**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: KUHAR**

**PREDMET: KUHARSTVO**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 UGOSTITELJSKA KUHINJA**  **1.1 ZAŠTITA NA RADU**  **1.2 UGOSTITELJSKA KUHINJA**  **1.3 ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI** | * Objasniti ulogu i značenje zaštite na radu * Opisati moguće opasnosti na radu * Navesti opća pravila za sprečavanje povreda na radu * Odabrati odgovarajuću zaštitnu odjeću i obuću * Primijeniti prvu pomoć | Biologija s higijenom i ekologijom  Gospodarska matematika  Poznavanje robe i prehrana | * zdr C.5.1.C Opisuje profesionalne rizike pojedinih zanimanja * zdr A.1.3. Opisuje načine održavanja i primjenu osobne higijene i higijene okoline * osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. |
| * Nabrojati glavne i sporedne kuhinjske prostorije * Prepoznati i pravilno koristiti tehničke uređaje i strojeve * Nabrojiti vrste kuhinjskog alata, strojeva, uređaja i namještaja. * Opisati uređaje za hlađenje I smrzavanje * Nabrojiti vrste ugostiteljskih kuhinja * Nabrojiti etape radnog procesa u kuhinji * Objasniti nastanak gubitaka u obradi živežnih namirnica | - osr A.4.1. Razvija sliku o sebi  - osr B.2.4. Suradnički uči i radi u timu.  - uku A. 4/5.3. Učenik kreativno djeluje u  različitim područjima učenja   * uku D.4/5.2 Suradnja s drugima. * osr A.4.3. Razvija osobne potencijale * Ikt A.4.1. učenik kritički odabire odgovarajuću tehnologiju |
| **T2 TEHNOLOGIJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA**  **2.1 ŽIVEŽNE NAMIRNICE** | * Razlikovati vrste i sastav živežnih namirnica * Objasniti važnost i uporabu povrća u kuharstvu * Nabrojiti podijelu i vrste povrća * Objasniti važnost gljiva u * kuharstvu * Razlikovati vrste začina i mirodija * Nabrojiti začine i mirodije * Objasniti važnost i uporabu mesa u kuharstvu * Nabrojati vrste i dijelove mesa * Objasniti važnost i uporabu ribljeg mesa u kuharstvu * Prepoznati ribe prema podrijetlu i vrstama * Objasniti načine čišćenja i pripremanja riba, rakova, školjki i glavonošaca za raznu uporabu | **Preporuka za ostvarivanje :**  Tema ima za cilj da učenici svladaju pripremu i obradu živežnih namirnica, primjenu tehnoloških postupaka i pravilan odabir osnova jela. Na taj način će svojim znanjem i vještinama realizirati praktičnu nastavu u ugostiteljskom objektu. | - uku A. 4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim  područjima učenja  - uku D.4/5.2 Suradnja s drugima.  - osr A.4.3. Razvija osobne potencijale  - Ikt A.4.1. učenik kritički odabire odgovarajuću  tehnologiju  - uku D. 4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s  drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i  spreman je zatražiti I ponuditi pomoć |
| **2.2 OSNOVE JELA** | * Nabrojiti vrste osnove jela * Prepoznati vrste temeljaca * Objasniti važnost umaka * Nabrojiti podjelu umaka | * osr A.4.1. Razvija sliku o sebi * uku A. 4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim   područjima učenja  - uku D. 4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s  drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i  spreman je zatražiti i ponuditi pomoć |
| **T3 UVODNA JELA**  **3.1**  **HLADNA PREDJELA**  ( projekt/vježba u praktikumu ) | - Definirati pojam uvodnih jela  - Razlikovati, pravilno odabrati namirnice za hladna predjela  - Definirati umake koje koristimo za povezivanje hladnih predjela  - Kreiranje i vrednovanje novih činjenica, pojmova i postupaka u slaganju jela na tanjure preuzimajući etičke i društvene odgovornosti imajući na umu pravila struke  - Imenovati hladna predjela prema vrsti namirnica | Poznavanje robe i prehrana  Osnove turizma  Gospodarska matematika | ZdrB.4.1.A Odabire primjerene odnose I komunikaciju  Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale  Osr B.4.2. Suradnički uči I radi u timu  Ukv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć  ZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene I higijene okoline na očuvanje zdravlja |
| **3.2 JUHE**  (project/vježba u praktikumu) | -Definirati pojam juha  -Usporediti bistre i guste juhe  -Interpretirati, odabrati i kreativno koristiti naučene pojmove i postupke u prigotavljanju bistrih juha( blanširanje,korijenasto povrće…)  -Uočiti i povezati izradu umaka kao osnovu gustim juhama  -Opisati načine posluživanja bistrih i gustih juha u pansionu i a la cartu. | Poznavanje robe I prehrana  Osnove turizma  Gospodarska matematika | OsrB.4.2. Suradnički uči i radi u timu  OsrB5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/ postupaka  UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| **3.3 TOPLA PREDJELA**  ( projekt/ vježba u praktikumu) | -Prepoznati složenost u pripremi toplih predjela  -Argumentirati uporabu mlađih mesa za prigotavljanje toplih predjela  -Izdvojiti vrste tijesta za izradu toplih predjela  -Definirati važnost umaka kod prigotavljanja toplih predjela  . -Usvojiti pravilno I ekonomično prigotavljanje toplih predjela s normativnim i nutritivnim vrijednostima preuzimanjem osobne i timske odgovornostzi za uspješno provođenje I izvršavanje zadatka poštivajući pravila struke | Poznavanje robe I prehrana  Osnove turizma  Gospodarska matematika | UkuD.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikacijus drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama I spreman je zatražiti I ponuditi pomoć  Zdr B.4.1 A Odabire primjerene komunikacije I odnose  OsrB. 4.2.Suradnički uči i radi u timu  OsrA.4.3.Razvija osobne potencijale |
| **T4 DODACI JELIMA**  - **PRILOZI I SALATE**  **4.1**  **PRILOZI**  ( project/vježba u praktikumu) | -Definirati podjelu povrća prema načinu gotovljrnja  -Analizirati priloge prema živežnim namirnicama od kojih se gotove  -Usporediti priloge prema pojedinim regijama I narodima gdje su nastali i ustalili se  -Argumentirati nutritivnu važnost povrća u prehrani  -Razlikovati povrće prema vremenskom dozrijevanju (godišnja doba) te prruzimanje odgovornosti za pravilno čuvanj povrća radi očuvanja nutritivnih vrijednosti | Poznavanje robe I prehrana  Osnove turizma  Gospodarska matematika | Uku A4.3.Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja  Goo C.4.3. Promiče kvalitetu života u zajednici  OsrA. 4.1. Razvija sliku o sebi  OsrA 4.3. Raztvija osobne potencijale |
| **4.2**  **SALATE**  ( project/vježba u praktikumu) | -Definirati podjelu salata prema izboru i briju povrća, sastavu, miješanju i slaganju salata  -Analizirati začine I začinjavanje salata  -Opisati salate prema stanju povrća(sirovo ili kuhano) od kojeg se pripremaju salate  -Analizirati I predložiti načine posluživanja salata | Poznavanje robe I prehrana  Osnove turizma  Gospodarska matematika | OsrB.4.2. Suradnički uči i radi u timu  OsrB5.1. Uviđa posljedice svojih I ntuđih stavova/ postupaka  UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje I ustraje u učenju |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: KUHAR**

