**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: POMOĆNI KUHAR I SLASTIČAR - TES**

**PREDMET: TEHNOLOGIJA ZANIMANJA / STRUČNA PRAKSA**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| UVOD U TEHNOLOGIJU | * Objasniti pojam tehnologija
* Razlikovati životinjske i biljne sirovine
* Nabrojati mineralne sirovine
* Pravilno rukovati namirnicama biljnog i životinjskog porijekla
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**OVISNO O SPOSOBNOSTIMA I MOGUĆNOSTIMA UČENIKA:****Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal  | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale.**ikt A 4. 4.** Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš.**uku C.4/5.2**. Učenik iskazuje pozitivna i visoka očekivanja i vjeruje u svoj uspjeh u učenju.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| PROSTORIJE UGOSTITELJSKE KUHINJE | * Izreći namjenu pomoćnih prostorija
* Opisati pripremnicu
* Razlikovati praonicu za crno posuđe i praonicu za bijelo posuđe
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju i prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal  | **osr A.4.2.** Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**uku C.4/5.3**. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. |
| STAKLO I STAKLENA ROBA | * Prepoznati kristalno staklo
* Opisati buteljsko staklo
* Imenovati predmete od stakla u ugostiteljstvu
* Opisati vatrostalno posuđe
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - u reklamnim materijalima i prospektima učenici trebaju pronaći slike s posuđem, izrezati, zalijepiti u bilježnicu i opisati, slikati i poslati u kanal | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**ikt B 4. 1**. Učenik samostalno komunicira s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju. |
| HIGIJENA | * Izraziti važnost higijene
* Komentirati higijenske navike
* Opisati higijenu radne odjeće i obuće
* Diskutirati štetnost alkohola
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst o higijeni učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora**osr C 4.1.** Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite.**osr B 4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje**zdr C.4.1.A** Objašnjava opasnosti konzumacije alkohola i drugih psihoaktivnih tvari i akutnih trovanja alkoholom i drugim psihoaktivnim tvarima.**goo C.4.3.** Promiče kvalitetu života u zajednici. |
| SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE I PRANJE | * Odrediti vrijeme čišćenja
* Razlikovati sredstva za čišćenje i sredstva za pranje
* Prepoznati namjenu sredstava za čišćenje i pranje
* Usporediti deterdžente u prahu i tekuće deterdžente
* Objasniti djelovanje sapuna
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - u reklamnim materijalima i prospektima učenici trebaju pronaći slike deterdženata za pranje, izrezati, zalijepiti u bilježnicu i opisati, slikati i poslati u kanal | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.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. |
| ZARAZNE BOLESTI | * Prepoznati karakteristike zaraznih bolesti
* Opisati vrste zaraznih bolesti
* Objasniti širenje i sprečavanje zaraznih bolesti
* Prepoznati kliconoše
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati u kanal  | **uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć**osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora**osr B 4.3**. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.**zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju**zdr C.4.2.B** Opisuje vodeće uzroke obolijevanja i smrtnosti i povezuje određena oboljenja s rizikom za pojavu tih bolesti. |
| PORCULANSKO POSUĐE | * Opisati stolno posuđe
* Razlikovati zdjele za juhu i zdjele za varivo i pečenje
* Usvojiti načine pranja i održavanja porculanskog posuđa
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pogledati sadržaj prezentacije o porculanskom posuđu i opisati što su vidjeli | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A.4.2.** Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.**osr A 4.4** Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora |
| ALATI I PRIBOR U KUHINJI*UPOZNAVANJE S OPREMOM, ALATOM I SITNIM INVENTAROM KABINETA ZA KUHARSTVO I SLASTIČARSTVO* | * Izreći namjenu alata i pribora u kuhinji
