**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: KUHAR**

**PREDMET: KUHARSTVO**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 UGOSTITELJSKA KUHINJA****1.1 ZAŠTITA NA RADU** **1.2 UGOSTITELJSKA KUHINJA****1.3 ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI** | * Objasniti ulogu i značenje zaštite na radu
* Opisati moguće opasnosti na radu
* Navesti opća pravila za sprečavanje povreda na radu
* Odabrati odgovarajuću zaštitnu odjeću i obuću
* Primijeniti prvu pomoć
 | Biologija s higijenom i ekologijom Gospodarska matematikaPoznavanje 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 prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | ZdrB.4.1.A Odabire primjerene odnose I komunikacijuOsr A.4.3. Razvija osobne potencijale Osr B.4.2. Suradnički uči I radi u timuUkv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoćZdrA.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 prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | OsrB.4.2. Suradnički uči i radi u timuOsrB5.1. 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 prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | UkuD.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikacijus drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama I spreman je zatražiti I ponuditi pomoćZdr B.4.1 A Odabire primjerene komunikacije I odnoseOsrB. 4.2.Suradnički uči i radi u timuOsrA.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 prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | Uku A4.3.Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenjaGoo C.4.3. Promiče kvalitetu života u zajedniciOsrA. 4.1. Razvija sliku o sebiOsrA 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 prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | OsrB.4.2. Suradnički uči i radi u timuOsrB5.1. Uviđa posljedice svojih I ntuđih stavova/ postupaka UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje I ustraje u učenju |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: KUHAR**

**PREDMET: KUHARSTVO**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 UMACI I GOTOVA JELA****1.1 UMACI**  | Nabrojati osnovne umakeRazvrstati izvedene umake dobiveni od osnovnih umakaNabrojati tri svijetla umaka na bazi mliječnog umaka BechamelNabrojati tri svijetla umaka na bazi baršunastog umaka VelouteNabrojati tri izvedena umaka na bazi holandskog umakaNabrojati tri izvedena umaka na bazi majonezeNabrojati tri izvedena umaka na bazi octenog umakaNabrojati tri umaka na bazi krepkog umakaNabrojati namirnice i objasniti pripremu hladetineObjasniti postupak prigotovljavanja hladetineNavesti karakteristike želiranih umakaNavesti sastojke i pripremu za holandski umak, umak od sira, madera umak, bijeli želirani umak, remoulade umak, lovački umak, tartar umakNapraviti umake prema recepturamaPreračunati normative potrebne za pripremu određenog jela.Odrediti koji umak pripada određenom jelu | KUHARSTVOKORELACIJA: 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. |
| **1.2 GOTOVA JELA** **1.2.1 GOTOVA JELA OD RIBA RAKOVA, ŠKOLJKI, GLAVONOŽACA** | Nabrojati rakove, školjke I glavonožceNavesti i opisati tehnološke postupke koji se koriste za pripremu jela od rakova, školjki I glavonožacaPreračunati normative potrebne za pripremu određenog jelaServirati I poslužiti jela od riba, rakova školjki I glavonožacaRazlikovati slatkovodne i morske ribeNavesti 5 slatkovodnih ribaNavesti 5 bijelih morskih ribaNavesti sitnu plavu morsku ribuNavesti krupu plavu ribu Objasniti organoleptičko ocjenjivanje ribePreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje kuhanog zubacaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja kuhanog zubatcaPrigotoviti kuhani zubatacNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ogrušanog odreska od lista u bijelom vinuObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja ogrušanog odreska od lista u bijelom vinuPrigotoviti ogrušani odrezak od lista u bijelom vinuNabrojati 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 jeloNavesti 5 morskih rakovaRazlikovati morske rakoveNavesti 5 morskih školjkiPrepoznati različite školjkeNabrojati mekušce koji se koriste u pripremanju jelaRazlikovati različite vrste mekušacaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje dalmatinskog brodeta Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja dalmatinskog brodetaPrigotoviti dalmatinski brodetNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ribljeg paprikašaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja ribljeg paprikašaPrigotoviti riblji paprikaš Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje dagnji na buzaruObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja dagnji na buzaruPrigotoviti dagnje na buzaru Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pečene hobotnice na dalmatinski način Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pečene hobotnice na dalmatinskiPrigotoviti pečenu hobotnicu na dalmatinskiPreračunati normativeServirati I poslužiti gotovo jelo |
