**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: OSNOVE TURIZMA**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. TURISTIČKI PROIZVOD** | Povezati najmanje tri različite usluge u odabranoj turističkoj destinaciji.Napraviti jedan turistički proizvod za zadanu ciljnu skupinu.Prezentirati pred razredom gotov turistički proizvod.**Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**Projekt uključuje integraciju s ostalim predmetima i međupredmetnim temama na način da se učeniku omogući izrada turističkog proizvoda za određeni period (na primjer vikend u studenom), učenik samostalno odabere ciljnu skupinu za koju će raditi turistički proizvod, istražuje smještajne kapacitete u zadanoj destinaciji, ukupnu ugostiteljsku ponudu destinacije, mogućnosti zabave ovisno o ciljnoj skupini koju je odabrao. Pretražuje različite mogućnosti dolaska i odlaska prijevoznim sredstvom i određuje pozitivne i negativne strane različitih prijevoznih sredstava. Upoznaje se s turističkom ponudom okolice te mogućnostima organizacije izleta za svoju ciljnu skupinu. Tijekom izrade projekta učenici razmjenjuju pozitivna iskustva samostalnog istraživanja, ali i rješavaju moguće probleme uz pomoć nastavnika. Uz redovitu nastavu ovaj projekt može se ostvarivati i u izvanučioničnim aktivnostima.Preporuča se korištenje primarnim izvorima i referentnom građom na različitim medijima (članak u časopisu, internetski sadržaji turističkih zajednica, stranice smještajnih objekata, muzeja...). | Ugostiteljstvo Prehrana i poznavanjem robe Daktilografija s poslovnim dopisivanjem Biologija s ekologijom Strani jezik | Pod A.4.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.osr A.4.4.Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.ikt A.4.2.Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.uku A.4/5.1.Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **2. ODRŽIVI TURIZAM**  | Nabrojati pet pozitivnih učinaka održivog turizma.Usporediti utjecaj masovnog i održivog turizma na turističke destinacije.Navesti pet obilježja zelenih hotela.Istražiti turističku ponudu vezanu uz održivi turizam u svom mjestu.**Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**Preporučuje se integracija s ostalim predmetima i međupredmetnim temama kroz video uratke na satu, različite materijale nastavnika ili primjere dobre prakse.Učenik će samostalno ili na prijedlog nastavnika odabrati jedan zeleni hotel kod nas ili u svijetu te prezentirati ostalima razlike između ovih i standardnih hotela. Napravit će usporedbu tog hotela sa sličnom standardnom ponudom hotela u okruženju te ih usporediti.Osim hotela treba istražiti cjelokupnu turističku ponudu destinacije vezanu uz održivi turizam. | Biologija s ekologijomUgostiteljstvo Prehrana i poznavanjem robe Daktilografija s poslovnim dopisivanjem Strani jezik  | odr C.4.1. Prosuđuje značaj održivoga razvoja za opću dobrobit.odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša.odr C.4.4. Opisuje utjecaj različitih ekonomskih modela na dobrobit.Pod A.4.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja. osr A.4.4.Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.ikt A.4.2.Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.uku A.4/5.1.Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **3. OBLICI TURIZMA** | Objasniti razloge pojave različitih oblika turizma.Navesti šest oblika turizma opisati njihove značajke.Nabrojati oblike turizma koji postoje u njihovoj destinaciji.**Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**Preporučuje se integracija s ostalim predmetima i međupredmetnim temama kroz video uratke na satu i različite materijale nastavnika.Predlaže se rad u paru na način da svaki tim učenika dobije jedan oblik turizma kojeg treba istražiti. Učenici će samostalno pronaći obilježja vezana uz zadani oblik turizma, prezentirati ostalima razlike između ovog oblika i ostalih oblika turizma. Odgovoriti na pitanja budućnosti tog oblika turizma, kao mogućnosti razvoja na temelju postojećih resursa u svojoj destinaciji. | Ugostiteljstvo Prehrana i poznavanjem robe Daktilografija s poslovnim dopisivanjem Biologija s ekologijom Strani jezik | osr. B.5.2.Suradnički uči i radi u timu.zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.uku A.4/5.1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.Pod A.4.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja. odr B.4.1. Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s ciljem zaštite prirode i okoliša. |
| **4. UTJECAJ TURIZMA NA GOSPODARSKI RAZVOJ, NA PRIRODNU OKOLINU, NA DRUŠTVO I KULTURU** | Samostalno objasniti razloge zbog kojih je turizam važan za gospodarstvo neke zemljete navesti četiri utjecaja turizma na gospodarstvo.Obrazložiti načine kako turizam utječe na društvo i kuturu neke zemlje.Povezati utjecaj turizma na prirodni okoliš.**Preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih očekivanja:**Predlaže se rad u grupi gdje će svaka grupa dobiti zadatak istražiti utjecaj turizma na gospodarski razvoj, prirodnu okolinu (prostorni problemi, infrastrukturni i ekološki problemi) kao i utjecaj turizma na društvo i kulturu.U uputama prilikom izrade i prezentacije uradaka grupe potrebno je obratiti pozornost na pozitine i negativne učinke, na posljedice turizma na lokalno stanovništvo i radnu snagu.Uključiti i trenutnu situaciju kada zbog epidemije turizam stagnira u svim zemljama svijeta te se referirati na budućnost. | Biologija s ekologijom Daktilografija s poslovnim dopisivanjem Ugostiteljstvo Strani jezik | ikt. D.4.1. Učenik samostalno ili u suradnji s drugima stvara nove sadržaje i ideje ili preoblikuje postojeća digitalna rješenja primjenjujući različite načine za poticanje kreativnosti.osr. B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.uku A.4/5.1.Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.uku A.4/5.4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: POZNAVANJE ROBE I PREHRANA**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

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

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE:** **TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: POZNAVANJE ROBE I PREHRANA**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| T1- MESO KLAONIČKIH ŽIVOTINJA | -Upoznati vrste mesa stoke za klanje-Opisati kemijski sastav mesa-Razlikovati kategorije kvalitete mesa-Uočavati razlike u kvaliteti mesa ovisno o kategoriji I starosti | -Biologija s higijenom i ekologijom-Kuharstvo-Slastičarstvo-Računalstvo | Ukv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć-Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale-Zdr B.4.1. A Odabire pripjerene odnose i komunikaciju-Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima -Ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju |
| T2- RIBE | -Upoznati vrste ribe-Razlikovati morske i slatkovodne ribe-Opisati kemijski sastav riba te uočiti sličnosti s sastavom mesa-Razlikovati plave i bijele ribe-Istražiti karakteristike svježih namirnica (ribe,školjke) od manje kvalitetnih-Istražiti ponudu školjaka na našem tržištu-Spoznati opasnost trovanja ribama I školjkama | -Biologija s higijenom i ekologijom-Kuharstvo-Slastičarstvo-Računalstvo | -Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima-Ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju.- Osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.-UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| T3- MLIJEKO I JAJA | - Spoznati biološku  vrijednost mlijeka i jaja te fermentiranih mliječnih proizvoda-Opisati kemijski sastav mlijeka/jaja | -Biologija s higijenom i ekologijom-Kuharstvo-Slastičarstvo-Računalstvo | -Osr B.4.2. Suradnički uči I radi u timu-Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale-Zdr B.4.1. A Odabire pripjerene odnose i komunikaciju-Zdr B.4.1. B Razvija tolerantni odnos prema drugima-Uku A.4/5. 3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja-Ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju |
| T4-MASTI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA | -Upoznati vrste životinjskih masti-Razlikovati kvalitete masti I ulja | -Kuharstvo-Slastičarstvo-Biologija s higijenom i ekologijom | Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuUkv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoćZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja |
| T5-ALKOHOLNA I BEZALKOHOLNA PIĆA | -Spoznati štetnost prekomjerne konzumacije alkohola na zdravlje te djelovanja istog u umjerenim količinama-Istražiti razlike u postupku izrade vina, piva te jakih alkoholnih pića-Istražiti postupak ocjenjivanja vina te razlike u klasifikaciji -Razlikovati vrste rakija i likera-Izraziti važnost i primjenu bezalkoholnih pića u ugostiteljstvu | - Kuharstvo-Slastičarstvo-Biologija s higijenom i ekologijom | OsrB.4.2. Suradnički uči i radi u timuOsrB5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/ postupaka UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje I ustraje u učenjuZdrB.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikacijuOsr A.4.3. Razvija osobne potencijale  |
| T6-OSNOVE ZNANOSTI O PREHRANI | - Upoznati načela zdrave i uravnotežene prehrane-Spoznati važnost dijetalne prehrane u liječenju bolesti-Uočiti poslijedice nemarnog odnosa prema sebi i svom zdravlju | - Kuharstvo-Slastičarstvo-Biologija s higijenom i ekologijom | Osr A.4.3. Razvija osobne potencijale Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 UGOSTITELJSKA KUHINJA****1.1 ZAŠTITA NA RADU** **1.2 UGOSTITELJSKA KUHINJA****1.3 ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI** | * Objasniti ulogu i značenje zaštite na radu
* Opisati moguće opasnosti na radu
* Navesti opća pravila za sprečavanje povreda na radu
* Odabrati odgovarajuću zaštitnu odjeću i obuću
* Primijeniti prvu pomoć
 | Biologija s higijenom i ekologijom Gospodarska matematikaPoznavanje robe i prehrana | * zdr C.5.1.C Opisuje profesionalne rizike pojedinih zanimanja
* zdr A.1.3. Opisuje načine održavanja i primjenu osobne higijene i higijene okoline
* osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
 |
| * Nabrojati glavne i sporedne kuhinjske prostorije
* Prepoznati i pravilno koristiti tehničke uređaje i strojeve
* Nabrojiti vrste kuhinjskog alata, strojeva, uređaja i namještaja.
* Opisati uređaje za hlađenje I smrzavanje
* Nabrojiti vrste ugostiteljskih kuhinja
* Nabrojiti etape radnog procesa u kuhinji
* Objasniti nastanak gubitaka u obradi živežnih namirnica
 |  - osr A.4.1. Razvija sliku o sebi - osr B.2.4. Suradnički uči i radi u timu. - uku A. 4/5.3. Učenik kreativno djeluje u  različitim područjima učenja* uku D.4/5.2 Suradnja s drugima.
* osr A.4.3. Razvija osobne potencijale
* Ikt A.4.1. učenik kritički odabire odgovarajuću tehnologiju
 |
| **T2 TEHNOLOGIJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA** **2.1 ŽIVEŽNE NAMIRNICE** | * Razlikovati vrste i sastav živežnih namirnica
* Objasniti važnost i uporabu povrća u kuharstvu
* Nabrojiti podijelu i vrste povrća
* Objasniti važnost gljiva u
* kuharstvu
* Razlikovati vrste začina i mirodija
* Nabrojiti začine i mirodije
* Objasniti važnost i uporabu mesa u kuharstvu
* Nabrojati vrste i dijelove mesa
* Objasniti važnost i uporabu ribljeg mesa u kuharstvu
* Prepoznati ribe prema podrijetlu i vrstama
* Objasniti načine čišćenja i pripremanja riba, rakova, školjki i glavonošaca za raznu uporabu
 |  **Preporuka za ostvarivanje :**Tema ima za cilj da učenici svladaju pripremu i obradu živežnih namirnica, primjenu tehnoloških postupaka i pravilan odabir osnova jela. Na taj način će svojim znanjem i vještinama realizirati praktičnu nastavu u ugostiteljskom objektu. |   - uku A. 4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim  područjima učenja - uku D.4/5.2 Suradnja s drugima. - osr A.4.3. Razvija osobne potencijale - Ikt A.4.1. učenik kritički odabire odgovarajuću  tehnologiju - uku D. 4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s  drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i  spreman je zatražiti I ponuditi pomoć |
| **2.2 OSNOVE JELA** | * Nabrojiti vrste osnove jela
* Prepoznati vrste temeljaca
* Objasniti važnost umaka
* Nabrojiti podjelu umaka
 | * osr A.4.1. Razvija sliku o sebi
* uku A. 4/5.3. Učenik kreativno djeluje u različitim

