezuje pružanje usluge s nastankom prihoda i rashoda;

	• Uporaba IKT-a: učenik uočava ulogu informacijskih sustava u rezervaciji, izdavanju računa, naplati i računovodstvenom evidentiranju te može digitalno izraditi završni prikaz; • Osobni i socijalni razvoj: učenik surađuje s drugim učenicima, preuzima odgovornost za svoj dio zadatka te razvija primjeren način komunikacije s djelatnicima poslovnog subjekta; • Učiti kako učiti: učenik povezuje teorijsko znanje sa stvarnom poslovnom situacijom, postavlja pitanja, bilježi relevantne informacije i koristi ih pri rješavanju završnog zadatka.
VRIJEME TRAJANJA	8 sati – priprema učenika u školi (2 sata), terenska nastava u Hotelu Korkyra (4 sata), analiza i završni zadatak u školi (2 sata)
NASTAVNIK	Ivana Simoni, dipl. oec.
MJESTO	Srednja škola Vela Luka i Hotel Korkyra, Obala 3 br. 21, Vela Luka – Facta Vera d.o.o.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Posjet Hotelu Korkyra i razgovor s djelatnicima, uz prethodni dogovor s hotelom. Za potrebe nastave koristiti ogledne ili anonimizirane poslovne isprave, bez osobnih i povjerljivih podataka gostiju, zaposlenika i poslovnih partnera.

5.2. IMOVINA I OBVEZE U POSLOVANJU HOTELA – TERENSKA NASTAVA AMINES HOTEL KORČULA

AKTIVNOST	Terenska nastava u Aminess Liburna hotelu u Korčuli - „Imovina i obveze u poslovanju hotela“
OPIS	Projektna aktivnost „Imovina i obveze u poslovanju hotela“ provodi se u sklopu modularne nastave iz modula Računovodstvo imovine i obveza. Cilj aktivnosti je povezati teorijska znanja učenika s njihovom praktičnom primjenom u stvarnom poslovnom okruženju. Učenici će tijekom terenske nastave u Aminess Liburna hotelu u Korčuli upoznati različite oblike dugotrajne i kratkotrajne imovine potrebne za obavljanje hotelske djelatnosti. Na konkretnim primjerima prepoznavat će građevinske objekte, opremu, namještaj, uređaje, zalihe materijala i robe, novčana sredstva te potraživanja. Nakon terenske nastave učenici će u školi analizirati ogledne poslovne događaje karakteristične za hotelsko poslovanje, povezati ih s odgovarajućim poslovnim ispravama, utvrditi njihov utjecaj na imovinu i obveze te predstaviti rezultate rada.

RAZRED	2.b – učenici strukovnog obrazovnog programa
ISHODI UČENJA	MODUL: Računovodstvo imovine i obveza Nakon provedene aktivnosti učenik će moći: • razlikovati dugotrajnu i kratkotrajnu imovinu na primjerima iz poslovanja hotela; • prepoznati materijalnu imovinu, zalihe, novčana sredstva i potraživanja; • prepoznati poslovne isprave povezane s nabavom imovine, materijala i usluga; • povezati ulazni račun s nastankom obveze prema dobavljaču te izlazni račun s nastankom potraživanja od kupca; • objasniti promjene na novčanim sredstvima prilikom naplate potraživanja i podmirivanja obveza; • analizirati put poslovne isprave od njezina nastanka do računovodstvene evidencije; • primijeniti računovodstvena znanja na primjerima iz stvarnog poslovanja; • objasniti važnost pravodobne naplate potraživanja i podmirivanja obveza te prezentirati rezultate rada
MPT	• Poduzetništvo: učenik upoznaje poslovanje hotela kao gospodarskog subjekta te povezuje upravljanje imovinom, potraživanjima i obvezama s uspješnim poslovanjem; • Uporaba IKT-a: učenik upoznaje primjenu informacijskih i računovodstvenih sustava u evidentiranju imovine i obveza te koristi digitalne alate pri izradi završnog zadatka; • Osobni i socijalni razvoj: učenik surađuje u skupini, odgovorno izvršava zadatke i razvija profesionalnu komunikaciju s djelatnicima poslovnog subjekta; • Učiti kako učiti: učenik povezuje teorijska znanja s primjerima iz stvarnog poslovanja, prikuplja i analizira informacije te ih primjenjuje pri rješavanju praktičnih zadataka.
VRIJEME TRAJANJA	8 sati (2 sata pripreme u školi, ostalo terenska nastava i analiza nakon povratka)
NASTAVNIK	Ivana Simoni, dipl. oec.
MJESTO	Srednja škola Vela Luka i Aminess Liburna hotel u gradu Korčuli, Put od luke 17

KOMENTAR/OPAŽANJA	Posjet Aminess Liburna hotelu i razgovor s djelatnicima, uz prethodni dogovor s hotelom.