* Pokazati postupke čišćenja i pranja alata
* *Rukovati alatima i strojevima*
* *Pripremiti strojeve i opremu za izradu vježbe*
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA *STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pogledati sadržaj na poveznici i prezentaciji o opremi, alatima i uređajima u kabinetu za kuharstvo i slastičarstvo | **osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr B.4.1**. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.**zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku A 4.3** Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.**uku C.4/5.3.** Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. |
| METALNI UGOSTITELJSKI PRIBOR | * Usporediti metalno posuđe za prigotovljavanje jela i za posluživanje jela
* Opisati osobine emajliranog posuđa
* Navesti primjer željezne robe
* Interpretirati slike predmeta od bakra i aluminija
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pogledati sadržaj na poveznici i prezentaciji o metalno ugostiteljskom priboru i opisati viđeno | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**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. |
| UREĐAJI U KUHINJI | * Nabrojati vrste i namjenu uređaja u kuhinji
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal  | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A.4.1**. Razvija sliku o sebi.**osr A.4.2**. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.  |
| TROVANJE HRANOM | * Opisati simptome trovanja hranom
* Povezati trovanje hranom s uzrocima
* Imenovati mjere sprječavanja trovanja hranom
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal  | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr B 4.1**. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora.**osr B 4.3**. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. **zdr C.4.2.B** Opisuje vodeće uzroke obolijevanja i smrtnosti i povezuje određena oboljenja s rizikom za pojavu tih bolesti.**goo C 4.3.** Promiče kvalitetu života u zajednici |
| PRANJE I POLIRANJE POSUĐA*PRIMARNO ČIŠĆENJE POSUĐA I PRIBORA**RAZVRSTAVANJE POSUĐA ZA PRANJE* | * Razvrstati posuđe
* Usporediti pranje i poliranje posuđa
* Demonstrirati upotrebu žica za struganje i zrnatih prašaka
* *Razvrstati posuđe za ručno i strojno pranje*
* *Razvrstati posuđe na bijelo i crno*
* *Pripremiti posuđe za pranje*
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA *STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pogledati sadržaj na poveznici i prezentaciji o pranju i poliranju posuđa, opisati viđeno, slikati i poslati | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju. **osr A 4.3**. Razvija osobne potencijale**uku C.4/5.3.** Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju.**osr B.4.2.** Učenik suradnički uči i radi u timu |
| RAD U PRAONICI BIJELOG I CRNOG POSUĐA*RUČNO PRANJE POSUĐA**CIJEĐENJE, SUŠENJE, BRISANJE POSUĐA I PRIBORA ZA JELO**ČIŠĆENJE, BRISANJE, PRANJE KUHINJSKOG ALATA, PRIBORA I RAZNIH NAPRAVA**SORTIRANJE ČISTOG POSUĐA I PRIBORA**ODLAGANJE ČISTOG POSUĐA I PRIBORA NA ZA TO ODREĐENO MJESTO* | * Navesti primjer ručnog pranja posuđa
* Analizirati faze pranja posuđa (pranje, ispiranje, sušenje, odlaganje)
* Opisati strojno pranje posuđa
* *Oprati ručno posuđe*
* *Staviti posuđe na sušenje*
* *Obrisati posuđe i pribor za jelo*
* *Prepoznati postupke čišćenja, pranja i brisanja za pojedini alat, pribor ili uređaj u kuhinji*
* *Sortirati čisto posuđe i pribor*
* *Odlagati čisto posuđe i pribor na primjereno mjesto*
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA  *STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal  | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A 4.3**. Razvija osobne potencijale |
| RUKOVANJE STROJEM ZA PRANJE POSUĐA*STROJNO PRANJE POSUĐA* | * Interpretirati pripremu stroja za rad
* Pokazati operaciju pranja
* Prepoznati prestanak rada stroja
* Navesti načine održavanja čistoće stroja
* *Upravljati strojem za pranje posuđa*
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal  | **osr A.4.1**. Razvija sliku o sebi.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| HIGIJENA RADNOG OKRUŽENJA*HIGIJENA PROSTORIJA, UREĐAJA I OPREME* | * Opisati postupke higijene radnog okruženja
* Pokazati načine higijene uređaja, pribora i ambalaže

