**OBRAZOVNI SEKTOR: UGOSTITELJSTVO I TURIZAM**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**PREDMET: SLASTIČARSTVO**

**RAZRED: PRVI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET/I** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| T1  uvod u slastičarstvo | * Istražiti povjesni razvoj slastičarstava, * podjela slastičarstva, razlikovati vrste slastičarstva, usvojiti osobnu i radnu higijenu * Objasniti primjenu HACCP-a * Navesti osoblje u slastičarnici * Poznavati važnost zaštite na radu Navesti, radnu odjeću i obuću ,navesti,opremu ,pribor za rad i strojeve * Objasniti definiciju recepta I normativa * Izvršiti vaganje i mjerenje namirnica * Primijeniti mjerne jedinice u pripremi slastica prema zadanom receptu Objasniti organizaciju procesa rada, * Razlikovati tople i hladne slastice Razlikovati živežne namirnice, * jaja i namirnice životinjskog porijekla * Razlikovati vrste voća * Nabrojiti vrste žitarica * Objasniti mliječne proizvode * Objasniti industrijske proizvodae * Prepoznati začine i arome * Definiraj alkoholna pića i sokove * Navesti boje u slastičarstvu * Definirati narkotička sredstva * Objasniti postupke termičke obrade * Navesti osnovne termičke obrade pirjanje, blanširanje, prženje i pečenje * Objasniti strukovno nazivlje u slastičarstvu | SLASTIČARSTVO  Biologija s higjenom  Poznavanje robe i prehrane  Matematika u struci  Organizacija poslovanja ugostiteljskih objekata  Strani jezik | zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  osr A.4.3. Razvija osobne potencijale.  osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.  ikt B.4.1. Učenik samostalno komunicira s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju.  ikt B.4.2. Učenik samostalno surađuje s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| T2  Tijesta,  Nadjevi  I kreme | * Nabrojati osnovne vrste tijesta * Definirati što su nadjevi * Nabrojiti nadjeve * Objasniti pripremu lijevanog tijesta * Navestii tekućine u pripremi ljevanog tijesta * Nabrojiti vrste palačinki * Objasniti način serviranja palačinki * Objasniti pripremu tijesta za pohanje * Objasniti pripremu vodenog tijesta * Nabrojiti osnovne sastojke * Opisati pripremu zagoskih štrukla * Navesti namirnice za zagorske štrukle * Objasnitii pripremu dizanog tijesta * Navesti osnovne namirnice * Opisati načine mješanja tijesta * Navesti nadjeve u pripremi slastica od dizanog tijesta * Objasniti dizana tijesta prema termičkoj obradi * Navesti obilježja tijesta za prženje * Opisati pripremu nadjeva od oraha * Navesti namirnice za nadjev od maka * Navesti 3 slastice termičke obrade prženjem * Definirati normativ za mliječno dizano tijesto * Definirati recept za pripremu lisnatog * tijesta * Objasniti pripremu lisnatog tijesta * Opisati način valjanja tijesta * Navesti nadjeve za pripremu slastica od lisnatog tijesta * Navesti slana jela od lisnatog tiijesta * Opisati način pečenja proizvoda od * lisnatog tijesta * Nabroji 5 različith proizvoda od lisnatog tijesta * Definirati namirnice za prhko tijesto * Objasniti način pripreme prhkog tijesta * Nabrojiti vrste prhkog tijesta * Nabrojtii masnoće u pripremi prhkog tijesta * Objasniti što je čajno pecivo * Definirati prhko tijesto s dodacima * Definirati čajno pecivo * Definirati pite * Navesti nadjeve * Objasniti termičku obradu pečenja slastica od phkog tijesta * Nabrojiti 6 slastica od prhkog tijesta * Nabrojtii vrste čajnog peciva * Definirati štrcano prhko tijesto * Navesti namirnice u štrcanom tijesto * Objasniti pripremu štrcanog prhkog tijesta * Nabrojiti osnovne sastojke prženog tijesta * Navestii termičke postupke kod prženog tijesta * Navedi proizvode od prženog tijesta , * Objasniti što su princez krafne * Navesti punjenje princez krafni * Definirati kreme * Definirati mliječnu kremu * Opisati pripremu mliječne kreme * Nabrojiti namirnice za medeno tijesto * Definiraj pripremu medenog tijesta i tehnološki postupak pripreme * medenjaka * Objasniti pripremu šećerne glazure * Objasniti postotak meda u tijestu * Nabrojiti 3 slastice od medenog tijesta * isrtažiti povijest medenjaka * Nabrojiti vrste proizvoda od medenog tijesta * Navesti namirnice za pripremu prhkog dizanog tijesta * Razlikovati slastice od dizanog tijesta * Definirati postupak izrade dizanog tijesta * Nabrojiti proizvode od prhkog dizanog tijesta * Navesti nadjeve kod šrhkog dizanog tijesta * Navesti namirnice za pripremu hladnog dizanog tijesta * Objasniti pripremu hladnog dizanog