5.3. BOŽIĆNI PARTY

AKTIVNOST	Božićni party
MEĐUPREDMETNA TEMA	Osobni i socijalni razvoj; Zdravlje
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. • Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica. • Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.
VRIJEME TRAJANJA	Prosinac 2026.
NASTAVNIK	Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić
MJESTO	Školski praktikum
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.4. ADVENTSKI SAJAM

AKTIVNOST	Adventski sajam
MEĐUPREDMETNA TEMA	Osobni i socijalni razvoj; Zdravlje
OPIS	Advent je vrijeme koje broji četiri nedjelje do Božića i vrijeme brojnih kulturnih i društvenih događanja. Kroz Advent su česti božićni sajmovi, a božićni sajam organizira se 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 / PROVEDNI ISHODI MPT-a	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. • Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica. • Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica. • Učenici će naučiti izrađivati male suhe kolače.
VRIJEME TRAJANJA	Prosinac 2025.
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta: Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić.
MJESTO	Prostor škole – školski praktikum
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.5. SVJETSKI DAN TJESTENINE

AKTIVNOST	Obilježavanje Svjetskog dana tjestenine – 25. listopada
MEĐUPREDMETNA TEMA	Osobni i socijalni razvoj; Zdravlje
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 globalno popularna; prihvaćena i voljena na svim kontinentima. Tjestenina ima bogatu nutritivnu 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 talijanskom 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. • Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica. • Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.
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
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.6. DANI ARTIČOKA

AKTIVNOST	Dani artičoke u Srednjoj školi Vela Luka
MEĐUPREDMETNA TEMA	Osobni i socijalni razvoj; Zdravlje
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. • Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica. • Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.
VRIJEME TRAJANJA	Kraj travnja i svibanj; period kada artičoka dozrijeva na Korčuli i pogodna je za pripremu jela.
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta: Lea Berković, Jakica Pecotić, Mladenka Padovan
MJESTO	Prostor škole; školski praktikum, učionica
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.7. POSJET KUHINJI HOTELA ADRIA

AKTIVNOST	Posjet kuhinji Hotela Adria
MEĐUPREDMETNA TEMA	Održivi razvoj
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	1. C – kuhar i slastičar
ISHODI UČENJA	Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu, SIU 2: Radni procesi u ugostiteljstvu Ishod: • Upoznavanje s osnovnim prostorijama profesionalne kuhinje.
VRIJEME TRAJANJA	Rujan 2026.
NASTAVNIK	Lea Berković, Mladenka Padovan
MJESTO	Profesionalna kuhinja hotela Adria
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.8. STAJUN OD LUMBLIJE

AKTIVNOST	„Stajun od lumblije“
MEĐUPREDMETNA TEMA	Osobni razvoj; Zdravlje
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, groždice • 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 danas nosi oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla, čime je njezina jedinstvenost i povezanost s Korčulom i službeno potvrđena. U listopadu se u Veloj Luci organizira „Stajun od lumblije“, manifestacija posvećena 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. • Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica. • Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.
VRIJEME TRAJANJA	Listopad 2026.
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta: Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić
MJESTO	Prostor škole – školski praktikum
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.9. DAN OTVORENIH VRATA SŠ VELA LUKA

AKTIVNOST	Dan otvorenih vrata Srednje škole Vela Luka
MEĐUPREDMETNA TEMA	—
OPIS	Dani otvorenih vrata (eng. Open House) 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. • Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica. • Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.
VRIJEME TRAJANJA	Svibanj 2026.
NASTAVNIK	Lea Berković, Mladenka Padovan
MJESTO	Kuharsko / slastičarski praktikum
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.10. SLATKI FESTIVAL

AKTIVNOST	Slatki festival
MEĐUPREDMETNA TEMA	Osobni i socijalni razvoj; Zdravlje
OPIS	Srednja škola Vela Luka organizira „Slatki festival“. Slatki festival je natjecanje učenika (kuhara i slastičara) u izradi jednostavnih otočnih slastica; pršurata i hrstule. 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 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. • Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica. • Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.
VRIJEME TRAJANJA	Radionica na kojoj se učenici upoznaju s izradom pršurata i hrstula u rujnu 2026. Natjecanje „Slatki festival“ u listopadu 2026.
NASTAVNIK	Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić.
MJESTO	Radionica: školski praktikum Natjecanje „Slatki festival“ – park „Žardin“, Vela Luka
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.11. SVETA BARBARA VARU VARI

AKTIVNOST	Sveta Barbara varu vari
MEĐUPREDMETNA TEMA	Osobni i socijalni razvoj; Održivi razvoj
OPIS	Tradicija Svete Barbare, koja se obilježava 4. prosinca, u Dalmaciji je posebno vezana uz sjetvu žita. Narodna izreka „Sveta Barbara, varu vari, u lončiću je 9 stvari“ odnosi se na tradicionalno jelo koje se priprema na taj dan. Varu čini devet vrsta žitarica i mahunarki, a svaka od njih ima svoje značenje i simboliku. Broj devet simbolizira devet mjeseci trudnoće, životni ciklus, plodnost i obilje. Prema tradicijskom vjerovanju, priprema i konzumiranje ovog jela donose obitelji sreću, zdravlje i blagostanje. Učenici 1. razreda zanimanja kuhar upoznat će se s tradicijom pripreme ovog jela, važnosti očuvanja tradicijske prehrane te će kroz praktičan rad primijeniti osnovne postupke obrade namirnica.
RAZRED	1. C – kuhar
ISHODI UČENJA	Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu – Osnove obrade živih namirnica. Ishodi: • Učenici će upoznati tradiciju pripreme tradicionalnog jela „Sveta Barbara varu vari“ i važnost očuvanja kulinarske baštine. • Učenici će prepoznati osnovne vrste žitarica i mahunarki koje se koriste u pripremi jela. • Učenici će upoznati nutritivnu važnost žitarica i mahunarki u prehrani. • Učenici će primijeniti osnovne postupke mehaničke obrade namirnica. • Učenici će primijeniti osnovne postupke termičke obrade namirnica. • Učenici će pravilno koristiti osnovne alate, uređaje i opremu za obradu namirnica. • Učenici će pravilno pripremiti i organizirati radno mjesto. • Učenici će primjenjivati osnovna pravila higijene i sigurnosti pri radu s namirnicama i opremom.
MPT	• Osobni i socijalni razvoj • Održivi razvoj
VRIJEME TRAJANJA	Prosinac 2026.; obilježavanje Svete Barbare 4. prosinca
NASTAVNIK	Lea Berković, Jakica Pecotić
MJESTO	Učionica; školski praktikum
KOMENTAR / OPAŽANJA	Aktivnost omogućuje učenicima povezivanje stručnih znanja s lokalnom gastronomskom tradicijom te razvijanje praktičnih vještina kroz pripremu tradicionalnog jela.