**PREDMET: KUHARSTVO**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 UMACI I GOTOVA JELA**  **1.1 UMACI** | Nabrojati osnovne umake  Razvrstati izvedene umake dobiveni od osnovnih umaka  Nabrojati tri svijetla umaka na bazi mliječnog umaka Bechamel  Nabrojati tri svijetla umaka na bazi baršunastog umaka Veloute  Nabrojati tri izvedena umaka na bazi holandskog umaka  Nabrojati tri izvedena umaka na bazi majoneze  Nabrojati tri izvedena umaka na bazi octenog umaka  Nabrojati tri umaka na bazi krepkog umaka  Nabrojati namirnice i objasniti pripremu hladetine  Objasniti postupak prigotovljavanja hladetine  Navesti karakteristike želiranih umaka  Navesti sastojke i pripremu za holandski umak, umak od sira, madera umak, bijeli želirani umak, remoulade umak, lovački umak, tartar umak  Napraviti umake prema recepturama  Preračunati normative potrebne za pripremu određenog jela.  Odrediti koji umak pripada određenom jelu | KUHARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački jezik  **Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.  zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno  pravilima i normama zajednice.  zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.  ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.  ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.  uku B.4/5.1. 1. Planiranje  Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.  odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.  osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.  osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.  osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.  pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.  pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.  pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.  pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.  pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **1.2 GOTOVA JELA**  **1.2.1 GOTOVA JELA OD RIBA RAKOVA, ŠKOLJKI, GLAVONOŽACA** | Nabrojati rakove, školjke I glavonožce  Navesti i opisati tehnološke postupke koji se koriste za pripremu jela od rakova, školjki I glavonožaca  Preračunati normative potrebne za pripremu određenog jela  Servirati I poslužiti jela od riba, rakova školjki I glavonožaca  Razlikovati slatkovodne i morske ribe  Navesti 5 slatkovodnih riba  Navesti 5 bijelih morskih riba  Navesti sitnu plavu morsku ribu  Navesti krupu plavu ribu  Objasniti organoleptičko ocjenjivanje ribe  Preračunati normative  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje kuhanog zubaca  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja kuhanog zubatca  Prigotoviti kuhani zubatac  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ogrušanog odreska od lista u bijelom vinu  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja ogrušanog odreska od lista u bijelom vinu  Prigotoviti ogrušani odrezak od lista u bijelom vinu  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohanog oslića (bečki, pariški, Orly)  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohanog oslića (bečki, pariški, Orly)  Prigotoviti pohanog oslića (bečki, pariški, Orly)  Servirati I poslužiti gotovo jelo  Navesti 5 morskih rakova  Razlikovati morske rakove  Navesti 5 morskih školjki  Prepoznati različite školjke  Nabrojati mekušce koji se koriste u pripremanju jela  Razlikovati različite vrste mekušaca  Preračunati normative  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje dalmatinskog brodeta  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja dalmatinskog brodeta  Prigotoviti dalmatinski brodet  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ribljeg paprikaša  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja ribljeg paprikaša  Prigotoviti riblji paprikaš  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje dagnji na buzaru  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja dagnji na buzaru  Prigotoviti dagnje na buzaru  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pečene hobotnice na dalmatinski način  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pečene hobotnice na dalmatinski  Prigotoviti pečenu hobotnicu na dalmatinski  Preračunati normative  Servirati I poslužiti gotovo jelo |
| **1.2.2 JELA OD ŽABA I PUŽEVA** | Nabrojati žabe koje se koriste u kuharstvu  Objasniti pripremu mesa žaba za prigotovljavanje  Nabrojati tehnološke postupke koji se koriste za pripremu jela od žaba  Nabrojati puževe koji se koriste u kuharstvu  Objasniti pripremanje puževa za uporabu  Objasniti prigotovljavanje puževa  Objasniti serviranje I posluživanje puževa  Preračunati normative potrebne za pripremu određenog jela. |
| **1.2.3 GOTOVA JELA OD MESA** | Definirati pojam gotova jela i navesti najvažnije značajke  Razvrstati meso govedine po starosti  Razvrstati meso govedine po kategorijama  Nabrojati tehnološke postupke gotovljenja mesa govedine  Organizirati raspored radnih operacija  Nabrojati namirnice za prigotavljanje pirjane govedine  Opisati tehnološki postupak pirjanja  Prigotoviti pirjanu govedinu  Oblikovati I izrezati meso goveđeg mesa za pripremanje gotovih jela  Nabrojati namirnice potrebne za prigotavljanje goveđeg gulaša  Objasniti postupak prigotavljanja goveđeg gulaša  Navesti namirnice potrebne za prigotavljanje pirjanog goveđeg odreska u umaku od luka  Odrediti odgovarajuće priloge uz gotova jela  Servirati prigotovljeno jelo  Razlikovati meso teletine od mesa govedine  Navesti obilježja i karakteristike telećeg mesa  Navesti tehnološke postupke gotovljenja telećeg mesa  Razvrstati meso teletine po kategorijama  Analizirati zadanu recepturu  Prepoznati potrebne namirnice  Organizirati raspored radnih operacija  Nabrajati potrebne sastojke za prigotavljanje telećeg ujuška  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećeg ujuška  Prigotoviti teleći ujušak  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje telećeg kotleta na vrtlarski  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećeg kotleta na vrtlarski način  Prigotoviti teleći kotlet na vrtlarski način  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje telećeg sotea u krem umaku  Pbjasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećeg sotea u krem umaku  Prigotoviti teleći sote u krem umaku  Servirati i poslužiti gotovo jelo  Objasniti karakteristike svinjskog mesa  Razvrstati svinjsko meso u odgovarajuće kategorije  Prilagoditi normative gotovljenja jela  Objasniti postupak rezanja kotleta  Objasniti postupak sječenja odrezaka  Nabrojati tehnološke postupke gotovljenja jela od svinjetine  Organizirati raspored radnih operacija  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pirjanog svinjskog odreska s povrćem  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pirjanog svinjskog odreska s povrćem  Prigotoviti pirjani svinjski odrezak s povrćem  