**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**PREDMET: SLASTIČARSTVO**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| T1uvod u slastičarstvo | * Istražiti povjesni razvoj slastičarstava,
* podjela slastičarstva, razlikovati vrste slastičarstva, usvojiti osobnu i radnu higijenu
* Objasniti primjenu HACCP-a
* Navesti osoblje u slastičarnici
* Poznavati važnost zaštite na radu Navesti, radnu odjeću i obuću ,navesti,opremu ,pribor za rad i strojeve
* Objasniti definiciju recepta I normativa
* Izvršiti vaganje i mjerenje namirnica
* Primijeniti mjerne jedinice u pripremi slastica prema zadanom receptu Objasniti organizaciju procesa rada,
* Razlikovati tople i hladne slastice Razlikovati živežne namirnice,
* jaja i namirnice životinjskog porijekla
* Razlikovati vrste voća
* Nabrojiti vrste žitarica
* Objasniti mliječne proizvode
* Objasniti industrijske proizvodae
* Prepoznati začine i arome
* Definiraj alkoholna pića i sokove
* Navesti boje u slastičarstvu
* Definirati narkotička sredstva
* Objasniti postupke termičke obrade
* Navesti osnovne termičke obrade pirjanje, blanširanje, prženje i pečenje
* Objasniti strukovno nazivlje u slastičarstvu
 | SLASTIČARSTVOBiologija s higjenomPoznavanje robe i prehraneMatematika u struciOrganizacija poslovanja ugostiteljskih objekataStrani jezik | zdr B.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.ikt B.4.1. Učenik samostalno komunicira s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju. ikt B.4.2. Učenik samostalno surađuje s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
|  T2Tijesta,NadjeviI kreme | * Nabrojati osnovne vrste tijesta
* Definirati što su nadjevi
* Nabrojiti nadjeve
* Objasniti pripremu lijevanog tijesta
* Navestii tekućine u pripremi ljevanog tijesta
* Nabrojiti vrste palačinki
* Objasniti način serviranja palačinki
* Objasniti pripremu tijesta za pohanje
* Objasniti pripremu vodenog tijesta
* Nabrojiti osnovne sastojke
* Opisati pripremu zagoskih štrukla
* Navesti namirnice za zagorske štrukle
* Objasnitii pripremu dizanog tijesta
* Navesti osnovne namirnice
* Opisati načine mješanja tijesta
* Navesti nadjeve u pripremi slastica od dizanog tijesta
* Objasniti dizana tijesta prema termičkoj obradi
* Navesti obilježja tijesta za prženje
* Opisati pripremu nadjeva od oraha
* Navesti namirnice za nadjev od maka
* Navesti 3 slastice termičke obrade prženjem
* Definirati normativ za mliječno dizano tijesto
* Definirati recept za pripremu lisnatog
* tijesta
* Objasniti pripremu lisnatog tijesta
* Opisati način valjanja tijesta
* Navesti nadjeve za pripremu slastica od lisnatog tijesta
* Navesti slana jela od lisnatog tiijesta
* Opisati način pečenja proizvoda od
* lisnatog tijesta
* Nabroji 5 različith proizvoda od lisnatog tijesta
* Definirati namirnice za prhko tijesto
* Objasniti način pripreme prhkog tijesta
* Nabrojiti vrste prhkog tijesta
* Nabrojtii masnoće u pripremi prhkog tijesta
* Objasniti što je čajno pecivo
* Definirati prhko tijesto s dodacima
* Definirati čajno pecivo
* Definirati pite
* Navesti nadjeve
* Objasniti termičku obradu pečenja slastica od phkog tijesta
* Nabrojiti 6 slastica od prhkog tijesta
* Nabrojtii vrste čajnog peciva
* Definirati štrcano prhko tijesto
* Navesti namirnice u štrcanom tijesto
* Objasniti pripremu štrcanog prhkog tijesta
* Nabrojiti osnovne sastojke prženog tijesta
* Navestii termičke postupke kod prženog tijesta
* Navedi proizvode od prženog tijesta ,
* Objasniti što su princez krafne
* Navesti punjenje princez krafni
* Definirati kreme
* Definirati mliječnu kremu
* Opisati pripremu mliječne kreme
* Nabrojiti namirnice za medeno tijesto
* Definiraj pripremu medenog tijesta i tehnološki postupak pripreme
* medenjaka
* Objasniti pripremu šećerne glazure
* Objasniti postotak meda u tijestu
* Nabrojiti 3 slastice od medenog tijesta
* isrtažiti povijest medenjaka
* Nabrojiti vrste proizvoda od medenog tijesta