5.12. HRANA NIJE OTPAD

AKTIVNOST	Hrana nije otpad
MEĐUPREDMETNA TEMA	MPT: Održivi razvoj
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“ nastoji se 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; SIU 2 – Radni procesi u ugostiteljstvu. Modul: Proces obrade namirnica; SIU 1 – Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica. Ishodi: • 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. • Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica. • Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.
VRIJEME TRAJANJA	Tijekom cijele školske godine
NASTAVNIK	Svi nastavnici strukovnih predmeta: Lea Berković, Mladenka Padovan, Jakica Pecotić.
MJESTO	Prostor škole; školski praktikum, učionica.
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.13. UČIMO ZAČINSKO I LJEKOVITO BILJE

AKTIVNOST	Učimo začinsko i ljekovito bilje
OPIS	Učenici će uz pratnju i podršku nastavnice talijanskog i engleskog jezika otići u prirodu (u blizini škole) te će istraživati, uočiti i prepoznati začinsko i ljekovito bilje našeg podneblja. Prije početka aktivnosti učenici će dobiti papir s uputama, rječnikom i zadacima. Tijekom projektne nastave će na kartone lijepiti bilje te pisati nazive na talijanskom, hrvatskom jeziku i engleskom jeziku te će istraživati ljekovita svojstva bilja i način upotrebe. Nakon toga će u praktikumu usvojiti način upotrebe u kulinarstvu.
RAZRED	1. C – kuhar
ISHODI UČENJA	MODUL: Komunikacija u ugostiteljstvu Talijanski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevici Ishodi učenja: Sudjeluje u kratkoj i jednostavnoj interakciji vezanu za tematiku ljekovitog i začinskog bilja Strukturira kratke i jednostavne tekstove vezane za tematiku ljekovitog i začinskog bilja
MPT	Povezivanje s modulom Proces obrade namirnica i Engleski jezik
VRIJEME TRAJANJA	Ožujak 2027., 4 sata
NASTAVNIK	Jelena Padovan
MJESTO	Prostor škole, praktikum, priroda u okolini škole
KOMENTAR/OPAŽANJA	

5.14. DAN JABUKA- NATJECANJE U IZRADI KOLAČA OD JABUKA

AKTIVNOST / PROJEKT	Dan jabuka – natjecanje u izradi kolača od jabuke
MEĐUPREDMETNE TEME	Osobni i socijalni razvoj; Poduzetništvo; Zdravlje; Održivi razvoj
CILJ / OPIS AKTIVNOSTI	Obilježiti Svjetski dan jabuka kroz kreativno i praktično natjecanje u kojem učenici kuhari i slastičari izrađuju kolače od jabuke. Učenici će kroz timski rad primijeniti stručna znanja i vještine, razvijati kreativnost, preciznost i samostalnost te prezentirati gotove proizvode.
SUDIONICI	Svi učenici kuhari i slastičari – 1., 2. i 3. razred
RAZRED I MODULI – 1. RAZRED	Kuhari: • Temeljne vještine u ugostiteljstvu – Osnove obrade živežnih namirnica • Procesi obrade namirnica Slastičari: • Temeljne vještine u slastičarstvu • Osnove slastičarstva
RAZRED I MODULI – 2. RAZRED	Kuhari: • Osnove za jela • Kuhinjska administracija Slastičari: • odgovarajući modul iz slastičarstva koji obuhvaća izradu kolača i slastica
ISHODI UČENJA	• Učenici će primijeniti stečena stručna znanja i praktične vještine u izradi kolača od jabuke. • Učenici će pravilno pripremiti jabuke i ostale potrebne namirnice. • Učenici će primijeniti odgovarajuće postupke mehaničke i termičke obrade namirnica. • Učenici će pravilno koristiti alate, uređaje i opremu. • Učenici će samostalno ili u timu izraditi kolač od jabuke. • Učenici će razvijati kreativnost te estetski oblikovati i prezentirati gotov proizvod. • Učenici će pravilno organizirati radno mjesto i racionalno koristiti namirnice. • Učenici će kroz natjecanje razvijati timski duh, odgovornost i suradnju. • Učenici će vrednovati vlastiti rad i rad drugih natjecateljskih timova.
VRIJEME TRAJANJA	20. listopada 2026. – Svjetski dan jabuka
NASTAVNICE	Lea Berković i Mladenka Padovan
MJESTO	Školski praktikum