| **1.2.2 JELA OD ŽABA I PUŽEVA** | Nabrojati žabe koje se koriste u kuharstvuObjasniti pripremu mesa žaba za prigotovljavanjeNabrojati tehnološke postupke koji se koriste za pripremu jela od žabaNabrojati puževe koji se koriste u kuharstvuObjasniti pripremanje puževa za uporabuObjasniti prigotovljavanje puževa Objasniti serviranje I posluživanje puževaPreračunati normative potrebne za pripremu određenog jela. |
| **1.2.3 GOTOVA JELA OD MESA** | Definirati pojam gotova jela i navesti najvažnije značajkeRazvrstati meso govedine po starosti Razvrstati meso govedine po kategorijamaNabrojati tehnološke postupke gotovljenja mesa govedineOrganizirati raspored radnih operacijaNabrojati namirnice za prigotavljanje pirjane govedineOpisati tehnološki postupak pirjanjaPrigotoviti pirjanu govedinuOblikovati I izrezati meso goveđeg mesa za pripremanje gotovih jelaNabrojati namirnice potrebne za prigotavljanje goveđeg gulašaObjasniti postupak prigotavljanja goveđeg gulašaNavesti namirnice potrebne za prigotavljanje pirjanog goveđeg odreska u umaku od lukaOdrediti odgovarajuće priloge uz gotova jelaServirati prigotovljeno jeloRazlikovati meso teletine od mesa govedineNavesti obilježja i karakteristike telećeg mesaNavesti tehnološke postupke gotovljenja telećeg mesaRazvrstati meso teletine po kategorijamaAnalizirati zadanu recepturu Prepoznati potrebne namirniceOrganizirati raspored radnih operacijaNabrajati potrebne sastojke za prigotavljanje telećeg ujuškaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećeg ujuška Prigotoviti teleći ujušakNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje telećeg kotleta na vrtlarskiObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećeg kotleta na vrtlarski načinPrigotoviti teleći kotlet na vrtlarski načinNabrojati 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 jeloObjasniti karakteristike svinjskog mesaRazvrstati svinjsko meso u odgovarajuće kategorijePrilagoditi normative gotovljenja jelaObjasniti postupak rezanja kotletaObjasniti postupak sječenja odrezakaNabrojati tehnološke postupke gotovljenja jela od svinjetineOrganizirati raspored radnih operacijaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pirjanog svinjskog odreska s povrćemObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pirjanog svinjskog odreska s povrćemPrigotoviti pirjani svinjski odrezak s povrćemNabrojati 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 teletineObjasniti karakteristike janjećeg mesaObjasniti karakteristike ovčjeg mesaSvrstati meso u odgovarajuće kategorijeNabrojati tehnološke postupke gotovljenja janjećeg mesaNabrojati tehnološke postupke gotovljenja ovčjeg mesaObjasniti razliku između peradi sa svijetlim i tamnim prsimaNavesti perad s tamnim prsimaNavesti perad sa svijetlim prsimaOrganizirati raspored radnih operacijaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje kuhane janjetine na irski načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja kuhane janjetine na irski načinPrigotoviti kuhanu janjetinu na irski načinNabrojati 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 načinPrigotoviti sotirana prsa purice na burgundski načinNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pečenog pileta s proljetnim povrćemObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pečenog pileta s proljetnim povrćemPrigotoviti pečeno pile s proljetnim povrćemNavesti karakteristike mljevenog mesa u pripremanju jelaDefinirati panadeObjasniti ulogu panade u jelima od mljevenog mesaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje musakeObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja musakePrigotoviti musakuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje sarmeObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja sarmePrigotoviti sarmuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje okruglica od mljevenog mesa u umaku od rajčiceObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja okruglica od mljevenog mesa u umaku od rajčicePrigotoviti okruglice od mljevenog mesa u umaku od rajčiceNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje punjene paprike u umaku od rajčiceObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja punjene paprike u umaku od rajčicePrigotoviti punjene paprike u umaku od rajčiceServirati prigotovljena jela od mljevenog mesaPreračunati normative potrebne za pripremu određenog jela. |
