**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 ROBE  GLAVNI 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 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. |
| 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. |