KOMENTAR / OPAŽANJA	Aktivnost se provodi u obliku natjecanja u kojem učenici kuhari i slastičari, raspoređeni u timove, izrađuju kolače od jabuke. Gotovi proizvodi prezentiraju se i vrednuju prema unaprijed definiranim kriterijima, primjerice okusu, izgledu, kreativnosti, tehničkoj izvedbi i prezentaciji. Aktivnost potiče suradnju učenika različitih zanimanja i povezivanje teorijskih znanja s praktičnim radom.
----------------------------	---

5.15. STON, SOLANA, SOL

AKTIVNOST	3 S; Ston, solana, sol
OPIS	Učenici Srednje škole Vela Luka, usmjerenja kuhar i slastičar će prisustvovati terenskoj nastavi koja će se održati u Ston. Učenici će naučiti kako djeluje najstarija solana na ovom području Mediterana, upoznati će se s poviješću Stona i stonskih zidina, i same solane. Nakon terenske nastave bit će organiziran ručak u restoranu "Kapetanova kuća" u Stonu. Tamo će učenici vidjeti osnove ugostiteljskog posluživanja. Na kraju će biti poslužena tradicionalna stonska torta. Glavne točke terenske nastave: • <i>Stonska solana i stonska sol</i> • <i>Povijest Stona i povijest solane</i> • <i>Ručak u restoranu</i> • <i>Stonska torta – autohtona, lokalna slastica</i>
RAZRED	1. C i 2. C
ISHODI UČENJA	
Način stjecanja ishoda učenja: <i>Ukupno 15 školskih sati.</i>	• Vođeni proces učenja i poučavanja (3 sata) – 20% • Oblici rada temeljenog na radu (10 sati) – 70 % • Samostalne aktivnosti učenika/ polaznika (2 sata) – 10%
<i>Moduli</i> Proces obrade namirnica	<i>Stonska solana i stonska sol</i> SIU: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Ishodi: • - Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu
Temeljne vještine u ugostiteljstvu	• <i>Ručak u restoranu</i> SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja Ishodi:

	• Korištenje opreme i inventara u poslužnom odjelu • „a la carte“ sustav posluživanja • Sredstva ponude jela i pića • Radni procesi posluživanja gosta
Organizacija rada u ugostiteljstvu	<i>Ručak u restoranu</i> SIU: Radni procesi u ugostiteljstvu Ishod: • Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta • Elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu • Objasniti suradnju unutar ugostiteljskog objekta
Tradicijske slastice hrvatskih regija	<i>Stonska torta – autohtona, lokalna slastica</i> Ishod: • Tradicijske slastice hrvatskih regija
<i>Općeobrazovni predmet</i> Povijest	• Ukratko povijest Stona • Povijest stonskih zidina – razlog njihova nastanka • Povijest solane Zanimljivosti kroz prošlost vezane uz Ston i solane
Vrijeme trajanja	Studeni 2026. – Prosinac 2026.
NASTVANICI	Jakica Pecotić, Lea Berković, Mladenka Padovan, Ivana Prižmić
TROŠKOVI	35 Eura / Učenik Specifikacija troškova: • Stonske zidine i tvrđava Veliki kaštio: Ulaznica učenike: 5 € • Solana Ston: Ulaznica za učenike cijena 4 € po osobi. • Lapidarij u Stonu (zbirka kamenih spomenika): Ulaz za djecu i učenike je besplatan • Ručak: 25 Eura
MJESTO	Terenska nastava - Ston

5.16. POSJET PIZZERIJI U VELOJ LUCI

AKTIVNOST	Posjet pizzeriji u Veloj Luci
MEĐUPREDMETNA TEMA	Održivi razvoj
OPIS	Učenici 2. razreda zanimanja kuhar posjetit će jednu od pizzerija u Veloj Luci kako bi se upoznali s organizacijom rada i načinom funkcioniranja profesionalnog ugostiteljskog objekta specijaliziranog za pripremu pizza. Tijekom posjeta učenici će imati priliku upoznati prostor i opremu pizzerije, organizaciju rada, način pripreme i obrade namirnica te tijekom proizvodnog procesa – od pripreme i obrade namirnica do pečenja i posluživanja pize. Posebna će se pozornost posvetiti organizaciji rada u kuhinji, pravilnom korištenju opreme i racionalnom korištenju namirnica. Posjet omogućuje učenicima povezivanje teorijskih znanja s praktičnim radom u stvarnom ugostiteljskom okruženju te upoznavanje s mogućnostima zapošljavanja i radom kuhara u pizzeriji.
RAZRED	2. C – kuhar
ISHODI UČENJA	Modul: Osnove za jela. Modul: Kuhinjska administracija. Ishodi: • Učenici će upoznati organizaciju rada i proizvodni proces u pizzeriji. • Učenici će prepoznati osnovne namirnice, alate, uređaje i opremu koji se koriste u pripremi pizza. • Učenici će upoznati osnovne postupke pripreme i obrade namirnica potrebnih za izradu pizza. • Učenici će povezati teorijska znanja s praktičnim radom u profesionalnom ugostiteljskom objektu. • Učenici će upoznati načine organizacije radnog mjesta i rasporeda poslova u kuhinji pizzerije. • Učenici će uočiti važnost pravilnog planiranja, racionalnog korištenja namirnica i organizacije rada u ugostiteljstvu.
VRIJEME TRAJANJA	Tijekom školske godine 2026./2027. – termin će biti naknadno određen.
NASTAVNIK	Lea Berković
MJESTO	Pizzerija u Veloj Luci
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.17. VOĐENJE INSTAGRAM PROFILA ŠKOLSKOG PRAKTIKUMA

