**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

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

**PREDMET: TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| Kretanje na raduDizanje i prenošenje predmetaElektrična strujaOsobna zaštitna opremaRadna odjeća i obućaZaštita od požaraRučna oruđa za rad (alati i pribor)Ugrijani predmeti i tvariUgljični monoksidPovišena temperature i vlagaNepovoljni položaj tijela pri raduHigijenski uvjeti za rad s hranomZnačenje i važnost osobne higijeneHigijenske navikeHigijena odjeće i obućeSredstva za održavanje čistoćeHigijena okoline (odstranjivanje otpadnog materijala) | Učenici će uz individualni pristup prema njihovim sposobnostima moći:- usvojiti sadržaje o važnostima zaštite na radu, obvezama zaposlenika i poslodavca, učenika na praktičnoj nastavi, kao i pravila istih radi zaštite života i zdravlja svih zaposlenika- rukovati sredstvima i alatima prilikom rada kako bi se pravovremeno spriječile povrede prilikom kretanja na radu- koristiti koordinaciju tijela za pravilno dizanje i prenošenje predmeta- rukovati na pravilan način s el. strujom, ručnim oruđem za rad, alatima i stojevima- koristiti i održavati osobnu zaštitnu opremu i radnu odjeću, obuću za rad- služiti se i koristiti mjerama zaštite od požara- upoznati se s pravilnim mjerama rukovanja ugrijanih predmeta i tvarima- skrbiti o održavanju temperature i vlage u prostorima i inventaru- primjenjivati higijenske navike prema pravilima struke kod rukovanja hranom, pićem i napitcima- razlikovati sredstva za čišćenje i održavanje čistoće prema namjeni- razvrstavati otpadni materijal prema ekološkim standardima i propisima | Ugostiteljsko posluživanjeBiologijaTehnologija zanimanjaPoznavanje robe**Preporuka za ostvarivanje** ciljeva zaštite na radu. Osposobiti ih za samostalan i siguran rad, pravilno rukovanje radnom opremom. | Odr A.5.2Analizira načela održive proizvodnje i potrošnjeOdr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitog načina života s utjecajem na okoliš i ljude.A.5.2.Opisuje i primjenjuje zdrave stilove života koji podrazumijevaju pravilnu prehranu i odgovarajuću tjelesnu aktivnostC.5.1.C.Opisuje profesionalne rizike pojedinih zanimanjapod A.5.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenjapod A.5.3.Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanjauku A.4/5.1.1.Upravljanje informacijama2.Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema |
| Osnove ugostiteljskog posluživanjaUloga ugostiteljskog posluživanja | - nabrojati osnovna pravila posluživanja- nabrojati poslove koje obuhvaća ugostiteljsko posluživanje- služiti se osobinama poslužnog osoblja i kulture rada potrebnima za rad u ugostiteljstvu i iste neprestano usavršavati prema trendovima na tržištu struke- razlikovati vrste gostiju | Ugostiteljsko posluživanjePsihologija**Preporuka za ostvarivanje:** upoznati učenike sa osnovnim pravilima ugostiteljskog posluživanja i kulturom rada | osr A.5.3.Razvija svoje potencijale.B.5.1.A.Procjenjuje važnost razvijanja i unapređivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| Ugostiteljski objekti i poslovne jediniceUgostiteljski objekti za smještajUgostiteljski objekti za prehranu i točenje pića | - identificirati definiciju ugostiteljskog objekta- klasificirati ugostiteljske objekte po skupinama- povezati korisnost klasifikacije za gosta i ugostitelja- sortirati ugostiteljske objekte po vrstama - osvjestiti nužnost kvalifikacije ugostiteljskih objekata- raspraviti o razlikama ugostiteljskih objekatakombinirati mogućnosti ponude usluga u različitim ugostiteljskim objektima- vrednovati specifičnosti pojedinog ugostiteljskog objekta | Ugostiteljsko posluživanjeOrganizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu**Preporuka za ostvarivanje:** upoznati učenike s ugostiteljskim objektima i njihovima načinima poslovanja | Zdr- B.4.1.A Odabire primjere odnose i komunikacijuZdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| RestoranPoslužni i pomoćni odjeli restorana | - definirati pojam restoran- nabrojati vrste restorana- usporediti restoran s drugim ugostiteljskim objektima- prepoznati razliku između restorana i drugih objekata za prehranu i piće- nabrojati poslužne i pomoćne odjele restorana- razlikovati vrste restorana s obzirom na način i vrstu hrane koju pripremaju i poslužuju gostima, a koje su danas aktualne na tržištu | Ugostiteljsko posluživanje**Preporuka za ostvarivanje:** upoznati učenike s vrstama prostorija, njihovom namjenom i koordinacijom s drugim odjelima u ugostiteljskom objektu radi lakšeg poslovanja. |  |
| Oprema i inventar u ugostiteljskim objektimaNamještajStolno rubljePorculansko posuđeMetalno posuđeStakleni inventarPribor za jeloMali stolni inventarUređaji i aparati  | - nabrojati svu opremu i inventar u objektima - razlikovati i primjenjivati opremu i inventar za rad- rukovati priborom za rad, stolnim rubljem, posuđem na pravilan način- skrbiti o higijeni i održavanju malog stolnog inventara- pravilno održavati uređaje i aparate u ugostiteljstvu | Ugostiteljsko posluživanje**Preporuka za ostvarivanje:** upoznati učenike sa radnom opremom i inventarom radi lakše snalažljivosti u poslovanju objekta. | A.4./5.3.3. učenik kreativno djeluje u različitim područjima mišljenja |
| Osobine poslužnog osobljaKultura rada (izgled i oprema konobara)Vrste gostiju i njihove potrebe.Pravilno ophođenje s gostima | - služiti se osobinama poslužnog osoblja i kulture rada potrebnima za rad u ugostiteljstvu i iste neprestano usavršavati prema trendovima na tržištu struke- razlikovati vrste gostiju | Ugostiteljsko posluživanje | A.4.3. upoznaje i kritički savladava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja |
| Glavni i sporedni obroci - podjelaPostava stola za glavne i sporedne obroke  | - nabrojati glavne i sporedne obroke- razlikovati obroke te vrijeme posluživanja istih- pripremiti postavu stola za pojedini obrok | Ugostiteljsko posluživanje |  |
| Pravilno nošenje tanjura i ostalog inventaraPospremanje stola i nošenje korištenih tanjura s priborom | - pravilno nositi tanjure i ostali inventar na temelju njihovih motoričkih sposobnosti- snalaženje kod pospremanja stolova na jednostavniji način (poslužna kolica) | Ugostiteljsko posluživanje |  |
| Sortiranje čistog posuđa te odlaganje na određena mjesta | - razlikovati namjenu i vrste posuđa te iste odlagati na za to određena mjesta | Ugostiteljsko posluživanje |  |

