**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: POMOĆNI KONOBAR - TES**

**PREDMET: TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| Kretanje na radu  Dizanje i prenošenje  predmeta  Električna struja  Osobna zaštitna oprema  Radna odjeća i obuća  Zaštita od požara  Ručna oruđa za rad (alati i pribor)  Ugrijani predmeti i tvari  Ugljični monoksid  Povišena temperature i vlaga  Nepovoljni položaj tijela pri radu  Higijenski uvjeti za rad s hranom  Značenje i važnost osobne higijene  Higijenske navike  Higijena odjeće i obuće  Sredstva za održavanje čistoće  Higijena okoline (odstranjivanje otpadnog materijala) | Učenici će uz individualni pristup prema njihovim sposobnostima moći:  - usvojiti sadržaje o važnostima zaštite na radu, obvezama zaposlenika i poslodavca, učenika na praktičnoj nastavi, kao i pravila istih radi zaštite života i zdravlja svih zaposlenika  - rukovati sredstvima i alatima prilikom rada kako bi se pravovremeno spriječile povrede prilikom kretanja na radu  - koristiti koordinaciju tijela za pravilno dizanje i prenošenje predmeta  - rukovati na pravilan način s el. strujom, ručnim oruđem za rad, alatima i stojevima  - koristiti i održavati osobnu zaštitnu opremu i radnu odjeću, obuću za rad  - služiti se i koristiti mjerama zaštite od požara  - upoznati se s pravilnim mjerama rukovanja ugrijanih predmeta i tvarima  - skrbiti o održavanju temperature i vlage u prostorima i inventaru  - primjenjivati higijenske navike prema pravilima struke kod rukovanja hranom, pićem i napitcima  - razlikovati sredstva za čišćenje i održavanje čistoće prema namjeni  - razvrstavati otpadni materijal prema ekološkim standardima i propisima | Ugostiteljsko posluživanje  Biologija  Tehnologija zanimanja  Poznavanje robe  **Preporuka za ostvarivanje** ciljeva zaštite na radu. Osposobiti ih za samostalan i siguran rad, pravilno rukovanje radnom opremom. | Odr A.5.2  Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje  Odr A.5.1.  Kritički promišlja o povezanosti vlastitog načina života s utjecajem na okoliš i ljude.  A.5.2.  Opisuje i primjenjuje zdrave stilove života koji podrazumijevaju pravilnu prehranu i odgovarajuću tjelesnu aktivnost  C.5.1.C.  Opisuje profesionalne rizike pojedinih zanimanja  pod A.5.1.  Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja  pod A.5.3.  Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja  uku A.4/5.1.  1.Upravljanje informacijama  2.Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema |
| Osnove ugostiteljskog posluživanja  Uloga ugostiteljskog posluživanja | - nabrojati osnovna pravila posluživanja  - nabrojati poslove koje obuhvaća ugostiteljsko posluživanje  - služiti se osobinama poslužnog osoblja i kulture rada potrebnima za rad u ugostiteljstvu i iste neprestano usavršavati prema trendovima na tržištu struke  - razlikovati vrste gostiju | Ugostiteljsko posluživanje  Psihologija  **Preporuka za ostvarivanje:** upoznati učenike sa osnovnim pravilima ugostiteljskog posluživanja i kulturom rada | osr A.5.3.  Razvija svoje potencijale.  B.5.1.A.  Procjenjuje važnost razvijanja i unapređivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| Ugostiteljski objekti i poslovne jedinice  Ugostiteljski objekti za smještaj  Ugostiteljski objekti za prehranu i točenje pića | - identificirati definiciju ugostiteljskog objekta  - klasificirati ugostiteljske objekte po skupinama  - povezati korisnost klasifikacije za gosta i ugostitelja  - sortirati ugostiteljske objekte po vrstama  - osvjestiti nužnost kvalifikacije ugostiteljskih objekata  - raspraviti o razlikama ugostiteljskih objekata  kombinirati mogućnosti ponude usluga u različitim ugostiteljskim objektima  - vrednovati specifičnosti pojedinog ugostiteljskog objekta | Ugostiteljsko posluživanje  Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu  **Preporuka za ostvarivanje:** upoznati učenike s ugostiteljskim objektima i njihovima načinima poslovanja | Zdr- B.4.1.A Odabire primjere odnose i komunikaciju  Zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| Restoran  Poslužni i pomoćni odjeli restorana | - definirati pojam restoran  - nabrojati vrste restorana  - usporediti restoran s drugim ugostiteljskim objektima  - prepoznati razliku između restorana i drugih objekata za prehranu i piće  - nabrojati poslužne i pomoćne odjele restorana  - razlikovati vrste restorana s obzirom na način i vrstu hrane koju pripremaju i poslužuju gostima, a koje su danas aktualne na tržištu | Ugostiteljsko posluživanje  **Preporuka za ostvarivanje:** upoznati učenike s vrstama prostorija, njihovom namjenom i koordinacijom s drugim odjelima u ugostiteljskom objektu radi lakšeg poslovanja. |  |
| Oprema i inventar u ugostiteljskim objektima  Namještaj  Stolno rublje  Porculansko posuđe  Metalno posuđe  Stakleni inventar  Pribor za jelo  Mali stolni inventar  Uređaji i aparati | - nabrojati svu opremu i inventar u objektima  - razlikovati i primjenjivati opremu i inventar za rad  - rukovati priborom za rad, stolnim rubljem, posuđem na pravilan način  - skrbiti o higijeni i održavanju malog stolnog inventara  - pravilno održavati uređaje i aparate u ugostiteljstvu | Ugostiteljsko posluživanje  **Preporuka za ostvarivanje:** upoznati učenike sa radnom opremom i inventarom radi lakše snalažljivosti u poslovanju objekta. | A.4./5.3.3. učenik kreativno djeluje u različitim područjima mišljenja |
| Osobine poslužnog osoblja  Kultura rada (izgled i oprema konobara)  Vrste gostiju i njihove potrebe.  Pravilno ophođenje s gostima | - služiti se osobinama poslužnog osoblja i kulture rada potrebnima za rad u ugostiteljstvu i iste neprestano usavršavati prema trendovima na tržištu struke  - razlikovati vrste gostiju | Ugostiteljsko posluživanje | A.4.3. upoznaje i kritički savladava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja |
| Glavni i sporedni obroci - podjela  Postava stola za glavne i sporedne obroke | - nabrojati glavne i sporedne obroke  - razlikovati obroke te vrijeme posluživanja istih  - pripremiti postavu stola za pojedini obrok | Ugostiteljsko posluživanje |  |
| Pravilno nošenje tanjura i ostalog inventara  Pospremanje stola i nošenje korištenih tanjura s priborom | - pravilno nositi tanjure i ostali inventar na temelju njihovih motoričkih sposobnosti  - snalaženje kod pospremanja stolova na jednostavniji način (poslužna kolica) | Ugostiteljsko posluživanje |  |
| Sortiranje čistog posuđa te odlaganje na određena mjesta | - razlikovati namjenu i vrste posuđa te iste odlagati na za to određena mjesta | Ugostiteljsko posluživanje |  |

**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: POMOĆNI KONOBAR - TES**

**PREDMET: TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| Ugostiteljske organizacijske i poslovne jedinice za posluživanje jela i pića (vrste, svrha i namjena) | - samostalno razlikovati svrhu i namjenu poslovnih jedinica  - istražiti svrhu i namjenu pojedinih ugostiteljskih objekata | Ugostiteljsko posluživanje  Poznavanje robe  Biologija i higijena | B.4.1.A. odabire primjerene odnose i komunikaciju |
| Odjeli ugostiteljskog objekta  Osnovne prostorije  Pomoćne prostorije  Raspored i namjena prostorija | - samostalno razlikovati svrhu i namjenu odjela  - prepoznati osnovne i pomoćne prostorije | Ugostiteljsko posluživanje  Biologija i higijena | A.4./5.3. učenik kreativno djeluje u različitim područjima mišljenja |