AKTIVNOST	Vođenje Instagram profila školskog praktikuma
MEĐUPREDMETNA TEMA	Osobni i socijalni razvoj; Održivi razvoj
OPIS	Srednja škola Vela Luka vodi službeni Instagram profil školskog ugostiteljskog praktikuma putem kojeg se javnosti predstavljaju aktivnosti učenika, njihova praktična znanja i radovi nastali u školskom praktikumu. Učenici sudjeluju u pripremi sadržaja za objavu, fotografiranju i predstavljanju pripremljenih jela, slastica i drugih radova. Na profilu se objavljuju fotografije jela, recepti, postupci pripreme te informacije o aktivnostima, projektima i događanjima u kojima sudjeluju učenici i nastavnici. Aktivnost omogućuje učenicima povezivanje stručnih znanja s digitalnom komunikacijom, predstavljanje vlastitog rada široj javnosti te razvijanje odgovornosti, kreativnosti i profesionalnog odnosa prema prezentaciji ugostiteljskog rada. Posebna se pozornost posvećuje pravilnom predstavljanju jela, točnosti informacija i primjerenom sadržaju objava.
RAZRED	2. C – kuhar
ISHODI UČENJA	Modul: Kuhinjska administracija. Modul: Osnove za jela. Ishodi: • Učenici će sudjelovati u planiranju i organizaciji sadržaja vezanog uz rad školskog praktikuma. • Učenici će pripremiti osnovne informacije o jelima i receptima za potrebe objave. • Učenici će pravilno predstaviti pripremljena jela i proizvode školskog praktikuma. • Učenici će fotografirati i odabrati odgovarajuće fotografije jela za objavu. • Učenici će primijeniti stručna znanja pri opisivanju namirnica, postupaka pripreme i gotovih jela. • Učenici će razvijati kreativnost i odgovornost pri izradi sadržaja za službeni profil praktikuma. • Učenici će povezati praktični rad u kuhinji s prezentacijom i promocijom rada školskog praktikuma. • Učenici će razvijati profesionalan način komunikacije i predstavljanja ugostiteljskih proizvoda u digitalnom okruženju.
MPT	• Osobni i socijalni razvoj • Održivi razvoj
VRIJEME TRAJANJA	Tijekom cijele školske godine 2026./2027.
NASTAVNIK	Lea Berković
MJESTO	Školski praktikum; učionica
KOMENTAR / OPAŽANJA	—

5.18. UMJETNOST NA TANJURU – OD NAMIRNICE DO SKULPTURE

AKTIVNOST / PROJEKT	„Umjetnost na tanjuru – od namirnice do skulpture“
CILJ PROJEKTA	Učenici kroz cijelu školsku godinu uče različite tehnike rezbarenja voća i povrća te postupno izrađuju vlastite dekoracije, kompozicije i skulpture. Kroz praktičan rad razvijaju preciznost, kreativnost, strpljenje i osjećaj za estetiku te upoznaju mogućnosti primjene carvinga u ugostiteljstvu.
RAZRED	2. C – kuhar
MODUL	Izborni modul – Rezbarjenje namirnica
AKTIVNOSTI UČENIKA	• upoznavanje s carvingom i njegovom primjenom u ugostiteljstvu • pravilno i sigurno rukovanje carving noževima i alatima • priprema namirnica za rezbarjenje • rezbarjenje jednostavnih oblika • izrada cvjetova od mrkve, rotkvice, krastavca, luka i drugih namirnica • izrada listova i ornamenata • izrada ruža od povrća • rezbarjenje lubenice i bundeve • izrada većih dekorativnih kompozicija • kombiniranje više vrsta voća i povrća u jednu dekorativnu cjelinu • fotografiranje gotovih radova • izrada osobnog „carving portfolija“ • prezentacija gotovih radova.
ISHODI UČENJA	• Učenici će objasniti pojam carvinga i njegovu primjenu u ugostiteljstvu. • Učenici će pravilno i sigurno koristiti carving noževe, alate i opremu. • Učenici će odabrati odgovarajuću namirnicu za zadanu dekoraciju. • Učenici će primijeniti osnovne i složenije tehnike rezbarenja voća i povrća. • Učenici će izraditi različite dekorativne elemente prema zadanim predlošcima. • Učenici će samostalno osmisliti i izraditi dekorativnu kompoziciju. • Učenici će kombinirati različite vrste namirnica u skladnu dekorativnu cjelinu. • Učenici će razvijati preciznost, kreativnost, strpljenje i estetski osjećaj. • Učenici će dokumentirati svoj rad fotografiranjem i izraditi vlastiti carving portfolio.

MEĐUPREDMETNE TEME (MPT)	• Osobni i socijalni razvoj • Održivi razvoj • Poduzetništvo
VRIJEME TRAJANJA	Tijekom cijele školske godine 2026./2027.
NASTAVNIK	Lea Berković
MJESTO	Školski praktikum; učionica
KOMENTAR / OPAŽANJA	Projekt omogućuje učenicima kontinuirano razvijanje praktičnih i kreativnih vještina. Radovi učenika mogu se koristiti za dekoraciju školskog praktikuma, prezentacije, školske događaje i druge aktivnosti škole. Carving portfolio učenika služi kao dokumentacija njihova napretka tijekom školske godine.