**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

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

**PREDMET: TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

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

**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: POMOĆNI KONOBAR TES**

**PREDMET: TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| Blagovaonica (namjena i oprema)Pravila postavljanja pribora za jelo i ostalog na stol – postavaPostavljanje ubrusaPostavljanje čaša na stolPriprema konobarskog radnog, izložbenog i priključnog stolaPoslužno osoblje u blagovaoniciOdržavanje higijene radnog prostora blagovaonice (dezinfekcija IZOSAN-om)Pravilno higijensko održavanje blagovaoničkog inventara | Učenici će samostalno razlikovati namjenu i opremu u blagovaonici.Učenici će skrbiti o higijeni I urednosti blagovaonice.Učenici će izraditi razne oblike ubrusa.Učenici će koristiti razne načine pripremanja stolova.Primjenjivati ispravnog rukovanja te čuvanja opreme i inventara.Primjenjivat će pravilno higijenu radnih prostora.Razlikovat će dezinfekcijska sredstva i pravilno korištenje istih. | Ugostiteljsko posluživanjeBiologijaTehnologija zanimanjaPoznavanje robe**Preporuke za ostvarivanje:** koriste se raznim vježbama da bi savladali i usavršili vještine pripremnih radova u ugostiteljstvu.Upoznati učenike sa svim sredstvima koje se koriste za čišćenje i dezinfekciju radnih površina, prostora i inventara. | Odr A.5.2Analizira načela održive proizvodnje i potrošnjeOdr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitog načina života s utjecajem na okoliš i ljude.A.5.2.Opisuje i primjenjuje zdrave stilove života koji podrazumijevaju pravilnu prehranu i odgovarajuću tjelesnu aktivnostC.5.1.C.Opisuje profesionalne rizike pojedinih zanimanjapod A.5.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenjapod A.5.3.Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanjauku A.4/5.1.1.Upravljanje informacijama2.Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema |
| Pripremni i završni radovi u blagovaonici prema tipu obrokaPripremni radovi za zajutrakePostavljanje postava za zajutrakePostavljanje buffet stola za zajutrakPosluživanje doručkaPostavljanje postava za ručakPostavljanje postava prema menijuPospremanje stolova | Skrbiti o pravilno obavljenim pripremnim i završnim radovima u blagovaonici prema tipu obroka.Aktivno surađivati u čišćenju i nadopunjavanju buffet stola.Očistiti I obavljati pripremne radove vezane uz namirnice I pića kod pripremanja ugostiteljske usluge.Asistirati osoblju kod posluživanja hrane, slastica, pića i napitaka. | Ugostiteljsko posluživanje**Preporuke za ostvarivanje:** učenici vježbaju razne postave stolova i primjenjuju pravila ugostiteljskog posluživanja. Preporuča se također ponavljanje vježbi u kućnom okruženju uz mogućnost zabilješke putem video materijala ili fotografije koje možemo očitati pomoću poveznice. | osr A.5.3.Razvija svoje potencijale.B.5.1.A.Procjenjuje važnost razvijanja i unapređivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| Mjerenje tekućinaInventar za mjerenje tekućinaPrepoznavanje mjeraNormativi za pića i napitke | Korisititi zadane standarde i inventar za mjerenje tekućine koje su nam potrebne za normative i pripremanje određenih pića i napitaka. | Ugostiteljsko posluživanjeOrganizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu | Zdr- B.4.1.A Odabire primjere odnose i komunikacijuZdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| Posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pićaPriprema pića i napitaka za posluživanje (odabir posuđa, pravilno rukovanje iotvaranje ambalaže)Bezalkoholna pića i njihovo posluživanje (voda, min.voda, sokovi)Aperitivna pića (vrste, namjena i posluživanje)Dižestivna pića (vrste, namjena i posluživanje)Vino (općenito o vinu, posluživanje)Pivo (vrste i posluživanje piva)Uređaji za izradu napitaka i toplih napitaka, namjena i održavanjeUpotreba aparata za espresso kavuOdržavanje aparata za espresso kavuRukovanje aparatima za proizvodnju napitaka i toplih napitaka | Izraditi i samostalno pripremiti pića i napitke za posluživanje gostiju.Koristiti pravila ugostiteljske struke kod posluživanja i raspremanja stolova za goste.Izraditi i samostalno pripremiti aperitivna pića, prema standardnim normativima.Primjenjivati pravila ugostiteljske struke kod pripremanja bijelih vina u posluživanju.Primjenjivati pravila ispravnog rukovanja te čuvanja opreme, uređaja i inventara. | Ugostiteljsko posluživanjePoznavanje robeBiologija i higijenaZaštita na radu**Preporuka za ostvarivanje:** razmjenjivati pozitivna iskustva tokom vježbanja i pripremanja raznih pića. Poticati učenike na timski rad i osjećaj samostalnosti u radu. Razvijati umijeća samostalnog istraživanja I rješavanja problema ako do njega dođe. | Zdr B.4.2.C. razvija osobne potencijale I socijalne ulogeUKU A.4./5.3. kreativno mišljenjeUčenik kreativno djeluje u različitim područjima radaPod C.4.1. I 4.2. sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije |
| Posluživanje napitaka i toplih napitakaPriprema i posluživanje napitaka od kavePriprema i posluživanje napitaka od kakaPriprema i posluživanje napitaka od čajaPriprema i posluživanje jednostavnih vrućih alkoholnih pića (kuhano vino, ) | Samostalno pripremanje i posluživanje toplih napitaka prema pravilima ugostiteljske struke. | Ugostiteljsko posluživanjePoznavanje robeBiologija | Zdr B.4.2.C. razvija osobne potencijale I socijalne ulogeUKU A.4./5.3. kreativno mišljenjeUčenik kreativno djeluje u različitim područjima radaPod C.4.1. I 4.2. sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije |
| Inventar za posluživanje jednostavnih jela; namjena i održavanjeNaziv pribora i namjenaNošenje čistog pribora na tanjuruPostavljanje pribora za jelo na stolRad s prihvataljkamaOdržavanje i upotreba pribora za jelo prema HACCAP-u |  | Ugostiteljsko posluživanjePoznavanje robe | Pod 4.1. I 4.2. sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacijeOsr B.4.2. suradnički uči i radi u timu |
| Posluživanje jednostavnih jelaPosluživanje naručenih jelaPospremanje stolovaRazgovor s gostom o pruženoj ugostiteljskoj usluzi |  | Ugostiteljsko posluživanjePsihologija | Osr B.4.2. suradnički uči i radi u timuUsr B.4.3. preuzima odgovornost za svoje ponašanjeZdr. B.4.2.C. razvija osobne potencijale i socijalne uloge |