 područjima učenja  - uku D. 4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s  drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i  spreman je zatražiti i ponuditi pomoć |
| **T3 UVODNA JELA****3.1****HLADNA PREDJELA**( projekt/vježba u praktikumu ) | - Definirati pojam uvodnih jela- Razlikovati, pravilno odabrati namirnice za hladna predjela- Definirati umake koje koristimo za povezivanje hladnih predjela - Kreiranje i vrednovanje novih činjenica, pojmova i postupaka u slaganju jela na tanjure preuzimajući etičke i društvene odgovornosti imajući na umu pravila struke- Imenovati hladna predjela prema vrsti namirnica | Poznavanje robe i prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | ZdrB.4.1.A Odabire primjerene odnose I komunikacijuOsr A.4.3. Razvija osobne potencijale Osr B.4.2. Suradnički uči I radi u timuUkv D.4/5.2. Učenik odtvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoćZdrA.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene I higijene okoline na očuvanje zdravlja |
| **3.2 JUHE** (project/vježba u praktikumu) | -Definirati pojam juha-Usporediti bistre i guste juhe-Interpretirati, odabrati i kreativno koristiti naučene pojmove i postupke u prigotavljanju bistrih juha( blanširanje,korijenasto povrće…)-Uočiti i povezati izradu umaka kao osnovu gustim juhama-Opisati načine posluživanja bistrih i gustih juha u pansionu i a la cartu. | Poznavanje robe I prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | OsrB.4.2. Suradnički uči i radi u timuOsrB5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/ postupaka UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje i ustraje u učenju |
| **3.3 TOPLA PREDJELA**( projekt/ vježba u praktikumu) | -Prepoznati složenost u pripremi toplih predjela-Argumentirati uporabu mlađih mesa za prigotavljanje toplih predjela-Izdvojiti vrste tijesta za izradu toplih predjela-Definirati važnost umaka kod prigotavljanja toplih predjela. -Usvojiti pravilno I ekonomično prigotavljanje toplih predjela s normativnim i nutritivnim vrijednostima preuzimanjem osobne i timske odgovornostzi za uspješno provođenje I izvršavanje zadatka poštivajući pravila struke | Poznavanje robe I prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | UkuD.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikacijus drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama I spreman je zatražiti I ponuditi pomoćZdr B.4.1 A Odabire primjerene komunikacije I odnoseOsrB. 4.2.Suradnički uči i radi u timuOsrA.4.3.Razvija osobne potencijale |
| **T4 DODACI JELIMA**- **PRILOZI I SALATE****4.1****PRILOZI** ( project/vježba u praktikumu) | -Definirati podjelu povrća prema načinu gotovljrnja-Analizirati priloge prema živežnim namirnicama od kojih se gotove-Usporediti priloge prema pojedinim regijama I narodima gdje su nastali i ustalili se-Argumentirati nutritivnu važnost povrća u prehrani-Razlikovati povrće prema vremenskom dozrijevanju (godišnja doba) te prruzimanje odgovornosti za pravilno čuvanj povrća radi očuvanja nutritivnih vrijednosti | Poznavanje robe I prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | Uku A4.3.Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenjaGoo C.4.3. Promiče kvalitetu života u zajedniciOsrA. 4.1. Razvija sliku o sebiOsrA 4.3. Raztvija osobne potencijale |
| **4.2****SALATE**( project/vježba u praktikumu) | -Definirati podjelu salata prema izboru i briju povrća, sastavu, miješanju i slaganju salata-Analizirati začine I začinjavanje salata-Opisati salate prema stanju povrća(sirovo ili kuhano) od kojeg se pripremaju salate-Analizirati I predložiti načine posluživanja salata | Poznavanje robe I prehranaOsnove turizmaGospodarska matematika | OsrB.4.2. Suradnički uči i radi u timuOsrB5.1. Uviđa posljedice svojih I ntuđih stavova/ postupaka UkuC.4/5.3. Interes. Učenik iskazuje interes za različita područja, preuzima odgovornost za svoje učenje I ustraje u učenju |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Turizam i ugostiteljstvo**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 UMACI**  | Nabrojati osnovne umakeRazvrstati izvedene umake dobiveni od osnovnih umakaNabrojati tri svijetla umaka na bazi mliječnog umaka BechamelNabrojati tri svijetla umaka na bazi baršunastog umaka VelouteNabrojati tri izvedena umaka na bazi holandskog umakaNabrojati tri izvedena umaka na bazi majonezeNabrojati tri izvedena umaka na bazi octenog umakaNabrojati tri umaka na bazi krepkog umakaNabrojati namirnice i objasniti pripremu hladetineObjasniti postupak prigotovljavanja hladetineNavesti karakteristike želiranih umakaNavesti sastojke i pripremu za holandski umak, umak od sira, madera umak, bijeli želirani umak, remoulade umak, lovački umak, tartar umakNapraviti umake prema recepturamaPreračunati normative potrebne za pripremu određenog jela.Odrediti koji umak pripada određenom jelu | KUHARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački jezik**Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladnopravilima i normama zajednice.zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.uku B.4/5.1. 1. PlaniranjeUčenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **T2 GOTOVA JELA** **2.1 GOTOVA JELA OD RIBA RAKOVA, ŠKOLJKI, GLAVONOŽACA** | Nabrojati rakove, školjke I glavonožceNavesti i opisati tehnološke postupke koji se koriste za pripremu jela od rakova, školjki I glavonožacaPreračunati normative potrebne za pripremu određenog jelaServirati I poslužiti jela od riba, rakova školjki I glavonožacaRazlikovati slatkovodne i morske ribeNavesti 5 slatkovodnih ribaNavesti 5 bijelih morskih ribaNavesti sitnu plavu morsku ribuNavesti krupu plavu ribu Objasniti organoleptičko ocjenjivanje ribePreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje kuhanog zubacaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja kuhanog zubatcaPrigotoviti kuhani zubatacNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ogrušanog odreska od lista u bijelom vinuObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja ogrušanog odreska od lista u bijelom vinuPrigotoviti ogrušani odrezak od lista u bijelom vinuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohanog oslića (bečki, pariški, Orly)Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohanog oslića (bečki, pariški, Orly)Prigotoviti pohanog oslića (bečki, pariški, Orly)Servirati I poslužiti gotovo jeloNavesti 5 morskih rakovaRazlikovati morske rakoveNavesti 5 morskih školjkiPrepoznati različite školjkeNabrojati mekušce koji se koriste u pripremanju jelaRazlikovati različite vrste mekušacaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje dalmatinskog brodeta Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja dalmatinskog brodetaPrigotoviti dalmatinski brodetNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ribljeg paprikašaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja ribljeg paprikašaPrigotoviti riblji paprikaš Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje dagnji na buzaruObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja dagnji na buzaruPrigotoviti dagnje na buzaru Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pečene hobotnice na dalmatinski način Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pečene hobotnice na dalmatinskiPrigotoviti pečenu hobotnicu na dalmatinskiPreračunati normativeServirati I poslužiti gotovo jelo |
| **2.2 JELA OD ŽABA I PUŽEVA** | Nabrojati žabe koje se koriste u kuharstvuObjasniti pripremu mesa žaba za prigotovljavanjeNabrojati tehnološke postupke koji se koriste za pripremu jela od žabaNabrojati puževe koji se koriste u kuharstvuObjasniti pripremanje puževa za uporabuObjasniti prigotovljavanje puževa Objasniti serviranje I posluživanje puževaPreračunati normative potrebne za pripremu određenog jela. |
| **2.3 GOTOVA JELA OD MESA** | Definirati pojam gotova jela i navesti najvažnije značajkeRazvrstati meso govedine po starosti Razvrstati meso govedine po kategorijamaNabrojati tehnološke postupke gotovljenja mesa govedineOrganizirati raspored radnih operacijaNabrojati namirnice za prigotavljanje pirjane govedineOpisati tehnološki postupak pirjanjaPrigotoviti pirjanu govedinuOblikovati I izrezati meso goveđeg mesa za pripremanje gotovih jelaNabrojati namirnice potrebne za prigotavljanje goveđeg gulašaObjasniti postupak prigotavljanja goveđeg gulašaNavesti namirnice potrebne za prigotavljanje pirjanog goveđeg odreska u umaku od lukaOdrediti odgovarajuće priloge uz gotova jelaServirati prigotovljeno jeloRazlikovati meso teletine od mesa govedineNavesti obilježja i karakteristike telećeg mesaNavesti tehnološke postupke gotovljenja telećeg mesaRazvrstati meso teletine po kategorijamaAnalizirati zadanu recepturu Prepoznati potrebne namirniceOrganizirati raspored radnih operacijaNabrajati potrebne sastojke za prigotavljanje telećeg ujuškaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećeg ujuška Prigotoviti teleći ujušakNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje telećeg kotleta na vrtlarskiObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećeg kotleta na vrtlarski načinPrigotoviti teleći kotlet na vrtlarski načinNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje telećeg sotea u krem umaku Pbjasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećeg sotea u krem umaku Prigotoviti teleći sote u krem umaku Servirati i poslužiti gotovo jeloObjasniti karakteristike svinjskog mesaRazvrstati svinjsko meso u odgovarajuće kategorijePrilagoditi normative gotovljenja jelaObjasniti postupak rezanja kotletaObjasniti postupak sječenja odrezakaNabrojati tehnološke postupke gotovljenja jela od svinjetineOrganizirati raspored radnih operacijaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pirjanog svinjskog odreska s povrćemObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pirjanog svinjskog odreska s povrćemPrigotoviti pirjani svinjski odrezak s povrćemNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje svinjskog kotleta „Imperijal“Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja svinjskog kotleta „Imperijal“Prigotoviti svinjski kotlet „imperijal“Razlikovati meso svinjetine od mesa govedine i teletineObjasniti karakteristike janjećeg mesaObjasniti karakteristike ovčjeg mesaSvrstati meso u odgovarajuće kategorijeNabrojati tehnološke postupke gotovljenja janjećeg mesaNabrojati tehnološke postupke gotovljenja ovčjeg mesaObjasniti razliku između peradi sa svijetlim i tamnim prsimaNavesti perad s tamnim prsimaNavesti perad sa svijetlim prsimaOrganizirati raspored radnih operacijaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje kuhane janjetine na irski načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja kuhane janjetine na irski načinPrigotoviti kuhanu janjetinu na irski načinNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pečenih janjećih leđa s krumpirom Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pečene janjetine s krumpirom Prigotoviti pečena janjeća leđa s krumpirom Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje sotiranih prsa purice na burgundski Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja sotiranih prsa purice na burgudnski načinPrigotoviti sotirana prsa purice na burgundski načinNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pečenog pileta s proljetnim povrćemObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pečenog pileta s proljetnim povrćemPrigotoviti pečeno pile s proljetnim povrćemNavesti karakteristike mljevenog mesa u pripremanju jelaDefinirati panadeObjasniti ulogu panade u jelima od mljevenog mesaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje musakeObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja musakePrigotoviti musakuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje sarmeObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja sarmePrigotoviti sarmuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje okruglica od mljevenog mesa u umaku od rajčiceObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja okruglica od mljevenog mesa u umaku od rajčicePrigotoviti okruglice od mljevenog mesa u umaku od rajčiceNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje punjene paprike u umaku od rajčiceObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja punjene paprike u umaku od rajčicePrigotoviti punjene paprike u umaku od rajčiceServirati prigotovljena jela od mljevenog mesaPreračunati normative potrebne za pripremu određenog jela. |
|  |
| **T1 SAMOSTALNA VJEŽBA****-UMACI****-GOTOVA JELA** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, servirati i poslužiti jelo |
| **T3 PREDJELA** **3.1 HLADNA PREDJELA****3.2 TOPLA PREDJELA** | Navesti pet namirnica od kojih se mogu prigotoviti hladna predjela Opisati tehnološki postupak kuhanja jajaOpisati tehnološki postupak poširanjaObjasniti razliku između tehnološkog postupka kuhanja i poširanjaNavesti tri morske ribe za gotovljenje salataOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunavati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje waldorfske salateObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja waldorfske salatePrigotoviti waldorfsku salatuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje salate od ribeObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja salate od ribePrigotoviti salatu od ribeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje punjenih jaja „cassino“Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja punjenih jaja „cassino“Prigotoviti punjena jaja „cassino“Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ogrušanih jaja na tartarski načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja ogrušanih jaja na tartarski načinPrigotoviti ogrušana jaja na tartarski način Servirati I poslužiti gotovo jeloPrepoznati goveđu pisanicuNabrojati vrste mesa koje se mogu koristiti za pripremanje hladnih predjelaDefinirati pikantne zalogajeNavesti namirnice koje se koriste za prigotavljanje kanapeaOrganizirati raspored radnih operacijaNabrojati potrebne sastojke za posluživanje kavijaraServirati I poslužiti kavijarNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje paštete od teleće jetreObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja paštete od teleće jetrePrigotoviti paštetu od teleće jetreNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje tatarskog biftekaPrigotoviti tatarski biftekNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pilećih prsa na tartarski načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pilećih prsa na tartarski načinPrigotoviti pileća prsa na tartarski načinNabrojiti potrebne sastojke za prigotavljanje različitih vrsta kanapeaPrigotoviti jednostavne vrste kanapea Nabrojati tehnološke postupke gotovljenja toplih predjela od jajaNabrojati tehnološke postupke gotovljenja toplih predjela od povrća i gljivaOpisati tehnološki postupak prženja jajaOpisati tehnološki postupak pohanjaNabrojati načine pohanjaObjasniti tehnološke postupke pohanjaOrganizirati raspored obavljanja radnih operacijaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje omleta na lovački načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja omleta na španjolski načinPrigotoviti omlet na španjolski načinNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje tjestenine s crnilom od sipe u salsiObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja tjestenine u crnilu od sipe u salsiPrigotoviti tjesteninu s crnilom od sipe u salsiNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje ogrušanih jaja s umakom od gljivaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja ogrušanih ogrušana jaja s umakom od gljivaPrigotoviti ogrušana jaja s umakom od gljivaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohane cvjetače „Orly“Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohane cvjetače „Orly“Prigotoviti pohanu cvjetaču „Orly“Servirati I poslužiti gotovo jeloNabrojati namirnice za pripremanje domaćih rezanacaObjasniti pojam al denteNabrojati namirnice za gotovljenje toplih predjela od mesaNabrojati jestive gljive koje se koriste u ugostiteljskoj kuhinjiObjasniti postupak pripremanje tekućeg tijestaObjasniti postupak gotovljenja vučenog tijestaObjasniti upotrebu riže oblog i dugog zrnaOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje punjenih rajčica s vrganjimaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja punjenih rajčica s vrganjimaPrigotoviti punjene rajčice s vrganjimaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje domaćih rezanaca s pilećom jetricom i pečurkamaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja domaćih rezanaca s pilećom jetricom i pečurkamaPrigotoviti domaće rezance s pilećom jetricom i pečurkamaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohanih palačinka sa špinatom i šunkom Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohanih palačinki sa špinatom i šunkom Prigotoviti pohane palačinke sa špinatom i šunkom Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zagorskih štrukliObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja zagorskih štrukliPrigotoviti zagorske štrukleNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krem rižotaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja krem rižotaPrigotoviti krem rižoto Servirati I poslužiti gotovo jelo | KUHARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački jezik**Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladnopravilima i normama zajednice.zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.uku B.4/5.1. 1. PlaniranjeUčenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Turizam i ugostiteljstvo**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 JUHE****1.1 BISTRE JUHE** | Navesti obilježja bistrih juhaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja bistrih juhaOpisati razliku između običnih i krepkih juhaNabrojati (3) priloga koja se poslužuju uz krepke juheNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje bistrih juhaOrganizirati kronološki slijed radnih operacijaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krepke goveđe juheObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja krepke goveđe juhePrigotoviti krepku goveđu juhuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krepke juhe DoloresObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja krepke juhe DoloresPrigotoviti krepku juhu dolores Razlikovati vrste juha  |  |  |
| **1.2. GUSTE JUHE** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje juhe od mrkve s rižomObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja juhe od mrkve s rižomPrigotoviti juhu od mrkve s rižomNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje teleće ragu juheObjasniti u koji oblik režemo određeno povrće za ragu juhuObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja teleće ragu juhePrigotoviti teleću ragu juhuServirati I poslužiti gotovu juhuNavesti obilježja gustih juhaNabrojati namirnice pogodne za prigotavljanje gustih juha (5)Prepoznati različite vrste gustih juhaDefinirati normativ za posluživanje juhaObjasniti proces legiranjaObjasniti zgušnjavanje juhaOrganizirati redoslijed radnih operacijaPreračunati normativeNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje krem juhe od brokuleObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja krem juhe od brokulePrigotoviti krem juhu od brokuleNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje kašaste juhe od povrćaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja kašaste juhe od povrćaPrigotoviti kašastu juhu od povrćaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zagorske juhe od krumpira Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja zagorske juhe od krumpiraPrigotoviti zagorsku juhu od krumpiraNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje mađarske gulaš juheObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja mađarske gulaš juhePrigotoviti mađarsku gulaš juhuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje slavonske seljačke juheObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja slavonske seljačke juhePrigotoviti slavonsku seljačku juhuServirati I poslužiti gotovu juhu |  |  |
| **T1 SAMOSTALNA VJEŽBA****-BISTRE JUHE****-GUSTE JUHE** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, servirati i poslužiti jelo |  |  |
| **T2 JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE I VARIVA****2.1 JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE** | Nabrojati alternativne oblike prehraneObjasniti koje namirnice ne koriste određeni alternativni oblici prehraneObrazložiti iz kojih se razloga netko odlučuje za alternativni način prehraneUpoznati vegetarijansku prehranuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pirjanih šampinjonaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pirjanih šampinjonaPrigotoviti pirjane šampinjoneNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje riže s povrćemObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja riže s povrćem Prigotoviti rižu s povrćemNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zapečenih šampinjona s povrćemObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja zapečenih šampinjona s povrćemPrigotoviti zapečene šampinjone s povrćemNabrojati potrebne sastojke za humusPrigotoviti humusNabrojati potrebne sastojke za vegansku pizzuPripremiti vegansku pizzuServirati I poslužiti jeloOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunati normative | KUHARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački jezik**Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | zdr A.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravljazdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladnopravilima i normama zajednice.zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.ikt A.5.2.Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.uku B.4/5.1. 1. PlaniranjeUčenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **2.2 VARIVA** | Definirati varivaNavesti specifičnosti varivaObjasniti konzistenciju varivaObjasniti postupak serviranja varivaNabrojati 5 različitih varivaNavesti različita variva s različitim mesnim ili ribljim jelimaNabrojati povrće pogodno za pripremu varivaNavesti pripremu raznih variva.Nabrojati potrebne sastojke za određena varivaPrepoznati namirnice za prigotavljanje varivaOpisati tehnološki postupak kuhanjaObjasniti razliku između variva i prilogaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje variva od mahunaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja variva od mahunaPrigotoviti varivo od mahunaNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje finog varivaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja finog varivaPrigotoviti fino varivoServirati i poslužiti varivaNabrojati potrebne namirnice za prigotovljavanje variva od grahaObjasniti tehnološki postupak prigotovljavanja variva od grahaPrigotoviti I servirati varivo od grahaOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunati normative |
| **T2 SAMOSTALNA VJEŽBA****- JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE****- VARIVA** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, servirati i poslužiti jelo |
| **T3 JELA PO NARUDŽBI** | Definirati jela po narudžbiNavesti obilježja jela po narudžbiNabrojati tehnološke postupke pogodne za gotovljenje jela po narudžbiNabrojati vrste mesa za gotovljenje jela po narudžbiOrganizirati raspored radnih operacijaPreračunati normative za jela po narudžbiNabrojati oblike mesa koji se mogu koristiti za prigotavljanje jela po narudžbiNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje naravnog telećeg odreskaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja naravnog telećeg odreska Prigotoviti naravni teleći odrezakNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje telećih medaljona u krem umaku Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja telećih medaljona u krem umaku Prigotoviti teleće medaljone u krem umakuNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje pohanih prsa purice na Orly načinObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja pohanih prsa purice na Orly načinPrigotoviti pohana prsa purice na Orly načinServirati prigotovljena jelaNavesti umake koji se poslužuju uz odgovarajuće jeloNabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje bečkog odreskaObjasniti tehnološki postupak prigotavljanja odreska “Plava vrpca”Prigotoviti odrezak “Plava vrpca”Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje “miješanog mesa na žaru”Objasniti tehnološki postupak pripreme “miješanog mesa na žaru”Prigotoviti jelo “miješano meson a žaru”Nabrojati potrebne sastojke za “zapečeni teleći odrezak s gljivama” Objasniti tehnološki postupak prigotavljanja “zapečeni teleći odrezak s gljivama” Prigotoviti “zapečeni teleći odrezak s gljivama”Odabrati odgovarajuće garniture I priloge uz mesna jela Servirati I poslužiti gotovo jelo | KORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački jezik**Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladnopravilima i normama zajednice.zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.uku B.4/5.1. 1. PlaniranjeUčenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **T4 DESERTNA JELA** | Istražiti i razlikovati osnovna tijesta u slastičarstvuIzraditi temeljna tijesta u slastičarstvu: pripremiti živežne namirnice i uređaje za izradu tijestaOdrediti normative za izradu tijestaIzraditi slastice prema različitim normativimaRukovati slastičarskim strojevima sigurno / profesionalno / stručnoPrezentirati slastičarske uratke prethodno oblikovane I dekorirane | Poznavanje robe I prehranaPraktična nastavaPoznavanje robe I prehranaGospodarska matematikaPoznavanje robe I prehranaPraktična nastavaZaštita na raduPraktična nastavaUgostiteljsko posluživanje | Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuZdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne ulogePod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacijeOsr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuOsr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeOsr B.4.1. Uviđa posljedice svojih I tuđih stavova/postupaka/izboraUku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |

**OBRAZOVNI SEKTOR: Turizam i ugostiteljstvo**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**RAZRED: ČETVRTI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 Administrati-vno računski poslovi suvremene gastronomije****1.1 KUHINJSKA DOKUMENTACIJA**   | * Istražiti kuhinjsku dokumentaciju
* Razlikovati sadržaje papirnate dokumentacije: popunjavati različite dokumente/obrasce
* Razlikovati IKT dokumentaciju
* Prezentirati tokove robe prema kuhinjskoj dokumentaciji
* Prezentirati metode kalkulacije
* Izračunati prodajnu cijenu različitih jela
 | RačunalstvoGospodarska matematikaPraktična nastavaOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća | Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuZdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne ulogePod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije |
| **1.2 MARKETING U GASTRONOMIJI** | * Istražiti marketinške mogućnosti kuhinje
* Razraditi najpovoljnija rješenja u prezentaciji jela
 | Praktična nastavaOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzećaUgostiteljsko posluživanjePraktična nastava | Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacijeOsr B.4.2. Suradnički uči i radi u timuZdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne ulogeUku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |
| **1.3 NAČINI NUĐENJA I POSLUŽIVANJA JELA**  | * Odrediti količine jela za slaganje porcija
* Razraditi temeljni način slaganja jela na tanjuru
* Istražiti načine nuđenja jela
* Istražiti mogućnosti prezentiranja jela
* Prezentirati jela
* Razraditi dobre i loše strane posluživanja po sistemu toplo-hladnog bifea
 | Ugostiteljsko posluživanjeOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzećaPraktična nastava | Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije Uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |
| **1.4 PRIGODNI OBROCI** | * Razlikovati prigodne obroke
* Istražiti sadržaje prigodnih obroka / izbor jela
* Planirati nabavu namirnica za pojedine obroke
* Izraditi različita prigodna jela
* Izraditi kalkulaciju za pojedine obroke
 | Ugostiteljsko posluživanjeOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzećaPraktična nastavaGospodarska matematika | Osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu |
| **1.5 SREDSTVA PONUDE JELA** | * Istražiti vrste sredstava ponude
* Istražiti dizajn jelovnika u objektu u kojem je učenik na praksi
* Prezentirati menu/jelovnik pred gostima
 | Ugostiteljsko posluživanjeOrganizacija poslovanja ugostiteljskih poduzećaHrvatski jezikStrani jeziciPraktična nastava | Osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeUku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja |
| **T2** **PREDJELA ZA SVEČANE PRIGODE** | Usporediti ukrašavanje i dekoriranje hladnih i toplih predjelaSavladati tehnike pripreme, gotovljenja i dekoriranja Prepoznati više vrsta žaba i puževa koji se koriste u ljudskoj prehraniNabrojati načine tehnoloških postupaka Usvojiti temeljne značajke hladnih i toplih predjela u obroku i ljudskoj prehrani.Pripremiti, gotoviti I prezentirati pripremu toplih i hladnih predjela Pridržavati se određenih normativa i gastronomskih pravilaSavladati pripravljanje svih vrsta tijesta za topla predjela | Materijali: kuharski časopisi, internetski članci, udžbenik.Tehnologija:laptop , projectorRačunalstvoMatematika u struciPrezentacijske vještinePosluživanjeTehnologija zanimanja**Preporuke za ostvarivanje:**Razmjenjivati pozitivna iskustva tokom prigotavljanja vježbiKoristiti se raznim informatičkim programima prilikom utvrđivanja normativa Ukazati na primjereno ponašanjetijekom gotovljenja jela pridržavajući se pravila zaštite na raduRazvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanja problema ako do njega dođePoticati učenike na timski rad kako bi zajednički došli do rješenja problemaUpornost te razvijati osjećaj samostalnosti u radu. | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
* zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.
* pod C.5.1. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije(nadovezuje se i uključuje elemente očekivanja)
* pod A.5.3. Upoznaje I kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere I profesionalnog usmjeravanja
 |
| **T3** **HRVATSKA NACIONALNA KUHINJA** | Prepoznati jela po regijamaNaučiti specijalitete svih regija Savladati pravila nacionalnih jela Odabrati odgovarajuća mesa Poštivati normative i tehnološke postupkeSteći potrebno znanje , brzinu i vještinu u pripremi jela po narudžbi Nabrojati jela nacionalne kuhinje | Materijali: kuharski časopisi, internetski članci, udžbenikTehnologija:laptop projektorRačunalstvoMatematika u struciPrezentacijske vještinePosluživanjeTehnologija zanimanja**Preporuke za ostvarivanje:**Razmjenjivati pozitivna iskustva tokom prigotavljanja vježbi.Koristiti se raznim informatičkim programima prilikom utvrđivanja normativeUkazati na primjereno ponašanje tijekom gotovljenja jela pridržavajući se pravila zaštite na radu.Razvijati umijeća samostalnog istraživanja I rješavanja problema ako do njega dođe.Poticati učenike na timski rad.Razvijati osjećaj samostalnosti u radu | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
* zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.
* pod C.5.1. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije(nadovezuje se i uključuje elemente očekivanja)
* pod A.5.3. Upoznaje I kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere I profesionalnog usmjeravanja
 |
| **T4 GARNITURE** | NASTAVNI SADRŽAJI: - podjela garnitura prema osnovnoj namjeni - garniture za mesna jela - garniture za riblja jelaISHODI UČENJA: - Definirati pojam garniture- Objasniti tri načina na koji se odabiru garniture uz jela - Razlikovati garniture za riblja jela od garnitura za mesna jela- Organizirati raspored radnih operacija- Preračunati normative za garniture- Nabrojati garniture za riblja jela- Nabrojati garniture za mesna jela- Objasniti kako se priprema “princeza garnitura- Prigotoviti “princeza garnituru”- Nabrojati namirnice i načine pripreme “Dubarry garniture2- Prigotoviti “Dubarry”garnituru- Navesti namirnice potrebne za pripremu “Firentinske” garniture- Prigotoviti “Firentinsku” garniture- Imenovati listu potrebnih namirnica prigotovljavanje “Nica” garniture- Prigotoviti “Nica” garnituru  | KUHARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački jezik**Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladnopravilima i normama zajednice.zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.uku B.4/5.1. 1. PlaniranjeUčenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **T4 SAMOSTALNA VJEŽBA****-GARNITURE** | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, servirati i poslužiti jelo |  | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladnopravilima i normama zajednice.zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.uku B.4/5.1. 1. PlaniranjeUčenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **T5 DESERTNA JELA** | NASTAVNI SADRŽAJI:Praktična priprema raznih slatkih jela od različitih vrsta tijesta (od finog dizanog tijesta, prhkog tijesta, hrustavog tijesta, lisnatog tijesta- bistvitne smjese (podjela, osnovne vrste)- pripremanje biskvitnih smjesa (tučenje, pečenje, punjenje)- kreme za punjene biskvitnih smjesa i ostalih kolača- slatka jela od biskvitnih smjesa (razni omleti, biskvitni svici i razne torte)- ocakline, fondan, preljevi i umaci- kreme (razne voćne i druge kreme)- varenci i nabujci- flambirana jela (flambirana slatka jela, flambirana voćna jela)NASTAVNI ISHODI: - razlikovati vrste tijesta za pripremu slastica- ukazati na važnost preciznih mjernih jedinica u slastičarstvu- definirati razliku između hotelskog, restoranskog i klasičnog slastičarstva- razlikovati sezonske slastice- navesti potrebne namirnice za pripremu dizanog tijesta- opisati način pripreme kvasca u pripremi dizanog tijesta- nabrojati namirnice potrebne za pripremu “makovnjače” - prigotoviti “makovnjaču”- Objasniti razliku između nabujka I varenca- Izdvojiti namirnice potrebne za pripremu nabujka od čokolade- demonstrirati pripremu nabujka od čokolade- usporediti razne oblike u pripremi hrustavog tijesta - nabrojati namirnice potrebne za pripremu tijesta za eklere- Prigotoviti pripremu eklera- Izabrati jednu od ponuđenih vrsta krema za punjenje eklera- analizirati razliku u pripremi i sastavu običnih, biskvitnih smjesa s dodacima i teških biskvitnih smjesa- Nabrojati osnovne vrste nadjeva krema i krema - Razlikovati ocaklinu, fondan i preljev- Nabrojati potrebne namirnice za pripremu čokoladne torte- identificirati vrstu biskvitnog tijesta za pripremu čokoladne torte- Navesti potrebne namirnice za pripremu kreme za punjenje čokoladne torte- predložiti način ukrašavanja čokoladne torte- prigotoviti čokoladnu tortu s kremom od maslaca | KUHARSTVOKORELACIJA: Poznavanje robe i prehranaUgostiteljsko posluživanjeGospodarska matematikaBiologija s higijenom i ekologijomEngleski jezikFrancuski jezikNjemački jezik**Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva, koristiti se raznim informatičkim programima, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija i praktičnih radova,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti, kreativnosti i razvijene visoke higijenske navike. | Zdr B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.zdr B.5.1.B Odabire ponašanje sukladnopravilima i normama zajednice.zdr B.5.1.C Odabire ponašanja koja isključuju bilo kakav oblik nasilja.ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.ikt A.5.2. Učenik se samostalno služi društvenim mrežama i računalnim oblacima za potrebe učenja i osobnoga razvoja.uku B.4/5.1. 1. PlaniranjeUčenik samostalno određuje ciljeve učenja, odabire pristup učenju te planira učenje.uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljudeodr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvoodr B.5.3. Sudjeluje u aktivnostima u školi i izvan škole za opće dobro.odr C.5.1. Objašnjava povezanost potrošnje resursa i pravedne raspodjele za osiguranje opće dobrobiti.osr B.5.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.osr C.5.1. Sigurno se ponaša u društvu i suočava s ugrožavajućim situacijama koristeći se prilagođenim strategijama samozaštite.osr C.5.2. Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normi.osr C.5.3. Ponaša se društveno odgovorno.pod A.5.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.pod A.5.2. Snalazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi.pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjeravanja.pod B.5.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.pod B.5.3. Planira i upravlja aktivnostima.pod B.5.3. Prepoznaje važnost odgovornoga poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice. |
| **T5 SAMOSTALNA VJEŽBA****- DESERTNA JELA**  | Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanjeDefinirati normativ zadanog jelaObjasniti tehnološki postupak gotovljenja zadanog jelaPrigotoviti, servirati i poslužiti jelo |  |  |

