**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**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. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: POZNAVANJE ROBE I PREHRANA**

**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 | -Prepoznati 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-ZAČINI I MIRODIJE | -Razlikovati vrste začina/mirodija  -Nabrojati načine primjene začina/mirodije  -Pravilno odabrati vrstu začina/mirodije | - 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-UŽIVALA | -Upoznati alkaloide  -Spoznati djelovanje alkaloida na organizam  -Nabrojati uloge uživala u prehrani | - Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Biologija s higijenom i ekologijom | Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale  Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  ZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE:** **TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: POZNAVANJE ROBE I PREHRANA**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| T1- MESO KLAONIČKIH ŽIVOTINJA | -Upoznati vrste mesa stoke  za klanje  -Opisati kemijski sastav mesa  -Razlikovati kategorije kvalitete mesa  -Uočavati razlike u kvaliteti mesa ovisno o kategoriji I starosti | -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 -Ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju |
| T2- RIBE | -Upoznati vrste ribe  -Razlikovati morske i slatkovodne ribe  -Opisati kemijski sastav riba te uočiti sličnosti s sastavom mesa  -Razlikovati plave i bijele ribe  -Istražiti karakteristike svježih namirnica  (ribe,školjke) od manje kvalitetnih  -Istražiti ponudu školjaka na našem tržištu  -Spoznati opasnost trovanja ribama I školjkama | -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- MLIJEKO I JAJA | - Spoznati biološku  vrijednost mlijeka i jaja te fermentiranih  mliječnih proizvoda  -Opisati kemijski sastav mlijeka/jaja | -Biologija s higijenom i ekologijom  -Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Računalstvo | -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-MASTI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA | -Upoznati vrste životinjskih masti  -Razlikovati kvalitete masti I ulja | -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 |
| T5-ALKOHOLNA I BEZALKOHOLNA PIĆA | -Spoznati štetnost prekomjerne konzumacije alkohola na zdravlje te djelovanja istog u umjerenim količinama  -Istražiti razlike u postupku izrade vina, piva te jakih alkoholnih pića  -Istražiti postupak ocjenjivanja vina te razlike u klasifikaciji  -Razlikovati vrste rakija i likera  -Izraziti važnost i primjenu bezalkoholnih pića u ugostiteljstvu | - 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 |
| T6-OSNOVE ZNANOSTI O PREHRANI | - Upoznati načela zdrave i uravnotežene prehrane  -Spoznati važnost dijetalne prehrane  u liječenju bolesti  -Uočiti poslijedice nemarnog odnosa  prema sebi i svom zdravlju | - Kuharstvo  -Slastičarstvo  -Biologija s higijenom i ekologijom | Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale  Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  ZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**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: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 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. |
| **T2 GOTOVA JELA**  **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 |
| **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. |
| **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 |
| **T3 PREDJELA**  **3.1 HLADNA PREDJELA**  **3.2 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. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Turizam i ugostiteljstvo**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 JUHE**  **1.1 BISTRE JUHE** | 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 Razlikovati vrste juha |  |  |
| **1.2. GUSTE JUHE** | 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 |  |  |
| **T1 SAMOSTALNA VJEŽBA**  **-BISTRE JUHE**  **-GUSTE JUHE** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje  Definirati normativ zadanog jela  Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jela  Prigotoviti, servirati i poslužiti jelo |  |  |
| **T2 JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE I VARIVA**  **2.1 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. |
| **2.2 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 |
| **T2 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 |
| **T3 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 | 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 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  Zaštita na radu  Praktična nastava  Ugostiteljsko posluživanje | 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  Osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  Osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih I tuđih stavova/postupaka/izbora  Uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Turizam i ugostiteljstvo**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**RAZRED: ČETVRTI**

**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 | * 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 |
| **T4 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**  **-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: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO - HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. RAD NA SIGURAN NAČIN** | - definirati pojam i propise rada na siguran način  - upoznati se s opasnostima na radu,  - primijeniti mjere i postupke za rad na siguran način  - razlikovati rizike i opasnosti rada u ugostiteljskim jedinicama  - primijeniti preventivne mjere zaštite na radu | Kuharstvo | * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. * zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **2. NAMJEŠTAJ KLASIČNOG RESTORANA**  **- slaganje stolova**  **- prostiranje stolnjaka i nadstolnjaka** | -definirati pojam i podjelu namještaja u ugostiteljskim jedinicama  - prepoznati i razvrstati namještaj u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga prehrane i točenja pića.  - primijeniti pravilno raspoređivanje stolova prema njihovoj dimenziji  - pravilno upotrijebiti rublje u restoranu  - pravilno prekriti stol podstolnjakom, stolnjakom i nadstolnjakom | Poznavanje robe i prehrana  Osnove turizma | * 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.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.  - uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama, spreman je ponuditi i zatražiti pomoć |
| **- slaganje ubrusa** | - pravilno postaviti platneni ubrus na stol  - uvježbati tehniku slaganja platnenih ubrusa  - kreirati razne oblike slaganja ubrusa |  |  |
| **3. STOLNO POSUĐE I PRIBOR ZA JELO**  **- postavljanje postava za jednostavni meni** | - prepoznati i razlikovati metalno, porculansko, stakleno, vatrostalno posuđe i pribor za jelo  - pravilno oprati i prebrisati posuđe  - upotrijebiti pravilnu tehniku postavljanja pribora za jelo prema jednostavnom meniju  - primijeniti pravilan rad s prihvataljkama  - upotrijebiti pravilne tehnike nošenja tanjura, čaša, pribora za jelo i drugog inventara | Kuharstvo  Poznavanje robe i prehrana | * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **4. POSLUŽIVANJE DNEVNIH OBROKA** | - klasificirati i objasniti osnovne karakteristike  glavnih dnevnih obroka: zajutraka, ručka i večere  - pripremiti postave "couvert" za glavne dnevne obroke  - organizirati i pravilno obaviti sve zadatke posluživanja zajutraka, ručka i večere  - navesti specifične oblike doručka, postaviti stolnu postavu te sprovesti kompletan postupak posluživanja doručka  -  pripremiti i obaviti pripremne radove i poslužiti užinu | Poznavanje robe i prehrana  Osnove turizma  Kuharstvo | * 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.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima  - uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć |
| **5. POSLUŽIVANJE JUHA** | - primijeniti pravilan način posluživanja juha iz dubokog tanjura i šalice za krepke juhe.  - upotrijebiti pravilnu tehniku posluživanja juha iz jušnika (francuski i engleski način posluživanja)  - primijeniti pravilan način posluživanja juha iz metalne šalice | Poznavanje robe i prehrana  Osnove turizma  Kuharstvo | * 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.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **6. NAČINI POSLUŽIVANJA JELA** | - primijeniti pravilan način posluživanja jela na bečki način  - primijeniti pravilan način posluživanja jela na francuski način  - primijeniti pravilan način posluživanja jela na engleski način  - primijeniti pravilan način posluživanja jela na ruski način | Poznavanje robe i prehrana  Osnove turizma  Kuharstvo | * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima  - uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć |

**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO - HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. POSLUŽIVANJE APERITIVA I DIŽESTIVA** | Opisati organoleptička svojstva aperitivnih i digestivnih pića  Definirati namjenu aperitivnih i digestivnih pića  Prepoznati pića koja pojačavaju želju za hranom Poslužiti aperitivna i digestivna pića  Razvrstati jaka alkoholna pića sa aperitivnom i digestivnom namjenom  Usporediti zajednička obilježja u skupini  Odabrati odgovarajuću temperaturu, inventar Primijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje | Poznavanje robe i prehrana  Strani jezik  Enologija s gastronomijom | * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. |
| **2. POSLUŽIVANJE BIJELIH VINA** | Razvrstati vina prema ZOV-u  Primijeniti načela pravilnog rukovanja s vinom  Odabrati ispravan inventar za posluživanje bijelih vina  Primijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje bijelih vina  Sljubiti bijelo vino s odgovarajućim jelom | Poznavanje robe i prehrana  Strani jezik  Enologija s gastronomijom  Higijena | * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.  - Ukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama |
| **3. POSLUŽIVANJE MLADIH CRNIH VINA I DEKANTIRANJE** | Odabrati odgovarajući inventar za posluživanje Temperirati vino    Izabrati odgovarajuće tehnike za posluživanje crnih vina sukladno kulturi stola  Obaviti pripremne radove za posluživanje crnih vina i dekantiranje  Primijeniti odgovarajuću tehniku posluživanja crnih vina  Odabrati inventar za dekantiranje  Demonstrirati dekantiranje crnih vina | Poznavanje robe i prehrana  Strani jezik  Enologija s gastronomijom  Higijena  Kuharstvo | * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **4. POSLUŽIVANJE PJENUŠAVIH I SPECIJALNIH VINA** | Opisati obilježja pjenušavih vina  Razvrstati pjenušce prema načinu dobivanja Razlikovati pjenušce prema tipu  Odrediti namjenu pjenušavih vina  Odabrati odgovarajući inventar  Poslužiti pjenušavo vino sukladno situaciji  Razvrstati specijalna vina prema ZOV-u; Prepoznati razliku između specijalnih vina Odabrati odgovarajuću vrstu sukladno situaciji Primijeniti tehnike posluživanja specijalnih vina | Poznavanje robe I prehrana  Strani jezik  Enologija s gastronomijom  Kuharstvo | * 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.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **5. POSLUŽIVANJE TOPLIH NAPITAKA** | Definirati tople napitke  Razvrstati tople napitke  Pripremiti tople napitke različitim tehnikama  Poslužiti tople napitke | Poznavanje robe I prehrana  Strani jezik | * - 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **6. TEHNOLOGIJA POSLUŽIVANJA OBROKA** | Napraviti pripremne radove s obzirom na sustav poslovanja  Dočekati goste  Smjestitj goste za odgovarajući stol  Uručiti instrumente ponude  Primiti narudžbu od gostiju  Bonirati narudžbu gosta  Dopremiti usluge do gosta na odgovarajući način  Poslužiti dopremljene usluge  Deservirati korišteni inventar sa stola gosta  Naplatiti konzumirane usluge  Ispratiti goste  Obaviti završne radove | Kuharstvo  Strani jezik  Bonton  Enologija s gastronomijom  Higijena | * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **7.** **POSLUŽIVANJE HLADNIH I TOPIH PREDJELA** | Navesti hladna i topla predjela  Opisati hladna i topla predjela  Objasniti hladna i topla predjela  Poslužiti hladna I topla predjela | Kuharstvo  Strani jezik  Bonton | * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **8.** **POSLUŽIVANJE JUHA** | Nabrojati vrste juha  Odabrati odgovarajući inventar za posluživanje juha  Poslužiti juhe u tanjuru, konzumnoj šalici, iz jušnika i iz šalice. | Kuharstvo  Strani jezik  Bonton  Poznavanje robe I prehrana | * 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.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **9.** **POSLUŽIVANJE MESNIH I RIBLJIH JELA S PRILOZIMA** | Navesti mesna i riblja jela  Odabrati odgovarajući inventar za posluživanje  Poslužiti mesna i riblja jela  Opisati načine termičke obrade jela po narudžbi.  Primijeniti specifičnosti posluživanja jela od riba, rakova, školjki. mekušaca**…**  Poslužiti umake, variva, priloge, garniture i salate | Kuharstvo  Strani jezik  Bonton  Higijena  Poznavanje robe I prehrana | * 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.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **10.** **POSLUŽIVANJE SLATKIH JELA I DESERTA** | Nabrojati hladna, topla, smrznuta i plamteća slatka jela  Opisati hladna, topla, smrznuta i plamteća slatka jela  Odabrati odgovarajući inventar za posluživanje slatkih jela  Poslužiti hladna, topla, smrznuta i plamteća slatka jela. | Kuharstvo  Strani jezik  Bonton  Higijena  Poznavanje robe I prehrana | * 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.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |

**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO - HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE**

**RAZRED: ČETVRTI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. BAR I BARSKO POSLOVANJE - TEHNIKE RADA** | - definirati pojam, standarde i propise vezano uz radove u baru: pripremanje barskih mješavina gradnjom, pripremanje barskih mješavina u barskoj čaši, pripremanje barskih mješavina u šejkeru, pripremanje barskih mješavina u el. mješaču (turmixu, blenderu)  - upoznati se s tehnikama rada u pripremanju barskih mješavina  - primijeniti mjere i postupke za rad na siguran način u baru  - razlikovati tehnike rada u baru  - primijeniti tehnike rada u pripremi barskih mješavina  - priprema barskih mješavina gradnjom  - priprema barskih mješavina u barskoj čaši  - priprema barskih mješavina u šejkeru  - priprema barskih mješavina u el. mješaču (turmixu, blenderu) | POZNAVANJE ROBE  ENOLOGIJA S GASTRONOMIJOM  MATEMATIKA  STRANI JEZIK  POSLOVNA PSIHOLOGIJA  BONTON | * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. * zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. * Ukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama |
| **2. RADOVI KOD STOLA GOSTA**  **- miješanje**  **- rasijecanje**  **- filetiranje**  **- flambiranje** | - definirati pojam, standarde i propise vezano uz radove pred gostom: miješanjem, rasijecanjem, filetiranjem i flambiranjem  - upoznati se s tehnikama rada kod stola gosta  - primijeniti mjere i postupke za rad na siguran način vezano uz radove kod stola gosta  - razlikovati tehnike rada kod stola gosta  - primijeniti tehnike rada kod stola gosta  - priprema jela kod stola gosta miješanjem  - priprema jela kod stola gosta rasijecanjem  - priprema jela kod stola gosta filetiranjem  - priprema jela kod stola gosta flambiranjem | POZNAVANJE ROBE  ENOLOGIJA S GASTRONOMIJOM  MATEMATIKA  STRANI JEZIK  POSLOVNA PSIHOLOGIJA  BONTON | * 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.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.  Spreman je ponuditi i zatražiti pomoć |
| **3. SVEČANI OBROCI**  **- cocktail party**  **- bife**  **- banket** | - definirati pojam, standarde i propise vezano uz radove posluživanja svečanih prigodnih obroka: koktel-parti  - upoznati se s tehnikama rada  - primijeniti mjere i postupke za rad na siguran način vezano uz radove posluživanja svečanih prigodnih obroka  -organizacija i posluživanje bogatog koktel-partija  (ispunjavanje memoranduma, ponuda jela, ponuda pića, posluživanje, ispostava računa i naplata, završni radovi)  -organizacija i posluživanje bifea  (ispunjavanje memoranduma, ponuda jela, ponuda pića, posluživanje, ispostava računa i naplata, završni radovi)  - organizacija i posluživanje banketa  (ispunjavanje memoranduma, ponuda jela, ponuda pića, posluživanje, ispostava računa i naplata, završni radovi) | KUHARSTVO  POZNAVANJE ROBE  ENOLOGIJA S GASTRONOMIJOM  MATEMATIKA  STRANI JEZIK  POSLOVNA PSIHOLOGIJA  BONTON  RAČUNALSTVO  MARKETING U TURIZMU  ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. * zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne vještine. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi samostalno iu timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju s gostima.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima  - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.  Spreman je ponuditi i zatražiti pomoć u određenoj situaciji.  - ukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama |
| **Preporuke za ostvarivanje:** | | | |
| **BAR I BARSKO POSLOVANJE – TEHNIKE RADA** | **priprema barskih mješavina gradnjom:**  - pripremiti: barski inventar, potrebna pića i namirnice, primijeniti pravilnu tehniku rada, izraditi barsku mješavinu, dekorirati barsku mješavinu, poslužiti barsku mješavinu  **priprema barskih mješavina u barskoj čaši**  - pripremiti: barski inventar, potrebna pića i namirnice, primijeniti pravilnu tehniku rada, izraditi barsku mješavinu, dekorirati barsku mješavinu, poslužiti barsku mješavinu  **priprema barskih mješavina u šejkeru**  - pripremiti: barski inventar, potrebna pića i namirnice, primijeniti pravilnu tehniku rada, izraditi barsku mješavinu, dekorirati barsku mješavinu, poslužiti barsku mješavinu  **priprema barskih mješavina u el. mješaču (turmixu, blenderu)**  - pripremiti: barski inventar, potrebna pića i namirnice, primijeniti pravilnu tehniku rada, izraditi barsku mješavinu, dekorirati barsku mješavinu, poslužiti barsku mješavinu | POZNAVANJE ROBE  ENOLOGIJA S GASTRONOMIJOM  MATEMATIKA  STRANI JEZIK  POSLOVNA PSIHOLOGIJA  BONTON | -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.  -zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  -zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.  -Ukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama |
| **RADOVI KOD STOLA GOSTA**  **- miješanje**  **- rasijecanje**  **- filetiranje**  **- flambiranje** | **priprema jela kod stola gosta miješanjem**  - pripremiti: pomoćni radni stol ili poslužna kolica, inventar potreban za pripremu jela miješanjem, namirnice, pripremiti jelo, inventar za posluživanje gotovog jela, poslužiti gotovo jelo  **priprema jela kod stola gosta rasijecanjem**  - pripremiti: pomoćni radni stol ili poslužna kolica, inventar potreban za pripremu jela rasijecanjem, namirnice, pripremiti jelo, inventar za posluživanje gotovog jela, poslužiti gotovo jelo  **priprema jela kod stola gosta filetiranjem**  - pripremiti: pomoćni radni stol ili poslužna kolica, inventar potreban za pripremu jela filetiranjem, namirnice, pripremiti jelo, inventar za posluživanje gotovog jela, poslužiti gotovo jelo  **priprema jela kod stola gosta flambiranjem**  - pripremiti: kolica za flambiranje, inventar potreban za pripremu jela flambiranjem, namirnice, pripremiti jelo, inventar za posluživanje gotovog jela, poslužiti gotovo jelo | POZNAVANJE ROBE  ENOLOGIJA S GASTRONOMIJOM  MATEMATIKA  STRANI JEZIK  POSLOVNA PSIHOLOGIJA  BONTON | -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.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.  -osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.  -zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  -dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.  Spreman je ponuditi i zatražiti pomoć |
| **SVEČANI OBROCI**  **- cocktail party**  **- bife**  **- banket** | **organizacija i posluživanje bogatog koktel-partija**  - ispuniti memorandum za koktel-parti  - napisati ponudu jela za koktel-parti  - napisati ponudu pića za koktel-parti  - poslužiti piće i jelo na koktel-partiju  - ispostaviti račun za pruženu uslugu  - naplatiti isporučenu uslugu  - napraviti završne radove  **organizacija i posluživanje bifea**  - ispuniti memorandum za bife  - napisati ponudu jela za bife  - napisati ponudu pića za bife  - poslužiti piće i jelo na bifeu  - ispostaviti račun za pruženu uslugu  - naplatiti isporučenu uslugu  **organizacija i posluživanje banketa**  - ispuniti memorandum za banket  - napisati ponudu jela za banket  - napisati ponudu pića za banket  - poslužiti piće i jelo na banketu  - ispostaviti račun za pruženu uslugu  - naplatiti isporučenu uslugu  - napraviti završne radove | KUHARSTVO  POZNAVANJE ROBE  ENOLOGIJA S GASTRONOMIJOM  MATEMATIKA  STRANI JEZIK  POSLOVNA PSIHOLOGIJA  BONTON  RAČUNALSTVO  MARKETING U TURIZMU  ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. * zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne vještine. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi samostalno i u timu. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju s gostima.   - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima  - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.  Spreman je ponuditi i zatražiti pomoć u određenoj situaciji  ukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: MARKETING U TURIZMU**

**RAZRED: ČETVRTI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. Turističko tržište** | * Definirati i pojmovno odrediti tržište * Upoznati vrste tržišta * Shvatiti pojam i posebnosti turističkog tržišta * Upoznati i analizirati turističku ponudu i potražnju * Upoznati potrebe u turizmu * Objasniti turističku potrošnju * Razumjeti značaj turističkog proizvoda na primjeru turističkog proizvoda u zadanoj destinaciji * Pronaći odgovarajuće materijale za izradu zadatka * Izrađeni zadatak prezentirati ispred razreda i nastavnika | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Geografija  **Preporuke za ostvarivanje:**  Učenici mogu upoznati djelovanje turističkog tržišta kroz simulaciju tržišta (jedna skupina učenika predstavalja turističku ponudu – hotel, a druga turističku potražnju – goste). Preporučuje se da učenici samostalno odaberu turističku destinaciju i istraže turističku ponudu te destinacije. Isto tako , prepručuje se da istraže mjesta gdje se održavaju turistički sajmovi.  Nakon prikupljanja materijala, učenici će izraditi plan aktivnosti. Ukoliko se sretnu sa problemom , potražiti će pomoć nastavnika, kao i ukoliko imaju dodatna pitanja. Učenici će se u svom radu koristiti informacijskom tehnologijom.Učenici će svoj rad pročitati ispred razreda. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. učenik/ca 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 * zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. * zdr B.4.2.A procjenjuje situacije koje mogu izazvati tres i odabire prinjerene načine oslobađanja od stresa * Ikt C.4.1 učanik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješavanja problema u digitalnom okružju * iktC.4.3. samostalno kritički procjenjuje proces, izvorei rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije * osr A.4.1. razvija sliku o sebi * osr A.4.4. upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem * pod B.4.1. razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije * ikt C.4.1. samostalno provodi složeno istraživanje radi rješavanja problema u digitalnom okružju |
| **2.Marketinška poslovna koncepcija** | * Objasniti pojam i razvoj marketinga kao suvremene poslovne koncepcije * Objasniti osnovnu zadaću upravljanja marketingom * Opisati proces upravljanja marketingom * Uputiti na specifičnosti pojedinih instrumenata marketinga * Upozoriti na glavna područja primjene marketinga u turizmu * Na primjeru turističkog poduzeća iz svoje sredine utvrditi da li je marketinški orijentirano. * Provesti istraživanje kroz internetske stranice poduzeća, dostupnu poslovnu dokumentaciju ili osobnim posjetom poduzeću * Prezentirati rezultate i zaključke istraživanja pred razredom i nastavnikom pomoću informacijske tehnologije (PPT prezentacijom) | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Geografija  **Preporuke za ostvarivanje:**  Učenici će samostalno pronaći internetske stranice turističkog poduzeća iz svoje sredine. Mogu samostalno, u skupinama ili u pratnji nastavnika otići u turističko poduzeće u svojoj sredini. Nastavnik će učenicima pripremiti pitanja ili zadatke kroz koje će učenici utvrditi da li je poduzeće marketinški orijentirano. Rezultate i zaključke će prezentirati pred razredom i nastavnikom. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema * uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. * osr B.5.3. * Preuzima odgovornost za svoje ponašanje * osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu. * ikt C.5.2. Učenik samostalno i samoinicijativno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. |
