



Agencija za
strukovno obrazovanje
i obrazovanje odraslih

SMJERNICE ZA PRIMJENU STRUKOVNIH KURIKULUMA U SEKTORU TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

nelektorirano



MODERNIZACIJA SUSTAVA
STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
I OSPOSOBLJAVANJA



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

POJMOVNIK

Elementi vrednovanja odgovaraju na pitanje što se vrednuje u pojedinome modulu, odnosno skupu ishoda učenja.

Generičke kompetencije (transferzalne, transdisciplinarne kompetencije) doprinose kvaliteti života pojedinca i njegovu djelovanju u zajednici te nisu izravno povezane sa strukom. Potrebne su u svakodnevnom životu i svijetu rada (primjerice, donošenje odluka, kreativnost, inicijativnost, rješavanje problema, interpersonalne itd.). Generičke kompetencije kombinacija su znanja, vještina i stajališta koji su preduvjet uspješnog učenja, rada i života osobe u 21. stoljeću te su temelj razvoja održivih društvenih zajednica i konkurentnoga gospodarstva.

Horizontalna prohodnost propisani je postupak kojim su određeni uvjeti pod kojima učenici tijekom srednjoškolskog obrazovanja imaju mogućnost promijeniti profil i razinu kvalifikacije.

Ishodi učenja znanja su i vještine koje je osoba stekla učenjem i dokazala nakon postupka vrednovanja. U Hrvatskom kvalifikacijskom okviru prikazuju se kroz znanja, spoznajne vještine, psihomotoričke vještine, socijalne vještine te pripadajuću samostalnost i odgovornost.

Ključne kompetencije jesu one koje svaki pojedinac treba za osobno ispunjenje i razvoj, aktivno građanstvo, društveno uključivanje i zapošljavanje. Uključuju vještine potrebne za razvoj društvene zajednice na načelima društva koje uči, ali i specifične ciljeve koji promoviraju učenje jezika, razvoj poduzetništva i kulturnu osviještenost. Europska unija 2018. godine redefinirala je osam ključnih kompetencija koncepta cjeloživotnog učenja. U Referentnom okviru utvrđuje se osam ključnih kompetencija: kompetencija pismenosti, kompetencija višejezičnosti, matematička kompetencija te kompetencija u prirodoslovlju, tehnologiji i inženjerstvu, digitalna kompetencija, osobna i socijalna kompetencija te kompetencija učiti kako učiti, kompetencija građanstva, poduzetnička kompetencija, kompetencija kulturne svijesti i izražavanja.

Kompetencije označavaju skup znanja i vještina te pripadajuću samostalnost i odgovornost.

Konstruktivno poravnanje postupak je u realizaciji kurikuluma u kojem se očekuje povezanost planiranih ishoda učenja s procesom učenja i poučavanja te s postupcima vrednovanja.

Kurikulum u strukovnom obrazovanju označava niz planiranih postupaka s ciljem stjecanja ključnih, generičkih i strukovnih kompetencija pojedinca, odnosno sa svrhom ostvarenja ishoda učenja određenih standardom(ima) kvalifikacije.

Kurikulum ustanove za strukovno obrazovanje dokument je koji izrađuje i donosi ustanova za strukovno obrazovanje i kojim se detaljno razrađuje odgojno-obrazovni proces kojim se stječu kvalifikacije na razinama od 2 do 5 HKO-a u toj ustanovi, a izrađuje se na temelju sektorskih i strukovnih kurikuluma.

Kvalifikacija je naziv za objedinjene skupove ishoda učenja koji su određenih razina, obujma, vrste i kvalitete. Dokazuje se svjedodžbom, diplomom ili drugom javnom ispravom koju izdaje ovlaštena pravna osoba.

Međupredmetne teme služe za stjecanje znanja, razvoj sposobnosti i stavova te produbljivanje svijesti kod učenika o zdravlju, pravima, osobnoj i društvenoj odgovornosti, društveno-kulturnom, gospodarskom, tehnološkom i održivom razvitku, vrijednostima učenja i rada te samopoštovanju i poštovanju drugih i drugačijih.

Metode vrednovanja načini su i postupci vrednovanja ostvarenosti ishoda učenja.

Modul je logična i smisljena cjelina koja povezuje skupove ishoda učenja za samostalan i siguran rad u jednom definiranom dijelu radnog procesa, koji se odnosi na specifično zanimanje, odnosno kvalifikaciju. U sustavu obrazovanja odraslih izborom jednog ili više logički povezanih modula može se steći djelomična kvalifikacija.

Nacionalni kurikulum za strukovno obrazovanje dokument je kojim se određuju svrha, vrijednosti, ciljevi, načela te okvirni sadržaji, procesi učenja i poučavanja, organizacija i načini vrednovanja učeničkih postignuća, kompetencija i kvalifikacija u sustavu strukovnog obrazovanja Republike Hrvatske.

Nastavna metoda način je ili postupak kojim se stječu ishodi učenja (razlikujemo nastavne metode usmjerene na nastavnikovo poučavanje: vizualna, auditivna, audiovizualna, demonstracijska, usmenog

izlaganja i razgovora; te nastavne metode usmjerene na učenikovu aktivnost i učenje: prakseološka metoda, umna mapa, igra uloga, simulacija, metoda grupne rasprave itd.).

Nastavna tema zaokružena je cjelina sadržaja učenja i nije isto što i nastavna jedinica, odnosno nije definirana 45-minutnim školskim satom.

Nastavni sustav je oblikovanje (strukturiranje) nastavnog procesa te domišljena, sređena, racionalna i ekonomična struktura izvođenja nastavnoga rada.

Neobvezni skupovi ishoda učenja su oni skupovi ishoda učenja koje izvoditelj strukovnog kurikuluma može izabrati kao izborne ovisno o potrebi lokalne zajednice, resursima ustanove te potrebama učenika.

Obvezni skupovi ishoda učenja su skupovi ishoda učenja koji su propisani strukovnim kurikulumom kao osnova za stjecanje kvalifikacije.

Odgojno obrazovni ciklusi - su odgojno-obrazovna razvojna razdoblja učenika koja čine jednu cjelinu. Obuhvaćaju jednu ili više godina obrazovanja, a određuju se prema zajedničkim odgojno-obrazovnim ciljevima i ishodima koja učenik treba postići u određenom razvojnom ciklusu.

Oblici rada – su socijalne forme rada unutar kojih se stavlja naglasak na interakciju u sklopu koje se provodi proces učenja i poučavanja.

Obujam - propisani minimalni obujam kvalifikacije koji obuhvaća skupove ishoda učenja unutar standarda kvalifikacije. Minimalni obujam kvalifikacija u sustavu strukovnog obrazovanja iskazuje se kreditnim bodovima CSVET (Croatian Credit System for Vocational Education odnosno Hrvatski sustav bodova strukovnog obrazovanja i osposobljavanja).

Podsektor je skupina srodnih obrazovnih programa u sklopu jednoga sektora.

Sektor skupina je kvalifikacija jednog obrazovnog područja te zanimanja koja koriste ishode učenja tih kvalifikacija na radnim mjestima.

Sektorski kurikulum okvir je koji obuhvaća sve kvalifikacije jednoga sektora na razinama od 2 do 5 HKO-a te pripadajuće skupove ishoda učenja iz standarda kvalifikacija.

Skup ishoda učenja najmanji je cjeloviti skup povezanih ishoda učenja iste razine, obujma i profila.

Slobodni skupovi ishoda učenja skupovi su ishoda učenja koji se nalaze u Registru HKO-a, a nadilaze minimalni obujam kvalifikacije propisan pripadajućim standardom.

Strukovne kompetencije kompetencije su koje se odnose na neko zanimanje, odnosno kvalifikaciju. Obuhvaćaju skup znanja i vještina s pripadajućom samostalnošću i odgovornošću te stečeno iskustvo.

Standard kvalifikacije sadržaj je i struktura određene kvalifikacije. Uključuje one podatke koji su potrebni za određivanje razine, obujma i profila kvalifikacije te podatke koji su potrebni za osiguravanje i unapređenje kvalitete standarda kvalifikacije.

Standard zanimanja popis je svih poslova koje pojedinac obavlja u određenom zanimanju te popis kompetencija potrebnih za njihovo uspješno obavljanje.

Strategija učenja i poučavanja način je na koji učenik upravlja svojim učenjem, a temelji se na poznavanju vlastitih osobina i sposobnosti, znanju o zadacima koje treba obaviti, vještinama stjecanja, povezivanja i primjene novog znanja, predznanju i poznavanju svrhovitosti i uporabe vrijednosti novog znanja.