5.19. ANTIPASTA – ODJECI PROŠLOSTI ZA NASLJEĐE BUDUĆNOSTI

AKTIVNOST	Antipasta, Vela Luka – odjeci prošlosti za nasljeđe budućnosti
OPIS	Antipasta je konzervirana riba s povrćem, jedan od najpoznatijih proizvoda, koji se proizvodio u tvornici „Jadranka“ u Veloj Luci. Želja nam je oživiti nasljeđe, istražiti prošlost antipaste, kroz djelatnike tvornice i narodnu predaju. Osim toga, želja nam je i pronaći originalni recept, te osmisliti način na koji bi antipasta mogla ponuditi kao turistički proizvod usmjeren na gastro turizam.
RAZRED	2. C
ISHODI UČENJA	
Način stjecanja ishoda učenja: <i>Ukupno 75 školskih sati.</i>	• Vođeni proces učenja i poučavanja (5 sata) – 10% • Oblici rada temeljenog na radu (50 sati) – 70 % • Samostalne aktivnosti učenika/ polaznika (15 sata) – 20%
Izborni modul: Eno i gastro turizam	SIU: Eno i gastro turizam Ishodi: • Istraživanje i prikupljanje usmene povijesti • Obaviti razgovore s bivšim zaposlenicima nekadašnje tvornice "Jadranka" u Veloj Luci. • Prikupiti detaljne opise radnih mjesta, načina rada u proizvodnji, te sjećanja vezana uz pripremu specifičnog jela (antipaste). • Arhivsko istraživanje i dokumentiranje recepture

	• Posjetiti arhiv u Žrnovu radi pronalaženja originalne pisane dokumentacije i autentičnog recepta za tvorničku antipastu. • Praktična izrada i testiranje u praktikumu • Nabaviti potrebne sirovine i pristupiti probnoj pripremi antipaste u školskom praktikumu prema prikupljenom izvornom receptu. • Provesti eksperimente i istražiti metode konzerviranja u jednostavnim uvjetima (pasterizacija, odabir prikladnih omjera sastojaka) kako bi proizvod bio zdravstveno ispravan i dugotrajnije upotrebljiv. • Dizajn i vizualni identitet proizvoda • Osmisliti prepoznatljivo ime proizvoda, dizajnirati logotip i vizualni identitet koji odražavaju tradiciju Vele Luke i povijest tvornice "Jadranka". • Dizajnirati ambalažu (pakiranje) koja je estetski privlačna, praktična za kupce, a istovremeno štiti kvalitetu i rok trajanja proizvoda. • Promocija i plasman turističkog proizvoda • Osmisliti strategiju predstavljanja proizvoda javnosti, uključujući priču - storytelling o oživljavanju zaboravljenog lokalnog okusa. • Predstaviti proizvod putem društvenih mreža, suradnjom s lokalnim turističkim zajednicom i ugostiteljima • Završna priredba • Predstaviti proizvod kroz degustaciju; zabavna-kulturno – gastro večer, kojom će se predstaviti proizvod, čime se zaokružuje autentična turistička priča Vele Luke
VRIJEME TRAJANJA	Siječanj 2027.- Lipanj 2027.
NASTVANICI	Jakica Pecotić, Lea Berković
TROŠKOVI	• Nema evidentiranih troškova
MJESTO	• Srednja škola Vela Luka • Ugostiteljski praktikum Srednje škole Vela Luka • Arhiv u Žrnovu

5.20. POSJET KORČULI - Un'isola, due storie – odlazak u Korčulu

AKTIVNOST	Un'isola, due storie – odlazak u Korčulu
OPIS	Odlazak u Korčulu; obilazak grada, posjet Marko Polo centra, Gradskog muzeja i obiteljskog gospodarstva Eko škoj Cilj je upoznavanje talijansko – hrvatskih veza; kulturno povijesne baštine i povijesnog konteksta putem suradnje s navedenim institucijama te obilaskom grada i obiteljskog gospodarsta – 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, osmisliti hipotetski svoje obiteljsko gospodarstvo te samostalno izraditi prezentaciju kod kuće i izlagati pred razredom).
RAZRED	1. a, 1. b i 1. c učenici koji pohađaju nastavu talijanskog jezika i povijesti
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 2026. , 8 sati
NASTAVNIK	Jelena Padovan
MJESTO	Grad Korčula, Gradski muzej, obiteljsko gospodarstvo Eko škoj, Muzej Marko Polo

5.21. TERENSKA NASTAVA – POSJET HOTELU KORKYRA

AKTIVNOST	Terenska nastava u Hotelu Korkyra – od poslovnog događaja do računovodstvene evidencije
OPIS	Projektna aktivnost „Od poslovnog događaja do računovodstvene evidencije“ – računovodstvo Hotela Korkyra“ provodi se u sklopu modularne nastave iz Osnova računovodstva. Cilj aktivnosti je učenicima prvog razreda omogućiti da osnovne računovodstvene pojmove koje upoznaju u učionici povežu sa stvarnim poslovanjem gospodarskog subjekta u svojoj lokalnoj zajednici. Učenici će promatrati put poslovne isprave od mjesta njezina nastanka do računovodstvene evidencije te povezivati poslovne događaje s prihodima, rashodima, imovinom i obvezama. Nakon terenske nastave učenici će u školi analizirati odabrane primjere poslovnih događaja iz hotelskog poslovanja.
RAZRED	1.b – učenici strukovnog obrazovnog programa
ISHODI UČENJA	MODUL: Osnove računovodstva Nakon provedene aktivnosti učenik će moći: • objasniti ulogu i važnost računovodstva u poslovanju hotela; • prepoznati poslovni događaj i povezati ga s odgovarajućom knjigovodstvenom ispravom; • razlikovati osnovne vrste poslovnih isprava te ulazni i izlazni račun • prepoznati kupca i dobavljača u konkretnom poslovnom odnosu; • razlikovati osnovne primjere prihoda i rashoda; • objasniti razliku između gotovinskog i bezgotovinskog plaćanja; • pratiti put poslovne isprave od mjesta njezina nastanka do računovodstva; • objasniti važnost točnosti, vjerodostojnosti, urednosti i čuvanja računovodstvene dokumentacije • primijeniti stečeno znanje na konkretnim primjerima poslovnih događaja iz hotelskog poslovanja; • surađivati u skupini i prezentirati rezultate rada.
MPT	• Poduzetništvo: učenik upoznaje funkcioniranje stvarnog poslovnog subjekta u lokalnoj zajednici i povezuje pružanje usluge s nastankom prihoda i rashoda;