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje svinjskog kotleta „Imperijal“  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja svinjskog kotleta „Imperijal“  Prigotoviti svinjski kotlet „imperijal“  Razlikovati meso svinjetine od mesa govedine i teletine  Objasniti karakteristike janjećeg mesa  Objasniti karakteristike ovčjeg mesa  Svrstati meso u odgovarajuće kategorije  Nabrojati tehnološke postupke gotovljenja janjećeg mesa  Nabrojati tehnološke postupke gotovljenja ovčjeg mesa  Objasniti razliku između peradi sa svijetlim i tamnim prsima  Navesti perad s tamnim prsima  Navesti perad sa svijetlim prsima  Organizirati raspored radnih operacija  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje kuhane janjetine na irski način  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja kuhane janjetine na irski način  Prigotoviti kuhanu janjetinu na irski način  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pečenih janjećih leđa s krumpirom  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pečene janjetine s krumpirom  Prigotoviti pečena janjeća leđa s krumpirom  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje sotiranih prsa purice na burgundski  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja sotiranih prsa purice na burgudnski način  Prigotoviti sotirana prsa purice na burgundski način  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pečenog pileta s proljetnim povrćem  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pečenog pileta s proljetnim povrćem  Prigotoviti pečeno pile s proljetnim povrćem  Navesti karakteristike mljevenog mesa u pripremanju jela  Definirati panade  Objasniti ulogu panade u jelima od mljevenog mesa  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje musake  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja musake  Prigotoviti musaku  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje sarme  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja sarme  Prigotoviti sarmu  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje okruglica od mljevenog mesa u umaku od rajčice  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja okruglica od mljevenog mesa u umaku od rajčice  Prigotoviti okruglice od mljevenog mesa u umaku od rajčice  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje punjene paprike u umaku od rajčice  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja punjene paprike u umaku od rajčice  Prigotoviti punjene paprike u umaku od rajčice  Servirati prigotovljena jela od mljevenog mesa  Preračunati normative potrebne za pripremu određenog jela. |
| **T1 SAMOSTALNA VJEŽBA**  **-UMACI**  **-GOTOVA JELA** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje  Definirati normativ zadanog jela  Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jela  Prigotoviti, servirati i poslužiti jelo |
| **T2 PREDJELA I JUHE**  **2.1 PREDJELA**  **2.1.1 HLADNA PREDJELA**  **2.1.2 TOPLA PREDJELA** | Navesti pet namirnica od kojih se mogu prigotoviti hladna predjela  Opisati tehnološki postupak kuhanja jaja  Opisati tehnološki postupak poširanja  Objasniti razliku između tehnološkog postupka kuhanja i poširanja  Navesti tri morske ribe za gotovljenje salata  Organizirati raspored radnih operacija  Preračunavati normative  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje waldorfske salate  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja waldorfske salate  Prigotoviti waldorfsku salatu  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje salate od ribe  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja salate od ribe  Prigotoviti salatu od ribe  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje punjenih jaja „cassino“  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja punjenih jaja „cassino“  Prigotoviti punjena jaja „cassino“  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ogrušanih jaja na tartarski način  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja ogrušanih jaja na tartarski način  Prigotoviti ogrušana jaja na tartarski način  Servirati I poslužiti gotovo jelo  Prepoznati goveđu pisanicu  Nabrojati vrste mesa koje se mogu koristiti za pripremanje hladnih predjela  Definirati pikantne zalogaje  Navesti namirnice koje se koriste za prigotavljanje kanapea  Organizirati raspored radnih operacija  Nabrojati potrebne sastojke za posluživanje kavijara  Servirati I poslužiti kavijar  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje paštete od teleće jetre  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja paštete od teleće jetre  Prigotoviti paštetu od teleće jetre  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje tatarskog bifteka  Prigotoviti tatarski biftek  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pilećih prsa na tartarski način  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pilećih prsa na tartarski način  Prigotoviti pileća prsa na tartarski način  Nabrojiti potrebne sastojke za prigotavljanje različitih vrsta kanapea  Prigotoviti jednostavne vrste kanapea    Nabrojati tehnološke postupke gotovljenja toplih predjela od jaja  Nabrojati tehnološke postupke gotovljenja toplih predjela od povrća i gljiva  Opisati tehnološki postupak prženja jaja  Opisati tehnološki postupak pohanja  Nabrojati načine pohanja  Objasniti tehnološke postupke pohanja  Organizirati raspored obavljanja radnih operacija  Preračunati normative  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje omleta na lovački način  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja omleta na španjolski način  Prigotoviti omlet na španjolski način  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje tjestenine s crnilom od sipe u salsi  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja tjestenine u crnilu od sipe u salsi  Prigotoviti tjesteninu s crnilom od sipe u salsi  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ogrušanih jaja s umakom od gljiva  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja ogrušanih ogrušana jaja s umakom od gljiva  Prigotoviti ogrušana jaja s umakom od gljiva  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohane cvjetače „Orly“  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohane cvjetače „Orly“  Prigotoviti pohanu cvjetaču „Orly“  Servirati I poslužiti gotovo jelo  Nabrojati namirnice za pripremanje domaćih rezanaca  Objasniti pojam al dente  Nabrojati namirnice za gotovljenje toplih predjela od mesa  Nabrojati jestive gljive koje se koriste u ugostiteljskoj kuhinji  Objasniti postupak pripremanje tekućeg tijesta  Objasniti postupak gotovljenja vučenog tijesta  Objasniti upotrebu riže oblog i dugog zrna  Organizirati raspored radnih operacija  Preračunati normative  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje punjenih rajčica s vrganjima  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja punjenih rajčica s vrganjima  