Strukovni kurikulum dokument je kojim se određuju procesi, načini i uvjeti stjecanja kvalifikacija na razinama 2 do 5 HKO-a. Donosi se na temelju jednog ili više standarda kvalifikacija koji su izrađeni na temelju jednog ili više standarda zanimanja sukladno konceptu Hrvatskog kvalifikacijskog okvira. Njime se stječu ključne i strukovne kompetencije te se definiraju pravila i načini stjecanja kvalifikacije. Strukovnim kurikulumom stječe se najmanje 70% kreditnih bodova obveznih skupova ishoda učenja i najviše 30% kreditnih bodova izbornih skupova ishoda učenja od ukupnog obujma kvalifikacije.

Učenje temeljeno na radu sastavni je dio strukovnog obrazovanja i provodi se kod poslodavca i/ili u ustanovi za strukovno obrazovanje, koja može biti i regionalni centar kompetentnosti te kombinirano.

Vertikalna prohodnost omogućuje učenicima da tijekom srednjoškolskog obrazovanja promjene razinu kvalifikacije.

Životne vještine uključuju medijsku pismenost, građanske kompetencije, financijsku pismenost, brigu za okoliš i zdravlje.

POKRATE

Kurikulum USO – Kurikulum ustanove za strukovno obrazovanje

RCK – Regionalni centar kompetentnosti

SAP – samostalne aktivnosti polaznika

SIU – skup ishoda učenja

USO – ustanova za strukovno obrazovanje

UTR – učenje temeljeno na radu

VPUP – vođeni proves učenja i poučavanja

Napomena:

Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive strukovnih kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedinu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jednini ili množini.

SADRŽAJ

Sadržaj

2. Kurikulumski dokumenti.....	11
2.1 Sektorski kurikulum	11
2.2. Kurikulum ustanove.....	13
2.3. Strukovni kurikulum	13
3. Moduli u strukovnom kurikulumu	16
4. Sastavnice strukovnog kurikuluma.....	18
4.1. OPĆI DIO STRUKOVNOG KURIKULUMA	18
4.2. Popis općeobrazovnih nastavnih predmeta/modula	21
4.3. Popis obveznih strukovnih modula.....	21
4.5. Razrada modula	23
5. Osnova kurikulumskih dokumenata u sektoru Turizam i ugostiteljstvo	26
6. Planiranje modularne nastave i priprema ustanove za strukovno obrazovanje za novu školsku godinu	31
6.1 Primjer planiranja izvođenja strukovnih modula u strukovnim kurikulumima za stjecanje kvalifikacija Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka, Kuhar/kuharica, Konobar/Konobarica, Slastičar/Slastičarka	31
6.2. Primjer planiranja izvođenja strukovnih modula u strukovnim kurikulumima za stjecanje kvalifikacije Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica	33
6.3. Godišnja i tjedna zaduženja nastavnika u modularnoj nastavi	37
6.4. Suradnja ustanove za strukovno obrazovanje s poslodavcima i Regionalnim centrima kompetentnosti	38
7. Vrednovanje učenika u modularnoj nastavi.....	39
7.1. Elementi vrednovanja	39
7.2. Izostanci učenika s modularne nastave	40
8. Suradnja nastavnika u realizaciji modula.....	41
8.1. Prijedlog hodograma u planiranju projektnih aktivnosti kao elemenata KUSO-a	41
9. Primjeri realizacije modula kroz projektnu nastavu	43
9.1. Primjer realizacije modula Primijenjeno kuharstvo kroz projektnu nastavu Svjetske i nacionalne kuhinje – prigodni obroci	43
9.2. Primjer realizacije modula Manifestacije u destinaciji	47
9.3 Primjer realizacije modula Ugostiteljska kuhinja kroz suradnju više strukovnih nastavnika	49
9.4. Primjer realizacije modula kroz suradnju strukovnih nastavnika i nastavnika općeobrazovnih modula – Engleski jezik.....	56
9.5. Primjer realizacije modula Priprema živežnih namirnica kroz suradnju strukovnih nastavnika i nastavnika Matematike.....	59
9.6. Primjer realizacije modula Komunikacija u radnoj sredini za stjecanje kvalifikacije Radnik/radnica u domaćinstvu smještajnog objekta kroz suradnju strukovnog nastavnika i nastavnika Hrvatskog jezika.....	66

9.7. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa u zanimanju Slastičar / Slastičarka	70
9.8. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa jednog strukovnog nastavnika	72
9.9. Primjer realizacije modula Sredstva ponude u zanimanju Tehničar posluživanja / Tehničarka posluživanja.....	74
9.10. Primjer realizacije modula Sredstva ponude jednog strukovnog nastavnika	75
9.11. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa kroz suradnju strukovnih nastavnika	78
9.12. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa koji pripada zanimanju Slastičar kroz suradnju strukovnog nastavnika i Regionalnog centra kompetentnosti	80
9.13. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa kroz suradnju strukovnog nastavnika i poslodavca	82
9.14. Primjer realizacije modula Socijalne vještine u kuhinji	85
9.15. Primjer realizacije modula Financijsko poslovanje.....	89

UVOD

Potreba za promjenom strukovnog obrazovanja nije novina, što je razvidno iz Strategije znanosti, obrazovanja i tehnologije (2014.), gdje je prepoznata važnost donošenja nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje, a na temelju njega predviđena je izrada kurikuluma za stjecanje kvalifikacija u redovitom sustavu strukovnog obrazovanja. Najvažniji preduvjeti za stvarnu promjenu strukovnog obrazovanja već su napravljeni i to na nekoliko razina.

Na nacionalnoj je razini, uvažavajući Strategiju znanosti, obrazovanja i tehnologije; Program razvoja sustava strukovnog obrazovanja i osposobljavanja 2016. – 2020., godine 2018. godine donesen Nacionalni kurikulum za strukovno obrazovanje (u daljnjem tekstu NKSO) te Zakon o izmjenama i dopunama Zakona o strukovnom obrazovanju (Narodne novine, br. 25/2018). Ostvarivanje načela, vrijednosti i ciljeva definiranih Nacionalnim kurikulumom za strukovno obrazovanje (2018.), gdje su u prvom planu značajnije povezivanje svijeta rada sa strukovnim obrazovanjem putem primjene prikladnih oblika učenja temeljenog na radu te poticanja učenika na što samostalnije i odgovornije učenje, ogleda se u primjeni modularnog strukturiranja i organiziranja kurikuluma, a potom i procesa učenja i poučavanja. U strukovnom obrazovanju takva je vrsta planiranja i programiranja od iznimne važnosti jer se modularnim planiranjem, programiranjem i organiziranjem procesa učenja i poučavanja želi postići korisnost i atraktivnost strukovnog obrazovanja. U tom se smislu odmiče od tradicionalnog razredno-satno-predmetnog sustava i nastoje se povezati ishodi učenja i na njemu utemeljeni sadržaji za učenike na što smisleniji i korisniji način.

Brze promjene i inovacije u gospodarstvu zahtijevaju suvremeno, progresivno i atraktivno strukovno obrazovanje, za što je potrebno kontinuirano poboljšavanje ovog važnog dijela sustava odgoja i obrazovanja. Osvremenjivanje strukovnih kurikuluma novim tehnologijama i sadržajima ne samo da poboljšava kvalitetu obrazovanja, već i potiče inovativnost i kreativnost kod učenika. Učenici će biti izloženi novim tehnologijama i načinima rada, što će im pomoći da razviju nove vještine i sposobnosti te da budu dobro pripremljeni za zahtjeвне i dinamične poslove u svojoj budućoj karijeri.

Razvojem novih strukovnih kurikuluma na sustavan i cjelovit način nastojalo se povezati sve elemente sustava strukovnog obrazovanja, a dokumenti izrađeni na temelju novog metodološkog pristupa postali su osnova za razvoj obrazovanja odraslih u Republici Hrvatskoj. Strukovni kurikulum nastao na tim pretpostavkama uvjetuje praćenje tehnološkog napretka te individualno i kreativno promišljanje u pronalaženju načina ostvarivanja ishoda učenja kako bi se osigurala kvaliteta i očekivani zadani ciljevi nastavnoga procesa. Kontinuirani profesionalni razvoj nastavnika te njihov aktivan i inovativan pristup kao i volja za unaprjeđenjem i promjenama preduvjet su uspješne implementacije strukovnih kurikuluma u obrazovni sustav.