**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO - HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. RAD NA SIGURAN NAČIN** | - definirati pojam i propise rada na siguran način- upoznati se s opasnostima na radu,- primijeniti mjere i postupke za rad na siguran način- razlikovati rizike i opasnosti rada u ugostiteljskim jedinicama- primijeniti preventivne mjere zaštite na radu | Kuharstvo | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
* zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.
 |
| **2. NAMJEŠTAJ KLASIČNOG RESTORANA****- slaganje stolova****- prostiranje stolnjaka i nadstolnjaka** | -definirati pojam i podjelu namještaja u ugostiteljskim jedinicama- prepoznati i razvrstati namještaj u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga prehrane i točenja pića.- primijeniti pravilno raspoređivanje stolova prema njihovoj dimenziji- pravilno upotrijebiti rublje u restoranu- pravilno prekriti stol podstolnjakom, stolnjakom i nadstolnjakom | Poznavanje robe i prehranaOsnove turizma | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.- uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama, spreman je ponuditi i zatražiti pomoć |
| **- slaganje ubrusa** | - pravilno postaviti platneni ubrus na stol- uvježbati tehniku slaganja platnenih ubrusa- kreirati razne oblike slaganja ubrusa |  |  |
| **3. STOLNO POSUĐE I PRIBOR ZA JELO****- postavljanje postava za jednostavni meni** | - prepoznati i razlikovati metalno, porculansko, stakleno, vatrostalno posuđe i pribor za jelo- pravilno oprati i prebrisati posuđe- upotrijebiti pravilnu tehniku postavljanja pribora za jelo prema jednostavnom meniju- primijeniti pravilan rad s prihvataljkama- upotrijebiti pravilne tehnike nošenja tanjura, čaša, pribora za jelo i drugog inventara | KuharstvoPoznavanje robe i prehrana | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **4. POSLUŽIVANJE DNEVNIH OBROKA** | - klasificirati i objasniti osnovne karakteristike  glavnih dnevnih obroka: zajutraka, ručka i večere- pripremiti postave "couvert" za glavne dnevne obroke- organizirati i pravilno obaviti sve zadatke posluživanja zajutraka, ručka i večere- navesti specifične oblike doručka, postaviti stolnu postavu te sprovesti kompletan postupak posluživanja doručka-  pripremiti i obaviti pripremne radove i poslužiti užinu | Poznavanje robe i prehranaOsnove turizmaKuharstvo | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima- uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć |
| **5. POSLUŽIVANJE JUHA** |  - primijeniti pravilan način posluživanja juha iz dubokog tanjura i šalice za krepke juhe.- upotrijebiti pravilnu tehniku posluživanja juha iz jušnika (francuski i engleski način posluživanja)- primijeniti pravilan način posluživanja juha iz metalne šalice | Poznavanje robe i prehranaOsnove turizmaKuharstvo | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **6. NAČINI POSLUŽIVANJA JELA** | - primijeniti pravilan način posluživanja jela na bečki način- primijeniti pravilan način posluživanja jela na francuski način- primijeniti pravilan način posluživanja jela na engleski način- primijeniti pravilan način posluživanja jela na ruski način | Poznavanje robe i prehranaOsnove turizmaKuharstvo | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima- uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama spreman je ponuditi I zatražiti pomoć |

**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO - HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. POSLUŽIVANJE APERITIVA I DIŽESTIVA** | Opisati organoleptička svojstva aperitivnih i digestivnih pićaDefinirati namjenu aperitivnih i digestivnih pića Prepoznati pića koja pojačavaju želju za hranom Poslužiti aperitivna i digestivna pića Razvrstati jaka alkoholna pića sa aperitivnom i digestivnom namjenomUsporediti zajednička obilježja u skupiniOdabrati odgovarajuću temperaturu, inventar Primijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje | Poznavanje robe i prehranaStrani jezikEnologija s gastronomijom | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
 |
| **2. POSLUŽIVANJE BIJELIH VINA** | Razvrstati vina prema ZOV-uPrimijeniti načela pravilnog rukovanja s vinomOdabrati ispravan inventar za posluživanje bijelih vinaPrimijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje bijelih vinaSljubiti bijelo vino s odgovarajućim jelom | Poznavanje robe i prehranaStrani jezikEnologija s gastronomijomHigijena | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.- Ukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama  |
| **3. POSLUŽIVANJE MLADIH CRNIH VINA I DEKANTIRANJE** | Odabrati odgovarajući inventar za posluživanje Temperirati vino Izabrati odgovarajuće tehnike za posluživanje crnih vina sukladno kulturi stolaObaviti pripremne radove za posluživanje crnih vina i dekantiranjePrimijeniti odgovarajuću tehniku posluživanja crnih vina Odabrati inventar za dekantiranjeDemonstrirati dekantiranje crnih vina | Poznavanje robe i prehranaStrani jezikEnologija s gastronomijomHigijenaKuharstvo | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **4. POSLUŽIVANJE PJENUŠAVIH I SPECIJALNIH VINA** | Opisati obilježja pjenušavih vinaRazvrstati pjenušce prema načinu dobivanja Razlikovati pjenušce prema tipu Odrediti namjenu pjenušavih vinaOdabrati odgovarajući inventarPoslužiti pjenušavo vino sukladno situacijiRazvrstati specijalna vina prema ZOV-u; Prepoznati razliku između specijalnih vina Odabrati odgovarajuću vrstu sukladno situaciji Primijeniti tehnike posluživanja specijalnih vina | Poznavanje robe I prehranaStrani jezikEnologija s gastronomijomKuharstvo | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **5. POSLUŽIVANJE TOPLIH NAPITAKA** | Definirati tople napitke Razvrstati tople napitke Pripremiti tople napitke različitim tehnikamaPoslužiti tople napitke | Poznavanje robe I prehranaStrani jezik | * - uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **6. TEHNOLOGIJA POSLUŽIVANJA OBROKA** | Napraviti pripremne radove s obzirom na sustav poslovanjaDočekati goste Smjestitj goste za odgovarajući stolUručiti instrumente ponudePrimiti narudžbu od gostijuBonirati narudžbu gostaDopremiti usluge do gosta na odgovarajući načinPoslužiti dopremljene uslugeDeservirati korišteni inventar sa stola gostaNaplatiti konzumirane uslugeIspratiti gosteObaviti završne radove | KuharstvoStrani jezikBontonEnologija s gastronomijomHigijena | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **7.** **POSLUŽIVANJE HLADNIH I TOPIH PREDJELA** | Navesti hladna i topla predjelaOpisati hladna i topla predjelaObjasniti hladna i topla predjelaPoslužiti hladna I topla predjela  | KuharstvoStrani jezikBonton | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **8.** **POSLUŽIVANJE JUHA** | Nabrojati vrste juhaOdabrati odgovarajući inventar za posluživanje juhaPoslužiti juhe u tanjuru, konzumnoj šalici, iz jušnika i iz šalice. | KuharstvoStrani jezikBontonPoznavanje robe I prehrana | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **9.** **POSLUŽIVANJE MESNIH I RIBLJIH JELA S PRILOZIMA** | Navesti mesna i riblja jelaOdabrati odgovarajući inventar za posluživanjePoslužiti mesna i riblja jelaOpisati načine termičke obrade jela po narudžbi.Primijeniti specifičnosti posluživanja jela od riba, rakova, školjki. mekušaca**…**Poslužiti umake, variva, priloge, garniture i salate | KuharstvoStrani jezikBontonHigijenaPoznavanje robe I prehrana | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |
| **10.** **POSLUŽIVANJE SLATKIH JELA I DESERTA** | Nabrojati hladna, topla, smrznuta i plamteća slatka jelaOpisati hladna, topla, smrznuta i plamteća slatka jelaOdabrati odgovarajući inventar za posluživanje slatkih jelaPoslužiti hladna, topla, smrznuta i plamteća slatka jela. | KuharstvoStrani jezikBontonHigijenaPoznavanje robe I prehrana | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima |

**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO - HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE**

**RAZRED: ČETVRTI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. BAR I BARSKO POSLOVANJE - TEHNIKE RADA** | - definirati pojam, standarde i propise vezano uz radove u baru: pripremanje barskih mješavina gradnjom, pripremanje barskih mješavina u barskoj čaši, pripremanje barskih mješavina u šejkeru, pripremanje barskih mješavina u el. mješaču (turmixu, blenderu)- upoznati se s tehnikama rada u pripremanju barskih mješavina- primijeniti mjere i postupke za rad na siguran način u baru - razlikovati tehnike rada u baru- primijeniti tehnike rada u pripremi barskih mješavina- priprema barskih mješavina gradnjom- priprema barskih mješavina u barskoj čaši- priprema barskih mješavina u šejkeru- priprema barskih mješavina u el. mješaču (turmixu, blenderu) | POZNAVANJE ROBEENOLOGIJA S GASTRONOMIJOMMATEMATIKASTRANI JEZIKPOSLOVNA PSIHOLOGIJABONTON | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
* zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.
* Ukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama
 |
| **2. RADOVI KOD STOLA GOSTA****- miješanje****- rasijecanje****- filetiranje****- flambiranje** | - definirati pojam, standarde i propise vezano uz radove pred gostom: miješanjem, rasijecanjem, filetiranjem i flambiranjem- upoznati se s tehnikama rada kod stola gosta- primijeniti mjere i postupke za rad na siguran način vezano uz radove kod stola gosta- razlikovati tehnike rada kod stola gosta- primijeniti tehnike rada kod stola gosta- priprema jela kod stola gosta miješanjem- priprema jela kod stola gosta rasijecanjem- priprema jela kod stola gosta filetiranjem- priprema jela kod stola gosta flambiranjem | POZNAVANJE ROBEENOLOGIJA S GASTRONOMIJOMMATEMATIKASTRANI JEZIKPOSLOVNA PSIHOLOGIJABONTON | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.Spreman je ponuditi i zatražiti pomoć |
| **3. SVEČANI OBROCI****- cocktail party****- bife****- banket** | - definirati pojam, standarde i propise vezano uz radove posluživanja svečanih prigodnih obroka: koktel-parti- upoznati se s tehnikama rada- primijeniti mjere i postupke za rad na siguran način vezano uz radove posluživanja svečanih prigodnih obroka-organizacija i posluživanje bogatog koktel-partija(ispunjavanje memoranduma, ponuda jela, ponuda pića, posluživanje, ispostava računa i naplata, završni radovi)-organizacija i posluživanje bifea(ispunjavanje memoranduma, ponuda jela, ponuda pića, posluživanje, ispostava računa i naplata, završni radovi) - organizacija i posluživanje banketa(ispunjavanje memoranduma, ponuda jela, ponuda pića, posluživanje, ispostava računa i naplata, završni radovi) | KUHARSTVOPOZNAVANJE ROBEENOLOGIJA S GASTRONOMIJOMMATEMATIKASTRANI JEZIKPOSLOVNA PSIHOLOGIJABONTONRAČUNALSTVOMARKETING U TURIZMUORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne vještine.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi samostalno iu timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju s gostima.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima- dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.Spreman je ponuditi i zatražiti pomoć u određenoj situaciji.- ukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama |
| **Preporuke za ostvarivanje:** |
| **BAR I BARSKO POSLOVANJE – TEHNIKE RADA** | **priprema barskih mješavina gradnjom:**- pripremiti: barski inventar, potrebna pića i namirnice, primijeniti pravilnu tehniku rada, izraditi barsku mješavinu, dekorirati barsku mješavinu, poslužiti barsku mješavinu**priprema barskih mješavina u barskoj čaši**- pripremiti: barski inventar, potrebna pića i namirnice, primijeniti pravilnu tehniku rada, izraditi barsku mješavinu, dekorirati barsku mješavinu, poslužiti barsku mješavinu**priprema barskih mješavina u šejkeru**- pripremiti: barski inventar, potrebna pića i namirnice, primijeniti pravilnu tehniku rada, izraditi barsku mješavinu, dekorirati barsku mješavinu, poslužiti barsku mješavinu**priprema barskih mješavina u el. mješaču (turmixu, blenderu)**- pripremiti: barski inventar, potrebna pića i namirnice, primijeniti pravilnu tehniku rada, izraditi barsku mješavinu, dekorirati barsku mješavinu, poslužiti barsku mješavinu | POZNAVANJE ROBEENOLOGIJA S GASTRONOMIJOMMATEMATIKASTRANI JEZIKPOSLOVNA PSIHOLOGIJABONTON | -uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.-zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.-osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.-zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.-zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.-Ukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama |
| **RADOVI KOD STOLA GOSTA****- miješanje****- rasijecanje****- filetiranje****- flambiranje** | **priprema jela kod stola gosta miješanjem**- pripremiti: pomoćni radni stol ili poslužna kolica, inventar potreban za pripremu jela miješanjem, namirnice, pripremiti jelo, inventar za posluživanje gotovog jela, poslužiti gotovo jelo**priprema jela kod stola gosta rasijecanjem**- pripremiti: pomoćni radni stol ili poslužna kolica, inventar potreban za pripremu jela rasijecanjem, namirnice, pripremiti jelo, inventar za posluživanje gotovog jela, poslužiti gotovo jelo**priprema jela kod stola gosta filetiranjem**- pripremiti: pomoćni radni stol ili poslužna kolica, inventar potreban za pripremu jela filetiranjem, namirnice, pripremiti jelo, inventar za posluživanje gotovog jela, poslužiti gotovo jelo**priprema jela kod stola gosta flambiranjem**- pripremiti: kolica za flambiranje, inventar potreban za pripremu jela flambiranjem, namirnice, pripremiti jelo, inventar za posluživanje gotovog jela, poslužiti gotovo jelo | POZNAVANJE ROBEENOLOGIJA S GASTRONOMIJOMMATEMATIKASTRANI JEZIKPOSLOVNA PSIHOLOGIJABONTON | -uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.-zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.-osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.-osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.-zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju. -dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.Spreman je ponuditi i zatražiti pomoć |
| **SVEČANI OBROCI****- cocktail party****- bife****- banket** | **organizacija i posluživanje bogatog koktel-partija**- ispuniti memorandum za koktel-parti- napisati ponudu jela za koktel-parti- napisati ponudu pića za koktel-parti- poslužiti piće i jelo na koktel-partiju- ispostaviti račun za pruženu uslugu- naplatiti isporučenu uslugu- napraviti završne radove**organizacija i posluživanje bifea**- ispuniti memorandum za bife- napisati ponudu jela za bife- napisati ponudu pića za bife- poslužiti piće i jelo na bifeu- ispostaviti račun za pruženu uslugu- naplatiti isporučenu uslugu**organizacija i posluživanje banketa**- ispuniti memorandum za banket- napisati ponudu jela za banket- napisati ponudu pića za banket- poslužiti piće i jelo na banketu- ispostaviti račun za pruženu uslugu- naplatiti isporučenu uslugu- napraviti završne radove | KUHARSTVOPOZNAVANJE ROBEENOLOGIJA S GASTRONOMIJOMMATEMATIKASTRANI JEZIKPOSLOVNA PSIHOLOGIJABONTONRAČUNALSTVOMARKETING U TURIZMUORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne vještine.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi samostalno i u timu.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju s gostima.

 - dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima- dr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.Spreman je ponuditi i zatražiti pomoć u određenoj situacijiukv D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: MARKETING U TURIZMU**

**RAZRED: ČETVRTI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. Turističko tržište** | * Definirati i pojmovno odrediti tržište
* Upoznati vrste tržišta
* Shvatiti pojam i posebnosti turističkog tržišta
* Upoznati i analizirati turističku ponudu i potražnju
* Upoznati potrebe u turizmu
* Objasniti turističku potrošnju
* Razumjeti značaj turističkog proizvoda na primjeru turističkog proizvoda u zadanoj destinaciji
* Pronaći odgovarajuće materijale za izradu zadatka
* Izrađeni zadatak prezentirati ispred razreda i nastavnika
 | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaGeografija**Preporuke za ostvarivanje:** Učenici mogu upoznati djelovanje turističkog tržišta kroz simulaciju tržišta (jedna skupina učenika predstavalja turističku ponudu – hotel, a druga turističku potražnju – goste). Preporučuje se da učenici samostalno odaberu turističku destinaciju i istraže turističku ponudu te destinacije. Isto tako , prepručuje se da istraže mjesta gdje se održavaju turistički sajmovi.Nakon prikupljanja materijala, učenici će izraditi plan aktivnosti. Ukoliko se sretnu sa problemom , potražiti će pomoć nastavnika, kao i ukoliko imaju dodatna pitanja. Učenici će se u svom radu koristiti informacijskom tehnologijom.Učenici će svoj rad pročitati ispred razreda. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* Uku a.4/5.3 kreativno djeluje u različitim područjima učenja
* zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
* zdr B.4.2.A procjenjuje situacije koje mogu izazvati tres i odabire prinjerene načine oslobađanja od stresa
* Ikt C.4.1 učanik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješavanja problema u digitalnom okružju
* iktC.4.3. samostalno kritički procjenjuje proces, izvorei rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije
* osr A.4.1. razvija sliku o sebi
* osr A.4.4. upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem
* pod B.4.1. razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije
* ikt C.4.1. samostalno provodi složeno istraživanje radi rješavanja problema u digitalnom okružju
 |
| **2.Marketinška poslovna koncepcija** | * Objasniti pojam i razvoj marketinga kao suvremene poslovne koncepcije
* Objasniti osnovnu zadaću upravljanja marketingom
* Opisati proces upravljanja marketingom
* Uputiti na specifičnosti pojedinih instrumenata marketinga
* Upozoriti na glavna područja primjene marketinga u turizmu
* Na primjeru turističkog poduzeća iz svoje sredine utvrditi da li je marketinški orijentirano.
* Provesti istraživanje kroz internetske stranice poduzeća, dostupnu poslovnu dokumentaciju ili osobnim posjetom poduzeću
* Prezentirati rezultate i zaključke istraživanja pred razredom i nastavnikom pomoću informacijske tehnologije (PPT prezentacijom)
 | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaGeografija**Preporuke za ostvarivanje:** Učenici će samostalno pronaći internetske stranice turističkog poduzeća iz svoje sredine. Mogu samostalno, u skupinama ili u pratnji nastavnika otići u turističko poduzeće u svojoj sredini. Nastavnik će učenicima pripremiti pitanja ili zadatke kroz koje će učenici utvrditi da li je poduzeće marketinški orijentirano. Rezultate i zaključke će prezentirati pred razredom i nastavnikom. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.
* osr B.5.3.
* Preuzima odgovornost za svoje ponašanje
* osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.
* ikt C.5.2. Učenik samostalno i samoinicijativno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju.
 |
| **3. Marketinški splet** | * Razlikovati pojmove proizvod/usluga, cijena, distibucija I promocija.
* Analizirati i uspoređivati tržišna svojstva proizvoda/usluge, cijene, distribucije I promocije.
* Opisati nedavne trendove na tržištu usluga.
* Imenovati i opisati posebnosti uslužnog marketinškog spleta.
* Definirati politiku proizvoda, cijena, distribucije i promocije.
* Napraviti seminarski rad o jednom od odabranih elemenata marketinškog spleta i prezentirati ga pomoću informacijske tehnologije (PPT prezentacija).
 | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaGeografijaGospodarsko pravo**Preporuke za ostvarivanje:**Predlaže se rad u skupinama gdje će svaka skupina dobiti zadatak istražiti jedan element marketinškog spleta i povezati ga s praktičnim primjerom turističkog poduzeća iz svoje sredine. Rezultate i zaključke će prezentirati pred razredom i nastavnikom. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. domena upravljanje informacijama- učenik/ca organizira i preoblikuje informacije iz različitih izvora tako da se njima može učinkovito koristiti
* uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* uku C.4/5.3. domena interes - učenik/ca samostalno traži informacije i odabire one aktivnosti koje su u njegovu/njenom području interesa
* uku C.4/5.3. - učenje pojedinih sadržaja učenik povezuje sa svojim životom i svijetom oko sebe.
* ikt A.5.1. domena funkcionalna i odgovorna uporaba ikt-a - učenik/ca analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.
 |
| **4. Marketinško okruženje** | * Definirati, opisati i povezivati temeljne pojmove mikrookruženja i makrookruženja
* Napisati /dati primjer za svaki element makrookruženja
* Prepoznati i klasificirati promjene u mikro i makro marketing okruženju. Na primjerima iz gospodarske prakse objasniti utjecaj snaga iz mikro i makromarketing okruženja
* Analizirati okruženje tržišnog subjekta i komentirati utjecaje na poslovnu situaciju na primjeru konkretnog gospodarskog subjekta.
 | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaGeografijaKnjigovodstvo s bilanciranjem**Preporuke za ostvarivanje:** Razmjenjivati pozitivna iskustva prilikom pronalaska primjera, koristiti se raznim izvorima prilikom analize marketing okruženja, ukazati na primjereno ponašanjetijekom prezentacija-izlaganja,razvijati umijeća samostalnoga istraživanja i rješavanje problema ako do njega dođe, poticati različite načine dolaženja do rješenja problema, upornost te razvijati osjećaj sigurnosti. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju.
* ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
* zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.
 |
| **5. Marketinško istraživanje** | * Objasniti i definirati osnovne pojmove marketinškog istraživanja u turizmu
* Uputiti na različite metode i tehnike marketinškog istraživanja
* Izraditi plan aktivnosti za provedbu marketinškog istraživanja u turizmu
* Nabaviti različite materijale (izvore podataka) koje će pomoći u provedbi marketinškog istraživanja u turističkoj praksi
* Provesti marketinško istraživanje uz korištenje odgovarajućih metoda i tehnika.
* Prezentirati uradak ispred razreda i nastavnika pomoću informacijske tehnologije (PPT prezentacijom)
 | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaMatematika u struciGeografija**Preporuke za ostvarivanje:** Preporučuje se da učenici samostalno odaberu turistički objekt ili destinaciju za koje će provoditi marketinško istraživanje. Učenici će prikupiti postojeće materijale i istraživanja i izraditi plan aktivnosti. Tijekom provedbe istraživanja učenici će razmjenjivati iskustva s ostalim učenicima, a kod mogućih problema i pitanja mogu tražiti pomoć nastavnika. Učenici će se koristiti informacijskom tehnologijom, te izraditi PPT prezentaciju. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. |

|  |
| --- |
| * uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
* ikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju
 |