tijesta tijesta * Nabrojati vrste slastica i * vrste nadjeva * Razlikovati klasično od dizanog tijesta | SLASTIČARSTVO  Poznavanje robe I prehrane  Matematika u struci  Ugostiteljsko posluživanje  Biologija s higijenomi ekologijom  Ugostiteljsko posluživanje  Hrvatski jezik  Englenski jezik  francuski jezik  njemački jezik  Preporuka za bolje ostvarivanje :  koristiti se raznim informatičkim programima  razmjena iskustva paziti I ukazivati na primjerna ponašanja tijekom prezentacija redovito pratiti nastavu I praktičnih radova  razvijati smostalni rad  razvijati osobnu I radnu higijenu | zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  osr A.4.3. Razvija osobne potencijale.  osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.  ikt B.4.1. Učenik samostalno komunicira s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju.  ikt B.4.2. Učenik samostalno surađuje s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |
| T3  Biskviti ,ocakline  kreme I umaci | * Prepoznati vrste biskvita * Definirati pripremu biskvitnih smjesa * Definirati vrste krema * Objasniti pripremu mliječnih krema, navesti vrste mliječnih krema definirati umake * Razlikovati umake i preljeve * Nabrojiti proizvode od biskvitnih smjesa | SLASTIČARSTVO  Poznavanje robe I prehrane  Biologija s higijenom I ekologijom  matematika u struci  ugostiteljsko posluživanje  engleski jezik  francuski jezik  njemački jezik  hrvatski jezik | zdr B.4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  osr A.4.3. Razvija osobne potencijale.  osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.  ikt B.4.1. Učenik samostalno komunicira s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju.  ikt B.4.2. Učenik samostalno surađuje s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju.  uku D.4/5.2. Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć. |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**PREDMET: SLASTIČARSTVO**

**RAZRED: DRUGI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| **T1**  UVODNI SAT | * Definirati nastavne teme iz * prvog razreda. Analizirati i diskutirati plan i program koji ih očekuje u drugom razredu, te im * ponoviti osnove rukovanja alatima i strojevima koji se nalaze u specijaliziranoj * učionici slastičarstva. | SLASTIČARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački 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 sukladno  pravilima 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. Planiranje  Učenik 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 ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr 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  IZRADA NADJEVA OD ORAHA, MAKA, BADEMA, ROGAČA, SIRA I VOĆA  -Lisnato tijesto, dizano tijesto, dizano-lisanto tijesto, hladno (prhko)dizano tijesto, prhko tijesto, tamno prhko tijesto,  Vodeno ili vučeno tijesto, medeno tijesto, prženo hrustavo ili pareno tijesto, domaće ili valjano tijesto | * Navesti karakteristike tijesta. Nabrojati vrste slastica određenog tijesta. Navesti način izrade tijesta. * Navesti recepturu izrade tijesta. Navesti kako se pravilno koristi receptura tijesta. * Razlikovati vrste tijesta. * Nabrojati tijesta. * Objasniti način pečenja, te navesti temperature pečenja. * Objasniti kako prepoznati kvalitetno tijesto, te kvalitetnu slasticu od istog. * Odrediti nadjev određenom tijestu. * Demonstrirati izradu kvalitetnog tijesta. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Servirati slastice od tijesta. * Dekorirati slastice od tijesta. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |
| T3  SMJESE U SLASTIČARSTVU  -lagana, teška biskvitna smjesa, bečka,doboš, grilažna, pjenasta ili meringe | * Navesti smjese u slastičarstvu. * Razlikovati smjese u slastičarstvu. * Navesti slastice od smjesa. * Navesti načine izrade smjesa. * Navesti kako se pravilno koristi receptura smjesa. * Objasniti način pečenja, te navesti temperature pečenja. * Objasniti kako prepoznati kvalitetnu smjesu, te slasticu od iste. * Demonstrirati izradu određene smjese. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Servirati slastice od smjesa. * Dekorirati slastice od smjesa. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |
| T4  KREME ZA NADJEVE  -razne vrste krema u slastičarstvu – kuhane vanilin kreme (na pari, na vatri), krema od maslaca (na razne načine), voćne, čokoladne, od orašastih plodova, od sira | * Navesti vrste krema za nadjeve. * Razlikovati Kreme za nadjeve po namirnicama I načinu pripreme. * Navesti vrste slastica kod kojih koristimo Kreme za nadjeve. * Nabrojati sastojke za Kreme za nadjeve. * Prepoznati kvalitetne namirnice za izradu krema za nadjeve. * Navesti vrstu kreme za nadjeve po okusu biskvitne smjese ili podloge slastice. * Navesti recepturu krema za nadjeve. * Organizirati raspored radnih operacija. * Opisati tehnološke postupke izrade Kreme. * Navesti recepture krema za nadjeve. * Navesti način pravilnog korištenja receptura za kreme za nadjeve. * Objasniti kako prepoznati kvalitetnu kremu, te slasticu od iste. * Demonstrirati način izrade krema za nadjeve, te ih upotrijebiti za slastice. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Servirati slastice sa kremama za nadjev. * Dekorirati prigotovljene slastice. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |
| T5  KREME U ČAŠAMA  -mliječne (panna cotta, moussevi, tiramisu,creme brulee), voćne (moussevi) | * Navesti vrste krema u čašama. * Razlikovati Kreme u čašama. * Navesti načine izrade Kreme u čašama. * Nabrojati sastojke za kreme u čašama. * Prepoznati kvalitetne namirnice za izradu krema u čašama. * Organizirati raspored radnih operacija. * Opisati tehnološki postupak izrade krema u čaši. * Navesti kako se pravilno koristi receptura za pripremu krema u čaši. * Objasniti kako prepoznati kvalitetnu kremu u čaši. * Demonstrirati izradu Kreme u čaši, * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Servitati Kreme u čašama. * Dekorirati Kreme u čašama * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje. * Definirati normativ zadane slastice. * Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice. * Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu (krema u čaši). |
| **T6**  **KREME ZA PRELJEVE**  **-vinski šado (šato), čokoladni preljevi, voćni, mliječni** | * Navesti kreme za preljeve. * Razlikovati kreme za preljeve. * Nabrojati sastojke kreme za preljeve. * Navesti slastice za koje koristimo kreme za preljeve. * Prepoznati kvalitetne namirnice za izradu krema za preljeve. * Opisati tehnološki postupak izrade kreme za preljeve. * Navesti recepturu za kreme za preljeve. * Objasniti kako prepoznati kvalitetnu kremu za preljeve. * Demonstrirati izradu krema za preljeve. * Koristiti sredsva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Servirati slastice sa kremama za preljev. * Dekorirati slastice sa kremama za preljev. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. | SLASTIČARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Povijest  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački 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 sukladno  pravilima 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. Planiranje  Učenik 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 ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr 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. |
| T7  TORTE  -razne torte u slastičarstvu | * Navesti klasične torte. * Objasniti što su to torte i za što služe. * Razlikovati torte po sastavu, izgledu, prigodi. * Navesti načine izrade torti. * Navesti sitan inventar za izradu torti. * Navesti kako se pravilno koristi receptura za izradu torti. * Navesti recepturu torti. * Navesti načine pečenja torti i temperaturu pečenja torti. * Objasniti kako prepoznati kvalitetnu tortu. * Nabrojati sastojke za izradu torti. * Organizirati raspored radnih operacija za izradu torti. * Navesti primjere glaziranja torti. * Navesti načine dekoriranja torti. * Navesti načine posluživanja torti. * Demonstrirati izradu torte. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Servirati torte. * Upotrijebiti dresir vrečicu i jene nastavke. * Dekorirati torte. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje * Definirati normativ zadane torte. * Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane torte * Prigotoviti, servirati i poslužiti tortu. |