Na izradi kurikuluma sudjelovali su razni stručnjaci iz srednjoškolskog sustava i sustava za obrazovanje odraslih, visokoškolskog obrazovanja, poslodavci i brojni drugi stručnjaci kako bi se međusobnim dijalogom i raspravama postigao što bolji konsenzus i što kvalitetniji kurikulumski dokumenti koji će potom služiti kao temeljni okvir za suštinsko mijenjanje strukovnog obrazovanja te koji će pridonijeti kompetentnosti učenika i odraslih polaznika. Na razvoj strukovnih kurikuluma utjecalo je niz elemenata i postupaka kao što su zakonski okvir, pedagoško-didaktički okvir i kontekst, društveni i gospodarski kontekst, osposobljenost dionika strukovnog obrazovanja za uvođenje promjena kao i kvalitetni materijalni uvjeti i resursi. Svi navedeni elementi ujedno će utjecati i na njihovu implementaciju.

Uključenost svih dionika u nastavnom procesu, roditelja, osnivača kao i suradnja s lokalnom zajednicom i s partnerskim organizacijama izrazito je važna u implementaciji kurikuluma stoga je bitno unaprijed planirati različite modele suradnje. Fleksibilnost strukovnog kurikuluma osigurava prijeko potrebnu prilagodljivost na izvršnoj razini, u pojedinoj ustanovi i okruženju u kojem djeluje. Nastavnicima, cilj je unaprijediti postupke stjecanja znanja, vještina, samostalnosti i odgovornosti te učiniti taj proces transparentnim. Aktivno uključivanje učenika u samostalno upravljanje učenjem s preuzimanjem odgovornosti u tom procesu bitan su element razvoja svakog pojedinca.

Smjernicama za primjenu strukovnih kurikuluma cilj je osigurati jasnoću strukture kurikulumskih dokumenata i njihovu povezanost te pojašnjenja sastavnica strukovnog kurikuluma. Preporuke unutar dokumenta, nastavnicima su podloga za organizaciju nastavnoga procesa utemeljenog na ishodima učenja kao i aktivnostima za učenike u kojima je nastavnička uloga primarno moderiranje procesa. Pojedine sastavnice dokumenta su obvezujuće bez izmjene dok su druge temelj za osmišljavanje vlastitih, kreativnih postupaka u cilju vrednovanja svih definiranih ishoda s obzirom na specifičnosti ustanove u

kojoj se primjenjuje kao i njene resurse. Tek pozitivno vrednovani ishodi učenja dokaz su stečenosti kompetencija unutar pojedine kvalifikacije.

NACRT

1. Polazišta izrade kurikulumskih dokumenata strukovnog obrazovanja

Zakonom o strukovnom obrazovanju (Narodne novine, br. 30/2009, 24/2010, 22/2013, 25/2018, 69/2022) definirano je da se strukovno obrazovanje temelji na *Nacionalnom kurikulumu za strukovno obrazovanje* (2018.), na temelju kojeg se definiraju sektorski kurikulum, strukovni kurikulum i kurikulum ustanove za strukovno obrazovanje. Osim *Zakona o strukovnom obrazovanju*, u stvaranju ovog dokumenta konzultirani su i *Zakon o Hrvatskom kvalifikacijskom okviru* (Narodne novine, br. 22/2013, 41/2016, 64/2018, 47/2020, 20/2021), *Zakon o obrazovanju odraslih* (Narodne novine, br. 144/2021), *Nacionalni okvirni kurikulum* (2011.), *Nacionalni kurikulum za strukovno obrazovanje* (2018.), *Metodologija izrade standarda zanimanja* (MRMS, 2019.), *Smjernice za razvoj standarda kvalifikacije u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju* (MZO, 2021.), *Koordinirani metodološki pristup izradi kurikularnih dokumenata* (2018.), *Zakon o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi* (Narodne novine, br. 87/2008, 86/2009, 92/2010, 105/2010, 90/2011, 5/2012, 16/2012, 86/2012, 126/2012, 94/2013, 152/2014, 07/2017, 68/2018, 98/2019, 64/2020), *Nacionalni okvirni kurikulum za predškolski odgoj i obrazovanje te opće obvezno i srednjoškolsko obrazovanje* (2011.), *Pravilnik o načinima, postupcima i elementima vrednovanja učenika u osnovnoj i srednjoj školi* (Narodne novine, br. 112/2010, 82/2019) te brojni drugi zakonski i podzakonski akti.

Stjecanje kvalifikacija u strukovnom obrazovanju temelji se na procesu učenja koje je snažno povezano s poslovima koje će učenici obavljati na budućem radnom mjestu te za nastavak obrazovanja i cjeloživotno učenje. Kako bi se postigli željeni učinci u procesu strukovnog obrazovanja, nužna je snažna povezanost svih njegovih dionika: učenika, odnosno polaznika u obrazovanju odraslih, nastavnika u ustanovama za strukovno obrazovanje i/ili u regionalnim centrima kompetentnosti i ustanovama za obrazovanje odraslih, mentora kod poslodavca i drugih. Tako će se ostvariti zahtjev da se strukovni kurikulumi planiraju na temelju kompetencija potrebnih na radnom mjestu, odnosno u zanimanju, a da se proces učenja i poučavanja realizira u realnim ili simuliranim situacijama radne aktivnosti. Proces učenja temeljen na radu ključni je pristup te posebnost strukovnog obrazovanja i osposobljavanja.

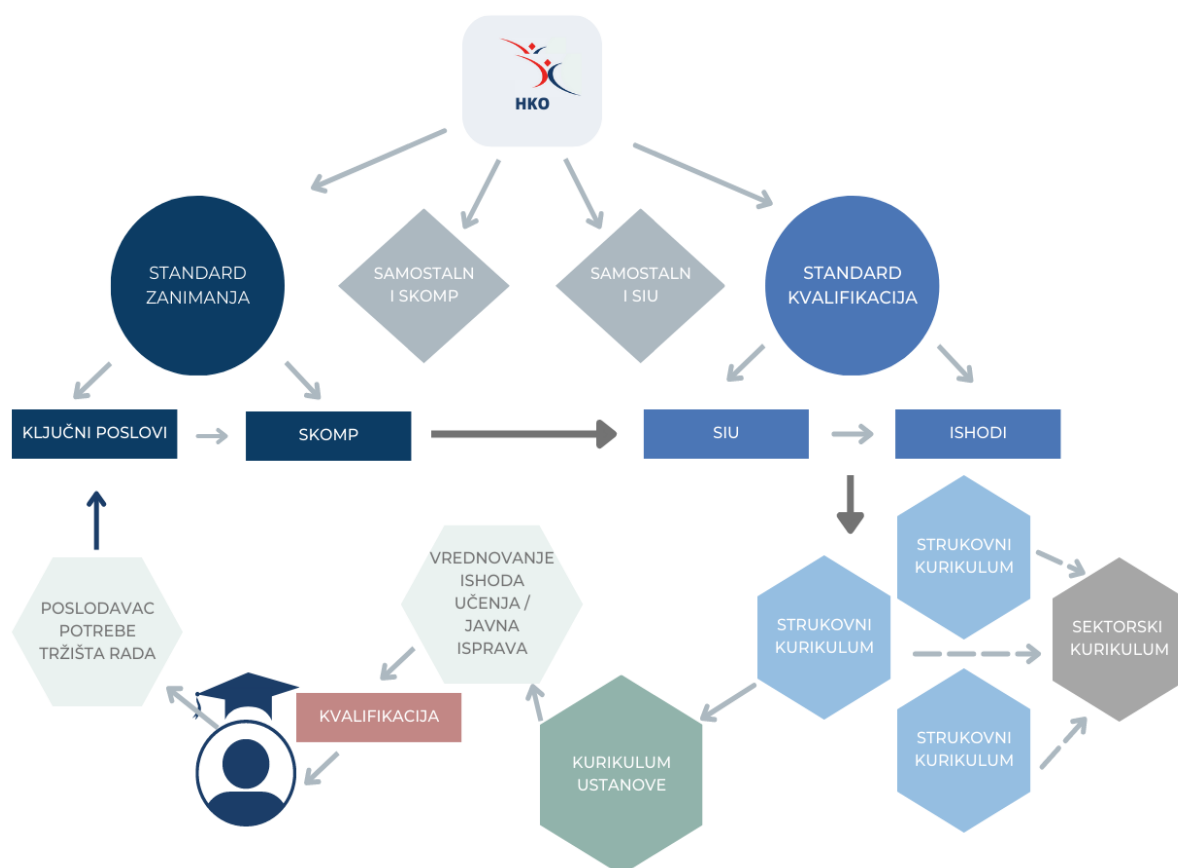
Ovisno o vrstama obrazovanja za stjecanje kvalifikacije (redovito obrazovanje u ustanovi za strukovno obrazovanje, obrazovanje odraslih, neformalno obrazovanje i/ili informalno učenje) primjenjuju se različite metode učenja i poučavanja, a sve radi postizanja primjerene kvalitete usvojenosti svih skupova ishoda učenja, odnosno radi stjecanja kompetencija koje su određene standardima zanimanja.