| **3. Marketinški splet** | * Razlikovati pojmove proizvod/usluga, cijena, distibucija I promocija. * Analizirati i uspoređivati tržišna svojstva proizvoda/usluge, cijene, distribucije I promocije. * Opisati nedavne trendove na tržištu usluga. * Imenovati i opisati posebnosti uslužnog marketinškog spleta. * Definirati politiku proizvoda, cijena, distribucije i promocije. * Napraviti seminarski rad o jednom od odabranih elemenata marketinškog spleta i prezentirati ga pomoću informacijske tehnologije (PPT prezentacija). | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Geografija  Gospodarsko pravo  **Preporuke za ostvarivanje:**  Predlaže se rad u skupinama gdje će svaka skupina dobiti zadatak istražiti jedan element marketinškog spleta i povezati ga s praktičnim primjerom turističkog poduzeća iz svoje sredine. Rezultate i zaključke će prezentirati pred razredom i nastavnikom. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. domena upravljanje informacijama- učenik/ca organizira i preoblikuje informacije iz različitih izvora tako da se njima može učinkovito koristiti * uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema * uku C.4/5.3. domena interes - učenik/ca samostalno traži informacije i odabire one aktivnosti koje su u njegovu/njenom području interesa * uku C.4/5.3. - učenje pojedinih sadržaja učenik povezuje sa svojim životom i svijetom oko sebe. * ikt A.5.1. domena funkcionalna i odgovorna uporaba ikt-a - učenik/ca analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije. |
| **4. Marketinško okruženje** | * Definirati, opisati i povezivati temeljne pojmove mikrookruženja i makrookruženja * Napisati /dati primjer za svaki element makrookruženja * Prepoznati i klasificirati promjene u mikro i makro marketing okruženju. Na primjerima iz gospodarske prakse objasniti utjecaj snaga iz mikro i makromarketing okruženja * Analizirati okruženje tržišnog subjekta i komentirati utjecaje na poslovnu situaciju na primjeru konkretnog gospodarskog subjekta. | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Geografija  Knjigovodstvo s bilanciranjem  **Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva prilikom pronalaska primjera, koristiti se raznim izvorima prilikom analize marketing okruženja, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija-izlaganja,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema ako do njega dođe, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * 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. * ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju. * ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. * 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. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. * zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **5. Marketinško istraživanje** | * Objasniti i definirati osnovne pojmove marketinškog istraživanja u turizmu * Uputiti na različite metode i tehnike marketinškog istraživanja * Izraditi plan aktivnosti za provedbu marketinškog istraživanja u turizmu * Nabaviti različite materijale (izvore podataka) koje će pomoći u provedbi marketinškog istraživanja u turističkoj praksi * Provesti marketinško istraživanje uz korištenje odgovarajućih metoda i tehnika. * Prezentirati uradak ispred razreda i nastavnika pomoću informacijske tehnologije (PPT prezentacijom) | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Matematika u struci  Geografija  **Preporuke za ostvarivanje:** Preporučuje se da učenici samostalno odaberu turistički objekt ili destinaciju za koje će provoditi marketinško istraživanje. Učenici će prikupiti postojeće materijale i istraživanja i izraditi plan aktivnosti. Tijekom provedbe istraživanja učenici će razmjenjivati iskustva s ostalim učenicima, a kod mogućih problema i pitanja mogu tražiti pomoć nastavnika. Učenici će se koristiti informacijskom tehnologijom, te izraditi PPT prezentaciju. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | |  | | --- | | * uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema * uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. * ikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju | |
| **6. Turistički proizvod** | * Definirati i objasniti turistički proizvod. * Razlikovati i razvrstati elemente turističkog proizvoda. * Opisati i objasniti obilježja i specifičnosti na primjerima turističkih proizvoda Hrvatske. * Procijeniti važnost turističkog proizvoda za ravoj turizma. * Opisati životni ciklus turističkog proizvoda. * Promišljati i razvijati turistički proizvod od koncepta do realizacije. * Primjeniti nove spoznaje u pronalaženju ideja za kreiranje turističkog proizvoda. * Prezentirati pred razredom kreiran turistički proizvod | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Geografija  Povijest umjetnosti i kulturno povijesna baština  **Preporuke za ostvarivanje:** Nakon uvodnog razgovora o turističkom proizvodu nastavnik učenicima podijeljenim u skupine dijeli kartice s tekstom (članci iz časopisa o turizmu) o poznatim hrvatskim turističkim proizvodima, npr. Advent u Zagrebu i sl. Iz kojih će podcrtati, izdvojiti i razvrstati elemente, specifičnosti i obilježja turističkog proizvoda. Zatim će, također podijeljeni u skupine, dobiti zadatak da istraže, osmisle i kreiraju turistički proizvod koji će predstavljati njihov zavičaj ili neku drugu destinaciju. Za vrijeme istraživanja učenici će razmjenjivati spoznaje i ideje, kosristit će se internetom, literaturom i tiskom te izraditi prezentaciju ili referat koji će predstaviti ostatku razreda. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * 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 * zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge. * ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju. * ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. * osr C 4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture. * 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. * pod B.4.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije. * B.4.2. Planira i upravlja aktivnostima. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. * zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **7. Cijena u turizmu** | * Definirati pojam cijene * Objasniti ulogu cijene u marketinškom spletu * Povezati odnos percipirane vrijednosti s troškovima u odabiru cijena * Razlikovati strategije za formiranje cijena u turizmu * Prepoznati elemente pojedinih cjenovnih strategija na zadanom primjeru * Analizirati dobiveni zadatak za vježbu * Iznijeti zaključke povezujući teoriju sa zadanim primjerom * Vježbati aktivno slušanje * Uvažavati tuđa mišljenja | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Knjigovodstvo s bilanciranjem  **Preporuke za ostvarivanje:**  Nakon ponavljanja i usvajanja novog gradiva kroz dijalošku metodu, metodu demonstracije te primjenu brainwriting metode kojom će učenici na učinkovit način usvojiti nova znanja, preporuka je primijeniti metodu aktivnog učenja. Podijeliti učenice za rad u paru ili manjim grupama, koristeći nastavne listiće s zadatkom u kojem su zadane smjernice. Koristeći se podacima s listića ali i uz mogućnost samostalnost istraživanja poznatog turističkog objekta u bližoj okolini (hotela, restorana i sl.), učenici pronalaze elemente iz ponude( npr. Hotela)  koji se koriste u svrhu formiranja pojedine cjenovne strategije. Mogu se služiti internetom. Analiziraju i zapisuju sve što su pronašli te nakon toga prezentiraju pred razredom svoja rješenja. Slijedi rasprava i zaključak o naučenom. Idealna je provedba kroz blok sati. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * osr A.5.3. Razvija osobne potencijale * Učenik/ca razvija i testira strategije potrebne za uspjeh u različitim područjima. * Prema preuzetim zadatcim ponaša se odgovorno i ustrajan/na je u njihovu ispunjavanju. * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu. * uku A.4/5.1. Učenik/sa samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transormira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik/ca kreativno djeluje u različitim poljima učenja. * ikt A.4.1. Učenik/ca kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju * pod C.4.1. Sudjeluje u projektu od ideje do realizacihe * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju |
| **8. Prodaja i distribucija u turizmu** | * Razumjeti značaj funkcije prodaje i distribucije u turizmu * Istražiti vrste, oblike i kanale prodaje u turizmu * Razgovarati o distribuciji turističkog proizvoda * Proučiti odgovarajuće materijale koji će pomoći u realizaciji * Izrada plana aktivnosti prodaje hotelskih usluga * Odrediti organizacijski ustroj prodaje i distribucije u hotelu * Analizirati prodaju i distribuciju   kao dio marketinškog spleta   * Objasniti i prezentirati zadatak unutar razrednog odjeljenja uz primjenu IT | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Knjigovodstvo s bilanciranjem  **Preporuke za ostvarivanje:**  Preporučuje se da učenici samostalno odaberu turističku destinaciju ili lokalno hotelsko poduzeće, te istraže vrste i kanale prodaje, kao i način distribucije turističkog proizvoda. Pri tome će pretražiti internetske stranice agencija i tvrtki koje pružaju usluge online rezervacije smještaja. Iz ukupnosti prikupljenog materijala učenici izrađuju plan aktivnosti . Uz potporu nastavnika u rješavanju složenijih problema, osnova je razmjena iskustva i materijala između učenika. Uz korištenje IT predstavnik skupine prezentirati će uradak unutar razrednog odjeljenja. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. učenik/ca 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 * zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. * Ikt C.4.1 učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješavanja problema u digitalnom okružju * iktC.4.3. samostalno kritički procjenjuje proces, izvorei rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacij * ikt C.4.1. samostalno provodi složeno istraživanje radi rješavanja problema u digitalnom okružju * osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu |
| **9. Promocija u turizmu** | * Objasniti i definirati promociju u turizmu * Objasniti važnost promotivnih aktivnosti * Uputiti učenike na faze u planiranju promocije * Upoznati učenike s glavnim elementima promocijskog spleta * Provesti zadatak na primjeru kako hotel koristi odnose s javnošću, te oglašavanje ( elementi promocijskog spleta) * Nabaviti različite materijale (izvore podataka – časopise, lokalne novine, Internet stranica hotelske kuće, časopis hotelske kuće (npr. VIV - Valamar ) koje će pomoći u provedbi zadatka * Prezentirati izvršen zadatak(PPT prezentacijom) | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  **Preporuke za ostvarivanje:** Preporučuje se da učenici samostalno odaberu hotelski objekt u kojem će provesti zadatak kako koristi odnose s javnošću. Učenici će prikupiti postojeće materijale i istraživanja i izraditi plan aktivnosti. Tijekom provedbe zadatka učenici će razmjenjivati iskustva s ostalim učenicima, a kod mogućih problema i pitanja mogu tražiti pomoć nastavnika. Učenici će se koristiti informacijskom tehnologijom, te izraditi PPT prezentaciju. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | |  | | --- | | * uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema * uku C.4/5.3. domena interes - učenik/ca samostalno traži informacije i odabire one aktivnosti koje su u njegovu/njenom području interesa * ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju. * ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju. * zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. | |
| **10. Organizacija marketinga turističkog i ugostiteljskog poduzeća** | - Upoznati se s organizacijom marketinga u turističkom poduzeću  - Na primjeru turističkog poduzeća iz svoje regije ili Hrvatske utvrditi kako je organiziran marketinški odjel  - Izraditi prikaz organizacije marketinškog odjela u turističkom poduzeću i prezentirati ga u razredu | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  **Preporuke za ostvarivanje:** Učenike će se podijeliti u nekoliko skupina. Svaka skupina će prikupiti potrebne podatke. Tijekom provedbe zadatka učenici će razmjenjivati iskustva s ostalim učenicima i po mogućnosti posjetiti odabrano poduzeće. Kod mogućih problema i pitanja mogu tražiti pomoć nastavnika. Učenici će se koristiti informacijskom tehnologijom, te izraditi PPT prezentaciju. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. domena upravljanje informacijama - učenik/ca organizira i preoblikuje informacije iz različitih izvora tako da se njima može učinkovito koristiti * uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema * uku C.4/5.3. domena interes - učenik/ca samostalno traži informacije i odabire one aktivnosti koje su u njegovu/njenom području interesa * uku C.4/5.3. - učenje pojedinih sadržaja učenik povezuje sa svojim životom i svijetom oko sebe. |
| **11. Planiranje marketinga** | Objasniti proces marketinškog planiranja  Analizirati položaj poduzeća ili turističke destinacije na tržištu (kroz SWOT analizu)  Objasniti i razlikovati osnovne marketinške strategije u turizmu  Izraditi jednostavan marketinški plan hotela | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  **Preporuke za ostvarivanje:**  Učenicima će nastavnik dati obrasce s pitanjima za provedbu SWOT analize. Učenici će samostalno odabrati turističko poduzeće ili destinaciju za koje će provesti SWOT analizu. Nastavnik će učenike podijeliti u skupine. Svaka skupinea će izraditi jednostavan marketinški plan za hotel u regiji. Svaka skupina će predstaviti svoj rad, a zatim će ih međusobno komentirati. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema * uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. * osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu. * ikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju |
| **12. Marketinška kontrola** | Izraditi plan aktivnosti za dobivanje osnove za zaključivanje o povezanosti marketinških aktivnosti i uspjeha poduzeća na turističkom tržištu  Pronaći statističke podatke vezane za poslovanje turističkog poduzeća, tabelarno/grafički ih prikazati i objasniti  Provesti anketno istraživanje u digitalnom okružju u razredu (pitanja po izboru učenika)  Postići dogovor o relevantnim pokazateljima kretanja turističke potrošnje u dogovornom periodu i staviti u odnos s provedenim marketinškim aktivnostima poduzeća | Organizacija poslovanja poduzeća  Etika  Praktična nastava  **Preporuke za ostvarivanje:**  Nakon objašnjenja i uputa nastavnika učenici će samostalno pronaći internetske stranice turističkog poduzeća s podacima o poslovanju. Na taj način potičemo  samostalan rad učenika radoznalost. Razmjena iskustava i kritički osvrti tijekom provedbe istraživanja i prezentacije dobivenih rezultata.  Njegovati timski rad. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. domena upravljanje informacijama- učenik/ca organizira i preoblikuje informacije iz različitih izvora tako da se njima može učinkovito koristiti * uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema * uku C.4/5.3. domena interes - učenik/ca samostalno traži informacije i odabire one aktivnosti koje su u njegovu/njenom području interesa * uku C.4/5.3. - učenje pojedinih sadržaja učenik povezuje sa svojim životom i svijetom oko sebe. * ikt A.5.1. domena funkcionalna i odgovorna uporaba ikt-a - učenik/ca analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije. * ikt C.5.1. domena istraživanje i kritičko vrednovanje u digitalnome okružju - učenik/ca samostalno provodi složeno istraživanje s pomoću ikt-a |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. KLASIFIKACIJA I KATEGORIZACIJA OBJEKATA TURISTIČKE PONUDE** | Učenici će moći:  - objasniti pojedine vrste objekata iz skupine Hoteli  - svrstati pojedine vrste objekata u odgovarajući broj kategorija  - identificirati uvjete za kategorije Hotela  - istražiti koje sadržaje treba imati hotel da bi dobio oznaku pojedine vrste posebnih standarda  - razlikovati ploče za oznaku vrste i kategorije ugostiteljskih objekata skupine Hoteli te posebnih standarda  - skicirati tlocrt smještajnih jedinica u smještajnim objektima skupine Hoteli  **Preporuke za ostvarivanje:**  - poželjno je uputiti učenike na Pravilnik o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli, na stranici NN ili Ministarstva turizma i sporta kao važeće izvore informacija  - u uputama učenicima potrebno je navesti poglavlja Pravilnika koja trebaju proučiti za pojedine zadatke:  3. Vrste objekata i uvjeti za vrste  4. Kategorije objekata i uvjeti za kategorije  5. Posebni standardi  6. Označavanje objekata  - ukoliko je moguće, poželjno je da učenici uvjete za kategorije prouče razmatrajući hotel u kojem su obavljali Praktičnu nastavu i/ili Stručnu praksu, a ukoliko to nije moguće, na primjeru nekog drugog hotela; poželjno je da nastavnik odabere hotele koje će učenici proučavati  - učenicima je poželjno zadati više manjih/jednostavnijih zadataka unutar teme (izraditi prezentacije, crtež, skicu, osmisliti i/ili riješiti križaljku, kviz...) | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Strani jezik  Računalstvo | 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.  ikt A.4.2. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  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.  goo A.4.4. Promiče ljudska prava. |