| **T1 SAMOSTALNA VJEŽBA****-UMACI****-GOTOVA JELA** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, servirati i poslužiti jelo |
| **T2 PREDJELA I JUHE****2.1 PREDJELA** **2.1.1 HLADNA PREDJELA****2.1.2 TOPLA PREDJELA** | Navesti pet namirnica od kojih se mogu prigotoviti hladna predjela Opisati tehnološki postupak kuhanja jajaOpisati tehnološki postupak poširanjaObjasniti razliku između tehnološkog postupka kuhanja i poširanjaNavesti tri morske ribe za gotovljenje salataOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunavati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje waldorfske salateObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja waldorfske salatePrigotoviti waldorfsku salatuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje salate od ribeObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja salate od ribePrigotoviti salatu od ribeNabrojati 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 načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja ogrušanih jaja na tartarski načinPrigotoviti ogrušana jaja na tartarski način Servirati I poslužiti gotovo jeloPrepoznati goveđu pisanicuNabrojati vrste mesa koje se mogu koristiti za pripremanje hladnih predjelaDefinirati pikantne zalogajeNavesti namirnice koje se koriste za prigotavljanje kanapeaOrganizirati raspored radnih operacijaNabrojati potrebne sastojke za posluživanje kavijaraServirati I poslužiti kavijarNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje paštete od teleće jetreObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja paštete od teleće jetrePrigotoviti paštetu od teleće jetreNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje tatarskog biftekaPrigotoviti tatarski biftekNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pilećih prsa na tartarski načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pilećih prsa na tartarski načinPrigotoviti pileća prsa na tartarski načinNabrojiti potrebne sastojke za prigotavljanje različitih vrsta kanapeaPrigotoviti jednostavne vrste kanapea Nabrojati tehnološke postupke gotovljenja toplih predjela od jajaNabrojati tehnološke postupke gotovljenja toplih predjela od povrća i gljivaOpisati tehnološki postupak prženja jajaOpisati tehnološki postupak pohanjaNabrojati načine pohanjaObjasniti tehnološke postupke pohanjaOrganizirati raspored obavljanja radnih operacijaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje omleta na lovački načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja omleta na španjolski načinPrigotoviti omlet na španjolski načinNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje tjestenine s crnilom od sipe u salsiObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja tjestenine u crnilu od sipe u salsiPrigotoviti tjesteninu s crnilom od sipe u salsiNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ogrušanih jaja s umakom od gljivaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja ogrušanih ogrušana jaja s umakom od gljivaPrigotoviti ogrušana jaja s umakom od gljivaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohane cvjetače „Orly“Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohane cvjetače „Orly“Prigotoviti pohanu cvjetaču „Orly“Servirati I poslužiti gotovo jeloNabrojati namirnice za pripremanje domaćih rezanacaObjasniti pojam al denteNabrojati namirnice za gotovljenje toplih predjela od mesaNabrojati jestive gljive koje se koriste u ugostiteljskoj kuhinjiObjasniti postupak pripremanje tekućeg tijestaObjasniti postupak gotovljenja vučenog tijestaObjasniti upotrebu riže oblog i dugog zrnaOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje punjenih rajčica s vrganjimaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja punjenih rajčica s vrganjimaPrigotoviti punjene rajčice s vrganjimaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje domaćih rezanaca s pilećom jetricom i pečurkamaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja domaćih rezanaca s pilećom jetricom i pečurkamaPrigotoviti domaće rezance s pilećom jetricom i pečurkamaNabrojati 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 štrukliObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja zagorskih štrukliPrigotoviti zagorske štrukleNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krem rižotaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja krem rižotaPrigotoviti krem rižoto Servirati I poslužiti gotovo jelo | KUHARSTVOKORELACIJA: 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. |