 |
| **6. Turistički proizvod** | * Definirati i objasniti turistički proizvod.
* Razlikovati i razvrstati elemente turističkog proizvoda.
* Opisati i objasniti obilježja i specifičnosti na primjerima turističkih proizvoda Hrvatske.
* Procijeniti važnost turističkog proizvoda za ravoj turizma.
* Opisati životni ciklus turističkog proizvoda.
* Promišljati i razvijati turistički proizvod od koncepta do realizacije.
* Primjeniti nove spoznaje u pronalaženju ideja za kreiranje turističkog proizvoda.
* Prezentirati pred razredom kreiran turistički proizvod
 | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaGeografijaPovijest umjetnosti i kulturno povijesna baština**Preporuke za ostvarivanje:** Nakon uvodnog razgovora o turističkom proizvodu nastavnik učenicima podijeljenim u skupine dijeli kartice s tekstom (članci iz časopisa o turizmu) o poznatim hrvatskim turističkim proizvodima, npr. Advent u Zagrebu i sl. Iz kojih će podcrtati, izdvojiti i razvrstati elemente, specifičnosti i obilježja turističkog proizvoda. Zatim će, također podijeljeni u skupine, dobiti zadatak da istraže, osmisle i kreiraju turistički proizvod koji će predstavljati njihov zavičaj ili neku drugu destinaciju. Za vrijeme istraživanja učenici će razmjenjivati spoznaje i ideje, kosristit će se internetom, literaturom i tiskom te izraditi prezentaciju ili referat koji će predstaviti ostatku razreda. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * ikt D 4. 1. Učenik samostalno ili u suradnji s drugima stvara nove sadržaje i ideje ili preoblikuje postojeća digitalna rješenja primjenjujući različite načine za poticanje kreativnosti
* zdr B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.
* ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju.
* ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju.
* osr C 4.4. Opisuje i prihvaća vlastiti kulturni i nacionalni identitet u odnosu na druge kulture.
* osr B.4.1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.
* pod B.4.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije.
* B.4.2. Planira i upravlja aktivnostima.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
* zdr. B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.
 |
| **7. Cijena u turizmu** | * Definirati pojam cijene
* Objasniti ulogu cijene u marketinškom spletu
* Povezati odnos percipirane vrijednosti s troškovima u odabiru cijena
* Razlikovati strategije za formiranje cijena u turizmu
* Prepoznati elemente pojedinih cjenovnih strategija na zadanom primjeru
* Analizirati dobiveni zadatak za vježbu
* Iznijeti zaključke povezujući teoriju sa zadanim primjerom
* Vježbati aktivno slušanje
* Uvažavati tuđa mišljenja
 | Organizacija poslovanja poduzeća Praktična nastavaKnjigovodstvo s bilanciranjem **Preporuke za ostvarivanje:**Nakon ponavljanja i usvajanja novog gradiva kroz dijalošku metodu, metodu demonstracije te primjenu brainwriting metode kojom će učenici na učinkovit način usvojiti nova znanja, preporuka je primijeniti metodu aktivnog učenja. Podijeliti učenice za rad u paru ili manjim grupama, koristeći nastavne listiće s zadatkom u kojem su zadane smjernice. Koristeći se podacima s listića ali i uz mogućnost samostalnost istraživanja poznatog turističkog objekta u bližoj okolini (hotela, restorana i sl.), učenici pronalaze elemente iz ponude( npr. Hotela)  koji se koriste u svrhu formiranja pojedine cjenovne strategije. Mogu se služiti internetom. Analiziraju i zapisuju sve što su pronašli te nakon toga prezentiraju pred razredom svoja rješenja. Slijedi rasprava i zaključak o naučenom. Idealna je provedba kroz blok sati. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * osr A.5.3. Razvija osobne potencijale
* Učenik/ca razvija i testira strategije potrebne za uspjeh u različitim područjima.
* Prema preuzetim zadatcim ponaša se odgovorno i ustrajan/na je u njihovu ispunjavanju.
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.
* uku A.4/5.1. Učenik/sa samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transormira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik/ca kreativno djeluje u različitim poljima učenja.
* ikt A.4.1. Učenik/ca kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju
* pod C.4.1. Sudjeluje u projektu od ideje do realizacihe
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju
 |
| **8. Prodaja i distribucija u turizmu** | * Razumjeti značaj funkcije prodaje i distribucije u turizmu
* Istražiti vrste, oblike i kanale prodaje u turizmu
* Razgovarati o distribuciji turističkog proizvoda
* Proučiti odgovarajuće materijale koji će pomoći u realizaciji
* Izrada plana aktivnosti prodaje hotelskih usluga
* Odrediti organizacijski ustroj prodaje i distribucije u hotelu
* Analizirati prodaju i distribuciju

 kao dio marketinškog spleta* Objasniti i prezentirati zadatak unutar razrednog odjeljenja uz primjenu IT
 | Organizacija poslovanja poduzeća Praktična nastavaKnjigovodstvo s bilanciranjem **Preporuke za ostvarivanje:** Preporučuje se da učenici samostalno odaberu turističku destinaciju ili lokalno hotelsko poduzeće, te istraže vrste i kanale prodaje, kao i način distribucije turističkog proizvoda. Pri tome će pretražiti internetske stranice agencija i tvrtki koje pružaju usluge online rezervacije smještaja. Iz ukupnosti prikupljenog materijala učenici izrađuju plan aktivnosti . Uz potporu nastavnika u rješavanju složenijih problema, osnova je razmjena iskustva i materijala između učenika. Uz korištenje IT predstavnik skupine prezentirati će uradak unutar razrednog odjeljenja. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* Uku a.4/5.3 kreativno djeluje u različitim područjima učenja
* zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
* Ikt C.4.1 učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješavanja problema u digitalnom okružju
* iktC.4.3. samostalno kritički procjenjuje proces, izvorei rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacij
* ikt C.4.1. samostalno provodi složeno istraživanje radi rješavanja problema u digitalnom okružju
* osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu
 |
| **9. Promocija u turizmu** | * Objasniti i definirati promociju u turizmu
* Objasniti važnost promotivnih aktivnosti
* Uputiti učenike na faze u planiranju promocije
* Upoznati učenike s glavnim elementima promocijskog spleta
* Provesti zadatak na primjeru kako hotel koristi odnose s javnošću, te oglašavanje ( elementi promocijskog spleta)
* Nabaviti različite materijale (izvore podataka – časopise, lokalne novine, Internet stranica hotelske kuće, časopis hotelske kuće (npr. VIV - Valamar ) koje će pomoći u provedbi zadatka
* Prezentirati izvršen zadatak(PPT prezentacijom)
 | Organizacija poslovanja poduzeća Praktična nastava**Preporuke za ostvarivanje:** Preporučuje se da učenici samostalno odaberu hotelski objekt u kojem će provesti zadatak kako koristi odnose s javnošću. Učenici će prikupiti postojeće materijale i istraživanja i izraditi plan aktivnosti. Tijekom provedbe zadatka učenici će razmjenjivati iskustva s ostalim učenicima, a kod mogućih problema i pitanja mogu tražiti pomoć nastavnika. Učenici će se koristiti informacijskom tehnologijom, te izraditi PPT prezentaciju. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. |

|  |
| --- |
| * uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* uku C.4/5.3. domena interes - učenik/ca samostalno traži informacije i odabire one aktivnosti koje su u njegovu/njenom području interesa
* ikt C 4.1. Učenik samostalno provodi složeno istraživanje radi rješenja problema u digitalnome okružju.
* ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju.
* zdr. B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.
 |