*- Pripremiti prostorije, uređaje i opremu za izvođenje vježbe po higijenskih standardima i uvjetima* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA *STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal  | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora. **goo C.4.3**. Promiče kvalitetu života u zajednici. |
| SREDSTVA ZA ZAŠTITU NA RADU*ZAŠTITA NA RADU* | * Prepoznati opasnosti na radu
* Povezati izvore opasnosti i zaštitna sredstva
* Primijeniti zaštitne mjere na radu

*- Rukovati na siguran način alatima i strojevima**- Prepoznati i izbjegavati opasnosti na radu* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA *STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal- pogledati sadržaj na poveznici i prezentaciji o zaštiti na radu i opisati viđeno  | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju. **osr B 4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje**osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora. |
| HIGIJENA OKOLINE | * Prikazati postupke razvrstavanja otpada
* Navesti uloge vode u životu ljudi
* Povezati vodu i zdravlje čovjeka
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal- pogledati sadržaj na poveznici i prezentaciji o higijeni okoline i opisati viđeno   | **osr B 4.1**. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora.**osr B 4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.**odr B.4.1.** Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.**goo C.4.3**. Promiče kvalitetu života u zajednici. |
| *REZANJE KRUHA* | * *Rukovati strojem za rezanje kruha*
 | *STRUČNA PRAKSA* | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale. |
| *ČIŠĆENJE POVRĆA**PRAKTIČNA IZRADA LIJEVANOG TIJESTA I SMJESA ZA POHANJE**PRAKTIČNA IZRADA KRUMPIROVOG TIJESTA**PRAKTIČNA IZRADA TOPLIH SENDVIČA**PRAKTIČNA IZRADA PUDINGA* | * *Pripremiti opremu, alate i strojeve za čišćenje povrća*
* *Prezentirati postupak čišćenja povrća*

*-Navesti osnovne proizvode od lijevanog tijesta**- Opisati izradu smjese za pohanje**- Samostalno izraditi lijevano tijesto i ispeći palačinke**- Samostalno izraditi smjesu za pohanje i pohati kruh, palačinke i jabuke**- Navesti proizvode od krumpirovog tijesta**- Opisati izradu okruglica sa šljivama ili marmeladom**- Izraditi samostalno i uz pomoć nastavnika okruglice sa šljivama ili marmeladom**- Izraditi samostalno ili uz pomoć nastavnika njoke i krokete**-Navesti sastojke za izradu toplih sendviča**- Pripremiti sve sastojke za izradu**- Samostalno izraditi tople sendviče**- Navesti sastojke, posuđe i pribor za izradu pudinga**- Pripremiti sastojke, posuđe i pribor za izradu pudinga**- Pripremiti čaše za izlijevanje pudinga**-Samostalno skuhati puding i izliti u čaše**- Samostalno ukrasiti ohlađeni puding tučenim vrhnjem* | *STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal- postupak čišćenja određenog povrća praktično izvesti uz snimanje rada, kratki video u kojem se vidi što i kako učenik radi (od pranja ruku do završetka zadatka)- praktična izrada palačinki i određenog proizvoda od krumpirovog tijesta, toplih sendviča ili pudinga kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA**STRUČNA PRAKSA* | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr B 4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje**osr B 4.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: POMOĆNI KUHAR I SLASTIČAR - TES**

**PREDMET: TEHNOLOGIJA ZANIMANJA / STRUČNA PRAKSA**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| 1. HIGIJENA, ZARAZNE BOLESTI, HIGIJENSKO RUKOVANJE I SPREMANJE HRANE*SPREMANJE NAMIRNICA PRI DOLASKU U PRAKTIKUM* | * Izraziti važnost higijene
* Komentirati higijenske navike
* Opisati higijenu radne odjeće
* Objasniti higijensko rukovanje hranom
* Navesti primjere o sprječavanju zaraznih bolesti