| Održavanje čistoće radnog prostora i pomoćnih prostorija | - samostalno održavati vlastiti radni prostor u skladu s pravilima ugostiteljskog objekta i higijene  - koristiti propisana pravila zaštite osobnog zdravlja, zdravlja ostalog osoblja i gostiju | Biologija i higijena | Odr. A.5.1. kritički promišlja o povezanosti vlastitog načina života s utjecajem na okoliš i ljude |
| Poznavanje radnog reda  Suradnja djelatnika u objektu  Bonton – pravila lijepog ponašanja | - komunicirati unutar organizacije prema načelima poslovne hijerarhije, etike i poslovnog bontona  - komunicirati s gostima u skladu s pravilima struke, poslovnog bontona i etičnosti  - prihvaćati upute vezane uz radne zadatkedobivene od nadređenih u ugostiteljskom objektu  - pridržavati se tajnosti podataka prema načelima poslovne i tehnološke tajne  - aktivno surađivati s ostalim članovima tima unutar poslovne organizacije  - kontinuirano primjenjivati profesionalni pristup u poslu te preuzimati odgovornost za vlastita postignuća u poslovnoj organizaciji  - primjenjivati pravila bontona i pridržavati se istih prilikom verbalne i neverbalne komunikacije s gostima | Higijena  Organizacija  Engleski jezik | B.4.1.A. odabire primjerene odnose i komunikaciju  B.4.2. suradnički uči i radi u timu  D.4./5.2. učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima uspješno surađuje u različitim situacijama I spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  Zdr. B.5.1.A. procjenuje važnost razvijanja i unapređavanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnom životu  Zdr. B.5.1.B. odabire ponašanje sukladno pravilima I normama zajednice  Zdr. B.5.1.C. odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav način nasilja |
| Konobarska pripremnica (svrha i oprema)  Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici | - skrbiti o pripremi stolnog rublja (savijanje ubrusa)  - stavljati i razvrstavati rublje po veličini, boji i vrsti  - prepoznati nečisto rublje te na vrijeme zamijeniti čistim  - polirati i pripremati pribor za jelo  - prati i polirati čaše i šalice  - čišćenje i održavanje malog stolnog inventara  - pripremanje porculanskog posuđa u tople stolove | Organizacija  Higijena | 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 |
| Održavanje higijene točionika pića  Higijensko rukovanje hranom, pićem i napitcima  Higijensko skladištenje, preuzimanje, korištenje i posluživanje jela, pića i napitaka  Pripremni radovi u točioniku pića  Naručivanje pića, sokova, namirnica i potrošnog materijala  Primanje i uskladištenje dopremljene robe  Stavljanje pića i sokova u hladnjake, pripremni radovi  Razduživanje ambalaže | - napraviti pripremne radove prije ručka, večere ili nekog prijama  - upoznati se s važnošću pravovremenog naručivanja pića, sokova, namirnica i potrošnog materijala  - pravilno zaprimiti (uz provjeru količine i kvalitete) i uskladištiti dopremljenu robu  - staviti pića i sokove u hladnjake  - razdužiti ambalažu i njezinu otpremu iz točionice  - pravilno posložiti pića u hladnjaku prema namjeni, roku trajanja, općem stanju ambalaže  - skrbiti o pravilnom korištenju i maksimalnoj iskoristivosti namirnica | Biologija  Higijena  Poznavanje robe  **Preporuka za ostvarivanje:** tema ima za cilj da učenici savladaju pravilno održavanje i higijensko skladištenje svih namirnica na zato određena mjesta. | ZDR A.4.3. objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanja zdravlja  OSR B.4.2. suradnički uči i radi u timu  OSR. B.1. uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka |
| Korištenje voća i povrća u izradi napitaka  Namirnice i njihova primjena u pripremnim radovima u ugostiteljskom posluživanju  Čišćenje i obrada namirnica u pripremnim radovima | - skrbiti o pravilnom korištenju i maksimalnoj iskoristivosti namirnica  - obavljati pripremne radove vezane uz namirnice i pića kod pripremanja ugostiteljske usluge  - asistirati osoblju kod pripremanja pića i napitaka  - prepoznati namirnice prema vrstama voća i povrća  - razlikovati jestive dijelove namirnica od nejestivih te namjenu istih  - samostalno razvrstati i odlagati biorazgradive otpadne materijale  - implementirati u rad metode održivog razvoja i ekološku osvještenost | Poznavanje robe  Biologija i higijena  **Preporuka za ostvarivanje** tema ima cilj da učenici samostalno prepoznaju i razlikuju namirnice te načinu pripreme | A.4./5.3. učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja  IKT A.4.1. učenik kritički odabire odgovarajuću tehnologiju |
| Doček, prihvat i smještaj gostiju s vježbama  Komunikacija u radnom okruženju | - pravilno koristiti pravilan pristup u dočeku, prihvatu i smještaju gosta za stol  - pravilno koristiti odgovarajuće riječi pri pozdravu i drugim doticajima s gostom  - pravilno oslovljavati goste prilikom razgovora  - | Engleski jezik  Biologija i higijena | IKT D.4./5.2. učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama I spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  UKU D.4./5.2. suradnja s drugima |

**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: POMOĆNI KONOBAR TES**

**PREDMET: TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| Blagovaonica (namjena i oprema)  Pravila postavljanja pribora za jelo i ostalog na stol – postava  Postavljanje ubrusa  Postavljanje čaša na stol  Priprema konobarskog radnog, izložbenog i priključnog stola  Poslužno osoblje u blagovaonici  Održavanje higijene radnog prostora blagovaonice (dezinfekcija IZOSAN-om)  Pravilno higijensko održavanje blagovaoničkog inventara | Učenici će samostalno razlikovati namjenu i opremu u blagovaonici.  Učenici će skrbiti o higijeni I urednosti blagovaonice.  Učenici će izraditi razne oblike ubrusa.  Učenici će koristiti razne načine pripremanja stolova.  Primjenjivati ispravnog rukovanja te čuvanja opreme i inventara.  Primjenjivat će pravilno higijenu radnih prostora.  Razlikovat će dezinfekcijska sredstva i pravilno korištenje istih. | Ugostiteljsko posluživanje  Biologija  Tehnologija zanimanja  Poznavanje robe  **Preporuke za ostvarivanje:** koriste se raznim vježbama da bi savladali i usavršili vještine pripremnih radova u ugostiteljstvu.  Upoznati učenike sa svim sredstvima koje se koriste za čišćenje i dezinfekciju radnih površina, prostora i inventara. | Odr A.5.2  Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje  Odr A.5.1.  Kritički promišlja o povezanosti vlastitog načina života s utjecajem na okoliš i ljude.  A.5.2.  Opisuje i primjenjuje zdrave stilove života koji podrazumijevaju pravilnu prehranu i odgovarajuću tjelesnu aktivnost  C.5.1.C.  Opisuje profesionalne rizike pojedinih zanimanja  pod A.5.1.  Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja  pod A.5.3.  Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja  uku A.4/5.1.  1.Upravljanje informacijama  2.Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema |
| Pripremni i završni radovi u blagovaonici prema tipu obroka  Pripremni radovi za zajutrake  Postavljanje postava za zajutrake  Postavljanje buffet stola za zajutrak  Posluživanje doručka  Postavljanje postava za ručak  Postavljanje postava prema meniju  Pospremanje stolova | Skrbiti o pravilno obavljenim pripremnim i završnim radovima u blagovaonici prema tipu obroka.  Aktivno surađivati u čišćenju i nadopunjavanju buffet stola.  Očistiti I obavljati pripremne radove vezane uz namirnice I pića kod pripremanja ugostiteljske usluge.  