* Navesti namirnice za pripremu prhkog dizanog tijesta
* Razlikovati slastice od dizanog tijesta
* Definirati postupak izrade dizanog tijesta
* Nabrojiti proizvode od prhkog dizanog tijesta
* Navesti nadjeve kod šrhkog dizanog tijesta
* Navesti namirnice za pripremu hladnog dizanog tijesta
* Objasniti pripremu hladnog dizanog tijesta tijesta
* Nabrojati vrste slastica i
* vrste nadjeva
* Razlikovati klasično od dizanog tijesta
 | SLASTIČARSTVOPoznavanje robe I prehraneMatematika u struciUgostiteljsko posluživanjeBiologija s higijenomi ekologijomUgostiteljsko posluživanjeHrvatski jezik Englenski jezik francuski jezik njemački jezikPreporuka za bolje ostvarivanje :koristiti se raznim informatičkim programima  razmjena iskustva paziti I ukazivati na primjerna ponašanja tijekom prezentacija redovito pratiti nastavu I praktičnih radovarazvijati smostalni rad razvijati osobnu I radnu higijenu  | zdr B.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.ikt B.4.1. Učenik samostalno komunicira s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju. ikt B.4.2. Učenik samostalno surađuje s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| T3Biskviti ,ocakline  kreme I umaci | * Prepoznati vrste biskvita
* Definirati pripremu biskvitnih smjesa
* Definirati vrste krema
* Objasniti pripremu mliječnih krema, navesti vrste mliječnih krema definirati umake
* Razlikovati umake i preljeve
* Nabrojiti proizvode od biskvitnih smjesa
 | SLASTIČARSTVOPoznavanje robe I prehraneBiologija s higijenom I ekologijommatematika u struciugostiteljsko posluživanjeengleski jezik francuski jezik njemački jezik hrvatski jezik | zdr B.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.ikt B.4.1. Učenik samostalno komunicira s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju. ikt B.4.2. Učenik samostalno surađuje s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju. uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**PREDMET: SLASTIČARSTVO**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1**UVODNI SAT | * Definirati nastavne teme iz
* prvog razreda. Analizirati i diskutirati plan i program koji ih očekuje u drugom razredu, te im
* ponoviti osnove rukovanja alatima i strojevima koji se nalaze u specijaliziranoj
* učionici slastičarstva.
 | SLASTIČARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački 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 sukladnopravilima 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. PlaniranjeUčenik 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 ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr 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. |
| T2IZRADA NADJEVA OD ORAHA, MAKA, BADEMA, ROGAČA, SIRA I VOĆA-Lisnato tijesto, dizano tijesto, dizano-lisanto tijesto, hladno (prhko)dizano tijesto, prhko tijesto, tamno prhko tijesto,Vodeno ili vučeno tijesto, medeno tijesto, prženo hrustavo ili pareno tijesto, domaće ili valjano tijesto | * Navesti karakteristike tijesta. Nabrojati vrste slastica određenog tijesta. Navesti način izrade tijesta.
* Navesti recepturu izrade tijesta. Navesti kako se pravilno koristi receptura tijesta.
* Razlikovati vrste tijesta.
* Nabrojati tijesta.
* Objasniti način pečenja, te navesti temperature pečenja.
* Objasniti kako prepoznati kvalitetno tijesto, te kvalitetnu slasticu od istog.
* Odrediti nadjev određenom tijestu.
* Demonstrirati izradu kvalitetnog tijesta.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Servirati slastice od tijesta.
* Dekorirati slastice od tijesta.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |
| T3SMJESE U SLASTIČARSTVU-lagana, teška biskvitna smjesa, bečka,doboš, grilažna, pjenasta ili meringe | * Navesti smjese u slastičarstvu.
* Razlikovati smjese u slastičarstvu.
* Navesti slastice od smjesa.
* Navesti načine izrade smjesa.
* Navesti kako se pravilno koristi receptura smjesa.
* Objasniti način pečenja, te navesti temperature pečenja.