| **2.2 JUHE****2.2.1 BISTRE JUHE****2.2.2 GUSTE JUHE** | Razlikovati vrste juha Navesti obilježja bistrih juhaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja bistrih juhaOpisati razliku između običnih i krepkih juhaNabrojati (3) priloga koja se poslužuju uz krepke juheNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje bistrih juhaOrganizirati kronološki slijed radnih operacijaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krepke goveđe juheObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja krepke goveđe juhePrigotoviti krepku goveđu juhuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krepke juhe DoloresObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja krepke juhe DoloresPrigotoviti krepku juhu doloresNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje juhe od mrkve s rižomObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja juhe od mrkve s rižomPrigotoviti juhu od mrkve s rižomNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje teleće ragu juheObjasniti u koji oblik režemo određeno povrće za ragu juhuObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja teleće ragu juhePrigotoviti teleću ragu juhuServirati I poslužiti gotovu juhuNavesti obilježja gustih juhaNabrojati namirnice pogodne za prigotavljanje gustih juha (5)Prepoznati različite vrste gustih juhaDefinirati normativ za posluživanje juhaObjasniti proces legiranjaObjasniti zgušnjavanje juhaOrganizirati redoslijed radnih operacijaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krem juhe od brokuleObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja krem juhe od brokulePrigotoviti krem juhu od brokuleNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje kašaste juhe od povrćaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja kašaste juhe od povrćaPrigotoviti kašastu juhu od povrćaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zagorske juhe od krumpira Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja zagorske juhe od krumpiraPrigotoviti zagorsku juhu od krumpiraNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje mađarske gulaš juheObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja mađarske gulaš juhePrigotoviti mađarsku gulaš juhuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje slavonske seljačke juheObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja slavonske seljačke juhePrigotoviti slavonsku seljačku juhuServirati I poslužiti gotovu juhu |
| **T2 SAMOSTALNA VJEŽBA****- HLADNA PREDJELA****-TOPLA PREDJELA****-BISTRE JUHE****-GUSTE JUHE** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, servirati i poslužiti jelo |
| **T3 JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE I VARIVA****3.1 JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE** | Nabrojati alternativne oblike prehraneObjasniti koje namirnice ne koriste određeni alternativni oblici prehraneObrazložiti iz kojih se razloga netko odlučuje za alternativni način prehraneUpoznati vegetarijansku prehranuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pirjanih šampinjonaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pirjanih šampinjonaPrigotoviti pirjane šampinjoneNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje riže s povrćemObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja riže s povrćem Prigotoviti rižu s povrćemNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zapečenih šampinjona s povrćemObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja zapečenih šampinjona s povrćemPrigotoviti zapečene šampinjone s povrćemNabrojati potrebne sastojke za humusPrigotoviti humusNabrojati potrebne sastojke za vegansku pizzuPripremiti vegansku pizzuServirati I poslužiti jeloOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunati normative | KUHARSTVOKORELACIJA: 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. |
| **3.2 VARIVA** | Definirati varivaNavesti specifičnosti varivaObjasniti konzistenciju varivaObjasniti postupak serviranja varivaNabrojati 5 različitih varivaNavesti različita variva s različitim mesnim ili ribljim jelimaNabrojati povrće pogodno za pripremu varivaNavesti pripremu raznih variva.Nabrojati potrebne sastojke za određena varivaPrepoznati namirnice za prigotavljanje varivaOpisati tehnološki postupak kuhanjaObjasniti razliku između variva i prilogaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje variva od mahunaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja variva od mahunaPrigotoviti varivo od mahunaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje finog varivaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja finog varivaPrigotoviti fino varivoServirati i poslužiti varivaNabrojati potrebne namirnice za prigotovljavanje variva od grahaObjasniti tehnološki postupak prigotovljavanja variva od grahaPrigotoviti I servirati varivo od grahaOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunati normative |