Prigotoviti punjene rajčice s vrganjima  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje domaćih rezanaca s pilećom jetricom i pečurkama  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja domaćih rezanaca s pilećom jetricom i pečurkama  Prigotoviti domaće rezance s pilećom jetricom i pečurkama  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohanih palačinka sa špinatom i šunkom  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohanih palačinki sa špinatom i šunkom  Prigotoviti pohane palačinke sa špinatom i šunkom  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zagorskih štrukli  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja zagorskih štrukli  Prigotoviti zagorske štrukle  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krem rižota  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja krem rižota  Prigotoviti krem rižoto  Servirati I poslužiti gotovo jelo | KUHARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački jezik  **Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.  zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno  pravilima i normama zajednice.  zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.  ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.  ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.  uku B.4/5.1. 1. Planiranje  Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.  odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.  osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.  osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.  osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.  pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.  pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.  pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.  pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.  pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **2.2 JUHE**  **2.2.1 BISTRE JUHE**  **2.2.2 GUSTE JUHE** | Razlikovati vrste juha  Navesti obilježja bistrih juha  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja bistrih juha  Opisati razliku između običnih i krepkih juha  Nabrojati (3) priloga koja se poslužuju uz krepke juhe  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje bistrih juha  Organizirati kronološki slijed radnih operacija  Preračunati normative  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krepke goveđe juhe  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja krepke goveđe juhe  Prigotoviti krepku goveđu juhu  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krepke juhe Dolores  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja krepke juhe Dolores  Prigotoviti krepku juhu dolores  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje juhe od mrkve s rižom  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja juhe od mrkve s rižom  Prigotoviti juhu od mrkve s rižom  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje teleće ragu juhe  Objasniti u koji oblik režemo određeno povrće za ragu juhu  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja teleće ragu juhe  Prigotoviti teleću ragu juhu  Servirati I poslužiti gotovu juhu  Navesti obilježja gustih juha  Nabrojati namirnice pogodne za prigotavljanje gustih juha (5)  Prepoznati različite vrste gustih juha  Definirati normativ za posluživanje juha  Objasniti proces legiranja  Objasniti zgušnjavanje juha  Organizirati redoslijed radnih operacija  Preračunati normative  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krem juhe od brokule  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja krem juhe od brokule  Prigotoviti krem juhu od brokule  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje kašaste juhe od povrća  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja kašaste juhe od povrća  Prigotoviti kašastu juhu od povrća  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zagorske juhe od krumpira  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja zagorske juhe od krumpira  Prigotoviti zagorsku juhu od krumpira  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje mađarske gulaš juhe  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja mađarske gulaš juhe  Prigotoviti mađarsku gulaš juhu  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje slavonske seljačke juhe  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja slavonske seljačke juhe  Prigotoviti slavonsku seljačku juhu  Servirati I poslužiti gotovu juhu |
| **T2 SAMOSTALNA VJEŽBA**  **- HLADNA PREDJELA**  **-TOPLA PREDJELA**  **-BISTRE JUHE**  **-GUSTE JUHE** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje  Definirati normativ zadanog jela  Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jela  Prigotoviti, servirati i poslužiti jelo |
| **T3 JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE I VARIVA**  **3.1 JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE** | Nabrojati alternativne oblike prehrane  Objasniti koje namirnice ne koriste određeni alternativni oblici prehrane  Obrazložiti iz kojih se razloga netko odlučuje za alternativni način prehrane  Upoznati vegetarijansku prehranu  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pirjanih šampinjona  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pirjanih šampinjona  Prigotoviti pirjane šampinjone  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje riže s povrćem  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja riže s povrćem  Prigotoviti rižu s povrćem  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zapečenih šampinjona s povrćem  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja zapečenih šampinjona s povrćem  Prigotoviti zapečene šampinjone s povrćem  Nabrojati potrebne sastojke za humus  Prigotoviti humus  Nabrojati potrebne sastojke za vegansku pizzu  Pripremiti vegansku pizzu  Servirati I poslužiti jelo  Organizirati raspored radnih operacija  Preračunati normative | KUHARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački jezik  **Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | zdr A.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja  zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.  zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno  pravilima i normama zajednice.  zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.  ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.  ikt A.5.2.Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.  uku B.4/5.1. 1. Planiranje  Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.  odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.  osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.  osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.  osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.  pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.  pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.  pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.  pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.  pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **3.2 VARIVA** | Definirati variva  Navesti specifičnosti variva  Objasniti konzistenciju variva  Objasniti postupak serviranja variva  Nabrojati 5 različitih variva  Navesti različita variva s različitim mesnim ili ribljim jelima  Nabrojati povrće pogodno za pripremu variva  Navesti pripremu raznih variva.  Nabrojati potrebne sastojke za određena variva  Prepoznati namirnice za prigotavljanje variva  Opisati tehnološki postupak kuhanja  Objasniti razliku između variva i priloga  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje variva od mahuna  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja variva od mahuna  Prigotoviti varivo od mahuna  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje finog variva  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja finog variva  Prigotoviti fino varivo  Servirati i poslužiti variva  Nabrojati potrebne namirnice za prigotovljavanje variva od graha  Objasniti tehnološki postupak prigotovljavanja variva od graha  Prigotoviti I servirati varivo od graha  Organizirati raspored radnih operacija  Preračunati normative |
| **T3 SAMOSTALNA VJEŽBA**  **- JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE**  **- VARIVA** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje  Definirati normativ zadanog jela  Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jela  Prigotoviti, servirati i poslužiti jelo |
| **T4 DESERTNA JELA** | Istražiti i razlikovati osnovna tijesta u slastičarstvu  Izraditi temeljna tijesta u slastičarstvu: pripremiti živežne namirnice i uređaje za izradu tijesta  Odrediti normative za izradu tijesta  Izraditi slastice prema različitim normativima  Rukovati slastičarskim strojevima sigurno / profesionalno / stručno  Prezentirati slastičarske uratke prethodno oblikovane I dekorirane | Poznavanje robe I prehrana  Praktična nastava  Poznavanje robe I prehrana  Gospodarska matematika  Poznavanje robe I prehrana  Praktična nastava | Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  Zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge |
| Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije  Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu |
| Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije |
| Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu |
| Zaštita na radu  Praktična nastava | Osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  Osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih I tuđih stavova/postupaka/izbora |
| Ugostiteljsko posluživanje | Uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: KUHAR**

**PREDMET: KUHARSTVO**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 Administrati-vno računski poslovi suvremene gastronomije**  **1.1 KUHINJSKA DOKUMENTACIJA** | * Istražiti kuhinjsku dokumentaciju * Razlikovati sadržaje papirnate dokumentacije: popunjavati različite dokumente/obrasce * Razlikovati IKT dokumentaciju * Prezentirati tokove robe prema kuhinjskoj dokumentaciji * Prezentirati metode kalkulacije * Izračunati prodajnu cijenu različitih jela | Računalstvo  Gospodarska matematika  Praktična nastava  Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća | Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  Zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge  Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije |
| **1.2 MARKETING U GASTRONOMIJI** | * Istražiti marketinške mogućnosti kuhinje * Razraditi najpovoljnija rješenja u prezentaciji jela | Praktična nastava  Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća  Ugostiteljsko posluživanje  Praktična nastava | Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije  Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  Zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge  Uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |
| **1.3 NAČINI NUĐENJA I POSLUŽIVANJA JELA** | * Odrediti količine jela za slaganje porcija * Razraditi temeljni način slaganja jela na tanjuru * Istražiti načine nuđenja jela * Istražiti mogućnosti prezentiranja jela * Prezentirati jela * Razraditi dobre i loše strane posluživanja po sistemu toplo-hladnog bifea | Ugostiteljsko posluživanje  Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća  Praktična nastava | Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije  Uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |
| **1.4 PRIGODNI OBROCI** | * Razlikovati prigodne obroke * Istražiti sadržaje prigodnih obroka / izbor jela * Planirati nabavu namirnica za pojedine obroke * Izraditi različita prigodna jela * Izraditi kalkulaciju za pojedine obroke | Ugostiteljsko posluživanje  Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća  Praktična nastava  Gospodarska matematika | Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu |
| **1.5 SREDSTVA PONUDE JELA** | * Istražiti vrste sredstava ponude * Istražiti dizajn jelovnika u objektu u kojem je učenik na praksi * Prezentirati menu/jelovnik pred gostima | Ugostiteljsko posluživanje  Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća  Hrvatski jezik  Strani jezici  Praktična nastava | Osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  Uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |
| **T2**  **PREDJELA ZA SVEČANE PRIGODE** | Usporediti ukrašavanje i dekoriranje hladnih i toplih predjela  Savladati tehnike pripreme, gotovljenja i dekoriranja  Prepoznati više vrsta žaba i puževa koji se koriste u ljudskoj prehrani  Nabrojati načine tehnoloških postupaka  Usvojiti temeljne značajke hladnih i toplih predjela u obroku i ljudskoj prehrani.  Pripremiti, gotoviti I prezentirati pripremu toplih i hladnih predjela  Pridržavati se određenih normativa i gastronomskih pravila  Savladati pripravljanje svih vrsta tijesta za topla predjela | Materijali: kuharski časopisi, internetski članci, udžbenik.  Tehnologija:laptop , projector  Računalstvo  Matematika u struci  Prezentacijske vještine  Posluživanje  Tehnologija zanimanja  **Preporuke za ostvarivanje:**  Razmjenjivati pozitivna iskustva tokom prigotavljanja vježbi  Koristiti se raznim informatičkim programima prilikom utvrđivanja normativa  Ukazati na primjereno ponašanjetijekom gotovljenja jela pridržavajući se pravila zaštite na radu  Razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanja problema ako do njega dođe  Poticati učenike na timski rad kako bi zajednički došli do rješenja problema  Upornost te razvijati osjećaj samostalnosti u radu. | * **uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.** * **zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.** * **osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.** * **osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.** * **zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.** * **zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.** * **pod C.5.1. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije(nadovezuje se i uključuje elemente očekivanja)** * **pod A.5.3. Upoznaje I kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere I profesionalnog usmjeravanja** |