	• Uporaba IKT-a: učenik uočava ulogu informacijskih sustava u rezervaciji, izdavanju računa, naplati i računovodstvenom evidentiranju te može digitalno izraditi završni prikaz; • Osobni i socijalni razvoj: učenik surađuje s drugim učenicima, preuzima odgovornost za svoj dio zadatka te razvija primjeren način komunikacije s djelatnicima poslovnog subjekta; • Učiti kako učiti: učenik povezuje teorijsko znanje sa stvarnom poslovnom situacijom, postavlja pitanja, bilježi relevantne informacije i koristi ih pri rješavanju završnog zadatka.
VRIJEME TRAJANJA	8 sati – priprema učenika u školi (2 sata), terenska nastava u Hotelu Korkyra (4 sata), analiza i završni zadatak u školi (2 sata)
NASTAVNIK	Ivana Simoni, dipl. oec.
MJESTO	Srednja škola Vela Luka i Hotel Korkyra, Obala 3 br. 21, Vela Luka – Facta Vera d.o.o.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Posjet Hotelu Korkyra i razgovor s djelatnicima, uz prethodni dogovor s hotelom. Za potrebe nastave koristiti ogledne ili anonimizirane poslovne isprave, bez osobnih i povjerljivih podataka gostiju, zaposlenika i poslovnih partnera.

6. OBRASCI PRAĆENJA MODULARNE NASTAVE – STRUKOVNI MODULI

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

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

Sadržaj

Obrazac kurikuluma ustanove za strukovno obrazovanje	2
Uvod -Opće informacije.....	2
2. POPIS ZANIMANJA U SREDNJOJ ŠKOLI VELA LUKA – MODULARNA NASTAVA	3
2.1. REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU- REFERENTICA ZA POSLOVNU EKONOMIJU	3
POPIS MODULA – 1. razred REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU.....	5
POPIS MODULA – 2. razred REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU.....	6
2.2. KUHAR/ KUHARICA.....	9
2.3. SLASTIČAR/ SLASTIČARKA.....	16
3. POPIS USTANOVA S KOJIMA ŠKOLA SURADUJE	20
4. VREMENIK I RAZRADA MODULA	21
4.1. REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU	21
4.1.1. PRVI MODUL: UVOD U PODUZETNIŠTVO	21
4.1.2. MODUL: Informacijsko-komunikacijske tehnologije u uredskom poslovanju	36
4.1.3. Osnove računovodstva	43
2. Ishodi učenja.....	48
3. Nastavne cjeline / teme.....	49
4. Operativni izvedbeni plan SUI-a	49
5. Situacijski scenarij poučavanja – „Kontroliram i evidentiram”	53
6. Vrednovanje	53
6.1. Vrednovanje za učenje	53
6.2. Vrednovanje kao učenje – samovrednovanje	53

6.3. Vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika	54
7. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	55
8. Materijali i izvori za rad	55
2. Ishodi učenja.....	56
3. Nastavne cjeline / teme.....	56
4. Operativni izvedbeni plan SUI-a	57
5. Situacijski scenarij poučavanja – „Muke po bilanci”	59
6. Vrednovanje	59
6.1. Vrednovanje za učenje	59
6.2. Vrednovanje kao učenje – samovrednovanje	60
6.3. Vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika	61
7. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	61
2. Ishodi učenja.....	62
3. Nastavne cjeline / teme.....	62
4. Operativni izvedbeni plan SUI-a	63
5. Situacijski scenarij poučavanja – „Popisi naši svagdašnji”	65
6. Vrednovanje	65
6.1. Vrednovanje za učenje	65
6.2. Vrednovanje kao učenje – samovrednovanje	66
6.3. Vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika	66
7. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	67
4.1.4. Uvod u osobne financije	67
4.1.5. Uvod u poslovne komunikacije	71

4.1.6. Daktilografija u uredskom poslovanju.....	80
4.1.7. Strani jezik struke – Talijanski jezik	87
4.2. REFERENT ZA POSLOVNU EKONOMIJU – 2. RAZRED.....	100
4.2.1. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL- Planiranje poduzetničke aktivnosti	101
4.2.2. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - PRORAČUNSKE TABLICE U POSLOVANJU	108
4.2.3. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - RAČUNOVODSTVO IMOVINE I OBAVEZA	117
1. Osnovni podatci.....	117
2. Ishodi učenja.....	117
3. Nastavne cjeline / teme.....	118
4. Operativni izvedbeni plan SUI-a	118
5. Situacijski scenarij poučavanja – „Oprezno s novcem”	119
6.Vrednovanje	119
6.1. Vrednovanje za učenje	120
6.2. Vrednovanje kao učenje – samovrednovanje	120
6.3. Vrednovanje naučenoga – kriterijska rubrika	120
7. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	121
2. Ishodi učenja.....	122
3. Operativni izvedbeni plan.....	122
4. Situacijski scenarij poučavanja – „Kolika je kamata?”	124
5. Vrednovanje	124
5.1. Kriterijska rubrika	124
6. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	125
1. Osnovni podatci.....	125