Svrha sustava strukovnog obrazovanja i osposobljavanja primarno je osposobljavanje učenika za rad: to je učenje za rad u nekom zanimanju na temelju kojeg će se učenici, samostalno i odgovorno, moći uključiti u svijet rada te će biti pripremljeni za nastavak obrazovanja i za cjeloživotno učenje. Zato je važno da učenik tijekom svoga obrazovanja provede što više vremena u radnom procesu i postupno, uz pomoć mentora kod poslodavca i nastavnika, sustavno ostvaruje ishode učenja potrebne za stjecanje određene kvalifikacije.

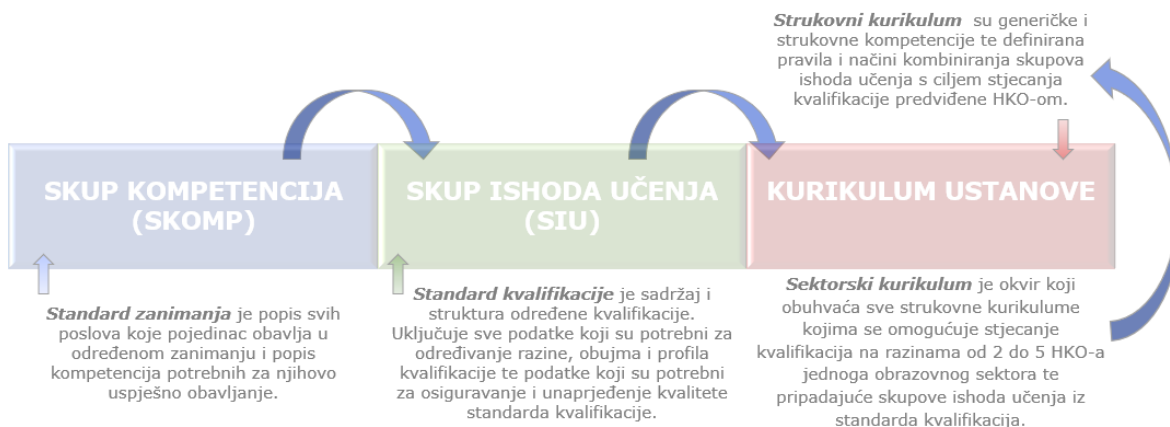
Kompetencije potrebne za osobni rast i razvoj i nastavak obrazovanja (generičke kompetencije) definirane su strateškim europskim dokumentima, *Nacionalnim okvirnim kurikulumom za predškolski odgoj i obrazovanje te opće obvezno i srednjoškolsko obrazovanje* (2011.) i dio su obrazovnih sadržaja svakog strukovnog kurikulumu (odgovornost i autonomnost, refleksivnost, interpersonalna i intrapersonalna kompetentnost, kritičko i kreativno mišljenje, razvijanje metakognitivnih znanja, učinkovito rješavanje i suočavanje s problemima te samoučinkovitost). Također, [*Nacionalnim kurikulumom za strukovno obrazovanje*](#) (2018.) definirane su temeljne odgojno-obrazovne vrijednosti, ciljevi odgoja i obrazovanja te načela strukovnog obrazovanja. Stoga ih je potrebno implementirati na svim razinama izrade kurikulumu.

Omogućavanje vertikalne i horizontalne prohodnosti uz razvijanje motiviranosti za cjeloživotno učenje i djelovanje izuzetno je važno jer omogućuje učenicima različite načine stjecanja kvalifikacija i što bolje djelovanje u profesionalnom i osobnom smislu.

Put kreiranja dokumenata kreće od skupova kompetencija preuzetih iz standarda zanimanja (slika 1) preko skupova ishoda učenja iz standarda kvalifikacije koji se u strukovnom kurikulumu grupiraju u module. Više strukovnih kurikuluma čini sektorski kurikulum koji zajedno sa strukovnim kurikulumom čine podlogu za izradu kurikulumu ustanove kao temeljnog dokumenta za planiranje nastavnog procesa (slika 2). Kompleksnost kurikulumu ustanove ovisi o posebnostima škole, resursima te stupnju polivalentnosti ustanove za koju je primijenjiv. Kurikulum ustanove neizostavno se referira i na kurikulume općeobrazovnih predmeta. Oni su zajedno s općeobrazovnim strukovnim modulima podloga za planiranje aktivnosti kroz koje je moguće realizirati komplementarne ishode učenja s ishodima učenja u okviru strukovnih modula. Sinergija u organizaciji nastavnoga procesa doprinosi višem stupnju razumijevanja te bržem i kvalitetnijem ostvarivanju definiranih ishoda učenja.



Slika 1: Shematski prikaz povezanosti Registra HKO i kurikulumskih dokumenata s tržištem rada.



Slika 2: Povezanost temeljnih dokumenata

2. Kurikulumski dokumenti

2.1 Sektorski kurikulum

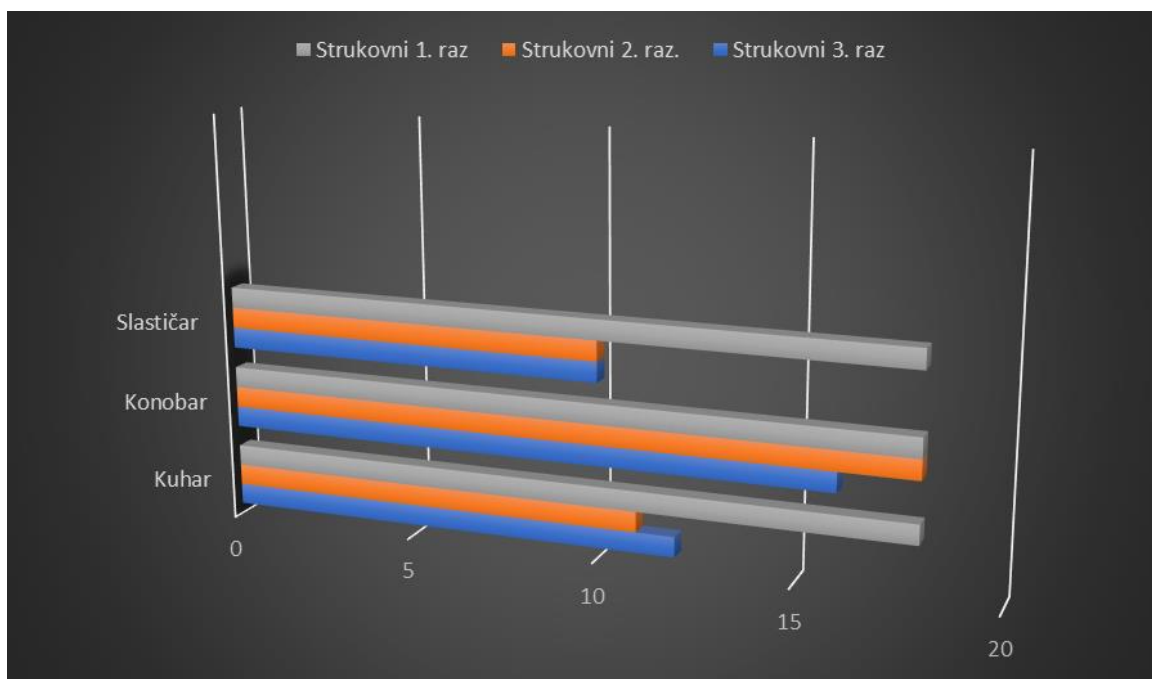
Sektorski kurikulum je okvir koji obuhvaća sve strukovne kurikulume kojima se omogućuje stjecanje kvalifikacija na razinama od 2 do 5 Hrvatskoga kvalifikacijskog okvira jednog obrazovnog sektora te pripadajuće skupove ishoda učenja iz standarda kvalifikacije. Sektorski kurikulum predstavlja i mapu sektora čiji je cilj na makrorazini planiranja prikazati kvalifikacije i skupove ishoda učenja unutar sektora. Time se osim preglednosti i sustavnosti sektorskih kvalifikacija i njima pripadajućih skupova ishoda učenja, omogućava kreiranje vertikalne i horizontalne prohodnosti u pojedinom sektoru. Omogućavanje vertikalne i horizontalne prohodnosti uz razvijanje motiviranosti za cjeloživotno učenje i djelovanje izuzetno je važno jer omogućuje učenicima različite načine stjecanja kvalifikacija i što bolje djelovanje u profesionalnom i osobnom smislu.