-*Odabrati mjesto skladištenja ovisno o vrsti namirnice**- Nabrojati prostorije skladištenja ovisno o vrsti namirnica koje se skladište* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA*STRUČNA PRAKSA***OVISNO O SPOSOBNOSTIMA I MOGUĆNOSTIMA UČENIKA** **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst o higijeni i spremanju namirnica učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal  | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A.4.1**. Razvija sliku o sebi.**osr A.4.2.** Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.**goo C.4.3.** Promiče kvalitetu života u zajednici.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**uku C.4/5.3.** Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. |
| 2. KUHINJSKE PROSTORIJE, ODJELI UGOSTITELJSKE KUHINJE, PROSTORIJE KOJE ČINE KUHINJSKI BLOK, UGOSTITELJSKE ORGANIZACIJE I POSLOVNE JEDINICE ZA POSLUŽIVANJE JELA I PIĆA*POZNAVANJE ORGANIZACIJE**POZNAVANJE RADNOG REDA RADNE ORGANIZACIJE**POZNAVANJE RADNOG PROSTORA UGOSTITELJSKE KUHINJE**POZNAVANJE POMOĆNIH PROSTORIJA KUHINJSKOG BLOKA**POZNAVANJE RADNIH ZADAĆA KUHINJSKOG DJELATNIKA* | * Nabrojati kuhinjske prostorije
* Nabrojati odjele ugostiteljske kuhinje i prostorije koje čine kuhinjski blok
* Prepoznati, i razlikovati ugostiteljske organizacije i poslovne jedinice za posluživanje jela i pića

- *Opisati radni red u organizaciji**- Navesti radni prostor i svu opremu koju sadrži kuhinja**- Navesti i opisati pomoćne prostorije radnog bloka**-Opisati radne zadaće kuhinjskog djelatnika* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **osr B 4.2** Suradnički uči i radi u timu**zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| 3. KUHINJSKI STROJEVI (za meso, za rezanje kruha, guljenje i čišćenje povrća…), KUHINJSKI UREĐAJI (električni i plinski štednjak, pećnica, hladnjaci, topla kupka….) *RUKOVANJE I ODRŽAVANJE KUHINJSKIH STROJEVA**ČIŠĆENJE I PRANJE STROJEVA I ALATA**ČIŠĆENJE KUHINJSKIH NAPRAVA**VAGANJE NAMIRNICA**MJERENJE TEKUĆINA**PRAKTIČNA IZRADA DOMAĆEG TIJESTA**PRAKTIČNA IZRADA OSNOVNOG DIZANOG TIJESTA* | * Prepoznati i razlikovati strojeve i uređaje u ugostiteljskoj kuhinji
* Primijeniti upute za korištenje strojeva i uređaja

-*Rukovati i održavati strojeve na siguran način i po pravilima struke*-*Opisati pravila i primijeniti vještine pravilnog čišćenja i održavanja strojeva i alata**- Navesti principe rada strojeva i principe pravilnog i sigurnog rukovanja strojevima**- Pravilno rukovati vagom**- Navesti mjerne jedinice za tekućinu i samostalno mjeriti* -*Navesti osnovne proizvode od domaćeg tijesta**-Izraditi samostalno rezance, krpice i torbice s marmeladom*-*Navesti osnovne proizvode od dizanog tijesta**-Izraditi samostalno kruh, lepinjice, buhtle, pizze* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal- praktična izrada određenog proizvoda od domaćeg tijesta, određenog proizvoda od osnovnog tijesta kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| 4. PROSTORIJE U KOJIMA SE POSLUŽUJE | * Imenovati prostorije u kojima se poslužuje hrana i piće
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**uku C.4/5.3.** Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. |
| 5. DNEVNI OBROCI U UGOSTITELJSTVU | * Opisati glavne dnevne obroke
* Obrazložiti sporedne dnevne obroke
* Navesti primjere različitih obroka
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr A.4.2.** Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.**osr A 4.4** Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**osr B 5.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora |
| 6. PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA POVRĆA ZA PRIGOTOVLJAVANJE JELA*PRIPREMA POVRĆA ZA OBRADU ALATIMA**ČIŠĆENJE I PREBIRANJE NAMIRNICA (grah, riža)* | * Razlikovati i objasniti povrće po vrstama
* razlikovati načine pripreme za prigotovljavanje ovisno o vrsti povrća