| **T3**  **HRVATSKA NACIONALNA KUHINJA** | Prepoznati jela po regijama  Naučiti specijalitete svih regija  Savladati pravila nacionalnih jela  Odabrati odgovarajuća mesa  Poštivati normative i tehnološke postupke  Steći potrebno znanje , brzinu i vještinu u pripremi jela po narudžbi  Nabrojati jela nacionalne kuhinje | Materijali: kuharski časopisi, internetski članci, udžbenik  Tehnologija:laptop  projektor  Računalstvo  Matematika u struci  Prezentacijske vještine  Posluživanje  Tehnologija zanimanja  **Preporuke za ostvarivanje:**  Razmjenjivati pozitivna iskustva tokom prigotavljanja vježbi.  Koristiti se raznim informatičkim programima prilikom utvrđivanja normative  Ukazati na primjereno ponašanje tijekom gotovljenja jela pridržavajući se pravila zaštite na radu.  Razvijati umijeća samostalnog istraživanja I rješavanja problema ako do njega dođe.  Poticati učenike na timski rad.  Razvijati osjećaj samostalnosti u radu |  |
| **T4**  **JELA PO NARUDŽBI I GARNITURE**  **4.1 JELA PO NARUDŽBI** | Definirati jela po narudžbi  Navesti obilježja jela po narudžbi  Nabrojati tehnološke postupke pogodne za gotovljenje jela po narudžbi  Nabrojati vrste mesa za gotovljenje jela po narudžbi  Organizirati raspored radnih operacija  Preračunati normative za jela po narudžbi  Nabrojati oblike mesa koji se mogu koristiti za prigotavljanje jela po narudžbi  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje naravnog telećeg odreska  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja naravnog telećeg odreska  Prigotoviti naravni teleći odrezak  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje telećih medaljona u krem umaku  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećih medaljona u krem umaku  Prigotoviti teleće medaljone u krem umaku  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohanih prsa purice na Orly način  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohanih prsa purice na Orly način  Prigotoviti pohana prsa purice na Orly način  Servirati prigotovljena jela  Navesti umake koji se poslužuju uz odgovarajuće jelo  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje bečkog odreska  Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja odreska “Plava vrpca”  Prigotoviti odrezak “Plava vrpca”  Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje “miješanog mesa na žaru”  Objasniti tehnološki postupak pripreme “miješanog mesa na žaru”  Prigotoviti jelo “miješano meson a žaru”  Nabrojati potrebne sastojke za “zapečeni teleći odrezak s gljivama” Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja “zapečeni teleći odrezak s gljivama”  Prigotoviti “zapečeni teleći odrezak s gljivama”  Odabrati odgovarajuće garniture I priloge uz mesna jela  Servirati I poslužiti gotovo jelo | KUHARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački jezik  **Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.  zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno  pravilima i normama zajednice.  zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.  ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.  ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.  uku B.4/5.1. 1. Planiranje  Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.  odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.  osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.  osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.  osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.  pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.  pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.  pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.  pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.  pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **4.2 GARNITURE** | NASTAVNI SADRŽAJI: - podjela garnitura prema osnovnoj namjeni - garniture za mesna jela - garniture za riblja jela  ISHODI UČENJA:  - Definirati pojam garniture  - Objasniti tri načina na koji se odabiru garniture uz jela  - Razlikovati garniture za riblja jela od garnitura za mesna jela  - Organizirati raspored radnih operacija  - Preračunati normative za garniture  - Nabrojati garniture za riblja jela  - Nabrojati garniture za mesna jela  - Objasniti kako se priprema “princeza garnitura  - Prigotoviti “princeza garnituru”  - Nabrojati namirnice i načine pripreme “Dubarry garniture2  - Prigotoviti “Dubarry”garnituru  - Navesti namirnice potrebne za pripremu “Firentinske” garniture  - Prigotoviti “Firentinsku” garniture  - Imenovati listu potrebnih namirnica prigotovljavanje “Nica” garniture  - Prigotoviti “Nica” garnituru | KUHARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački jezik  **Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.  zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno  pravilima i normama zajednice.  zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.  ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.  ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.  uku B.4/5.1. 1. Planiranje  Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.  odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.  osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.  osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.  pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.  pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.  pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.  pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.  pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **T4 SAMOSTALNA VJEŽBA**  **- JELA PO NARUDŽBI**  **-GARNITURE** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje  Definirati normativ zadanog jela  Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jela  Prigotoviti, servirati i poslužiti jelo |  | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.  zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno  pravilima i normama zajednice.  zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.  ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.  ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.  uku B.4/5.1. 1. Planiranje  Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.  odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.  osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.  osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.  osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.  pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.  pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.  pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.  pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.  pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **T5 DESERTNA JELA** | NASTAVNI SADRŽAJI:  Praktična priprema raznih slatkih jela od različitih vrsta tijesta (od finog dizanog tijesta, prhkog tijesta, hrustavog tijesta, lisnatog tijesta  - bistvitne smjese (podjela, osnovne vrste)  - pripremanje biskvitnih smjesa (tučenje, pečenje, punjenje)  - kreme za punjene biskvitnih smjesa i ostalih kolača  - slatka jela od biskvitnih smjesa (razni omleti, biskvitni svici i razne torte)  - ocakline, fondan, preljevi i umaci  - kreme (razne voćne i druge kreme)  - varenci i nabujci  - flambirana jela (flambirana slatka jela, flambirana voćna jela)  NASTAVNI ISHODI:  - razlikovati vrste tijesta za pripremu slastica  - ukazati na važnost preciznih mjernih jedinica u slastičarstvu  - definirati razliku između hotelskog, restoranskog i klasičnog slastičarstva  - razlikovati sezonske slastice  - navesti potrebne namirnice za pripremu dizanog tijesta  - opisati način pripreme kvasca u pripremi dizanog tijesta  - nabrojati namirnice potrebne za pripremu “makovnjače”  - prigotoviti “makovnjaču”  - Objasniti razliku između nabujka I varenca  - Izdvojiti namirnice potrebne za pripremu nabujka od čokolade  - demonstrirati pripremu nabujka od čokolade  - usporediti razne oblike u pripremi hrustavog tijesta  - nabrojati namirnice potrebne za pripremu tijesta za eklere  - Prigotoviti pripremu eklera  - Izabrati jednu od ponuđenih vrsta krema za punjenje eklera  - analizirati razliku u pripremi i sastavu običnih, biskvitnih smjesa s dodacima i teških biskvitnih smjesa  - Nabrojati osnovne vrste nadjeva krema i krema  - Razlikovati ocaklinu, fondan i preljev  - Nabrojati potrebne namirnice za pripremu čokoladne torte  - identificirati vrstu biskvitnog tijesta za pripremu čokoladne torte  - Navesti potrebne namirnice za pripremu kreme za punjenje čokoladne torte  - predložiti način ukrašavanja čokoladne torte  - prigotoviti čokoladnu tortu s kremom od maslaca | KUHARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački jezik  **Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.  zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladno  pravilima i normama zajednice.  zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.  ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.  ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.  uku B.4/5.1. 1. Planiranje  Učenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.  odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.  osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.  osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.  osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.  osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.  pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.  pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.  pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.  pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.  pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **T5 SAMOSTALNA VJEŽBA**  **- DESERTNA JELA** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje  Definirati normativ zadanog jela  Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jela  Prigotoviti, servirati i poslužiti jelo |  |  |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: EKSPERIMENTALNI PROGRAM „DUALNO OBRAZOVANJE“ KUHAR**

**PREDMET: ŽIVEŽNE NAMIRNICE U KUHARSTVU**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| T1- ROBA I POZNAVANJE  ROBE | -Upoznati vrste robe te razlike u kvaliteti robe  -Istražiti propise o prometu robom  -Prepoznati važnost reciklaže te eko znak  -Istražiti metode ispitivanja robe  -Razlikovati materijale za izradu ambalaže | -Biologija s higijenom i ekologijom  -Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Računalstvo | Ukv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć  -Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale  -Zdr B.4.1. A Odabire pripjerene odnose i komunikaciju  -Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima  -Uku A.4/5. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja  -Ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju |
| T2- UGOSTITELJSKA  OPREMA | -Upoznati materijale za izradu ugostiteljske opreme  -Razlikovati vrste metala, keramike, stakla i plastike  -Istražiti ponudu keramičkih proizvoda  -Spoznati različite načine primjene stakla kao materijala  -Spoznati razlike u stupnju inercije materijala za izradu ugostiteljske opreme | -Biologija s higijenom i ekologijom  -Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Računalstvo | -Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima  -Ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju.  - Osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  -UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| T3- SASTAV HRANE | -Nabrojati energetske hranjive tvari  -Prepoznati važnost bjelančevina,ugljikohidrata i masti u prehrani  -Upoznati važnost i ulogu vitamin i minreala  -Istražiti energetske vrijednosti hrane | -Biologija s higijenom i ekologijom  -Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Računalstvo  -Gospodarska matematika | -Osr B.4.2. Suradnički uči I radi u timu  -Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale  -Zdr B.4.1. A Odabire pripjerene odnose i komunikaciju  -Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima  -Uku A.4/5. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja  -Ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju |
| T4-ŽITARICE | -Upoznati vrste žitarica  -Prepoznati važnost žitarica u prehrani  -Razlikovati proizvode od crnog i bijelog brašna  -Istražiti ponudu pekarskih proizvoda na tržištu  -Spoznati važnost samostalnog pripremljanja kruha | -Biologija s higijenom i ekologijom  -Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Računalstvo | -Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima  -Ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju.  - Osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  -UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| T5-POVRĆE I VOĆE | -Izraziti važnost voća i povrća u prehrani  -Razlikovati povrće/voće  -Nabrojati preprađevine od voća i povrća  -Spoznati važnost eko uzgoja  -Napraviti prerađevine od voća I povrća(sok,kompot, marmelada…)  -Razlikovati jestive od nejestivih gljiva | -Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Biologija s higijenom i ekologijom | Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale  Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  Ukv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć  ZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja |
| T6-ZASLAĐIVAČI | -Opisati kemijski sastav meda  -Razlikovati vrste meda  -Definirati važnost meda u prehrani  -Nabrojati načine iskoristivosti meda  -Pravilno odabrati vrstu i količinu šećera u prehrani | - Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Biologija s higijenom i ekologijom | OsrB.4.2. Suradnički uči i radi u timu  OsrB5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/ postupaka  UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje I ustraje u učenju  ZdrB.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju  Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale |
| T7-MASTI I ULJA | -Upoznati vrste masti I ulja  -Istražiti razlike u primjeni masti I ulja u svrhu termičke obrade namirnica | -Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Biologija s higijenom i ekologijom | Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale  Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  Ukv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć  ZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: KUHAR**

**PREDMET: OSNOVE TURIZMA**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
| **1. TURISTIČKI PROIZVOD** | Povezati najmanje tri različite usluge u odabranoj turističkoj destinaciji.  Napraviti jedan turistički proizvod za zadanu ciljnu skupinu.  Prezentirati pred razredom gotov turistički proizvod.  **Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**  Projekt uključuje integraciju s ostalim predmetima i međupredmetnim temama na način da se učeniku omogući izrada turističkog proizvoda za određeni period (na primjer vikend u studenom), učenik samostalno odabere ciljnu skupinu za koju će raditi turistički proizvod, istražuje smještajne kapacitete u zadanoj destinaciji, ukupnu ugostiteljsku ponudu destinacije, mogućnosti zabave ovisno o ciljnoj skupini koju je odabrao. Pretražuje različite mogućnosti dolaska i odlaska prijevoznim sredstvom i određuje pozitivne i negativne strane različitih prijevoznih sredstava. Upoznaje se s turističkom ponudom okolice te mogućnostima organizacije izleta za svoju ciljnu skupinu.  Tijekom izrade projekta učenici razmjenjuju pozitivna iskustva samostalnog istraživanja, ali i rješavaju moguće probleme uz pomoć nastavnika.  Uz redovitu nastavu ovaj projekt može se ostvarivati i u izvanučioničnim aktivnostima.  Preporuča se korištenje primarnim izvorima i referentnom građom na različitim medijima (članak u časopisu, internetski sadržaji turističkih zajednica, stranice smještajnih objekata, muzeja...). | Ugostiteljstvo  Prehrana i poznavanjem robe  Daktilografija s poslovnim dopisivanjem  Biologija s ekologijom  Strani jezik | Pod A.4.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  osr A.4.4.Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.  ikt A.4.2.Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  uku A.4/5.1.Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.  zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **2. ODRŽIVI TURIZAM** | Nabrojati pet pozitivnih učinaka održivog turizma.  Usporediti utjecaj masovnog i održivog turizma na turističke destinacije.  Navesti pet obilježja zelenih hotela.  Istražiti turističku ponudu vezanu uz održivi turizam u svom mjestu.  **Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**  Preporučuje se integracija s ostalim predmetima i međupredmetnim temama kroz video uratke na satu, različite materijale nastavnika ili primjere dobre prakse.  Učenik će samostalno ili na prijedlog nastavnika odabrati jedan zeleni hotel kod nas ili u svijetu te prezentirati ostalima razlike između ovih i standardnih hotela. Napravit će usporedbu tog hotela sa sličnom standardnom ponudom hotela u okruženju te ih usporediti.  Osim hotela treba istražiti cjelokupnu turističku ponudu destinacije vezanu uz održivi turizam. | Biologija s ekologijom  Ugostiteljstvo  Prehrana i poznavanjem robe  Daktilografija s poslovnim dopisivanjem  Strani jezik | odr C.4.1. Prosuđuje značaj održivoga razvoja za opću dobrobit.  odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.  odr C.4.4. Opisuje utjecaj različitih ekonomskih modela na dobrobit.  Pod A.4.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  osr A.4.4.Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.  ikt A.4.2.Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  uku A.4/5.1.Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.  zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **3. OBLICI TURIZMA** | Objasniti razloge pojave različitih oblika turizma.  Navesti šest oblika turizma opisati njihove značajke.  Nabrojati oblike turizma koji postoje u njihovoj destinaciji.  **Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**  Preporučuje se integracija s ostalim predmetima i međupredmetnim temama kroz video uratke na satu i različite materijale nastavnika.  Predlaže se rad u paru na način da svaki tim učenika dobije jedan oblik turizma kojeg treba istražiti.  Učenici će samostalno pronaći obilježja vezana uz zadani oblik turizma, prezentirati ostalima razlike između ovog oblika i ostalih oblika turizma.  Odgovoriti na pitanja budućnosti tog oblika turizma, kao mogućnosti razvoja na temelju postojećih resursa u svojoj destinaciji. | Ugostiteljstvo  Prehrana i poznavanjem robe  Daktilografija s poslovnim dopisivanjem  Biologija s ekologijom  Strani jezik | osr. B.5.2.  Suradnički uči i radi u timu.  zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.  uku A.4/5.1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.  Pod A.4.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša. |
| **4. UTJECAJ TURIZMA NA GOSPODARSKI RAZVOJ, NA PRIRODNU OKOLINU, NA DRUŠTVO I KULTURU** | Samostalno objasniti razloge zbog kojih je turizam važan za gospodarstvo neke zemlje  te navesti četiri utjecaja turizma na gospodarstvo.  Obrazložiti načine kako turizam utječe na društvo i kuturu neke zemlje.  Povezati utjecaj turizma na prirodni okoliš.  **Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**  Predlaže se rad u grupi gdje će svaka grupa dobiti zadatak istražiti utjecaj turizma na gospodarski razvoj, prirodnu okolinu (prostorni problemi, infrastrukturni i ekološki problemi) kao i utjecaj turizma na društvo i kulturu.  U uputama prilikom izrade i prezentacije uradaka grupe potrebno je obratiti pozornost na pozitine i negativne učinke, na posljedice turizma na lokalno stanovništvo i radnu snagu.  Uključiti i trenutnu situaciju kada zbog epidemije turizam stagnira u svim zemljama svijeta te se referirati na budućnost. | Biologija s ekologijom  Daktilografija s poslovnim dopisivanjem  Ugostiteljstvo  Strani jezik | ikt. D.4.1. Učenik samostalno ili u suradnji s drugima stvara nove sadržaje i ideje ili preoblikuje postojeća digitalna rješenja primjenjujući različite načine za poticanje kreativnosti.  osr. B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.  uku A.4/5.1.Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.  uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.  uku A.4/5.4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. |