| **T8**  PRIGOTAVLJANJE DESERATA I MINJONA – talijanski, francuski, njemački minjoni. Minjoni prema prigodama. Razne vrste punjenja minjona, razne glazure za minjone (čokoladna, od šećera, od bjelanjaka,), punjenje i glaziranje te dekoriranje minjona | * Navesti vrste minjona. * Prepoznati talijanske, francuske I njemačke minjone. * Objasniti što su to minjoni i kada se poslužuju. * Navesti sitan inventar za izradu minjona. * Navesti primjere glaziranja minjona. * Navesti vrste punjenja minjona. * Navesti glazure za minjone. * Navesti načine dekoriranja minjona. * Objasniti način izrade minjona. * Navesti recepturu minjona. * Navesti recepturu glazure. * Usvojiti I demonstrirati način kombiniranja okusa s bojom ocakline tj.glazure * Objasniti kako prepoznati kvalitetan minjon. * Demonstrirati izradu minjona. * Upotrijebiti dresir vrečicu I njene nastavke. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Servirati minjone. * Dekorirati minjone. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. | SLASTIČARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački 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 zdravlja  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 sukladno  pravilima 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. Planiranje  Učenik 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 ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr 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. |
| T9  PRIGOTAVLJANJE VARENACA - | * Objasniti pripremu raznih varenaca * (termičke obrade,način pripreme,način i vrijeme posluživanja). * Objasniti što su to varenci. * Nabrojati sastojke za varence. * Organizirati raspored radnih operacija. * Navesti normative raznih varenaca * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura),te se služiti mjernim jedinicama. * Demonstrirati pripremu raznih varenaca i posluživanje. * Servirati varence. * Dekorirati varence. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje * Definirati normativ zadane slastice. * Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice * Prigotoviti, servirati i poslužiti varenac. |
| T10  PRIGOTAVLJANJE NABUJAKA | * Objasniti što su nabujci. * Navesti osnovnu razliku nabujaka. * Navesti sastojke za izradu nabujaka. * Prepoznati kvalitetne sastojke za izradu nabujaka. * Navesti recepturu nabujaka. * Opisati način i vrijeme pripreme raznih nabujaka. * Objasniti termičku obradu raznih nabujaka. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura),te se služiti mjernim jedinicama. * Demonstrirati način izrade raznih nabujaka. * Dekorirati i poslužiti nabujke. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |  |  |
| T 11  PRIGOTAVLJANJE ŠEĆERNIH OTOPINA, OCAKLINA I GLAZURA  -šećerne ocakline, čokoladne ocakline I glazure,  Voćne ocakline I glazure, ocakline od bjelanjaka, caramel ocakline I dr. | * Objasniti što su šećerne otopine,ocakline i glazure. * Nabrojati ocakline i glazure. * Nabrojati sastojke za izradu šećernih otopina, ocaklina i glazura. * Razlikovati ocakline i glazure. * Objasniti način izrade šećene otopine,ocakline i glazure. * Utvrditi pravilno kombiniranje s određenim slasticama. * Prilagoditi okuse određenih slastica s ocaklinama i glazurama. * Demonstrirati način izrade ocakline i glazure. * Navesti recepture za šećerne otopine, ocakline i glazure. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura),te se služiti mjernim jedinicama. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |  |  |
| T 12  ŽELEI I VOĆNE SALATE –želiranje voća, izrada raznih vrsta želea, serviranje voća | * Opisati što su želei i način izrade želiranog voća * Prepoznati svrhu i razlog želiranja voća * Objasniti način i posluživanje želea i voća * Demonstrirati način izrade želea, želiranja i rezanja voća * Demonstrirati način posluživanja želea i želiranog voća. * Prepoznati kvalitetno voće. * Navesti vrste voća. * Servirati želee I voće. * Dekorirati želee I voće * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura),te se služiti mjernim jedinicama. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |  |  |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**PREDMET: SLASTIČARSTVO**

**RAZRED: TREĆI**

**PREPORUKE ZA REALIZACIJU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TEMA / AKTIVNOST**  **(broj i naziv)** | **ISHODI UČENJA/NASTAVNI SADRŽAJI** | **NASTAVNI PREDMET** | **OČEKIVANJA MEĐUPREDMETNIH TEMA** |
|