2. Ishodi učenja.....	125
3. Operativni izvedbeni plan.....	126
4. Situacijski scenarij poučavanja – „Prodajem i putujem”	127
5. Vrednovanje	127
5.1. Kriterijska rubrika	128
6. Prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	128
4.2.4. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – PONAŠANJE POTROŠAČA	140
4.2.5. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – MIKROEKONOMIJA.....	150
4.2.6. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – PISANE POSLOVNE KOMUNIKACIJE.....	161
4.2.7. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – NOVČANO POSLOVANJE.....	169
4.2.8. IZBORNI STRUKOVNI MODUL – POSLOVNO PREGOVARANJE.....	173
Primjer – vrednovanje za učenje – kriterijska rubrika.....	177
4.3. ZANIMANJE KUJAR/ICA – 1. RAZRED.....	189
4.3.1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu.....	190
4.3.2. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - Komunikacija u ugostiteljstvu	194
4.3.3. MODUL: HIGIJENA I EKOLOGIJA	201
4.3.4. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - Organizacija rada u ugostiteljstvu.....	207
4.2.5. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL: PROCESI OBRADJE NAMIRNICA.....	219
4.3.6.OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL: TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	225
4.3.7. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - PRIMJENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU	239
4.4. DRUGI RAZRED PROGRAM KUJAR.....	253
4.4.1. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – KUHINJSKA ADMINISTRACIJA	254
4.4.2. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – OSNOVE ZA JELA.....	260

4.4.3. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – JUHE.....	270
4.4.4. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – HLADNA PREDJE	274
4.4.5. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU	279
4.4.6. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – VARIVA I GARNITURE.....	290
4.4.7. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU	294
4.4.8. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – HRANA I ZDRAVLJE	312
4.4.9. IZBORNI MODUL – ENO I GASTRO TURIZAM.....	316
4.4.10. IZBORNI MODUL – REZBARENJE NAMIRNICA	316
4.5. DRUGI RAZRED PROGRAM SLASTIČAR	325
4.5.1. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA	326
4.5.2. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – SLASTICE OD TIJESTA	326
4.5.3. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – SLASTICE OD SMJESE	326
4.5.4. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL - SLASTICE OD KREME	326
4.5.5. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – OBLIKOVANJE, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE SLASTICA.....	326
MODUL 1: TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA.....	326
MODUL 2: SLASTICE OD TIJESTA	327
MODUL 3: SLASTICE OD SMJESE	327
MODUL 4: SLASTICE OD KREME	328
MODUL 5: OBLIKOVANJE, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE SLOŽENIJH SLASTICA.....	328
4.5.6. OBAVEZNI STRUKOVNI MODUL – OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI	329
4.5.7. IZBORNI STRUKOVNI MODUL – TRADICIJSKE SLASTICE HRVATSKIH REGIJA.....	338
5. AKTIVNOSTI / PROJEKTI/ SURADNJE/	340
5.1. OD POSLOVNOG DOGAĐANJA DO RAČUNOVODSTVENE EVIDENCIJE	341

5.2. IMOVINA I OBVEZE U POSLOVANJU HOTELA – TERENSKA NASTAVA AMINES HOTEL KORČULA	342
5.3. BOŽIĆNI PARTY	344
5.4. ADVENTSKI SAJAM.....	345
5.5. SVJETSKI DAN TJESTENINE.....	346
5.6. DANI ARTIČOKA	347
5.7. POSJET KUHINJI HOTELA ADRIA	349
5.8. STAJUN OD LUMBLIJE	350
5.9. DAN OTVORENIH VRATA SŠ VELA LUKA	351
5.10. SLATKI FESTIVAL	353
5.11. SVETA BARBARA VARU VARI	354
5.12. HRANA NIJE OTPAD	355
5.13. UČIMO ZAČINSKO I LJEKOVITO BILJE.....	356
5.14. DAN JABUKA- NATJECANJE U IZRADI KOLAČA OD JABUKA.....	357
5.15. STON, SOLANA, SOL.....	358
5.16. POSJET PIZZERIJI U VELOJ LUCI.....	360
5.17. VOĐENJE INSTAGRAM PROFILA ŠKOLSKOG PRAKTIKUMA	361
5.18. UMJETNOST NA TANJURU – OD NAMIRNICE DO SKULPTURE	362
5.19. ANTIPASTA – ODJECI PROŠLOSTI ZA NASLJEĐE BUDUĆNOSTI	363
5.20. POSJET KORČULI - Un'isola, due storie – odlazak u Korčulu.....	365
5.21. TERENSKA NASTAVA – POSJET HOTELU KORKYRA	366
6. OBRASCI PRAĆENJA MODULARNE NASTAVE –	368
STRUKOVNI MODULI	368
OBRAZAC – referent/ica za poslovnu ekonomiju	368

OBRAZAC – kuhar-ica /slastičar/ka.....	368
--	-----