| **T3 SAMOSTALNA VJEŽBA****- JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE****- VARIVA** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, servirati i poslužiti jelo |
| **T4 DESERTNA JELA** | Istražiti i razlikovati osnovna tijesta u slastičarstvuIzraditi temeljna tijesta u slastičarstvu: pripremiti živežne namirnice i uređaje za izradu tijestaOdrediti normative za izradu tijestaIzraditi slastice prema različitim normativimaRukovati slastičarskim strojevima sigurno / profesionalno / stručnoPrezentirati slastičarske uratke prethodno oblikovane I dekorirane | Poznavanje robe I prehranaPraktična nastavaPoznavanje robe I prehranaGospodarska matematikaPoznavanje robe I prehranaPraktična nastava | Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuZdr 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 realizacijeOsr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu  |
| Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije  |
| Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu |
| Zaštita na raduPraktična nastava | Osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeOsr B.4.1. Uviđa posljedice svojih I tuđih stavova/postupaka/izbora |
| Ugostiteljsko posluživanje | Uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: KUHAR**

**PREDMET: KUHARSTVO**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 Administrati-vno računski poslovi suvremene gastronomije****1.1 KUHINJSKA DOKUMENTACIJA**   | * Istražiti kuhinjsku dokumentaciju
* Razlikovati sadržaje papirnate dokumentacije: popunjavati različite dokumente/obrasce
* Razlikovati IKT dokumentaciju
* Prezentirati tokove robe prema kuhinjskoj dokumentaciji
* Prezentirati metode kalkulacije
* Izračunati prodajnu cijenu različitih jela
 | RačunalstvoGospodarska matematikaPraktična nastavaOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća | Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuZdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne ulogePod 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 nastavaOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzećaUgostiteljsko posluživanjePraktična nastava | Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacijeOsr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuZdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne ulogeUku 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 posluživanjeOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzećaPraktična 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 posluživanjeOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzećaPraktična nastavaGospodarska 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 posluživanjeOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzećaHrvatski jezikStrani jeziciPraktična nastava | Osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeUku 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 predjelaSavladati tehnike pripreme, gotovljenja i dekoriranja Prepoznati više vrsta žaba i puževa koji se koriste u ljudskoj prehraniNabrojati 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 pravilaSavladati pripravljanje svih vrsta tijesta za topla predjela | Materijali: kuharski časopisi, internetski članci, udžbenik.Tehnologija:laptop , projectorRačunalstvoMatematika u struciPrezentacijske vještinePosluživanjeTehnologija zanimanja**Preporuke za ostvarivanje:**Razmjenjivati pozitivna iskustva tokom prigotavljanja vježbiKoristiti se raznim informatičkim programima prilikom utvrđivanja normativa Ukazati na primjereno ponašanjetijekom gotovljenja jela pridržavajući se pravila zaštite na raduRazvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanja problema ako do njega dođePoticati učenike na timski rad kako bi zajednički došli do rješenja problemaUpornost 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 regijamaNaučiti specijalitete svih regija Savladati pravila nacionalnih jela Odabrati odgovarajuća mesa Poštivati normative i tehnološke postupkeSteći potrebno znanje , brzinu i vještinu u pripremi jela po narudžbi Nabrojati jela nacionalne kuhinje | Materijali: kuharski časopisi, internetski članci, udžbenikTehnologija:laptop projektorRačunalstvoMatematika u struciPrezentacijske vještinePosluživanjeTehnologija zanimanja**Preporuke za ostvarivanje:**Razmjenjivati pozitivna iskustva tokom prigotavljanja vježbi.Koristiti se raznim informatičkim programima prilikom utvrđivanja normativeUkazati na primjereno ponašanje tijekom gotovljenja jela pridržavajući se pravila zaštite na radu.Razvijati umijeća samostalnog istraživanja I rješavanja problema ako do njega dođe.Poticati učenike na timski rad.Razvijati osjećaj samostalnosti u radu |  |