| **2. OSOBLJE HOTELA** | Učenici će moći:  - nabrojati stručne kvalitete koje treba imati osoblje u hotelu  - navesti osobine koje su potrebne da bi se poslovi u hotelu mogli kvalitetno obavljati  - navesti izraze koje je potrebno koristiti u komunikaciji sa gostima (pisanoj i/ili usmenoj)  - otkriti oblike neverbalne komunikacije  - demonstrirati pozitivne i negativne oblike ponašanja u hotelskim poslovima  - identificirati komuniciranje između zaposlenih i/ili odjela u hotelu  **Preporuke za ostvarivanje:**  - učenike je potrebno uputiti na povezivanje ove teme sa praktičnim dijelom u objektima  - naglasak je potrebno staviti na etičnost ponašanja u svim poslovima u turizmu  - učenicima je poželjno zadati više manjih/jednostavnijih zadataka unutar teme (izraditi prezentacije, crtež, skicu, kviz, plakat na papiru ili u elektronskom obliku, film...) | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Strani jezik  Računalstvo  Etika  Vjeronauk  Poslovna psihologija s komunikacijom | uku A.4/5.1. Upravljanje informacijama.  ikt A.4.2. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.  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.  osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti.  goo A.4.3. Promiče ljudska prava.  goo A.4.4. Promiče ravnopravnost spolova.  osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti. |
| **3. TROŠKOVI I KALKULACIJE U HOTELIMA** | Učenici će moći:  - navesti primjere za pojedine vrste troškova  - razlikovati troškove prema različitim kriterijima podjela  - osmisliti načine racionalizacije materijalnih troškova i/ili troškova rada  - razlikovati vrste cijena u hotelijerstvu  - prosuditi značaj normativa u hotelijerstvu  - izračunati cijene različitih proizvoda i usluga u hotelu  **Preporuke za ostvarivanje:**  - preporučuje se da se dio ove teme odradi na video satu kako bi učenici mogli postavljati pitanja u slučaju eventualnih poteškoća  - učenicima je poželjno zadati zadatke povezane sa praksom  - zadatci za izradu kalkulacija trebaju biti na jednostavnim primjerima - jednostavno piće, jelo koje se priprema od malog broja namirnica, dvije vrste soba u kalkulaciji cijene soba  - ukoliko je moguće, preporučuje se da učenici zadatke izrađuju na računalu, a ne u bilježnicama koje bi slikali i slali kao zadatak (ovisno o platformi koju pojedine škole koriste ), preporučuje se učenicima dati različite razdatke. | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Strani jezik  Računalstvo | 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.4/5.2. 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.  pod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice.  ikt C.4.4. Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. |
| **4. HOTELSKO DOMAĆINSTVO** | Učenici će moći:  - identificirati elemente vezane uz osnovnu zadaću hotelskoga domaćinstva (čista, sigurna, udobna i ugodna soba)  - navesti redoslijed poslova u pospremanju hotelskih soba  - nabrojati sitne standarde u hotelskim sobama  - preispitati korištenje pojedinih vrsta standarda sa stajališta zaštite okoliša  - objasniti značaj kućnog reda u hotelima  - pospremiti i prigodno urediti sobu u vlastitom domu  -učenici će procijeniti značaj prigodnoga pospremanja hotelskih soba i detalja u uređenju soba-  - prezentirati različite stilove uređenja hotelskih soba u različitim zemljama  **Preporuke za ostvarivanje:**  - preporučuje se da se zadaća hotelskoga domaćinstva i redoslijed poslova učenicima zadaje na primjerima hotela; ili po želji učenika ili nastavnik zadaje svakom učeniku jedan hotel  - poželjno je odabrati hotele koji će učenicima biti zanimljivi zaporučavanje  - u zadatku u kojem učenici prigodno spremaju sobu potrebno je učenike uputiti na video zapise o prigodnim uređenjima soba u hotelima i prigodnim aranžiranjima hotelskih ručnika  - kako će učenici pospremati sobe u vlastitom domu, potrebno im je zadati broj fotografija koje trebaju slati te naglasiti da mogu fotografirati samo krevet i detalje aranžmana na krevetu/pored kreveta, ne treba biti prikazana cijela soba  - u zadatku prezentiranja stilova uređenja soba poželjno je zadati različite zemlje i hotele učenicima kako se zadatci ne bi ponavljali  - učenicima je poželjno zadati više manjih/jednostavnijih zadataka unutar teme (izraditi prezentacije, crtež, skicu, kviz, plakat na papiru ili u elektronskom obliku, film...) | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Strani jezik  Računalstvo  Etika  Vjeronauk  Geografija  Poslovna psihologija s komunikacijom | 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 D.4/5.1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.  ikt C.4.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju.  ikt C.4.4. Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.  ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i sadržaje o složenoj temi s pomoću IKT-a. |
| **5. PROMET** | Učenici će moći:  - navesti vrste prometa u turizmu  - nabrojati prometala u prometu između tržišta i turističke destinacije  - opisati utjecaj prometa na okoliš  - istražiti problem buke u prometu (u turističkim destinacijama)  - prezentirati pojedine vrste prometa u turizmu  **Preporuke za ostvarivanje:**  - preporučuje se na početku teme učenicima prezentirati vrste prometa na temelju kojih će samostalno nabrojati prometala po vrstama  - učenicima se može zadati zadatak izrade prezentacije o pojedinoj vrsti prometa uz napomenu da je potrebno povezati sa odgovarajućom truističkom destinacijom  - problemi zagađenja i buke mogu se postaviti kao problemsko pitanje na koje učenici trebaju dati odgovor uz primjere  - učenicima je poželjno zadati više manjih/jednostavnijih zadataka unutar teme (izraditi prezentacije, nacrtati, skicirati, kviz, plakat na papiru ili u elektronskom obliku, film...)  - ukoliko postoje uvjeti za to, preporučuje se da učenici usmeno obrazlože pripremljene prezentacije | Organizacija poslovanja poduzeća  Praktična nastava  Strani jezik  Računalstvo  Geografija | 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 mšljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.  uku A.4/5.4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.  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 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. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA**

**RAZRED: ČETVRTI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1**  **TEHNIKA POSLOVANJA PRIJAMNOG ODJELA**  **Aktivnost**:  - Na praznoj tablici koju pošalje nastavnik učenici će nabrojati sve zaposlenike na prijamnom odjelu  - slijedeći sat nastavnik šalje ispunjenu tablicu, a učenik uspoređuje i nadopunjava svoju tablicu  - putem power point prezentacije i fotografija učenici se detaljno upoznaju s izgledom osoblja na recepciji  -zapisuju zapažene detalje sa fotografija  - učenici na nastavnom listiću izdvajaju specifičnosti rada na prijamnom odjelu  - samostalno istražujući Internet učenici nabrajaju opremu prijamnog odjela  - nastavnik učenicima prezentira više primjera cjenika  - učenici nabrajaju bitne stavke cjenika  - nastavnik upoznaje učenike o Zakonima u ugostiteljstvu i turizmu koje će primjenjivati u svom poslovanju | **Ishodi**  Učenici će moći:   * prikupiti, analizirati, prezentirati izgled, zaposlenike i opremu prijamnog odjela * nabrojati i opisati poslove prijamnog odjela * predstaviti i ukazati na specifičnosti rada na prijamnom odjelu * opisati i usporediti prijamne odjela više hotela (primjeri iz prakse) * protumačiti i primjenjivati cjenike različitih hotela * ukazati na bitne stavke cjenika * protumačiti i primjenjivati Zakon (o boravišnoj pristojbi, kategorizaciji…)   **Nastavni sadržaji:**  Osoblje prijamnog odjela i opis poslova  Specifičnosti prijamnog odjela  Oprema prijamnog odjela  Sredstva za rad - Cjenik  Zakon o boravišnoj pristojbi  Suradnja hotela s TZ | * Praktična nastava | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.  ikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju |
| **T2**  **POSLOVI PRIJAMNOG ODJELA PRIJE DOLASKA GOSTA**  **Aktivnost**:  -putem digitalnih alata nastavnik prezentira učenicima poslove koje recepcionar obavlja prije dolaska gosta  - nastavnik objašnjava razliku između individualnog gosta i grupe gostiju  - učenici samostalno istražuju uz nastavnikove upute vrste rezervacija te nabrajaju poslove kod rezerviranja  - nastavnik putem digitalnih alata prezentira učenicima kako odgovoriti na upit gosta / rezervaciju  -nastavnik na email svakom učeniku šalje poslovno pismo  a) upit o sobama i cijenama  b) zamolbu za potvrdom rezervacije  c) upit o sadržajima hotela  d) upit individualnog gosta / upit grupe / upit TA  - učenici odgovaraju nastavniku na mail poštujući sva pravila poslovnog dopisivanja  - kroz video isječke s interneta prezentirati komunikaciju između gosta i recepcionara  - putem digitalnih alata nastavnik obavlja sa grupom učenika ili individualno komunikaciju primanja rezervacije (praktični rad)  -učenici mogu snimiti simulaciju razgovora s gostom u trajanju od nekoliko minuta na hrvatskom i stranom jeziku | **Ishodi**  Učenici će moći:   * navesti poslove koje recepcionar obavlja prije dolaska gosta * nabrojati vrste rezervacija * nabrojati načine primanja rezervacija * odgovoriti pismeno na poslovno pismo na hrvatskom i stranom jeziku * odgovoriti usmeno na upite * predložiti gostu rješenje za svaku problemsku situaciju   **Nastavni sadržaji:**  Rezervacije (individualne i grupne)  Poslovi rezervacija usluga  Učenička radionica: Odgovaranje na upit gosta (e-mail)  Vježba: Primanje rezervacija (mailom, telefonski)  Suradnju hotela s TA | * Praktična nastava * Strani jezik | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.  osr B.5.3.  Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.  ikt C.5.2. Učenik samostalno i samoinicijativno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju |
| **T3**  **SURADNJA PRIJAMNOG ODJELA S OSTALIM ODJELIMA U HOTELU**  **Aktivnosti**:  - ponoviti naučeno o vrstama soba, standardima opreme u sobama, o hotelskom domaćinstvu, o ostalim odjelima  -učenici se upoznaju kroz 2. problemske situacije na recepciji kako surađivati s ostalim odjelima – pr.  1. gost je došao s djetetom koji ima alergije i posebnu prehranu  2. gost je došao s djetetom kojem treba dječji krevetić, ali nije najavio ranije  - učenici pismeno objašnjavaju postupke recepcionara  - učenici ističu s kojim odjelima recepcionar surađuje i na koji način  -kroz simulacije / video isječke učenici se upoznaju s raznim situacijama u kojima recepcionari surađuju s ostalim odjelima kako bi ispunili gostove zahtjeve | **Ishodi**  Učenici će moći:   * navesti i opisati sve odjele s kojima prijamni odjel surađuje * opisati načine poslovne suradnje * navesti primjere s praktične nastave   **Nastavni sadržaji:**  Suradnja prijamnog odjela s ostalim odjelima u hotelu  Hotelsko domaćinstvo  Standardi u hotelu  Standardi sitne opreme u sobama  Vrste soba | * Praktična nastava | osr A.5.3.  Razvija svoje potencijale.  osr C.5.2.  Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi  uku A.4/5.2.  2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema  Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.  B.5.1.A  Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| **T4**  **POSLOVI PRIJAMNOG ODJELA PRI DOLASKU**  **Aktivnost:**  -nastavnik digitalnim putem šalje učenicima upute  o primanju individualnog gosta i grupe gostiju,  o primanju gosta bez rezervacije  -učenici oblikuju umnu mapu te zajednički s nastavnikom navode cijeli proces primanja gosta  -učenici ispunjavaju voucher po zadanom upitu  -kroz simulacije / video isječke i najbolje primjere dobre prakse učenici se upoznaju s poslovima pri dolasku gosta  -učenici mogu snimiti simulaciju razgovora s gostom u trajanju od nekoliko minuta na hrvatskom i stranom jeziku | **Ishodi**  Učenici će moći:   * navesti i opisati poslove prijamnog odjela pri dolasku gosta * navesti prava i obveze recepcionara i gosta * navesti uobičajena pravila hotelskog Kućnog reda * popuniti potrebne evidencije pri dolasku gosta * definirati i nabrojati ugovore u hotelijerstvu te bitne stavke pojedinog ugovora * ispuniti / primjenjivati voucher, ugovor o alotmanu * navesti cijeli proces primanja individualnog gosta i grupe gostiju * demonstrirati primanje individualnog gosta * predložiti gostu rješenje za svaku problemsku situaciju pri dolasku gosta u smještajni objekt   **Nastavni sadržaji:**  Ugovori  Pravila lijepog i poslovnog ponašanja kod prijama gosta - Bonton u hotelu  Upute za rad na recepciji – primanje gosta / grupe/ gosta bez rezervacije  Vježba – ispunjavanje hotelske dokumentacije kod prijama gosta | * Praktična nastava * strani jezik | osr A.5.3.  Razvija svoje potencijale.  osr C.5.2.  Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi  uku A.4/5.2.  2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema  Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.  B.5.1.A  Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| **T5**  **TEHNIKE KORIŠTENJA USLUGA (EVIDENCIJE PRIJAMNIH ODJELA)**  **Aktivnost**:  -Učenici se upoznaju s obrascima na recepciji  - kroz razne zadatke samostalno popunjavaju hotelske obrasce uz nastavnikovu podršku  - nastavnik putem digitalnih alata prezentira učenicima kako odgovoriti na pohvalu i prigovor  -nastavnik na email svakom učeniku šalje poslovno pismo  a) prigovor  b) pohvalu  -učenici odgovaraju nastavniku na mail poštujući sva pravila poslovnog dopisivanja | **Ishodi**  Učenici će moći:   * nabrojati i primjenjivati sve obrasce kojima se koriste na prijamnom odjelu * odgovoriti gostu na pohvalu /prigovor * predložiti rješenje / riješiti problem * procijeniti je li gost u pravu * prepoznati i ukazati na gostove zahtjeve koji su ponekad i neutemeljeni   **Nastavni sadržaji:**  Evidencije prijamnih odjeljenja  Recepcijski list  Voucher  Evidencije prigovora gosta  Učenička radionica: odgovaranje gostu na pohvalu / prigovor | * Praktična nastava * Strani jezik | B.4.1.B  Razvija tolerantan odnos prema drugima.  osr A.5.3.  Razvija svoje potencijale.  osr C.5.2.  Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi  uku A.4/5.2.  2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema  Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.  B.5.1.A  Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| **T6**  **POSLOVI PRIJAMNOG ODJELA TIJEKOM BORAVKA GOSTA**  **Aktivnost**:  -Učenici će samostalno istražiti posebne uzance u hotelijerstvu i uz nastavnikove upute izdvojiti poslovne običaje koji se primjenjuju u smještajnim objektima  - nastavnik putem power point prezentacije upoznaje učenike kako riješiti razne upite gosta tijekom boravka u objektu  -nekoliko najčešćih situacija zadati učenicima da sami riješe na hrvatskom i stranom jeziku | **Ishodi**  Učenici će moći:  - primjenjivati pravilnik Posebne uzance u ugostiteljstvu  - predložiti gostu rješenje za svaku problemsku situaciju tijekom njegova boravka u hotelu  - uspješno reagirati u određenoj situaciji  - osmisliti i predložiti rješenje  **Nastavni sadržaji:**  Razne situacije tijekom boravka gosta  Posebne uzance u hotelijerstvu  Odgovaranje gostima na razne upite i zahtjeve tijekom boravka (bolest gosta, produženje boravka, prijevremeni odlazak, izdavanje sefa, buđenje gosta, požar, upiti za dodatne usluge…) | * Praktična nastava * Strani jezik | 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, odabire potrebne informacije.  ikt C.4.4.  Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.  B.4.1.B  Razvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **T7**  **PLATNI PROMET**  **Aktivnost**:  -učenici će se na internetu i uz pomoć nastavnikovih uputa upoznati s pojmom i vrstama platnog prometa | **Ishodi:**   * definirati platni promet i vrste * definirati valute i devize * odabrati i pravilno primijeniti potreban obrazac   **Nastavni sadržaji:**  Pojam i vrste platnog prometa  Poslovi i načini naplate  Predračun  Zaključivanje hotelskog računa  Učenička radionica - hotelski račun, faktura, r1  Izračunavanje pdv-a, knjiga blagajne  Valute, devize (pojam, vrste) | * Praktična nastava * Matematika * Strani jezik | Pod C.4.3.  Objašnjava osnovne namjene financijskih institucija i koristi se financijskim uslugama.  osr B.4.1.  Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. |
| **T8**  **MJENJAČKI POSLOVI**  **Aktivnost**:  -učenici će na internetu i uz pomoć nastavnikovih uputa istražiti propise i uvjete za obavljanje mjenjačkih poslova unutar hotela | **Ishodi:**  - opisati i nabrojati propise i uvjete za obavljanje mjenjačkih poslova unutar hotela  - navesti i opisati poslove u hotelskoj mjenjačnici  - upotrijebiti posebne obrasce za rad u mjenjačnici  **Nastavni sadržaji**  Propisi i uvjeti za obavljanje mjenjačkih poslova unutar hotela  Otkup efektivnog stranog novca i čekova  Kontrola mjenjačkih poslova  Vježbe: poslovi u mjenjačnici | * Knjigovodstvo * Računovodstvo * Praktična nastava | Pod C.4.3.  Objašnjava osnovne namjene financijskih institucija i koristi se financijskim uslugama.  osr B.4.1.  Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. |