-*Pravilno i samostalno pripremiti povrće za obradu (očistiti, oprati)**- Opisati principe čišćenja i prebiranja namirnica* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale.**dr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju. |
| 7. TEHNOLOGIJA I POZNAVANJE ROBEGLAVNI SASTOJCI HRANE-VITAMINI I NJIHOVO ZNAČENJE U PREHRANI | * Nabrojati glavne sastojke hrane i opisati ulogu vitamina u prehrani
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale.**dr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju. |
| 8. ŽIVEŽNE NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA-ŽITARICE | * Nabrojati vrste žitarica i vrste brašna
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale. |
| 9. POVRĆE -PODJELA I PRERAĐEVINE OD POVRĆA | * Navesti podjelu povrća prema načinu pripreme, prema stanju u kojem se doprema na tržište i prema godišnjem dobu ubiranja
* Nabrojati najpoznatije prerađevine od povrća
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale.**dr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju. |
| 10. VOĆNE PRERAĐEVINE *PRAKTIČNA IZRADA DŽEMOVA I PEKMEZA OD SEZONSKOG VOĆA* | * Navesti i opisati najpoznatije voćne prerađevine

-*Navesti najčešće vrste voća za izradu pekmeza i džemova**-Izraditi samostalno i uz pomoć nastavnika džem od jagode, pekmez od jabuka, šljiva, dunja* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal- praktična izrada džema od sezonskog voća kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal | **uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale. |
| 11. ŠEĆER, MED I SLASTIČARSKI PROIZVODI*PRAKTIČNA IZRADA OSNOVNIH SLASTICA OD MEDA* | * Nabrojati sirovine za proizvodnju šećera
* Nabrojati proizvode za slastičarstvo

-*Navesti nekoliko slastica od meda**- Izraditi samostalno ili uz pomoć nastavnika medenjake, pitu od meda* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal- praktična izrada određenog proizvoda od medenog tijesta kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal | **uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale. |
| 12. ŽIVEŽNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA | * Razlikovati i nabrojati mesa klaoničkih životinja, peradi, divljači i riba
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**uku C.4/5.3.** Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. |
| 13. HIGIJENA KUHINJSKOG PROSTORA*ODRŽAVANJE ČISTOĆE PROSTORIJA**ČIŠĆENJE, PRANJE, POLIRANJE I SLAGANJE PORCULANA, INVENTARA OD STAKLA I METALNOG* *POSUĐA**PRAKTIČNA IZRADA OSNOVNOG PRHKOG TIJESTA* | - Navesti primjere čišćenja kuhinjskog prostora - *Objasniti postupke i primijeniti vještine za pravilno održavanje čistoće prostorija**-Opisati i primijeniti pravila za čišćenje i pranje**-Navesti osnovne proizvode i slastice od prhkog tijesta**-Izraditi samostalno i uz pomoć nastavnika prhko tijesto i sitno pecivo od prhkog tijesta (vjenčiće s pekmezom, šape, vanili roščiće, različite oblike od prhkog tijesta)**-Izraditi samostalno i uz pomoć nastavnika pitu od jabuka i pitu od sira* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA  *STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal- praktična izrada određenog proizvoda od prhkog tijesta kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju. **osr B 4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje**osr B 5.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora.**osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: POMOĆNI KUHAR I SLASTIČAR - TES**

**PREDMET: TEHNOLOGIJA ZANIMANJA / STRUČNA PRAKSA**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| 1. - TEHNOLOGIJA I POZNAVANJE ROBE | * Nabrojati sastojke hrane
* Objasniti važnost i ulogu bjelančevina
* Imenovati vrste šećera
* Opisati ulogu minerala i vode u organizmu
* Prepoznati važnost vitamina u prehrani
* Razvrstati namirnice biljnog podrijetla
* Nabrojati žitarice
* Opisati ulogu voća i povrća u prehrani
* Razlikovati voće /povrće
* Imenovati voće u ugostiteljstvu
* Razlikovati voćne prerađevine
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA**OVISNO O SPOSOBNOSTIMA I MOGUĆNOSTIMA UČENIKA:****Preporuke za ostvarivanje:** **Ovisno o sposobnostima i mogućnostima učenika:****-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr A.4.2.** Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.**goo C.4.3.** Promiče kvalitetu života u zajednici.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**uku C.4/5.3.** Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. |
| 2. - PODJELA POVRĆA*ČIŠĆENJE, GULJENJE, SJECKANJE POVRĆA* | * Usporediti povrće prema stanju u kojem se doprema na tržište
* Razvrstati povrće prema jestivim dijelovima
* Razvrstati povrće prema godišnjem dobu dospijevanja
* Navesti promjene prilikom skladištenja povrća
* Objasniti načine održavanja čistoće i provjetravanja skladišta
* Opisati uvjete skladištenja