 |
| **10. Organizacija marketinga turističkog i ugostiteljskog poduzeća** | - Upoznati se s organizacijom marketinga u turističkom poduzeću- Na primjeru turističkog poduzeća iz svoje regije ili Hrvatske utvrditi kako je organiziran marketinški odjel- Izraditi prikaz organizacije marketinškog odjela u turističkom poduzeću i prezentirati ga u razredu | Organizacija poslovanja poduzeća Praktična nastava**Preporuke za ostvarivanje:** Učenike će se podijeliti u nekoliko skupina. Svaka skupina će prikupiti potrebne podatke. Tijekom provedbe zadatka učenici će razmjenjivati iskustva s ostalim učenicima i po mogućnosti posjetiti odabrano poduzeće. Kod mogućih problema i pitanja mogu tražiti pomoć nastavnika. Učenici će se koristiti informacijskom tehnologijom, te izraditi PPT prezentaciju. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. domena upravljanje informacijama - učenik/ca organizira i preoblikuje informacije iz različitih izvora tako da se njima može učinkovito koristiti
* uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* uku C.4/5.3. domena interes - učenik/ca samostalno traži informacije i odabire one aktivnosti koje su u njegovu/njenom području interesa
* uku C.4/5.3. - učenje pojedinih sadržaja učenik povezuje sa svojim životom i svijetom oko sebe.
 |
| **11. Planiranje marketinga** | Objasniti proces marketinškog planiranjaAnalizirati položaj poduzeća ili turističke destinacije na tržištu (kroz SWOT analizu)Objasniti i razlikovati osnovne marketinške strategije u turizmuIzraditi jednostavan marketinški plan hotela | Organizacija poslovanja poduzeća Praktična nastava**Preporuke za ostvarivanje:**Učenicima će nastavnik dati obrasce s pitanjima za provedbu SWOT analize. Učenici će samostalno odabrati turističko poduzeće ili destinaciju za koje će provesti SWOT analizu. Nastavnik će učenike podijeliti u skupine. Svaka skupinea će izraditi jednostavan marketinški plan za hotel u regiji. Svaka skupina će predstaviti svoj rad, a zatim će ih međusobno komentirati. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.
* osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.
* ikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju
 |
| **12. Marketinška kontrola** | Izraditi plan aktivnosti za dobivanje osnove za zaključivanje o povezanosti marketinških aktivnosti i uspjeha poduzeća na turističkom tržištuPronaći statističke podatke vezane za poslovanje turističkog poduzeća, tabelarno/grafički ih prikazati i objasniti Provesti anketno istraživanje u digitalnom okružju u razredu (pitanja po izboru učenika) Postići dogovor o relevantnim pokazateljima kretanja turističke potrošnje u dogovornom periodu i staviti u odnos s provedenim marketinškim aktivnostima poduzeća | Organizacija poslovanja poduzeća EtikaPraktična nastava**Preporuke za ostvarivanje:**Nakon objašnjenja i uputa nastavnika učenici će samostalno pronaći internetske stranice turističkog poduzeća s podacima o poslovanju. Na taj način potičemosamostalan rad učenika radoznalost. Razmjena iskustava i kritički osvrti tijekom provedbe istraživanja i prezentacije dobivenih rezultata.Njegovati timski rad. Tijekom realizacije provoditi vrednovanje i samovrednovanje. | * uku A.4/5.1. domena upravljanje informacijama- učenik/ca organizira i preoblikuje informacije iz različitih izvora tako da se njima može učinkovito koristiti
* uku A.4/5.1. učenik/ca samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema
* uku C.4/5.3. domena interes - učenik/ca samostalno traži informacije i odabire one aktivnosti koje su u njegovu/njenom području interesa
* uku C.4/5.3. - učenje pojedinih sadržaja učenik povezuje sa svojim životom i svijetom oko sebe.
* ikt A.5.1. domena funkcionalna i odgovorna uporaba ikt-a - učenik/ca analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.
* ikt C.5.1. domena istraživanje i kritičko vrednovanje u digitalnome okružju - učenik/ca samostalno provodi složeno istraživanje s pomoću ikt-a
 |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **1. KLASIFIKACIJA I KATEGORIZACIJA OBJEKATA TURISTIČKE PONUDE** | Učenici će moći:- objasniti pojedine vrste objekata iz skupine Hoteli- svrstati pojedine vrste objekata u odgovarajući broj kategorija- identificirati uvjete za kategorije Hotela- istražiti koje sadržaje treba imati hotel da bi dobio oznaku pojedine vrste posebnih standarda- razlikovati ploče za oznaku vrste i kategorije ugostiteljskih objekata skupine Hoteli te posebnih standarda- skicirati tlocrt smještajnih jedinica u smještajnim objektima skupine Hoteli**Preporuke za ostvarivanje:**- poželjno je uputiti učenike na Pravilnik o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli, na stranici NN ili Ministarstva turizma i sporta kao važeće izvore informacija- u uputama učenicima potrebno je navesti poglavlja Pravilnika koja trebaju proučiti za pojedine zadatke: 3. Vrste objekata i uvjeti za vrste4. Kategorije objekata i uvjeti za kategorije5. Posebni standardi6. Označavanje objekata- ukoliko je moguće, poželjno je da učenici uvjete za kategorije prouče razmatrajući hotel u kojem su obavljali Praktičnu nastavu i/ili Stručnu praksu, a ukoliko to nije moguće, na primjeru nekog drugog hotela; poželjno je da nastavnik odabere hotele koje će učenici proučavati- učenicima je poželjno zadati više manjih/jednostavnijih zadataka unutar teme (izraditi prezentacije, crtež, skicu, osmisliti i/ili riješiti križaljku, kviz...) | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaStrani jezikRačunalstvo | uku A.4/5.1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.uku A.4/5.4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.ikt A.4.2. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.ikt D.4.1. Učenik samostalno ili u suradnji s drugima stvara nove sadržaje i ideje ili preoblikuje postojeća digitalna rješenja primjenjujući različite načine za poticanje kreativnosti.goo A.4.4. Promiče ljudska prava. |
| **2. OSOBLJE HOTELA** | Učenici će moći:- nabrojati stručne kvalitete koje treba imati osoblje u hotelu- navesti osobine koje su potrebne da bi se poslovi u hotelu mogli kvalitetno obavljati- navesti izraze koje je potrebno koristiti u komunikaciji sa gostima (pisanoj i/ili usmenoj)- otkriti oblike neverbalne komunikacije- demonstrirati pozitivne i negativne oblike ponašanja u hotelskim poslovima- identificirati komuniciranje između zaposlenih i/ili odjela u hotelu**Preporuke za ostvarivanje:**- učenike je potrebno uputiti na povezivanje ove teme sa praktičnim dijelom u objektima- naglasak je potrebno staviti na etičnost ponašanja u svim poslovima u turizmu- učenicima je poželjno zadati više manjih/jednostavnijih zadataka unutar teme (izraditi prezentacije, crtež, skicu, kviz, plakat na papiru ili u elektronskom obliku, film...) | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaStrani jezikRačunalstvoEtikaVjeronaukPoslovna psihologija s komunikacijom | uku A.4/5.1. Upravljanje informacijama.ikt A.4.2. Učenik se koristi društvenim mrežama i mrežnim programima uz upravljanje različitim postavkama funkcionalnosti.ikt C.4.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju.ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije.osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti.goo A.4.3. Promiče ljudska prava.goo A.4.4. Promiče ravnopravnost spolova.osr C.4.2. Upućuje na međuovisnost članova društva i proces društvene odgovornosti. |
| **3. TROŠKOVI I KALKULACIJE U HOTELIMA** | Učenici će moći:- navesti primjere za pojedine vrste troškova- razlikovati troškove prema različitim kriterijima podjela- osmisliti načine racionalizacije materijalnih troškova i/ili troškova rada- razlikovati vrste cijena u hotelijerstvu- prosuditi značaj normativa u hotelijerstvu- izračunati cijene različitih proizvoda i usluga u hotelu**Preporuke za ostvarivanje:**- preporučuje se da se dio ove teme odradi na video satu kako bi učenici mogli postavljati pitanja u slučaju eventualnih poteškoća- učenicima je poželjno zadati zadatke povezane sa praksom - zadatci za izradu kalkulacija trebaju biti na jednostavnim primjerima - jednostavno piće, jelo koje se priprema od malog broja namirnica, dvije vrste soba u kalkulaciji cijene soba- ukoliko je moguće, preporučuje se da učenici zadatke izrađuju na računalu, a ne u bilježnicama koje bi slikali i slali kao zadatak (ovisno o platformi koju pojedine škole koriste ), preporučuje se učenicima dati različite razdatke. | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaStrani jezikRačunalstvo | uku A.4/5.1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.uku A.4/5.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema. Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje pri ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.pod B.4.3. Prepoznaje važnost odgovornog poduzetništva za rast i razvoj pojedinca i zajednice.ikt C.4.4. Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. |
| **4. HOTELSKO DOMAĆINSTVO** | Učenici će moći:- identificirati elemente vezane uz osnovnu zadaću hotelskoga domaćinstva (čista, sigurna, udobna i ugodna soba)- navesti redoslijed poslova u pospremanju hotelskih soba- nabrojati sitne standarde u hotelskim sobama- preispitati korištenje pojedinih vrsta standarda sa stajališta zaštite okoliša- objasniti značaj kućnog reda u hotelima- pospremiti i prigodno urediti sobu u vlastitom domu-učenici će procijeniti značaj prigodnoga pospremanja hotelskih soba i detalja u uređenju soba-- prezentirati različite stilove uređenja hotelskih soba u različitim zemljama**Preporuke za ostvarivanje:**- preporučuje se da se zadaća hotelskoga domaćinstva i redoslijed poslova učenicima zadaje na primjerima hotela; ili po želji učenika ili nastavnik zadaje svakom učeniku jedan hotel- poželjno je odabrati hotele koji će učenicima biti zanimljivi zaporučavanje- u zadatku u kojem učenici prigodno spremaju sobu potrebno je učenike uputiti na video zapise o prigodnim uređenjima soba u hotelima i prigodnim aranžiranjima hotelskih ručnika- kako će učenici pospremati sobe u vlastitom domu, potrebno im je zadati broj fotografija koje trebaju slati te naglasiti da mogu fotografirati samo krevet i detalje aranžmana na krevetu/pored kreveta, ne treba biti prikazana cijela soba- u zadatku prezentiranja stilova uređenja soba poželjno je zadati različite zemlje i hotele učenicima kako se zadatci ne bi ponavljali- učenicima je poželjno zadati više manjih/jednostavnijih zadataka unutar teme (izraditi prezentacije, crtež, skicu, kviz, plakat na papiru ili u elektronskom obliku, film...) | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaStrani jezikRačunalstvoEtikaVjeronaukGeografijaPoslovna psihologija s komunikacijom | uku A.4/5.1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.uku A.4/5.3. Kreativno mišljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.uku D.4/5.1. Fizičko okruženje učenja. Učenik stvara prikladno fizičko okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije.ikt C.4.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. ikt C.4.4. Učenik samostalno odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.ikt D.4.3. Učenik predočava, stvara i dijeli ideje i sadržaje o složenoj temi s pomoću IKT-a. |
| **5. PROMET** | Učenici će moći:- navesti vrste prometa u turizmu- nabrojati prometala u prometu između tržišta i turističke destinacije- opisati utjecaj prometa na okoliš- istražiti problem buke u prometu (u turističkim destinacijama)- prezentirati pojedine vrste prometa u turizmu**Preporuke za ostvarivanje:**- preporučuje se na početku teme učenicima prezentirati vrste prometa na temelju kojih će samostalno nabrojati prometala po vrstama- učenicima se može zadati zadatak izrade prezentacije o pojedinoj vrsti prometa uz napomenu da je potrebno povezati sa odgovarajućom truističkom destinacijom - problemi zagađenja i buke mogu se postaviti kao problemsko pitanje na koje učenici trebaju dati odgovor uz primjere- učenicima je poželjno zadati više manjih/jednostavnijih zadataka unutar teme (izraditi prezentacije, nacrtati, skicirati, kviz, plakat na papiru ili u elektronskom obliku, film...)- ukoliko postoje uvjeti za to, preporučuje se da učenici usmeno obrazlože pripremljene prezentacije | Organizacija poslovanja poduzećaPraktična nastavaStrani jezikRačunalstvoGeografija |  uku A.4/5.1. Upravljanje informacijama. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.uku A.4/5.3. Kreativno mšljenje. Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.uku A.4/5.4. Kritičko mišljenje. Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.ikt C.4.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju.ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja te odabire potrebne informacije.ikt D.4.1. Učenik samostalno ili u suradnji s drugima stvara nove sadržaje i ideje ili preoblikuje postojeća digitalna rješenja primjenjujući različite načine za poticanje kreativnosti. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA**

**RAZRED: ČETVRTI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1** **TEHNIKA POSLOVANJA PRIJAMNOG ODJELA****Aktivnost**: - Na praznoj tablici koju pošalje nastavnik učenici će nabrojati sve zaposlenike na prijamnom odjelu- slijedeći sat nastavnik šalje ispunjenu tablicu, a učenik uspoređuje i nadopunjava svoju tablicu- putem power point prezentacije i fotografija učenici se detaljno upoznaju s izgledom osoblja na recepciji-zapisuju zapažene detalje sa fotografija- učenici na nastavnom listiću izdvajaju specifičnosti rada na prijamnom odjelu- samostalno istražujući Internet učenici nabrajaju opremu prijamnog odjela- nastavnik učenicima prezentira više primjera cjenika- učenici nabrajaju bitne stavke cjenika- nastavnik upoznaje učenike o Zakonima u ugostiteljstvu i turizmu koje će primjenjivati u svom poslovanju  | **Ishodi**Učenici će moći:* prikupiti, analizirati, prezentirati izgled, zaposlenike i opremu prijamnog odjela
* nabrojati i opisati poslove prijamnog odjela
* predstaviti i ukazati na specifičnosti rada na prijamnom odjelu
* opisati i usporediti prijamne odjela više hotela (primjeri iz prakse)
* protumačiti i primjenjivati cjenike različitih hotela
* ukazati na bitne stavke cjenika
* protumačiti i primjenjivati Zakon (o boravišnoj pristojbi, kategorizaciji…)

**Nastavni sadržaji:**Osoblje prijamnog odjela i opis poslovaSpecifičnosti prijamnog odjelaOprema prijamnog odjelaSredstva za rad - Cjenik Zakon o boravišnoj pristojbiSuradnja hotela s TZ | * Praktična nastava
 | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.ikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju |
| **T2** **POSLOVI PRIJAMNOG ODJELA PRIJE DOLASKA GOSTA** **Aktivnost**: -putem digitalnih alata nastavnik prezentira učenicima poslove koje recepcionar obavlja prije dolaska gosta - nastavnik objašnjava razliku između individualnog gosta i grupe gostiju- učenici samostalno istražuju uz nastavnikove upute vrste rezervacija te nabrajaju poslove kod rezerviranja - nastavnik putem digitalnih alata prezentira učenicima kako odgovoriti na upit gosta / rezervaciju -nastavnik na email svakom učeniku šalje poslovno pismo a) upit o sobama i cijenamab) zamolbu za potvrdom rezervacijec) upit o sadržajima hotelad) upit individualnog gosta / upit grupe / upit TA - učenici odgovaraju nastavniku na mail poštujući sva pravila poslovnog dopisivanja- kroz video isječke s interneta prezentirati komunikaciju između gosta i recepcionara - putem digitalnih alata nastavnik obavlja sa grupom učenika ili individualno komunikaciju primanja rezervacije (praktični rad)-učenici mogu snimiti simulaciju razgovora s gostom u trajanju od nekoliko minuta na hrvatskom i stranom jeziku | **Ishodi**Učenici će moći:* navesti poslove koje recepcionar obavlja prije dolaska gosta
* nabrojati vrste rezervacija
* nabrojati načine primanja rezervacija
* odgovoriti pismeno na poslovno pismo na hrvatskom i stranom jeziku
* odgovoriti usmeno na upite
* predložiti gostu rješenje za svaku problemsku situaciju

**Nastavni sadržaji:**Rezervacije (individualne i grupne)Poslovi rezervacija uslugaUčenička radionica: Odgovaranje na upit gosta (e-mail)Vježba: Primanje rezervacija (mailom, telefonski)Suradnju hotela s TA | * Praktična nastava
* Strani jezik
 | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.osr B.5.3.Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeosr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.ikt C.5.2. Učenik samostalno i samoinicijativno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju |
| **T3****SURADNJA PRIJAMNOG ODJELA S OSTALIM ODJELIMA U HOTELU****Aktivnosti**:- ponoviti naučeno o vrstama soba, standardima opreme u sobama, o hotelskom domaćinstvu, o ostalim odjelima-učenici se upoznaju kroz 2. problemske situacije na recepciji kako surađivati s ostalim odjelima – pr.1. gost je došao s djetetom koji ima alergije i posebnu prehranu2. gost je došao s djetetom kojem treba dječji krevetić, ali nije najavio ranije- učenici pismeno objašnjavaju postupke recepcionara- učenici ističu s kojim odjelima recepcionar surađuje i na koji način-kroz simulacije / video isječke učenici se upoznaju s raznim situacijama u kojima recepcionari surađuju s ostalim odjelima kako bi ispunili gostove zahtjeve  | **Ishodi**Učenici će moći:* navesti i opisati sve odjele s kojima prijamni odjel surađuje
* opisati načine poslovne suradnje
* navesti primjere s praktične nastave

**Nastavni sadržaji:**Suradnja prijamnog odjela s ostalim odjelima u hoteluHotelsko domaćinstvoStandardi u hotelu Standardi sitne opreme u sobama Vrste soba | * Praktična nastava
 | osr A.5.3.Razvija svoje potencijale.osr C.5.2.Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normiuku A.4/5.2.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problemaUčenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.B.5.1.AProcjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| **T4****POSLOVI PRIJAMNOG ODJELA PRI DOLASKU****Aktivnost:** -nastavnik digitalnim putem šalje učenicima upute o primanju individualnog gosta i grupe gostiju, o primanju gosta bez rezervacije-učenici oblikuju umnu mapu te zajednički s nastavnikom navode cijeli proces primanja gosta -učenici ispunjavaju voucher po zadanom upitu -kroz simulacije / video isječke i najbolje primjere dobre prakse učenici se upoznaju s poslovima pri dolasku gosta-učenici mogu snimiti simulaciju razgovora s gostom u trajanju od nekoliko minuta na hrvatskom i stranom jeziku | **Ishodi**Učenici će moći:* navesti i opisati poslove prijamnog odjela pri dolasku gosta
* navesti prava i obveze recepcionara i gosta
* navesti uobičajena pravila hotelskog Kućnog reda
* popuniti potrebne evidencije pri dolasku gosta
* definirati i nabrojati ugovore u hotelijerstvu te bitne stavke pojedinog ugovora
* ispuniti / primjenjivati voucher, ugovor o alotmanu
* navesti cijeli proces primanja individualnog gosta i grupe gostiju
* demonstrirati primanje individualnog gosta
* predložiti gostu rješenje za svaku problemsku situaciju pri dolasku gosta u smještajni objekt