* Objasniti kako prepoznati kvalitetnu smjesu, te slasticu od iste.
* Demonstrirati izradu određene smjese.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Servirati slastice od smjesa.
* Dekorirati slastice od smjesa.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |
| T4KREME ZA NADJEVE -razne vrste krema u slastičarstvu – kuhane vanilin kreme (na pari, na vatri), krema od maslaca (na razne načine), voćne, čokoladne, od orašastih plodova, od sira | * Navesti vrste krema za nadjeve.
* Razlikovati Kreme za nadjeve po namirnicama I načinu pripreme.
* Navesti vrste slastica kod kojih koristimo Kreme za nadjeve.
* Nabrojati sastojke za Kreme za nadjeve.
* Prepoznati kvalitetne namirnice za izradu krema za nadjeve.
* Navesti vrstu kreme za nadjeve po okusu biskvitne smjese ili podloge slastice.
* Navesti recepturu krema za nadjeve.
* Organizirati raspored radnih operacija.
* Opisati tehnološke postupke izrade Kreme.
* Navesti recepture krema za nadjeve.
* Navesti način pravilnog korištenja receptura za kreme za nadjeve.
* Objasniti kako prepoznati kvalitetnu kremu, te slasticu od iste.
* Demonstrirati način izrade krema za nadjeve, te ih upotrijebiti za slastice.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Servirati slastice sa kremama za nadjev.
* Dekorirati prigotovljene slastice.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |
| T5KREME U ČAŠAMA-mliječne (panna cotta, moussevi, tiramisu,creme brulee), voćne (moussevi) | * Navesti vrste krema u čašama.
* Razlikovati Kreme u čašama.
* Navesti načine izrade Kreme u čašama.
* Nabrojati sastojke za kreme u čašama.
* Prepoznati kvalitetne namirnice za izradu krema u čašama.
* Organizirati raspored radnih operacija.
* Opisati tehnološki postupak izrade krema u čaši.
* Navesti kako se pravilno koristi receptura za pripremu krema u čaši.
* Objasniti kako prepoznati kvalitetnu kremu u čaši.
* Demonstrirati izradu Kreme u čaši,
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Servitati Kreme u čašama.
* Dekorirati Kreme u čašama
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje.
* Definirati normativ zadane slastice.
* Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice.
* Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu (krema u čaši).
 |
| **T6****KREME ZA PRELJEVE****-vinski šado (šato), čokoladni preljevi, voćni, mliječni** | * Navesti kreme za preljeve.
* Razlikovati kreme za preljeve.
* Nabrojati sastojke kreme za preljeve.
* Navesti slastice za koje koristimo kreme za preljeve.
* Prepoznati kvalitetne namirnice za izradu krema za preljeve.
* Opisati tehnološki postupak izrade kreme za preljeve.
* Navesti recepturu za kreme za preljeve.
* Objasniti kako prepoznati kvalitetnu kremu za preljeve.
* Demonstrirati izradu krema za preljeve.
* Koristiti sredsva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Servirati slastice sa kremama za preljev.
* Dekorirati slastice sa kremama za preljev.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 | SLASTIČARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomPovijestEngleski jezikFrancuski jezikNjemački 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 sukladnopravilima 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. PlaniranjeUčenik 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 ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr 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. |
| T7TORTE -razne torte u slastičarstvu | * Navesti klasične torte.
* Objasniti što su to torte i za što služe.
* Razlikovati torte po sastavu, izgledu, prigodi.
* Navesti načine izrade torti.
* Navesti sitan inventar za izradu torti.
* Navesti kako se pravilno koristi receptura za izradu torti.
* Navesti recepturu torti.
* Navesti načine pečenja torti i temperaturu pečenja torti.
* Objasniti kako prepoznati kvalitetnu tortu.
* Nabrojati sastojke za izradu torti.
* Organizirati raspored radnih operacija za izradu torti.
* Navesti primjere glaziranja torti.
* Navesti načine dekoriranja torti.
* Navesti načine posluživanja torti.
* Demonstrirati izradu torte.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Servirati torte.
* Upotrijebiti dresir vrečicu i jene nastavke.
* Dekorirati torte.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje
* Definirati normativ zadane torte.
* Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane torte
* Prigotoviti, servirati i poslužiti tortu.
 |
| **T8**PRIGOTAVLJANJE DESERATA I MINJONA – talijanski, francuski, njemački minjoni. Minjoni prema prigodama. Razne vrste punjenja minjona, razne glazure za minjone (čokoladna, od šećera, od bjelanjaka,), punjenje i glaziranje te dekoriranje minjona | * Navesti vrste minjona.
* Prepoznati talijanske, francuske I njemačke minjone.
* Objasniti što su to minjoni i kada se poslužuju.
* Navesti sitan inventar za izradu minjona.
* Navesti primjere glaziranja minjona.
* Navesti vrste punjenja minjona.
* Navesti glazure za minjone.
* Navesti načine dekoriranja minjona.
* Objasniti način izrade minjona.
* Navesti recepturu minjona.
* Navesti recepturu glazure.
* Usvojiti I demonstrirati način kombiniranja okusa s bojom ocakline tj.glazure
* Objasniti kako prepoznati kvalitetan minjon.
* Demonstrirati izradu minjona.
* Upotrijebiti dresir vrečicu I njene nastavke.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Servirati minjone.
* Dekorirati minjone.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 | SLASTIČARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački 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 zdravljazdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladnopravilima 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. PlaniranjeUčenik 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 ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr 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. |
| T9PRIGOTAVLJANJE VARENACA -  | * Objasniti pripremu raznih varenaca
* (termičke obrade,način pripreme,način i vrijeme posluživanja).
* Objasniti što su to varenci.
* Nabrojati sastojke za varence.
* Organizirati raspored radnih operacija.
* Navesti normative raznih varenaca
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura),te se služiti mjernim jedinicama.
* Demonstrirati pripremu raznih varenaca i posluživanje.
* Servirati varence.
* Dekorirati varence.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje
* Definirati normativ zadane slastice.
* Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice
* Prigotoviti, servirati i poslužiti varenac.
 |
| T10PRIGOTAVLJANJE NABUJAKA | * Objasniti što su nabujci.
* Navesti osnovnu razliku nabujaka.
* Navesti sastojke za izradu nabujaka.
* Prepoznati kvalitetne sastojke za izradu nabujaka.
* Navesti recepturu nabujaka.
* Opisati način i vrijeme pripreme raznih nabujaka.
* Objasniti termičku obradu raznih nabujaka.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura),te se služiti mjernim jedinicama.
* Demonstrirati način izrade raznih nabujaka.
* Dekorirati i poslužiti nabujke.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |  |  |
| T 11PRIGOTAVLJANJE ŠEĆERNIH OTOPINA, OCAKLINA I GLAZURA-šećerne ocakline, čokoladne ocakline I glazure,Voćne ocakline I glazure, ocakline od bjelanjaka, caramel ocakline I dr. | * Objasniti što su šećerne otopine,ocakline i glazure.
* Nabrojati ocakline i glazure.
* Nabrojati sastojke za izradu šećernih otopina, ocaklina i glazura.
* Razlikovati ocakline i glazure.
* Objasniti način izrade šećene otopine,ocakline i glazure.
* Utvrditi pravilno kombiniranje s određenim slasticama.
* Prilagoditi okuse određenih slastica s ocaklinama i glazurama.
* Demonstrirati način izrade ocakline i glazure.
* Navesti recepture za šećerne otopine, ocakline i glazure.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura),te se služiti mjernim jedinicama.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |  |  |
| T 12ŽELEI I VOĆNE SALATE –želiranje voća, izrada raznih vrsta želea, serviranje voća | * Opisati što su želei i način izrade želiranog voća
* Prepoznati svrhu i razlog želiranja voća
* Objasniti način i posluživanje želea i voća
* Demonstrirati način izrade želea, želiranja i rezanja voća
* Demonstrirati način posluživanja želea i želiranog voća.
* Prepoznati kvalitetno voće.
* Navesti vrste voća.
* Servirati želee I voće.
* Dekorirati želee I voće
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura),te se služiti mjernim jedinicama.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |  |  |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**PREDMET: SLASTIČARSTVO**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| T1UVODNI SAT | * Kroz ponavljanje povezati nastavne sadržaje iz prvog i drugog razreda. Objasniti izradu svih vrsta tijesta s određenim nadjevom, krema, torti, varenaca i nabujaka.