-*Samostalno čistiti, guliti i sjeckati povrće**-Objasniti načine čišćenja pojedine vrste povrća* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal- praktičan rad čišćenja, guljenja i sjeckanja određenog povrća kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal | **osr B 4.2** Suradnički uči i radi u timu**zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| 3. ZAČINI I MIRODIJE | * Objasniti važnost začina
* Imenovati začine
* Nabrojati mirodije
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| 4. ŽIVEŽNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA | * Nabrojati vrste mesa klaoničkih životinja
* Nabrojati vrste peradi
* Razvrstati mesa pernate I dlakave divljači
* Razvrstati morsku I slatkovodnu ribu
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**uku C.4/5.3.** Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju. |
| 5. DNEVNI OBROCI U UGOSTITELJSTVU | * Opisati glavne dnevne obroke
* Obrazložiti sporedne dnevne obroke
* Navesti primjere različitih obroka
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A.4.1**. Razvija sliku o sebi.**osr A.4.2.** Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.**osr A 4.4** Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.**osr B 5.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora |
| 6. PRIPREMNI RADOVI U BLAGOVAONICI | * Demonstrirati postavljanje postava prema vrsti obroka ( za zajutrak, ručak, večeru)
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr A.4.3.** Razvija osobne potencijale. |
| 7. HIGIJENA | * Izraziti važnost higijene
* Komentirati higijenske navike
* Opisati higijenu radne odjeće
* Objasniti higijensko rukovanje hranom
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA  | **zdr A.4.3.** Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja**zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr A 4.1** Razvija sliku o sebi.**osr B 4.1** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora**osr B 4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje**osr B 5.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora |
| 8. HIGIJENA KUHINJSKOG PROSTORA*ČIŠĆENJE INVENTARA, NAMJEŠTAJA, PROSTORA, STROJEVA I APARATA ZA MESNE PRERAĐEVINE, STROJEVA I APARATA ZA REZANJE POVRĆA I VOĆA U KUHINJI I SLASTIČARNICI* | * Navesti primjere čišćenja kuhinjskog prostora
* Opisati praonicu posuđa

- Primjenjivati u radu pravila zaštite na radu, te na pravilan i siguran način očistiti strojeve i aparate.- *Primjenjivati u radu pravila zaštite na radu**- Očistiti strojeve i aparate na pravilan i siguran način* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA  *STRUČNA PRAKSA* | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju. **osr B 4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje**osr B 5.1.** Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora. |
| 9. ZARAZNE BOLESTI  | * Prepoznati izvore zaraze
* Nabrojiti puteve širenja zaraze
* Opisati trbušni tifus
* Objasniti dizenteriju
 | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**goo C 4.3.** Promiče kvalitetu života u zajednici**osr A.4.1.** Razvija sliku o sebi.**osr A.4.2**. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem. **osr B 4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje**osr B 5.1**. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova / postupaka / izbora. |
| 10. OSNOVE UGOSTITELJSTVA*PRIPREMANJE I OBLIKOVANJE POVRĆA ZA PRIGOTOVLJAVANJE JELA**PRIPREMANJE I OBLIKOVANJE VOĆA ZA PRIGOTOVLJAVANJE JELA**IZRADA JEDNOSTAVNIH JELA I PRILOGA OD POVRĆA**OTVARANJE LIMENKI**PRIPREMANJE KONZERVIRANOG POVRĆA I VOĆA ZA PRIGOTOVLJAVANJE JELA**IZRADA JEDNOSTAVNIH JELA I PRILOGA OD KONZERVIRANOG POVRĆA**IZRADA JEDNOSTAVNIH DESERATA I VOĆNIH SALATA OD KONZERVIRANOG VOĆA**VAGANJE NAMIRNICA**MJERENJE TEKUĆINE**PREBIRANJE NAMIRNICA (GRAH, RIŽA)**IZRADA JEDNOSTAVNIH JELA, PRILOGA I SALATA OD GRAHA I RIŽE*  | * Opisati načine čišćenja i pranja povrća
* Upoznati načine rezanja i oblikovanja povrća za prigotovljavanje jela
* Upoznati prigotovljavanje namirnica- kuhanje u vodi, kuhanje u pari, pirjanje
* Upoznati pečenje u pećnici i na žaru, prženje u plitkoj i dubokoj masnoći- razlikovati načine pečenja i prženja