| **T9**  **POSLOVI PRIJAMNOG ODJELA**  **PRI ODLASKU GOSTA**  **(NAPLATA KORIŠTENJA USLUGA)**  **Aktivnost:**  -nastavnik putem digitalnih alata upoznaje učenike kako obaviti ispraćaj i odjavu gosta  - učenici oblikuju umnu mapu te zajednički s nastavnikom navode cijeli proces ispraćaja i odjave gosta  -učenici mogu snimiti simulaciju razgovora s gostom pri odjavi u trajanju od nekoliko minuta na hrvatskom i stranom jeziku | **Ishodi**  Učenici će moći:  -primijeniti teorijsko znanje o naplati računa gotovinom i bezgotovinskim sredstvima  - upotrijebiti posebne obrasce pri naplati  -pripremiti račun te ga uručiti gostu i naplatiti isti  **Nastavni sadržaji:**  Odjava i odlazak gosta  Naplata računa gotovinom  Naplata računa bezgotovinskim sredstvima | * Računovodstvo * Matematika * Praktična nastava | B.4.1.B  Razvija tolerantan odnos prema drugima.  Pod C.4.3.  Objašnjava osnovne namjene financijskih institucija i koristi se financijskim uslugama.  osr B.4.1.  Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: PROMET I PUTNIČKE AGENCIJE**

**RAZRED: ČETVRTI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 Zadaci i funkcije turističkih agencija**  **Aktivnost**: Učenici će na stranici Ministarstva turizma i sporta pronaći  Zakon o pružanju usluga u turizmu i proučiti dio koji se odnosi na usluge turističke agencije. U tablicu koju će im poslati nastavnica razvrstati će navedene usluge . Povezati će usluge koje pruža TA sa funkcijama TA.  Učenici će odgovoriti na upit klijenta – pronaći će usluge prema zahtjevu klijenta i pružiti mu tražene informacije .  Učenici će istražiti na koje sve načine agencije promoviraju svoje usluge i predstaviti rezultate svog rada ( npr. izradom prezentacije).  **T2 Udruživanje turističkih agencija**  **Aktivnost**:  Učenike uputiti na internetske stranice sektorskih udruženja [www.uhpa.hr](http://www.uhpa.hr), [www.unpah.hr](http://www.unpah.hr), [www.uftaa.org](http://www.uftaa.org) …  Učenici će na navedenim stranicama pronaći informacije o djelokrugu rada udruženja, ciljevima udruženja, koristima koje pružaju svojim članovima i sl.  Učenike je moguće podijeliti u mini-timove od kojih će svaki tim istražiti jednu nacionalnu ili međunarodnu udrugu i predstaviti rezultate svog rada ostalim učenicima koristeći  IKT. | **Ishodi**  Učenici će moći:   * navesti najvažnije skupine poslova turističkih agencija * navesti funkcije turističkih agencija * prikazati informativno-savjetodavnu funkciju * opisati organizatorsku funkciju * opisati posredničku funkciju * predstaviti promidžbenu funkciju   **Nastavni sadržaji:**  Zadaci turističkih agencija  Informativno-savjetodavna funkcija  Posrednička funkcija  Organizatorska funkcija  Promidžbena funkcija  **Ishodi**  Učenici će moći:   * navesti razloge udruživanja turističkih agencija * opisati oblike poslovnog udruživanja i navesti primjere * razlikovati horizontalno od vertikalnog udruživanja * navesti nekoliko najpoznatijih sektorskih udruženja * opisati djelokrug rada UHPA i navesti koristi od članstva u ovom nacionalnom udruženju   **Nastavni sadržaji:**  Poslovno udruživanje  Sektorsko udruživanje | PN  Turizam i marketing  Gospodarsko pravo  PN  Gospodarsko pravo  Strani jezik | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.  osr B.5.3.  Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  ikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju  uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.  osr B.5.3.  Preuzima odgovornost za svoje ponašanje   * osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.   ikt C.5.2. Učenik samostalno i samoinicijativno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. |
| **T3 Odnos turističkih agencija i poslovnih partnera**  **Aktivnost:**  Osigurati učenicima primjere Općih uvjeta i različitih vrsta ugovora . Učenici će na primjerima ugovora izdvojiti elemente koje pojedina vrsta ugovora treba sadržavati.  Učenici će iz Općih uvjeta putovanja izdvojiti prava i obveze putnika i agencije ( npr. kod otkaza putovanja).  Učenicima se može dati zadatak da samostalno popune ugovor o organizaciji putovanja ( obrazac ugovora, katalog i potrebne informacije o klijentu, terminu putovanja…). | **Ishodi**  Učenici će moći:   * navesti i opisati ugovore između turističkih agencija i turista; prijevoznika; ugostiteljskih poduzeća * razlikovati navedene ugovore * navesti prava i obveze koje proizlaze iz pojedine vrste ugovora * popuniti ugovor o organizaciji putovanja s klijentom   **Nastavni sadržaji:**  Odnos turističkih agencija i poslovnih partnera   * odnos turističkih agencija i turista * odnos turističkih agencija i ug. poduzeća * odnos turističkih agencija i prometnih poduzeća * odnos turističkih agencija i ostalih poduzeća koja djeluju u turizmu | PN  Gospodarsko pravo | osr A.5.3.  Razvija svoje potencijale.  osr C.5.2.  Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi  uku A.4/5.2.  2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema  Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.  B.5.1.A  Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| **T4 Osoblje turističke agencije**  **Aktivnost:**  Poželjno je učenike uputiti na Zakon o pružanju usluga u turizmu- na dijelove koji se odnosi na voditelja poslova, turističkog vodiča, voditelja putovanja( turističkog pratitelja) ….  Učenici će izdvojiti poslove koje obavlja i uvjete koje mora ispunjavati:   * turistički vodič * voditelj putovanja * turistički predstavnik   Pred učenike se može postaviti problemsko pitanje „ Koje su poželjne osobine turističkog vodiča ? “ Učenici svoja razmišljanja zapisuju u bilježnice i međusobno komentiraju. | **Ishodi**  Učenici će moći:  -navesti podjelu osoblja u PA  -navesti obilježja i zadatke komercijalnog osoblja  -navesti i opisati poslove specijaliziranog osoblja | Praktična nastava | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  osr B.5.3.  Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  ikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju |
| **T5 Turistički aranžman**  **Aktivnost:**    Učenici će na internetu pronaći ponude različitih turističkih agencija – odabrati će nekoliko aranžmana i razvrstati ih prema različitim kriterijima , odrediti će usluge koje se javljaju u pojedinom aranžmanu  Učenici će predstaviti rezultate svog rada ostalim učenicima koristeći  IKT. | **Ishodi**  Učenici će razlikovati različite vrste aranžmana  navesti elemente koji čine sadržaj turističkog aranžmana  - navesti usluge koje se javljaju u turističkom aranžmanu  - istražiti i usporediti ponude različitih agencija  **Nastavni sadržaji:**  Turistički aranžman  Sadržaj turističkog aranžmana  Vrste turističkih aranžmana |  | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema  uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.  osr B.5.3.  Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  ikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju |
| **T6 Izrada turističkog aranžmana**  **Aktivnost:**  Učenici će na internetu istražiti ponudu turističkih aranžmana.  Samostalno će izraditi trodnevni aranžman u zadanoj destinaciji ( nastavnica učenicima zadaje različite destinacije a učenici sami biraju ciljnu skupinu za koju će raditi aranžman , smještajni objekt i ostale usluge). U izradi se koriste dostupnim materijalima ( katalozi, brošure, internetski sadržaj turističkih zajednica i sl.).  Zadatak je potrebno napraviti kao PowerPoint prezentaciju kojom će klijentima predstaviti svoju uslugu- aranžman. U prezentaciji je potrebno upoznati klijente s osnovnim informacijama o destinaciji u koju dolaze, smještajnom objektu u kojem će biti smješteni i razrađenim itinerarom po danima . Na kraju je potrebno navesti pojedinačnu cijenu aranžmana, što je sve uključeno u cijenu… | **Ishodi**  Učenici će moći:  - izraditi turistički aranžman za ciljnu skupinu koristeći potrebne materijale.  - prilagoditi usluge u aranžmanu ciljnoj skupini  - napraviti kalkulaciju aranžmana.  - prezentirati svoj proizvod- turistički aranžman | PN  Turizam i marketing  Matematika  Strani jezik  Geografija  Povijest umjetnosti i kulturno-povijesna baština | osr A.5.3.  Razvija svoje potencijale.  osr B.5.3.  Preuzima odgovornost za svoje ponašanje  osr C.5.4.  Analizira vrijednosti svog kulturnog nasljeđa u odnosu na multikulturalni svijet.  uku A.4/5.1.  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.  3. Kreativno mišljenje  Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.  B.5.1.A  Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.  pod A.5.1.  Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  pod C.5.1.  Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije (nadovezuje se i uključuje elemente očekivanja iz 3. i 4. ciklusa). |