* Utvrditi recepture i načine dekoriranja slastica.
* Prepoznati grešku i kvalitetnu slasticu.
 | SLASTIČARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački 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 sukladnopravilima 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. PlaniranjeUčenik 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 ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr 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. |
| T2Kreme na bazi želatine i slatkog vrhnja | * Definirati svojstva kreme
* Definirati radni proces pripreme krema
* Razvrstati slastice od slatkog vrhnja I želatine
* Objasniti tehnološki postupak pripreme želatine
* Objasniti važnost kreme
* Razlikovati kreme kao nadjeve i kao samostalne slastice
* Ovaladati pripremom bavarske kreme
* Navestii dodatke u pripremi krema
* Razlikovati kreme za punjenje proizvoda od biskvitnih smjesa
* Navesti upotrebu bavarske kreme u ostalim slasticama
* Analizirati zadanu recepturu
* Prezentirati gotov proizvod
* Navesti voće u pripremi krema od slatkog vrhnja i želatine
* Objasniti svrhu želatine u slastici
* Definirati sto su šalote
* Razlikovati šarlote
* Navesti obilježa šarlota
* Objasniti pripremu pjenica
* Prezentirati serviranje pjenica
* Objasniti pripremu voćne šarlote
* Objasniti torte od bavarske kreme
 |
| T2SLADOLED | * Objasniti pripremu sladoleda
* Navesti karakteristike sladoleda
* Opisati tehnološku pripremu sladoleda
* Navesti vrste sladoleda po vrsti namirnica
* Navesti dodatke u pripremi sladoleda
* Nabrojiti vrste voća u pripremi voćnih sladoleda
* Objasniti organoleptička svojstva sladoleda
* Navesti izvedenice od sladoleda
* Pripremiti voćni kup
* Prepoznati važnost sladoleda u ljudskoj prehrani
* Objasni pripremu sladolednih torti
* Objasniti postupak pripreme semifreddo sladoleda
* Objasniti pripremu cassata
* Navesti orašaste plodove u pripremi sladoleda
* Opisati način izlaganja sladoleda
* Navesti karakteristike sladoleda za dijabetičare
* Prezentirati posluživanje sladoleda
* Prezentirati posluživanje sorbeta
* Opisati izradu omleta iznenađenja
 |
| T3Drhtalice | * Definirati pripremu drhtalica
* Navedi sezonsko voće u pripremi drhalica
* Navesti karakteristike drhtalica
* Razlikovati voće u pripremi drhtalica
* Opisati plan rada u pripremi izrade drhtalica
* Navesti osnovne vrste želea
* Definirati namirnice u pripremi drhtalica
* Objasniti način serviranja drhtalica
* Nabrojiti osnovne vrste drhtalica
 |
| T4Marcipan , nugat percipan | * Ojasniti pripremu marcipana
* Navesti karakteristike marcipana
* Nabrojati sastojke za pripremu marcipana navesti upotrebu marcipana u pripremi slastica
* Istražiti povijesni put marcipana
* Opisati izradu oblika iz marcipana
* Definirati pripremu percipana
* Objasniti razliku između marcipana i
* Percipana
* Nabrojati sastojke u izradi nugata
* navesti karakteristike nugata
 |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zadane slastice.
* Definirati normativ zadane slastice.
* Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice
* Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu od marcipana, nugata i/ili percipana.
 |
| **T5**REGIONALNE SLASTICE | * Objasniti pojam regionalnih slastica
* Navesti podjelu regija
* Objasniti karakteristike regionalnih slastica
* Navesti povijesne značajke regionalnih slastica
* nabroji slastice središnje Hrvatske
* istraži slastice srednje dalmacije I
* I južne hrvatske
* Objasniti I nabrojati slastice istočne Hrvatske
* Istražiti regionalne slastice tvoje regije
* Prezentirati I kreirati regionalne slastice u turističkoj ponudi regija
* Istraži ostale regije I njihove slastice navesti osnovnenamirnice karakteristične po regijama
 | SLASTIČARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački 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 sukladnopravilima 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. PlaniranjeUčenik 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 ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr 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. |
| T6PRIPREMA VRUĆIH I HLADNIH BEZALKOHOLNIH PIĆA – kava, čaj, ledena kava, punč, kuhano vino | * Utvrditi razliku između određenih pića.