- *Razlikovati pojedino povrće,**- Nabrojati osnovne tehnike pripreme i oblikovanja povrća te iste tehnike primijeniti u radu**- Razlikovati pojedino voće,* *- Nabrojati osnovne tehnike pripreme i oblikovanja voća te iste tehnike primijeniti u radu**-Oblikovati, rezati, sjeckati voće prema vrsti voća i prema namjeni*- *Izraditi jednostavna jela od povrća prema uputama mentora i prema recepturi**- Izraditi samostalno priloge od povrća**- Otvoriti limenku na siguran način**- Postupati sa sadržajem limenki na pravilan način ovisno o vrsti sadržaja**- Definirati konzervirano povrće i voće**- Razlikovati konzervirano voće i povrće**- Prigotoviti namirnicu zadanim tehnološkim postupcima.**-Samostalno i uz pomoć mentora izraditi jednostavna jela i priloge od konzerviranog povrća**- Koristiti recepturu**-Izraditi samostalno ili uz pomoć mentora jednostavne deserte i voćne salate od konzerviranog voća**-Koristiti recepturu**-Nabrojati osnovne mjerne jedinice za masu**- Koristiti vagu na siguran način* *- Samostalno izvagati potrebne namirnice**- Nabrojati osnovne mjerne jedinice za tekućinu**- Samostalno izmjeriti potrebne tekućine**-Razlikovati namirnice**- Razvrstati namirnice po skupinama**- Prebirati namirnice na pravilan način**-Nabrojati nekoliko jednostavnih jela, priloga i salata od graha i riže**- Izraditi samostalno ili uz pomoć mentora jednostavna jela, priloge i salate od graha i riže* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad čišćenja, guljenja i sjeckanja određenog povrća; čišćenje, sjeckanje, oblikovanje voća za izradu jela i slastica; izrada određenih jednostavnih jela i priloga kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal**Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad izrade određenih jednostavnih jela i priloga od konzerviranog povrća; izrada određenih jednostavnih deserata i voćnih salata od konzerviranog voća kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal**Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad izrade određenih jednostavnih jela i priloga od graha i riže kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal | **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.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr B.4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. |
| 11. HLADNA PREDJELA*PRAKTIČNA IZRADA JEDNOSTAVNIH HLADNIH PREDJELA OD JAJA, POVRĆA, RIŽE I TJESTENINE* | * Prepoznati temeljne značajke hladnih predjela i važnost tih jela budući da uvode gosta u obrok.
* Opisati načine gotovljenja hladnih predjela od jaja, povrća, riže, tjestenine te pokušati prigotoviti

-*Samostalno ili uz pomoć mentora izraditi neka jednostavna hladna predjela (francuska salata, salata od riže)* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad izrade određenih jednostavnih hladnih predjela od jaja, povrća, riže i tjestenine kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanalSTRUČNA PRAKSA | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr B.4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. |
| 12. JUHE*PRAKTIČNA IZRADA OSNOVNIH JUHA* | * Razlikovati vrste juha
* Opisati gotovljenje bistrih i gustih juha te pokušati prigotoviti

-*Opisati osnovnu podjelu juha**- Samostalno izraditi bistru juhu**- Samostalno izraditi gustu juhu* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad izrade osnovnih juha kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA*  | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr B.4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. |
| 13. TOPLA PREDJELA*PRAKTIČNA IZRADA JEDNOSTAVNIH TOPLIH PREDJELA**POMOĆNI POSLOVI* *KOD PRIPREME HRANE U TOPLOJ KUHINJI* | * Nabrojati vrste toplih predjela od jaja, povrća, gljiva, tijesta, riže i mesa, te pokušati prigotoviti
* Objasniti redoslijed posluživanja toplih predjela u meni-u