Asistirati osoblju kod posluživanja hrane, slastica, pića i napitaka. | Ugostiteljsko posluživanje  **Preporuke za ostvarivanje:** učenici vježbaju razne postave stolova i primjenjuju pravila ugostiteljskog posluživanja. Preporuča se također ponavljanje vježbi u kućnom okruženju uz mogućnost zabilješke putem video materijala ili fotografije koje možemo očitati pomoću poveznice. | osr A.5.3.  Razvija svoje potencijale.  B.5.1.A.  Procjenjuje važnost razvijanja i unapređivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| Mjerenje tekućina  Inventar za mjerenje tekućina  Prepoznavanje mjera  Normativi za pića i napitke | Korisititi zadane standarde i inventar za mjerenje tekućine koje su nam potrebne za normative i pripremanje određenih pića i napitaka. | Ugostiteljsko posluživanje  Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu | Zdr- B.4.1.A Odabire primjere odnose i komunikaciju  Zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| Posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića  Priprema pića i napitaka za posluživanje (odabir posuđa, pravilno rukovanje i  otvaranje ambalaže)  Bezalkoholna pića i njihovo posluživanje (voda, min.voda, sokovi)  Aperitivna pića (vrste, namjena i posluživanje)  Dižestivna pića (vrste, namjena i posluživanje)  Vino (općenito o vinu, posluživanje)  Pivo (vrste i posluživanje piva)  Uređaji za izradu napitaka i toplih napitaka, namjena i održavanje  Upotreba aparata za espresso kavu  Održavanje aparata za espresso kavu  Rukovanje aparatima za proizvodnju napitaka i toplih napitaka | Izraditi i samostalno pripremiti pića i napitke za posluživanje gostiju.  Koristiti pravila ugostiteljske struke kod posluživanja i raspremanja stolova za goste.  Izraditi i samostalno pripremiti aperitivna pića, prema standardnim normativima.  Primjenjivati pravila ugostiteljske struke kod pripremanja bijelih vina u posluživanju.  Primjenjivati pravila ispravnog rukovanja te čuvanja opreme, uređaja i inventara. | Ugostiteljsko posluživanje  Poznavanje robe  Biologija i higijena  Zaštita na radu  **Preporuka za ostvarivanje:** razmjenjivati pozitivna iskustva tokom vježbanja i pripremanja raznih pića. Poticati učenike na timski rad i osjećaj samostalnosti u radu. Razvijati umijeća samostalnog istraživanja I rješavanja problema ako do njega dođe. | Zdr B.4.2.C. razvija osobne potencijale I socijalne uloge  UKU A.4./5.3. kreativno mišljenje  Učenik kreativno djeluje u različitim područjima rada  Pod C.4.1. I 4.2. sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije |
| Posluživanje napitaka i toplih napitaka  Priprema i posluživanje napitaka od kave  Priprema i posluživanje napitaka od kaka  Priprema i posluživanje napitaka od čaja  Priprema i posluživanje jednostavnih vrućih alkoholnih pića (kuhano vino, ) | Samostalno pripremanje i posluživanje toplih napitaka prema pravilima ugostiteljske struke. | Ugostiteljsko posluživanje  Poznavanje robe  Biologija | Zdr B.4.2.C. razvija osobne potencijale I socijalne uloge  UKU A.4./5.3. kreativno mišljenje  Učenik kreativno djeluje u različitim područjima rada  Pod C.4.1. I 4.2. sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije |
| Inventar za posluživanje jednostavnih jela; namjena i održavanje  Naziv pribora i namjena  Nošenje čistog pribora na tanjuru  Postavljanje pribora za jelo na stol  Rad s prihvataljkama  Održavanje i upotreba pribora za jelo prema HACCAP-u |  | Ugostiteljsko posluživanje  Poznavanje robe | Pod 4.1. I 4.2. sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije  Osr B.4.2. suradnički uči i radi u timu |
| Posluživanje jednostavnih jela  Posluživanje naručenih jela  Pospremanje stolova  Razgovor s gostom o pruženoj ugostiteljskoj usluzi |  | Ugostiteljsko posluživanje  Psihologija | Osr B.4.2. suradnički uči i radi u timu  Usr B.4.3. preuzima odgovornost za svoje ponašanje  Zdr. B.4.2.C. razvija osobne potencijale i socijalne uloge |