| **T4** **JELA PO NARUDŽBI I GARNITURE****4.1 JELA PO NARUDŽBI** | Definirati jela po narudžbiNavesti obilježja jela po narudžbiNabrojati tehnološke postupke pogodne za gotovljenje jela po narudžbiNabrojati vrste mesa za gotovljenje jela po narudžbiOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunati normative za jela po narudžbiNabrojati oblike mesa koji se mogu koristiti za prigotavljanje jela po narudžbiNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje naravnog telećeg odreskaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja naravnog telećeg odreska Prigotoviti naravni teleći odrezakNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje telećih medaljona u krem umaku Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećih medaljona u krem umaku Prigotoviti teleće medaljone u krem umakuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohanih prsa purice na Orly načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohanih prsa purice na Orly načinPrigotoviti pohana prsa purice na Orly načinServirati prigotovljena jelaNavesti umake koji se poslužuju uz odgovarajuće jeloNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje bečkog odreskaObjasniti 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 | KUHARSTVOKORELACIJA: 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. |
| **4.2 GARNITURE** | NASTAVNI SADRŽAJI: - podjela garnitura prema osnovnoj namjeni - garniture za mesna jela - garniture za riblja jelaISHODI 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  | KUHARSTVOKORELACIJA: 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. |
| **T4 SAMOSTALNA VJEŽBA****- JELA PO NARUDŽBI****-GARNITURE** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, 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 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. |
| **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 | KUHARSTVOKORELACIJA: 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. |
| **T5 SAMOSTALNA VJEŽBA****- DESERTNA JELA**  | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, servirati i poslužiti jelo |  |  |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

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

**PREDMET: ŽIVEŽNE NAMIRNICE U KUHARSTVU**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| T1- ROBA I POZNAVANJE ROBE | -Upoznati vrste robe te razlike u kvaliteti robe-Istražiti propise o prometu robom-Prepoznati važnost reciklaže te eko znak-Istražiti metode ispitivanja robe-Razlikovati materijale za izradu ambalaže | -Biologija s higijenom i ekologijom-Kuharstvo-Slastičarstvo-Računalstvo | Ukv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć-Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale-Zdr B.4.1. A Odabire pripjerene odnose i komunikaciju-Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima-Uku A.4/5. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja-Ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju |
| T2- UGOSTITELJSKAOPREMA | -Upoznati materijale za izradu ugostiteljske opreme-Razlikovati vrste metala, keramike, stakla i plastike-Istražiti ponudu keramičkih proizvoda-Spoznati različite načine primjene stakla kao materijala-Spoznati razlike u stupnju inercije materijala za izradu ugostiteljske opreme | -Biologija s higijenom i ekologijom-Kuharstvo-Slastičarstvo-Računalstvo | -Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima-Ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju.- Osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.-UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| T3- SASTAV HRANE | -Nabrojati energetske hranjive tvari-Prepoznati važnost bjelančevina,ugljikohidrata i masti u prehrani-Upoznati važnost i ulogu vitamin i minreala-Istražiti energetske vrijednosti hrane | -Biologija s higijenom i ekologijom-Kuharstvo-Slastičarstvo-Računalstvo-Gospodarska matematika | -Osr B.4.2. Suradnički uči I radi u timu-Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale-Zdr B.4.1. A Odabire pripjerene odnose i komunikaciju-Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima-Uku A.4/5. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja-Ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju |
| T4-ŽITARICE | -Upoznati vrste žitarica-Prepoznati važnost žitarica u prehrani-Razlikovati proizvode od crnog i bijelog brašna-Istražiti ponudu pekarskih proizvoda na tržištu-Spoznati važnost samostalnog pripremljanja kruha | -Biologija s higijenom i ekologijom-Kuharstvo-Slastičarstvo-Računalstvo | -Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima-Ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju.- Osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.-UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| T5-POVRĆE I VOĆE | -Izraziti važnost voća i povrća u prehrani-Razlikovati povrće/voće-Nabrojati preprađevine od voća i povrća-Spoznati važnost eko uzgoja-Napraviti prerađevine od voća I povrća(sok,kompot, marmelada…)-Razlikovati jestive od nejestivih gljiva | -Kuharstvo-Slastičarstvo-Biologija s higijenom i ekologijom | Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuUkv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoćZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja |
| T6-ZASLAĐIVAČI | -Opisati kemijski sastav meda-Razlikovati vrste meda-Definirati važnost meda u prehrani-Nabrojati načine iskoristivosti meda-Pravilno odabrati vrstu i količinu šećera u prehrani | - Kuharstvo-Slastičarstvo-Biologija s higijenom i ekologijom | OsrB.4.2. Suradnički uči i radi u timuOsrB5.1. 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 učenjuZdrB.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikacijuOsr A.4.3. Razvija osobne potencijale  |
| T7-MASTI I ULJA | -Upoznati vrste masti I ulja-Istražiti razlike u primjeni masti I ulja u svrhu termičke obrade namirnica | -Kuharstvo-Slastičarstvo-Biologija s higijenom i ekologijom | Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuUkv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoćZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: KUHAR**

**PREDMET: OSNOVE TURIZMA**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
| **1. TURISTIČKI PROIZVOD** | Povezati najmanje tri različite usluge u odabranoj turističkoj destinaciji.Napraviti jedan turistički proizvod za zadanu ciljnu skupinu.Prezentirati pred razredom gotov turistički proizvod.**Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**Projekt uključuje integraciju s ostalim predmetima i međupredmetnim temama na način da se učeniku omogući izrada turističkog proizvoda za određeni period (na primjer vikend u studenom), učenik samostalno odabere ciljnu skupinu za koju će raditi turistički proizvod, istražuje smještajne kapacitete u zadanoj destinaciji, ukupnu ugostiteljsku ponudu destinacije, mogućnosti zabave ovisno o ciljnoj skupini koju je odabrao. Pretražuje različite mogućnosti dolaska i odlaska prijevoznim sredstvom i određuje pozitivne i negativne strane različitih prijevoznih sredstava. Upoznaje se s turističkom ponudom okolice te mogućnostima organizacije izleta za svoju ciljnu skupinu. Tijekom izrade projekta učenici razmjenjuju pozitivna iskustva samostalnog istraživanja, ali i rješavaju moguće probleme uz pomoć nastavnika. Uz redovitu nastavu ovaj projekt može se ostvarivati i u izvanučioničnim aktivnostima.Preporuča se korištenje primarnim izvorima i referentnom građom na različitim medijima (članak u časopisu, internetski sadržaji turističkih zajednica, stranice smještajnih objekata, muzeja...). | Ugostiteljstvo Prehrana i poznavanjem robe Daktilografija s poslovnim dopisivanjem Biologija s ekologijom Strani jezik | Pod A.4.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.osr A.4.4.Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.ikt A.4.2.Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.uku A.4/5.1.Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **2. ODRŽIVI TURIZAM**  | Nabrojati pet pozitivnih učinaka održivog turizma.Usporediti utjecaj masovnog i održivog turizma na turističke destinacije.Navesti pet obilježja zelenih hotela.Istražiti turističku ponudu vezanu uz održivi turizam u svom mjestu.**Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**Preporučuje se integracija s ostalim predmetima i međupredmetnim temama kroz video uratke na satu, različite materijale nastavnika ili primjere dobre prakse.Učenik će samostalno ili na prijedlog nastavnika odabrati jedan zeleni hotel kod nas ili u svijetu te prezentirati ostalima razlike između ovih i standardnih hotela. Napravit će usporedbu tog hotela sa sličnom standardnom ponudom hotela u okruženju te ih usporediti.Osim hotela treba istražiti cjelokupnu turističku ponudu destinacije vezanu uz održivi turizam. | Biologija s 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 zemljete 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. |