**Nastavni sadržaji:**UgovoriPravila lijepog i poslovnog ponašanja kod prijama gosta - Bonton u hoteluUpute za rad na recepciji – primanje gosta / grupe/ gosta bez rezervacijeVježba – ispunjavanje hotelske dokumentacije kod prijama gosta | * Praktična nastava
* strani jezik
 | osr A.5.3.Razvija svoje potencijale.osr C.5.2.Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normiuku A.4/5.2.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problemaUčenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.B.5.1.AProcjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| **T5****TEHNIKE KORIŠTENJA USLUGA (EVIDENCIJE PRIJAMNIH ODJELA)** **Aktivnost**: -Učenici se upoznaju s obrascima na recepciji - kroz razne zadatke samostalno popunjavaju hotelske obrasce uz nastavnikovu podršku- nastavnik putem digitalnih alata prezentira učenicima kako odgovoriti na pohvalu i prigovor-nastavnik na email svakom učeniku šalje poslovno pismo a) prigovorb) pohvalu -učenici odgovaraju nastavniku na mail poštujući sva pravila poslovnog dopisivanja | **Ishodi**Učenici će moći:* nabrojati i primjenjivati sve obrasce kojima se koriste na prijamnom odjelu
* odgovoriti gostu na pohvalu /prigovor
* predložiti rješenje / riješiti problem
* procijeniti je li gost u pravu
* prepoznati i ukazati na gostove zahtjeve koji su ponekad i neutemeljeni

**Nastavni sadržaji:**Evidencije prijamnih odjeljenjaRecepcijski listVoucher Evidencije prigovora gosta Učenička radionica: odgovaranje gostu na pohvalu / prigovor | * Praktična nastava
* Strani jezik
 | B.4.1.BRazvija tolerantan odnos prema drugima.osr A.5.3.Razvija svoje potencijale.osr C.5.2.Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normiuku A.4/5.2.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problemaUčenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.B.5.1.AProcjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| **T6****POSLOVI PRIJAMNOG ODJELA TIJEKOM BORAVKA GOSTA****Aktivnost**:-Učenici će samostalno istražiti posebne uzance u hotelijerstvu i uz nastavnikove upute izdvojiti poslovne običaje koji se primjenjuju u smještajnim objektima- nastavnik putem power point prezentacije upoznaje učenike kako riješiti razne upite gosta tijekom boravka u objektu -nekoliko najčešćih situacija zadati učenicima da sami riješe na hrvatskom i stranom jeziku  | **Ishodi**Učenici će moći:- primjenjivati pravilnik Posebne uzance u ugostiteljstvu- predložiti gostu rješenje za svaku problemsku situaciju tijekom njegova boravka u hotelu- uspješno reagirati u određenoj situaciji - osmisliti i predložiti rješenje **Nastavni sadržaji:**Razne situacije tijekom boravka gostaPosebne uzance u hotelijerstvuOdgovaranje gostima na razne upite i zahtjeve tijekom boravka (bolest gosta, produženje boravka, prijevremeni odlazak, izdavanje sefa, buđenje gosta, požar, upiti za dodatne usluge…) | * Praktična nastava
* Strani jezik
 | Ikt C.4.2.Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju.ikt C.4.3.Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.ikt C.4.4.Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.B.4.1.BRazvija tolerantan odnos prema drugima. |
| **T7****PLATNI PROMET** **Aktivnost**: -učenici će se na internetu i uz pomoć nastavnikovih uputa upoznati s pojmom i vrstama platnog prometa | **Ishodi:** * definirati platni promet i vrste
* definirati valute i devize
* odabrati i pravilno primijeniti potreban obrazac

**Nastavni sadržaji:**Pojam i vrste platnog prometaPoslovi i načini naplatePredračunZaključivanje hotelskog računaUčenička radionica - hotelski račun, faktura, r1Izračunavanje pdv-a, knjiga blagajneValute, devize (pojam, vrste) | * Praktična nastava
* Matematika
* Strani jezik
 | Pod C.4.3.Objašnjava osnovne namjene financijskih institucija i koristi se financijskim uslugama.osr B.4.1.Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. |
| **T8****MJENJAČKI POSLOVI****Aktivnost**: -učenici će na internetu i uz pomoć nastavnikovih uputa istražiti propise i uvjete za obavljanje mjenjačkih poslova unutar hotela | **Ishodi:** - opisati i nabrojati propise i uvjete za obavljanje mjenjačkih poslova unutar hotela- navesti i opisati poslove u hotelskoj mjenjačnici- upotrijebiti posebne obrasce za rad u mjenjačnici**Nastavni sadržaji**Propisi i uvjeti za obavljanje mjenjačkih poslova unutar hotelaOtkup efektivnog stranog novca i čekovaKontrola mjenjačkih poslovaVježbe: poslovi u mjenjačnici | * Knjigovodstvo
* Računovodstvo
* Praktična nastava
 | Pod C.4.3.Objašnjava osnovne namjene financijskih institucija i koristi se financijskim uslugama.osr B.4.1.Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. |
| **T9****POSLOVI PRIJAMNOG ODJELA** **PRI ODLASKU GOSTA****(NAPLATA KORIŠTENJA USLUGA)****Aktivnost:** -nastavnik putem digitalnih alata upoznaje učenike kako obaviti ispraćaj i odjavu gosta- učenici oblikuju umnu mapu te zajednički s nastavnikom navode cijeli proces ispraćaja i odjave gosta-učenici mogu snimiti simulaciju razgovora s gostom pri odjavi u trajanju od nekoliko minuta na hrvatskom i stranom jeziku | **Ishodi**Učenici će moći:-primijeniti teorijsko znanje o naplati računa gotovinom i bezgotovinskim sredstvima - upotrijebiti posebne obrasce pri naplati-pripremiti račun te ga uručiti gostu i naplatiti isti**Nastavni sadržaji:**Odjava i odlazak gostaNaplata računa gotovinomNaplata računa bezgotovinskim sredstvima | * Računovodstvo
* Matematika
* Praktična nastava
 | B.4.1.BRazvija tolerantan odnos prema drugima.Pod C.4.3.Objašnjava osnovne namjene financijskih institucija i koristi se financijskim uslugama.osr B.4.1.Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PREDMET: PROMET I PUTNIČKE AGENCIJE**

**RAZRED: ČETVRTI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST****(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1 Zadaci i funkcije turističkih agencija****Aktivnost**: Učenici će na stranici Ministarstva turizma i sporta pronaći Zakon o pružanju usluga u turizmu i proučiti dio koji se odnosi na usluge turističke agencije. U tablicu koju će im poslati nastavnica razvrstati će navedene usluge . Povezati će usluge koje pruža TA sa funkcijama TA.Učenici će odgovoriti na upit klijenta – pronaći će usluge prema zahtjevu klijenta i pružiti mu tražene informacije .Učenici će istražiti na koje sve načine agencije promoviraju svoje usluge i predstaviti rezultate svog rada ( npr. izradom prezentacije).**T2 Udruživanje turističkih agencija****Aktivnost**: Učenike uputiti na internetske stranice sektorskih udruženja [www.uhpa.hr](http://www.uhpa.hr), [www.unpah.hr](http://www.unpah.hr), [www.uftaa.org](http://www.uftaa.org) …Učenici će na navedenim stranicama pronaći informacije o djelokrugu rada udruženja, ciljevima udruženja, koristima koje pružaju svojim članovima i sl.Učenike je moguće podijeliti u mini-timove od kojih će svaki tim istražiti jednu nacionalnu ili međunarodnu udrugu i predstaviti rezultate svog rada ostalim učenicima koristeći IKT. | **Ishodi**Učenici će moći:* navesti najvažnije skupine poslova turističkih agencija
* navesti funkcije turističkih agencija
* prikazati informativno-savjetodavnu funkciju
* opisati organizatorsku funkciju
* opisati posredničku funkciju
* predstaviti promidžbenu funkciju

**Nastavni sadržaji:**Zadaci turističkih agencijaInformativno-savjetodavna funkcijaPosrednička funkcijaOrganizatorska funkcijaPromidžbena funkcija**Ishodi**Učenici će moći:* navesti razloge udruživanja turističkih agencija
* opisati oblike poslovnog udruživanja i navesti primjere
* razlikovati horizontalno od vertikalnog udruživanja
* navesti nekoliko najpoznatijih sektorskih udruženja
* opisati djelokrug rada UHPA i navesti koristi od članstva u ovom nacionalnom udruženju

**Nastavni sadržaji:**Poslovno udruživanje Sektorsko udruživanje | PNTurizam i marketingGospodarsko pravoPNGospodarsko pravoStrani jezik | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. osr B.5.3.Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružjuuku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. osr B.5.3.Preuzima odgovornost za svoje ponašanje* osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.

ikt C.5.2. Učenik samostalno i samoinicijativno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju. |
| **T3 Odnos turističkih agencija i poslovnih partnera****Aktivnost:** Osigurati učenicima primjere Općih uvjeta i različitih vrsta ugovora . Učenici će na primjerima ugovora izdvojiti elemente koje pojedina vrsta ugovora treba sadržavati. Učenici će iz Općih uvjeta putovanja izdvojiti prava i obveze putnika i agencije ( npr. kod otkaza putovanja).Učenicima se može dati zadatak da samostalno popune ugovor o organizaciji putovanja ( obrazac ugovora, katalog i potrebne informacije o klijentu, terminu putovanja…). | **Ishodi**Učenici će moći:* navesti i opisati ugovore između turističkih agencija i turista; prijevoznika; ugostiteljskih poduzeća
* razlikovati navedene ugovore
* navesti prava i obveze koje proizlaze iz pojedine vrste ugovora
* popuniti ugovor o organizaciji putovanja s klijentom

**Nastavni sadržaji:**Odnos turističkih agencija i poslovnih partnera* odnos turističkih agencija i turista
* odnos turističkih agencija i ug. poduzeća
* odnos turističkih agencija i prometnih poduzeća
* odnos turističkih agencija i ostalih poduzeća koja djeluju u turizmu
 | PNGospodarsko pravo | osr A.5.3.Razvija svoje potencijale.osr C.5.2.Preuzima odgovornost za pridržavanje zakonskih propisa te društvenih pravila i normiuku A.4/5.2.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problemaUčenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.B.5.1.AProcjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. |
| **T4 Osoblje turističke agencije****Aktivnost:**Poželjno je učenike uputiti na Zakon o pružanju usluga u turizmu- na dijelove koji se odnosi na voditelja poslova, turističkog vodiča, voditelja putovanja( turističkog pratitelja) ….Učenici će izdvojiti poslove koje obavlja i uvjete koje mora ispunjavati:* turistički vodič
* voditelj putovanja
* turistički predstavnik

Pred učenike se može postaviti problemsko pitanje „ Koje su poželjne osobine turističkog vodiča ? “ Učenici svoja razmišljanja zapisuju u bilježnice i međusobno komentiraju. | **Ishodi**Učenici će moći:-navesti podjelu osoblja u PA-navesti obilježja i zadatke komercijalnog osoblja-navesti i opisati poslove specijaliziranog osoblja | Praktična nastava | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema osr B.5.3.Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju |
| **T5 Turistički aranžman****Aktivnost:**Učenici će na internetu pronaći ponude različitih turističkih agencija – odabrati će nekoliko aranžmana i razvrstati ih prema različitim kriterijima , odrediti će usluge koje se javljaju u pojedinom aranžmanuUčenici će predstaviti rezultate svog rada ostalim učenicima koristeći IKT. | **Ishodi**Učenici će razlikovati različite vrste aranžmananavesti elemente koji čine sadržaj turističkog aranžmana - navesti usluge koje se javljaju u turističkom aranžmanu- istražiti i usporediti ponude različitih agencija**Nastavni sadržaji:**Turistički aranžmanSadržaj turističkog aranžmanaVrste turističkih aranžmana |  | uku A.4/5.1. 1.Upravljanje informacijama Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema uku A.4/5.2. 2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja. osr B.5.3.Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeikt C.5.2. Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju |
| **T6 Izrada turističkog aranžmana****Aktivnost:**Učenici će na internetu istražiti ponudu turističkih aranžmana. Samostalno će izraditi trodnevni aranžman u zadanoj destinaciji ( nastavnica učenicima zadaje različite destinacije a učenici sami biraju ciljnu skupinu za koju će raditi aranžman , smještajni objekt i ostale usluge). U izradi se koriste dostupnim materijalima ( katalozi, brošure, internetski sadržaj turističkih zajednica i sl.). Zadatak je potrebno napraviti kao PowerPoint prezentaciju kojom će klijentima predstaviti svoju uslugu- aranžman. U prezentaciji je potrebno upoznati klijente s osnovnim informacijama o destinaciji u koju dolaze, smještajnom objektu u kojem će biti smješteni i razrađenim itinerarom po danima . Na kraju je potrebno navesti pojedinačnu cijenu aranžmana, što je sve uključeno u cijenu… | **Ishodi**Učenici će moći:- izraditi turistički aranžman za ciljnu skupinu koristeći potrebne materijale.- prilagoditi usluge u aranžmanu ciljnoj skupini- napraviti kalkulaciju aranžmana.- prezentirati svoj proizvod- turistički aranžman | PNTurizam i marketingMatematikaStrani jezikGeografijaPovijest umjetnosti i kulturno-povijesna baština | osr A.5.3.Razvija svoje potencijale.osr B.5.3.Preuzima odgovornost za svoje ponašanjeosr C.5.4.Analizira vrijednosti svog kulturnog nasljeđa u odnosu na multikulturalni svijet.uku A.4/5.1.1.Upravljanje informacijamaUčenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.uku A.4/5.3.3. Kreativno mišljenjeUčenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.B.5.1.AProcjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.pod A.5.1.Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.pod C.5.1.Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije (nadovezuje se i uključuje elemente očekivanja iz 3. i 4. ciklusa). |