Prema Zakonu o strukovnom obrazovanju, sektorski kurikulum sadrži popis svih kvalifikacija sektora, popis skupova ishoda učenja iz standarda kvalifikacija unutar tog sektora prema razini obrazovanja. Svaki skup ishoda učenja i svaki ishod ima odgovarajuću šifru, načine i uvjete za ostvarivanje horizontalne i vertikalne prohodnosti u sklopu sektora te modele i preporuke za izvođenje svih oblika učenja temeljenog na radu na razini sektora. Sadrži prosječno ukupno vrijeme koje učenik treba utrošiti za stjecanje pojedinih skupova ishoda učenja iskazano u kreditnim bodovima.

Stjecanje kvalifikacija u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju pojedinog sektora/podsektora uključuje ishode učenja koji su grupirani u četiri kategorije: jezgrovni dio, podsektorski dio, razlikovni dio i izborni dio (do 30%).

U jezgru ulaze općeobrazovni nastavni predmeti i strukovni skupovi ishoda učenja zadanog obujma iste razine sektora. Podsektorski dio uključuje popis skupova ishoda učenja zadanog obujma koji su zajednički svim kvalifikacijama iste razine unutar jednog podsektora. Razlikovni dio sadrži popis skupova ishoda učenja zadanog obujma koji su specifični za određenu kvalifikaciju. Izborni dio se sastoji od skupova ishoda učenja koji osiguravaju dodatno stjecanje kompetencija primjenjujući nove tehnologije i odgovore na zahtjeve tržišta rada (lokalno, regionalno, globalno). Određeni su strukovnim kurikulumom i/ili kurikulumom ustanove.

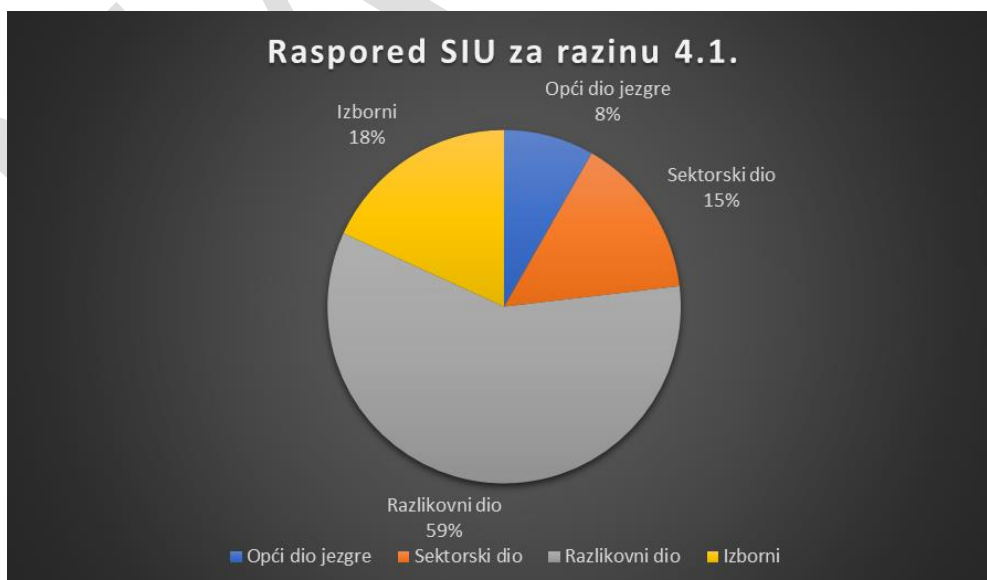
Na slici 3 prikazana je grafička analiza sastavnica sektorskog kurikuluma prema SIU podsektora ugostiteljstvo za zanimanja kuhar, konobar i slastičar za razinu 4.1 HKO-a.



Slika 3.: Grafička analiza sastavnica sektorskog kurikuluma podsektora ugostiteljstvo

Standard kvalifikacija u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju uključuje ishode učenja koji su grupirani u četiri kategorije: opći dio jezgre, sektorski dio, razlikovni dio te izborni dio. U jezgru ulaze općeobrazovni nastavni predmeti i specifični strukovni skupovi ishoda zadanog obujma iste razine istog obrazovnog sektora. Sektorski dio uključuje popis skupova ishoda učenja zadanog obujma koji su zajednički svim kvalifikacijama iste razine unutar jednog sektora. Razlikovni dio sadrži popis skupova ishoda učenja zadanog obujma koji su specifični su za određenu kvalifikaciju, dok izborni dio čine skupovi ishoda učenja koji osiguravaju dodatno stjecanje kompetencija primjenjujući nove tehnologije i odgovore na zahtjeve svijeta rada (lokalno, regionalno, globalno).

Analizom količine i udjela navedenih vrsta skupova ishoda učenja u tri standarda kvalifikacija na razini 4.1 u podsektoru Ugostiteljstvo, vidljivo je da su u skladu s Metodologijom, kako pokazuje slika 4.



Slika 4: Količina i udio tipa skupova ishoda učenja za sva četiri standarda kvalifikacija na razini 4.1 u podsektoru Ugostiteljstvo

Izborne module učenik može odabrati u skladu sa svojim interesima ili s potrebama lokalne zajednice, odnosno mogućnostima škole. Odabir izbornih modula učenicima omogućava postupno usmjeravanje prema budućoj kvalifikaciji i užoj specijalizaciji. Ustanova za strukovno obrazovanje može ponuditi (preuzeti predloženi izborni dio ili razviti svoje skupove ishoda učenja (bodovno istovjetni predloženim izbornim modulima odnosno skupovima ishoda učenja) te ih primijeniti po upisu u Registar HKO-a). Na razini strukovnog kurikulumuma i kurikulumuma ustanove ponuđen je veći broj modula odnosno skupova ishoda učenja od propisanih 30 % kako bi ustanova za strukovno obrazovanje, na temelju ponuđenih mogla odabrati one module koji najviše odgovaraju interesima, mogućnostima i potrebama učenika te materijalnim i kadrovskim mogućnostima ustanove i potrebama lokalne zajednice. Slobodni dio odnosno fakultativni dio strukovnog kurikulumuma učenici mogu odabrati sukladno svojim interesima određeni su kurikulumom ustanove za strukovno obrazovanje ovisno o kadrovskim i materijalnim uvjetima kojima ustanova raspolaže a ukupno nadilazi minimalan obujam kvalifikacije.

2.2. Kurikulum ustanove

Kurikulum ustanove za strukovno obrazovanje je dokument koji izrađuje i donosi ustanova za strukovno obrazovanje. Njime se detaljno razrađuje odgojno-obrazovni proces kojim se stječu kvalifikacije na razinama od 2 do 5 HKO-a u toj ustanovi, a temelji se na sektorskom/skim kurikulumu te jednom ili više strukovnih kurikulumuma ovisno o obrazovnim programima koje ustanova izvodi.

2.3. Strukovni kurikulum

Zakon o strukovnom obrazovanju definira strukovni kurikulum kao dokument kojim se definira proces i uvjeti stjecanja kvalifikacija na razinama od 2 do 5 HKO-a.

Kurikulumi u strukovnom obrazovanju sastoje se od općeobrazovnih predmeta, obveznih i izbornih modula (slika 5).