* Objasniti načine pripreme određenih pića.
* Navesti opremu za izradu određenih pića.
* Utvrditi povijest spravljanja pića.
* Navesti prilike posluživanja pića.
* Demonstrirati načine izrade,posluživanje i dekoriranje pića.
* Navesti sastojke za izradu pića.
 |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zadane slastice.
* Definirati normativ zadane slastice.
* Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice
* Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu.
 |
| **T7****FLAMBIRANJE SLATKIH JELA –****Palačinke, voće** | * Definirati pojam flambiranja.
* Objasniti što je flambiranje.
* Nabrojati opremu potrebnu za flambiranje.
* Navesti vrste pića za flambiranje.
* Navesti vrste voća za flambiranje.
* Opisati tehnološki postupak flambiranja.
* Prepoznati kvalitetne namirnice za flambiranje.
* Navesti slastice za flambiranje.
* Demonstrirati način flambiranja.
* Demonstrirati način posluživanje i dekoriranja flambiranih proizvoda.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Navesti načine održavanje higijene u slastičarnici.
 | SLASTIČARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački 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 zdravljazdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladnopravilima 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. PlaniranjeUčenik 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 ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr 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. |
| T8SLASTICE ZA DIJABETIČARE I SLASTICE ZA DIJETOTERAPIJE – slastice bez šećera, na bazi prirodnih zaslađivača, vegetarijanske, makrobiotičke, veganske | * Objasniti tko su dijabetičari.
* Navesti koje zaslađivače koriste dijabetičari.
* Razlikovati prirodne i umjetne zaslađivače.
* Prepoznati namirnice koje dijabetičari smiju koristiti.
* Utvrditi ozbiljnost bolesti i takve prehrane
* Objasniti razliku klasničnih slastica od dijabetičarskih.
* Demonstrirati način izrade slastica za dijabetičare.
* Navesti kako se pravilno koristi receptura.
* Demonstrirati načine posluživanja i dekoriranja dijabetičarskih slastica.
* Utvrditi ozbiljnost bolesti i takve prehrane.
* Objasniti razliku klasničnih slastica od slastica vegetarijanaca, makrobiotičara I vege.
* Demonstrirati način izrade slastica
* Demonstrirati načine posluživanja i dekoriranja.
* Navesti načine izrade vegetarijanske, makrobiotičke I vege slastica.
* Nabrojati sastojke za vegetarijanske, makrobiotičke, vege slastice.
* Demonstrirati način izrade vegetarijanskih, makrobiotičkih I vege slastica.
* Servirati slastice.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura), te se služiti mjernim jedinicama
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zadane slastice.
* Definirati normativ zadane slastice.
* Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice
* Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu.
 |
| T9PLANIRANJE SLASTICA ZA POJEDINE OBROKE, UKRŠTAVANJA SLASTICA ZA SVE PRILIKE – po pansionu, po narudžbi, za coctail patry, za svečane obroke, torte po narudžbi | * Utvrditi važnost pravilnog planiranja slastica za razne obroke u
* Ugostiteljstvu.
* Razlikovati vrste slastica za određene prigode.
* Navesti načine dekoriranja.
* Demonstrirati načine izrade.
* Demonstrirati načine posluživanja i dekoriranja.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |  |  |
| T10NOVI TRENDOVI U SLASTIČARSTVU- tehnike dekoriranja | * Navesti nove trendove u slastičarstvu.
* Utvrditi stvaralačko (kreativno) slastičarstvo.
* Navesti ivnentar za dekoriranje.
* Organizirati raspored radnih operacija.
* Demonstrirati načine izrade.
* Demonstrirati načine posluživanja i dekoriranja.
* Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama.
* Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici.
 |  |  |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zadane slastice.
* Definirati normativ zadane slastice.
* Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice
* Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu.
 |  |  |
| T11NORMATIVI, KALKULACIJE I TREBOVANJE – dokumentacija koja prati rad slastičarnice, administrativni poslovi | * Razlikovati dokumentaciju koja prati rad slastičarne.
* Izračunati nabavnu cijenu određenih jela, prodajnu cijenu po komadu.
* Prepoznati s knjigom narudžbi namirnica, te ostalih administrativnih poslova u slastičarni.
 |  |  |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**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 ekologijomUgostiteljstvo 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. |