| T1  UVODNI SAT | * Kroz ponavljanje povezati nastavne sadržaje iz prvog i drugog razreda. Objasniti izradu svih vrsta tijesta s određenim nadjevom, krema, torti, varenaca i nabujaka. * Utvrditi recepture i načine dekoriranja slastica. * Prepoznati grešku i kvalitetnu slasticu. | SLASTIČARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački 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 sukladno  pravilima 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. Planiranje  Učenik 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 ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr 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  Kreme na bazi želatine i slatkog vrhnja | * Definirati svojstva kreme * Definirati radni proces pripreme krema * Razvrstati slastice od slatkog vrhnja I želatine * Objasniti tehnološki postupak pripreme želatine * Objasniti važnost kreme * Razlikovati kreme kao nadjeve i kao samostalne slastice * Ovaladati pripremom bavarske kreme * Navestii dodatke u pripremi krema * Razlikovati kreme za punjenje proizvoda od biskvitnih smjesa * Navesti upotrebu bavarske kreme u ostalim slasticama * Analizirati zadanu recepturu * Prezentirati gotov proizvod * Navesti voće u pripremi krema od slatkog vrhnja i želatine * Objasniti svrhu želatine u slastici * Definirati sto su šalote * Razlikovati šarlote * Navesti obilježa šarlota * Objasniti pripremu pjenica * Prezentirati serviranje pjenica * Objasniti pripremu voćne šarlote * Objasniti torte od bavarske kreme |
| T2  SLADOLED | * Objasniti pripremu sladoleda * Navesti karakteristike sladoleda * Opisati tehnološku pripremu sladoleda * Navesti vrste sladoleda po vrsti namirnica * Navesti dodatke u pripremi sladoleda * Nabrojiti vrste voća u pripremi voćnih sladoleda * Objasniti organoleptička svojstva sladoleda * Navesti izvedenice od sladoleda * Pripremiti voćni kup * Prepoznati važnost sladoleda u ljudskoj prehrani * Objasni pripremu sladolednih torti * Objasniti postupak pripreme semifreddo sladoleda * Objasniti pripremu cassata * Navesti orašaste plodove u pripremi sladoleda * Opisati način izlaganja sladoleda * Navesti karakteristike sladoleda za dijabetičare * Prezentirati posluživanje sladoleda * Prezentirati posluživanje sorbeta * Opisati izradu omleta iznenađenja |
| T3  Drhtalice | * Definirati pripremu drhtalica * Navedi sezonsko voće u pripremi drhalica * Navesti karakteristike drhtalica * Razlikovati voće u pripremi drhtalica * Opisati plan rada u pripremi izrade drhtalica * Navesti osnovne vrste želea * Definirati namirnice u pripremi drhtalica * Objasniti način serviranja drhtalica * Nabrojiti osnovne vrste drhtalica |
| T4  Marcipan , nugat percipan | * Ojasniti pripremu marcipana * Navesti karakteristike marcipana * Nabrojati sastojke za pripremu marcipana navesti upotrebu marcipana u pripremi slastica * Istražiti povijesni put marcipana * Opisati izradu oblika iz marcipana * Definirati pripremu percipana * Objasniti razliku između marcipana i * Percipana * Nabrojati sastojke u izradi nugata * navesti karakteristike nugata |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zadane slastice. * Definirati normativ zadane slastice. * Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice * Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu od marcipana, nugata i/ili percipana. |
| **T5**  REGIONALNE SLASTICE | * Objasniti pojam regionalnih slastica * Navesti podjelu regija * Objasniti karakteristike regionalnih slastica * Navesti povijesne značajke regionalnih slastica * nabroji slastice središnje Hrvatske * istraži slastice srednje dalmacije I * I južne hrvatske * Objasniti I nabrojati slastice istočne Hrvatske * Istražiti regionalne slastice tvoje regije * Prezentirati I kreirati regionalne slastice u turističkoj ponudi regija * Istraži ostale regije I njihove slastice navesti osnovnenamirnice karakteristične po regijama | SLASTIČARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački 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 sukladno  pravilima 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. Planiranje  Učenik 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 ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr 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. |
| T6  PRIPREMA VRUĆIH I HLADNIH BEZALKOHOLNIH PIĆA – kava, čaj, ledena kava, punč, kuhano vino | * Utvrditi razliku između određenih pića. * Objasniti načine pripreme određenih pića. * Navesti opremu za izradu određenih pića. * Utvrditi povijest spravljanja pića. * Navesti prilike posluživanja pića. * Demonstrirati načine izrade,posluživanje i dekoriranje pića. * Navesti sastojke za izradu pića. |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zadane slastice. * Definirati normativ zadane slastice. * Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice * Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu. |