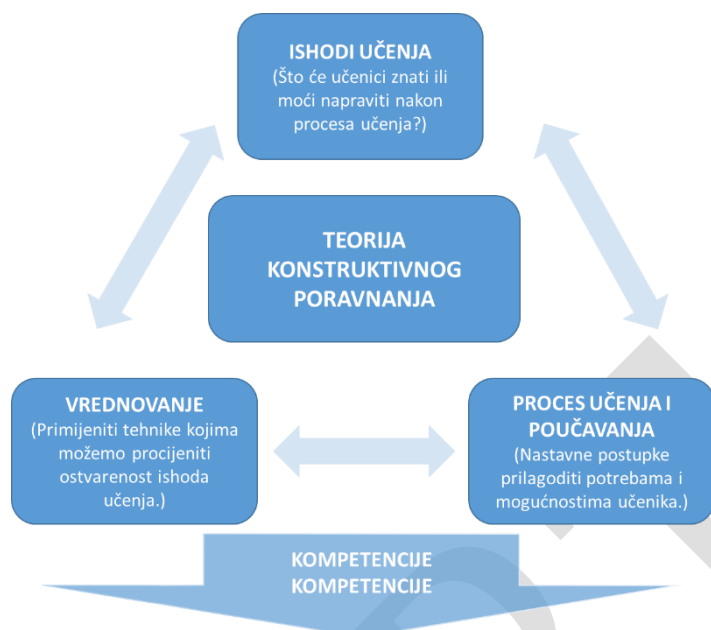
	OPĆEOBRAZOVNI DIO	OBVEZNI STRUKOVNI MODULI	IZBORNI STRUKOVNI MODULI
SASTAVNICE	U obujmu koji je propisan NKSO-om za pojedinu razinu kvalifikacije. Zajednički su svim strukovnim kurikulumima na istovrsnoj razini kvalifikacije, a u funkciji su razvoja strukovnih, ključnih i generičkih kompetencija	U obujmu koji je propisan NKSO za pojedinu razinu kvalifikacije i Zakonom o strukovnom obrazovanju. Moduli se sastoje od skupova ishoda učenja koji su određeni standardom kvalifikacije odnosno prošli su proces vrednovanja i dio su Registra HKO-a.	U obujmu koji je propisan NKSO za pojedinu razinu kvalifikacije i Zakonom o strukovnom obrazovanju Moduli se sastoje od skupova ishoda učenja koji su određeni standardom kvalifikacije odnosno prošli su proces vrednovanja i dio su Registra HKO-a.

Slika 5: Elementi strukovnog kurikulumuma

Kurikulumima je potrebno planirati i organizirati nastavu usmjerenu na učenike te primjenjivati nastavne metode i strategije kojima se potiče samostalno, odgovorno i aktivno učenje. Nužno je povezivati potrebe tržišta rada s ishodima učenja, povezivati informalno učenje i neformalno obrazovanje s formalnim obrazovanjem te problemskim, projektnim i istraživačkim učenjem što podiže kvalitetu organizacije odgojno obrazovnog rada i uspješno stjecanje kompetencija učenika. Kurikulum je dinamičan i promjenjiv dokument koji se mijenja u skladu s potrebama pojedinca, potrebama društva i svijeta rada te relevantnim rezultatima istraživanja.

Kurikulumski pristup učenju i poučavanju koji se temelji na ishodima učenja naglašava da s ishodima učenja trebaju biti povezane aktivnosti učenja i poučavanja i metode vrednovanja. Za ovaj postupak povezivanja uvedena je sintagma *konstruktivno poravnanje*. Pri tome se riječ konstruktivno povezuje s konstruktivističkom paradigmom (nastava usmjerena na učenika, aktivno učenje, nastavnik facilitator i

drugo), a riječ poravnanje na činjenicu da nastavni sadržaji i aktivnosti trebaju biti usklađeni s ishodima učenja te da ishodi učenja mogu biti provjerljivi po završetku obrazovnog razdoblja (slika 6.).



Slika 6. Tri osnovne komponente konstruktivnog poravnanja

U modularnom planiranju nastave važno je odgovoriti na sljedeća pitanja:

- Što će učenici znati ili moći učiniti nakon završetka modula?
- Koje se metode, oblici i strategije učenja i poučavanja mogu primijeniti kako bi se učenike potaknulo na stjecanje zadanih ishoda učenja?
- Kojim metodama i postupcima vrednovati ostvarenost ishoda učenja?
- Koliko je vremena potrebno za ostvarivanje zadanih ishoda učenja?

Na ovaj način postavljeni ishodi olakšavaju nastavnicima osmišljavanje procesa učenja i poučavanja i u potpunosti omogućavaju kurikulumski pristup učenju i poučavanju, u kojem se umjesto usmjerenosti na sadržaje koji se uče/poučavaju i nastavnika kao prenositelja tih sadržaja naglasak stavlja na učenika kao aktivnog sudionika u vlastitom procesu učenja.



Slika 7: Temeljne odrednice kurikuluma

3. Moduli u strukovnom kurikulumu

Modul je logična i smisljena cjelina koja povezuje skupove ishoda učenja (propisane strukovnim kurikulumom) na temelju kojih se stječu kompetencije za samostalan i siguran rad u definiranom dijelu koji se odnosi na određeno zanimanje, odnosno kvalifikaciju, uključujući i povezane radne procese. Razlika između nastavnih predmeta i modula uočljiva je prvenstveno u izvedbi kurikula. Modul povezuje oblike učenja koje se temelji na radu, učioničko i izvanučioničko učenje i poučavanje u smislenu međusobne povezanosti s ciljem povećanja učinkovitosti organizacije rada (odgojno-obrazovnog procesa).

Modul se odmiče od organiziranja razredno-satno-predmetnog sustava iako u primjeni ostaje mogućnost da jedan nastavnik izvodi nastavu iz jednog modula ili pak da jedan modul bude realiziran od strane više nastavnika. U kurikulumu su moduli međusobno povezani kako bi se izbjegla predmetna rascjepkanost sadržaja. Modul povezuje sadržaje iz različitih područja u logičnu cjelinu. Cilj je integracija i povezivanje sadržaja iz do sada različitih nastavnih predmeta u cilju operacionalizacije te se takav pristup odmiče od predmetnog poučavanja. Povezuju se oblici učenja koji se temelje na radu s teorijskim sadržajima, podržava se primjena problemskog, projektnog i istraživačkog učenja u znatno većoj mjeri što u okviru razredno-predmetno-satnog sustava nije moguće. Takav pristup doprinosi nužno potrebnoj diferencijaciji i individualizaciji u nastavnom procesu te osigurava fleksibilnost u učenju i poučavanju i odmiče se od uniformiranosti.

Modul omogućava uvažavanje individualnih razlika među učenicima i ostavlja im dovoljno vremena za kvalitetno ostvarivanje ishoda učenja predviđenih strukovnim kurikulumom. Temelji se na konstruktivističkoj paradigmi te omogućuje primjenu vrednovanja za učenje i vrednovanja kao učenje, a ne samo vrednovanje stečenih ishoda učenja.

Podržava samostalno, odgovorno i aktivno učenje učenika te preuzimanje odgovornosti za vlastito učenje (učiti kako učiti). Utječe na kvalitetu suradnje na relaciji nastavnik – nastavnik jer je za primjenu modularnog pristupa potrebna suradnja između nastavnika različitih struka i područja. Modul iskazuje opterećenje učenika u CSVET bodovima odnosno vrijeme koje je potrebno prosječnom učeniku da bi stekao ishode učenja obuhvaćene modulom.

Moduli su kreirani povezivanjem skupova ishoda učenja iz standarda kvalifikacije i detaljno su razrađeni u strukovnom kurikulumu.

Struktura modularne organizacije nastavnog procesa temelji se na slijedivosti te se moduli nadograđuju jedan na drugi logičnim slijedom, a poštuje se i pravilo od jednostavnijeg ka složenom, od temeljnih prema izbornima. Izborni moduli nadovezuju se na obvezne uvažavajući razvojne značajke učenika. Ističe se povezanost ishoda učenja s organizacijom procesa učenja i poučavanja te vrednovanjem ostvarenosti ishoda učenja i drugih oblika vrednovanja kao i vremenom potrebnim za ostvarivanje ishoda učenja (teorija konstruktivnog poravnanja).

Obujam modula proizlazi iz obujma pojedinačnih skupova ishoda učenja sadržanih u modulu. Skup ishoda učenja kao najmanji cjeloviti skup povezanih ishoda učenja sastoji se od 4 do 10 ishoda učenja i njihov ukupni obujam iznosi u pravilu od 1 do 10 CSVET bodova. Minimalan obujam jednog modula jest obujam jednog skupa ishoda učenja iako modul najčešće čini više skupova ishoda učenja povezanih u logičnu cjelinu uz kreditno opterećenje od 3 do 12 CSVET bodova no postoje iznimke kao primjerice moduli koji se ostvaruju samo u oblicima učenja temeljenog na radu koji mogu imati do 20 CSVET bodova.