-*Navesti nekoliko osnovnih toplih predjela**- Samostalno izraditi nekoliko toplih predjela (kajgana, omlet, pržena jaja na oko)*- *Definirati pomoćne poslove u toploj kuhinji**- Opisati njihovu ulogu i svrhu* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad izrade određenih jednostavnih toplih predjela kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal *STRUČNA PRAKSA* | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2.** Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr B.4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. |
| 14. GOTOVA JELA OD MESA*IZRADA JEDNOSTAVNIH JELA OD MESA**ČIŠĆENJE RIBE* | * Objasniti temeljne značajke gotovih jela
* Opisati gotovljenje kuhanih i pirjanih mesnih jela
* Opisati gotovljenje pečenih mesa

-*Navesti nekoliko osnovnih jela od mesa**- Navesti osnovna jela od mesa koja pripadaju jelima po narudžbi**- Samostalno izraditi jela od mesa (umak bolonjez, musaka od krumpira)* *-Objasniti razliku između riječne i morske ribe**- Nabrojati najpoznatije riječne i morske ribe* *- Izabrati pravilan način čišćenja pojedine vrste ribe* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad izrade određenih jednostavnih jela od mesa kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal *STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr B.4.3**. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. |
| 15. - PRILOZI *PRAKTIČNA IZRADA OSNOVNIH PRILOGA*  | * Prepoznati priloge od kuhanog povrća pojedinih naroda
* Nabrojati jela od pirjanog povrća
* Opisati jela od prženog povrća
* Nabrojati priloge od riže
* Objasniti uporabu zaprške, umaka i hladetine u ugostiteljstvu
* Pokušati prigotoviti odabrane priloge od povrća, tjestenine, riže

-*Nabrojati osnovne priloge**- Samostalno izraditi: krumpir na maslacu, pržene krumpiriće, kašicu od krumpira, domaće rezance* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad izrade određenih osnovnih priloga kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA* | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku D.4/5.2**. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr B.4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. |
| 16. SALATE*PRIPREMA SALATA OD SVJEŽEG POVRĆA* | * Opisati prigotovljavanje salata od sirovog i kuhanog povrća
* Prepoznati vrste salata
* Pokušati prigotoviti i kreirati salate po vlastitom izboru

- *Definirati pojedine vrste salata**- Nabrojati potrebne sastojke za prigotovljavanje određene salate**- Prigotoviti i kreirati salatu od svježeg povrća* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad izrade određenih salata od svježeg povrća kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal  | **zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**uku A 4.3** Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr B.4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje |
| 17. SLATKA JELA*PRAKTIČNA IZRADA JEDNOSTAVNIH DESERATA OD LIJEVANOG TIJESTA, DIZANOG TIJESTA I VODENO VUČENOG**POMOĆNI POSLOVI U SLASTIČARNICI* |  - Zabilježiti tipična topla slatka jela- Zabilježiti tipična hladna slatka jela- Opisati načine uporabe voća za desert-Pokušati prigotoviti i kreirati desert od svježeg voća-*Navesti osnovne deserte od lijevanog, vodeno vučenog i dizanog tijesta**- Samostalno izraditi palačinke i carski drobljenac**- Samostalno izraditi savijaču s jabukama i sirom**- Samostalno izraditi buhtle s marmeladom od dizanog tijesta**-Definirati pomoćne poslove u slastičarnici**- Razlikovati i nabrojati razlike između pomoćnih poslova u kuhinji i slastičarnici* | TEHNOLOGIJA ZANIMANJA **Preporuke za ostvarivanje:** **-**poslani tekst učenici trebaju prepisati u bilježnicu, odgovoriti na pitanja, slikati i poslati nazad u kanal - pregledati sadržaje u prezentaciji ili na poveznici, opisati pismeno te poslati u kanal*STRUČNA PRAKSA***Preporuke za ostvarivanje:**- praktičan rad izrade određenih jednostavnih deserata od lijevanog, dizanog i vučenog tijesta kod kuće uz snimanje cijelog procesa (netko od ukućana) u trajanju video uratka do max. 10 minuta- video uradak poslati u kanal | **uku A 4.3** Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.**zdr B.4.1.A** Odabire primjerene odnose i komunikaciju.**osr B.4.2.** Suradnički uči i radi u timu.**osr B.4.3.** Preuzima odgovornost za svoje ponašanje. |