| **T7**  **FLAMBIRANJE SLATKIH JELA –**  **Palačinke, voće** | * Definirati pojam flambiranja. * Objasniti što je flambiranje. * Nabrojati opremu potrebnu za flambiranje. * Navesti vrste pića za flambiranje. * Navesti vrste voća za flambiranje. * Opisati tehnološki postupak flambiranja. * Prepoznati kvalitetne namirnice za flambiranje. * Navesti slastice za flambiranje. * Demonstrirati način flambiranja. * Demonstrirati način posluživanje i dekoriranja flambiranih proizvoda. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Navesti načine održavanje higijene u slastičarnici. | SLASTIČARSTVO  KORELACIJA: Poznavanje robe i prehrana  Ugostiteljsko posluživanje  Gospodarska matematika  Biologija s higijenom i ekologijom  Engleski jezik  Francuski jezik  Njemački 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 zdravlja  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 sukladno  pravilima 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. Planiranje  Učenik 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 ljude  odr A.5.2. Analizira načela održive proizvodnje i potrošnje.  odr B.5.1. Kritički promišlja o utjecaju našega djelovanja na Zemlju i čovječanstvo  odr 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. |
| T8  SLASTICE ZA DIJABETIČARE I SLASTICE ZA DIJETOTERAPIJE – slastice bez šećera, na bazi prirodnih zaslađivača, vegetarijanske, makrobiotičke, veganske | * Objasniti tko su dijabetičari. * Navesti koje zaslađivače koriste dijabetičari. * Razlikovati prirodne i umjetne zaslađivače. * Prepoznati namirnice koje dijabetičari smiju koristiti. * Utvrditi ozbiljnost bolesti i takve prehrane * Objasniti razliku klasničnih slastica od dijabetičarskih. * Demonstrirati način izrade slastica za dijabetičare. * Navesti kako se pravilno koristi receptura. * Demonstrirati načine posluživanja i dekoriranja dijabetičarskih slastica. * Utvrditi ozbiljnost bolesti i takve prehrane. * Objasniti razliku klasničnih slastica od slastica vegetarijanaca, makrobiotičara I vege. * Demonstrirati način izrade slastica * Demonstrirati načine posluživanja i dekoriranja. * Navesti načine izrade vegetarijanske, makrobiotičke I vege slastica. * Nabrojati sastojke za vegetarijanske, makrobiotičke, vege slastice. * Demonstrirati način izrade vegetarijanskih, makrobiotičkih I vege slastica. * Servirati slastice. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura), te se služiti mjernim jedinicama * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zadane slastice. * Definirati normativ zadane slastice. * Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice * Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu. |
| T9  PLANIRANJE SLASTICA ZA POJEDINE OBROKE, UKRŠTAVANJA SLASTICA ZA SVE PRILIKE – po pansionu, po narudžbi, za coctail patry, za svečane obroke, torte po narudžbi | * Utvrditi važnost pravilnog planiranja slastica za razne obroke u * Ugostiteljstvu. * Razlikovati vrste slastica za određene prigode. * Navesti načine dekoriranja. * Demonstrirati načine izrade. * Demonstrirati načine posluživanja i dekoriranja. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga,menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |  |  |
| T10  NOVI TRENDOVI U SLASTIČARSTVU- tehnike dekoriranja | * Navesti nove trendove u slastičarstvu. * Utvrditi stvaralačko (kreativno) slastičarstvo. * Navesti ivnentar za dekoriranje. * Organizirati raspored radnih operacija. * Demonstrirati načine izrade. * Demonstrirati načine posluživanja i dekoriranja. * Koristiti sredstva za mjerenje (vaga, menzura), te se služiti mjernim jedinicama. * Navesti načine održavanja higijene u slastičarnici. |  |  |
| SAMOSTALNA VJEŽBA | * Nabrojati potrebne sastojke za prigotavljanje zadane slastice. * Definirati normativ zadane slastice. * Objasniti tehnološki postupak gotovljenja zadane slastice * Prigotoviti, servirati i poslužiti slasticu. |  |  |
| T11  NORMATIVI, KALKULACIJE I TREBOVANJE – dokumentacija koja prati rad slastičarnice, administrativni poslovi | * Razlikovati dokumentaciju koja prati rad slastičarne. * Izračunati nabavnu cijenu određenih jela, prodajnu cijenu po komadu. * Prepoznati s knjigom narudžbi namirnica, te ostalih administrativnih poslova u slastičarni. |  |  |

**OBRAZOVNI SEKTOR: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**KVALIFIKACIJA/ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**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 ekologijom  Ugostiteljstvo  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 zemlje te 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. |