Ishodi učenja koji su dio skupa ishoda učenja napisani su na razini usvojenosti koja se očekuje na kraju obrazovnog razdoblja i prenose se iz standarda kvalifikacije.

U skladu s obujmom i značajkama modula u strukovnome kurikulumu se preporučuje udio vođenog procesa učenja i poučavanja (odnosi se na sve oblike učenja i poučavanja koji uključuju broj sati rada nastavnika i zapisuju se kao postotni udio u odnosu na druge načine stjecanja ishoda učenja), oblicima učenja temeljenog na radu (postotni udio u odnosu na druge načine stjecanja ishoda učenja, uključujući i broj sati rada nastavnika) te samostalnim aktivnostima učenika (iskazano postotno).

U preporukama o načinima i primjeru vrednovanja skupa ishoda učenja vodi se računa o aktivnostima koje je potrebno provesti, ciljevima koje je potrebno pratiti i postići kroz aktivnost, uvjetima pod kojima se aktivnost provodi, alatima koji se koriste, pravilima i standardima kojih se treba pridržavati, problemima i izazovima koje je potrebno prevladati te stvarnim/poslovnim/životnim situacijama. Način praćenja ostvarenosti ishoda učenja i ostalih elemenata vrednovanja određeni su Pravilnikom o načinima,

postupcima i elementima vrednovanja učenika u osnovnoj i srednjoj školi te drugim zakonskim i podzakonskim aktima.

Skupovima ishoda učenja u modulima se usporedno razvijaju i generičke (transverzalne) kompetencije, koje su sastavni dio kurikulumu međupredmetnih tema. Uporabom kurikulumu međupredmetnih tema povezuje se modul s pripadajućom međupredmetnom temom i ishodima učenja koji su definirani tom međupredmetnom temom. Jedan modul može biti povezan s više međupredmetnih tema.

Preporuke za ostvarivanje ishoda učenja sadržavaju smjernice kojima se pobliže objašnjavaju specifičnosti implementacije ishoda učenja opisanih modulom u procesu učenja i poučavanja. Preporučene elemente nastavnici biraju na temelju vlastite procjene primjerenosti i relevantnosti za ostvarivanje ishoda učenja u specifičnom školskom i razrednom okruženju. Metodičke preporuke vezane uz nastavni sustav te navedene metode učenja i poučavanja nužne da bi se ostvario jedan ili više ishoda potrebno je uzeti u obzir pri organizaciji nastavnoga procesa. Ti primjeri opisuju dubinu i širinu ishoda, posebno kad se odnose na više razine kognitivnih procesa, primjenu znanja i vještina, rješavanje problema i slično, ali sami nisu prikaz svih mogućih aktivnosti učenja koje učenici moraju proći, ni kao pokazatelji postignuća učenika već temelj za kreiranje vlastitih od strane nastavnika. Preporuke nisu zadane kao zahtjev kurikulumu, već predstavljaju prijedloge za lakše orijentiranje u zahtjevima kurikulumu te za planiranje učenja i poučavanja.

Modularni pristup omogućuje učenicima da se fokusiraju na jednu temu, stvore kvalitetan proizvod i razviju specifične vještine, a također im pruža priliku da se izravno upoznaju s izazovima koje će susresti u stvarnom radnom okruženju. Isto tako, olakšava individualizaciju obrazovanja i prilagođavanje ostvarivanja ishoda učenja potrebama učenika.

4. Sastavnice strukovnog kurikuluma

Strukovni kurikulum sastoji se od sljedećih dijelova:

- Opći dio strukovnog kurikuluma
- Popis općeobrazovnih nastavnih predmeta/modula
- Popis obveznih strukovnih modula
- Popis izbornih strukovnih modula
- Razrada modula po razredima
- Završni rad

4.1. OPĆI DIO STRUKOVNOG KURIKULUMA

OPĆE INFORMACIJE O STRUKOVNOM KURIKULUMU		
Sektor	Sektor je definiran Hrvatskim kvalifikacijskim okvirom te određuje sektorska znanja i vještine. Svaki HKO sektor sastoji se od kvalifikacija iz tog sektora ili više podsektora homogenog područja znanja koja ta zanimanja koriste na radnim mjestima. Popis sektora nalazi se Pravilniku o Registru Hrvatskoga kvalifikacijskog okvira.	
Naziv kurikuluma strukovnog obrazovanja	Naziv kurikuluma strukovnog obrazovanja najčešće proizlazi iz naziva standarda kvalifikacije. U slučaju da kurikulum proizlazi iz dva ili više standarda kvalifikacije s udjelom više ili manje od 50 % pojedine kvalifikacije, može proizaći i novi naziv kurikuluma koji novim nazivom objedinjuje sve standarde kvalifikacija koje su dio kurikuluma.	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja proizlazi iz kurikuluma. Ako kurikulum u sebi objedinjuje više standarda zanimanja i standarda kvalifikacija uz naziv stečene kvalifikacije u prilogu svjedodžbe se detaljnije raspisuju kompetencije, znanja i vještine koje su proizašle specifičnim znanjem.	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	Razina kvalifikacije propisana je Zakonom o Hrvatskom kvalifikacijskom okviru te mogu biti 1, 2, 3, 4, 4.1, 4.2, 5, 6 st., 6 sv., 7.1 st., 7.1 sv., 7.2, 8.1 i 8.2.	
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	Minimalan obujam kvalifikacije opisuje opterećenje učenika u pojedinoj kvalifikaciji (prosječno ukupno utrošeno vrijeme učenika potrebno za stjecanje te kvalifikacije) iskazano CSVET bodovima. Minimalni obujam kvalifikacije propisan je Zakonom o HKO-u.	
Obujam ishoda učenja na razini ciklusa (CSVET)	4. ciklus	5. ciklus
	Obujam skupova ishoda učenja prikazan u CSVET bodovima u 4. ciklusu se odnosi na prve razrede srednjih strukovnih škola neovisno o razini kvalifikacije. Ciklusi u strukovnom obrazovanju opisani su u Nacionalnom kurikulumu za strukovno obrazovanje.	Obujam skupova ishoda učenja prikazan u CSVET bodovima u 5. ciklusu se odnosi na drugi, treći, četvrti ili peti razred srednjih strukovnih škola. Ciklusi u strukovnom obrazovanju opisani su u Nacionalnom kurikulumu za strukovno obrazovanje.
Pokazatelji na temelju kojih je izrađen strukovni kurikulum		

Popis standarda zanimanja	Popis standarda kvalifikacije	Sektorski kurikulum
Utemeljenost kurikuluma proizašao je iz jednog ili više standarda zanimanja. Standard zanimanja predstavlja popis svih poslova koje pojedinac obavlja u određenom zanimanju i popis kompetencija potrebnih za njihovo uspješno obavljanje. Sadržaj standarda zanimanja iz sektora nalazi se u Registru Hrvatskog kvalifikacijskog okvira.	Odabrani standard kvalifikacije ili standardi kvalifikacije sadržavaju raspisane skupove ishoda učenja koji imaju utemeljenje u standardu zanimanja (ključni poslovi i kompetencije proizašli su iz stavova i potreba poslodavca određenog sektora). Izrada ishoda učenja, odnosno skupova ishoda učenja predstavlja sadržajnu povezanost između stavova poslodavca (potreba tržišta rada) te kurikulumu kao načina ostvarivanja ishoda učenja. Sadržaj standarda kvalifikacije, odnosno skupova ishoda učenja iz sektora nalazi se u Registru Hrvatskog kvalifikacijskog okvira.	Sektorski kurikulum sadržava sve strukovne kurikulume određenog sektora na razini 3, 4.1 i 4.2. s pripadajućim skupovima ishoda učenja iz standarda kvalifikacije te dodatnim informacijama.
Uvjeti za upis strukovnog kurikulumu / programa obrazovanja	Uvjet za upis strukovnog kurikulumu je prethodno stečena kvalifikacija.	
Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa strukovnog obrazovanja)	Uvjet stjecanja kvalifikacije odnosi se na sve aktivnosti koje učenik treba ostvariti / realizirati kako bi stekao kvalifikaciju, a to su pozitivno ocijenjeni općeobrazovni predmeti, skupovi ishoda učenja (SIU) iz strukovnog dijela kvalifikacije objedinjeni u module te ostali uvjeti propisani zakonskim i podzakonskim rješenjima.	
Uvjeti i načini obrazovanja u okviru obrazovnog programa	Odnosi se na realizaciju cjelokupnog procesa učenja i poučavanja te je potrebno proučiti i primijeniti preporuke.	
Horizontalna prohodnost (preporuke)	Horizontalna prohodnost opisuje sektorsku jezgru, tj. skupove ishoda učenja koji su isti u različitim kvalifikacijama a dio su sektorske jezgre. Svaki sektor ovisno o specifičnosti i sektorske jezgre opisuje na koji način i uz koje uvjete učenik tijekom obrazovanja može promijeniti profil i razinu kvalifikacije.	
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Vertikalna prohodnost opisuje sektorsku jezgru, tj. skupove ishoda učenja koji su isti u različitim kvalifikacijama (različita razina kvalifikacije) a dio su sektorske jezgre. Vertikalna prohodnost omogućuje učenicima da tijekom obrazovanja napreduju na višu razinu kvalifikacije. Učenik koji je stekao nižu razinu kvalifikaciju može nastaviti obrazovanje za stjecanje kvalifikacije više razine u statusu redovitog učenika. Promjena razine strukovne kvalifikacije uvjetovana je provjerom/dokazom stečenih kompetencija, a o potrebi, načinu i tijeku dokazivanja ostvarenih razlikovnih ishoda učenja, kojima se dokazuje potrebna razina stečenih kompetencija, odlučuje ustanova za strukovno obrazovanje u kojoj učenik želi nastaviti svoje obrazovanje.	
Oblici učenja temeljenog na radu u okviru strukovnog kurikulumu	Oblici učenje temeljeno na radu opisuju mogućnosti realizacije skupa ishoda učenja s određenim udjelom učenja temeljenog na radu. Opisuje se način stjecanja skupa ishoda učenja u simuliranim	

	uvjetima u specijaliziranoj učionici, kod poslodavca, u regionalnim centrima kompetentnosti te mogućnost kombiniranja navedenih načina stjecanja skupa ishoda učenja kroz učenje temeljeno na radu. Sektor ovisno o specifičnosti navodi kombinaciju realizacije skupa ishoda učenja unutar jednog razreda (npr. dio učenika realizira UTR u simuliranim uvjetima u specijaliziranoj učionici, a dio razreda realizira UTR kod poslodavca). Također se navodi i povezuje s Kurikulumom ustanove te mogućnostima realizacije skupa ishoda učenja kroz projektne aktivnosti.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu kurikuluma	Materijalni uvjeti vidljivi su u svakom skupu ishoda učenja u dijelu materijalnih uvjeta unutar standarda kvalifikacije. Ako postoje specifični materijalni uvjeti koji nisu navedeni u standardu kvalifikacije a potrebni su za realizaciju skupa ishoda učenja navode se dodatno. Ovisno o specifičnosti sektora poželjno je opisati na koji način se i kada koriste napisani specifični materijalni uvjeti.
Ciljevi strukovnog kurikuluma (15 – 20)	
Učenici će moći:	
Popisani ciljevi strukovnog kurikuluma opisuju specifične vještine, znanja i kompetencije povezane s kvalifikacijom s kojom se može uključiti na tržište rada ili nastaviti obrazovanje.	
Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe kurikuluma	Opisuje na koji način se prati kvaliteta realizacije kurikuluma (npr. postignuća učenika, prolaznost, završetak kvalifikacije, samovrednovanje nastave i nastavnika, vrednovanje kvalitete kurikuluma).

4.2. Popis općeobrazovnih nastavnih predmeta/modula

Popis općeobrazovnih nastavnih predmeta/modula						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima						
ŠIFRA MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA / ŠIFRA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA / ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL/ NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
Dodijeljeno prema preporukama označavanja modula. Prema navedenoj oznaci moduli će se moći pretraživati u bazi e-Kurikulum.	Popis općeobrazovnih predmeta	Oznaka ishoda učenja općeobrazovnog predmeta	Ishodi učenja općeobrazovnog predmeta	Obujam predmeta	Navodi se ciklus u kojem se realizira općeobrazovni predmet	Opisane su specifičnosti važne za horizontalnu i/ili vertikalnu prohodnost ovisno o sektoru

4.3. Popis obveznih strukovnih modula

POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima						
ŠIFRA MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL/ NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
Dodijeljeno prema preporukama označavanja modula. Prema navedenoj oznaci	Popis modula	Šifra skupa ishoda učenja koja se povlači iz Registra HKO-a	Popis SIU koji čine modul	Obujam modula unutar kojeg se ostvaruju svi skupovi ishoda učenja.	Navodi se ciklus u kojem se realizira modul.	Opisane su specifičnosti važne za horizontalnu i/ili vertikalnu prohodnost ovisno o sektoru

moduli će se moći pretraživati u bazi e-Kurikulum.						
--	--	--	--	--	--	--

4.4. Popis izbornih strukovnih modula

POPIS IZBORNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima						
ŠIFRA MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL/ NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
Dodijeljeno prema preporukama označavanja modula. Prema navedenoj oznaci moduli će se moći pretraživati u bazi e-Kurikulum.	Popis modula	Šifra skupa ishoda učenja koja se povlači iz Registra HKO-a	Popis SIU koji čine modul	Obujam modula unutar kojeg se ostvaruju svi skupovi ishoda učenja.	Navodi se ciklus u kojem se realizira modul.	Opisane su specifičnosti važne za horizontalnu i/ili vertikalnu prohodnost ovisno o sektoru

4.5. Razrada modula

NAZIV MODULA			
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	Kvalifikacije nastavnika napisane su u standardu kvalifikacije unutar svakog skupa ishoda učenja. Standardom kvalifikacije određena je minimalna razina kvalifikacije nastavnika prema HKO-u.		
Obujam modula (CSVET)	Obujam modula se odnosi na ukupno opterećenje učenika u navedenom modula, a odnosi se na vođeni proces učenja i poučavanja, učenje temeljeno na radu te samostalne aktivnosti učenika.		
Načini stjecanja skupova ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	Vođeni proces učenja i poučavanja odnosi se na sve aktivnosti koje se realiziraju u standardnoj učionici a odnose se na teorijsku nastavu te realizaciju vježbi uz vođenje od strane nastavnika. VPUP raspisan je u postotnom udjelu u cjelokupnom modulu što znači da škola ovisno o svojim mogućnostima može realizirati s većim ili manjim udjelom VPUP ovisno o UTR-u. Škola npr. ako sudjeluje u Erasmus ili bilo kojem drugom projektu (na školskoj, gradskoj, županijskoj ili nacionalnoj razini) kroz projektne aktivnosti može imati manji udio VPUP a veći udio UTR, dok škola koja navedeni modul ne realizira kroz projektne aktivnosti će imati veći udio VPUP od UTR-a. Poželjno je napisati primjer jednog i drugog scenarija realizacije nastave.	Učenje temeljeno na radu se odnosi na sve aktivnosti koje se realiziraju u standardnoj učionici, u specijalizirani učionicama odnosno praktikumima, kod poslodavca, u regionalnim centrima kompetentnosti. Kroz učenje temeljeno na radu učenik se stavlja u stvarne radne situacije te u stvarnim ili simuliranim uvjetima rješava zadatke, probleme povezane sa zahtjevima vlastitog zanimanja. UTR je raspisan u postotnom udjelu u cjelokupnom modulu što znači da škola ovisno o svojim mogućnostima može realizirati s većim ili manjim udjelom VPUP ovisno o UTR-u. Škola npr. ako sudjeluje u Erasmus ili bilo kojem drugom projektu (na školskoj, gradskoj, županijskoj ili nacionalnoj razini) kroz projektne aktivnosti može imati manji udio VPUP a veći udio UTR, dok škola	Samostalna aktivnost učenika odnosi se na sve one aktivnosti koje učenik radi izvan organiziranog procesa učenja i poučavanja: pisanje domaće zadaće, pripremanje za provjeru, istraživanje za izradu plakata, prezentacije, projekta, čitanje preporučene i dodatne literature iz područja raspisanog modulom, pisanje seminarskog rada, vlastito istraživanje na zadanu temu. Samostalna aktivnost učenika odnosi se na sve aktivnosti povezane s ostvarenjem ishoda učenja, odnosno SIU i modula ali i sve aktivnosti koje učenik proizvoljno poduzima prema vlastitim preferencijama.

		koja navedeni modul ne realizira kroz projektne aktivnosti će imati veći udio VPUP od UTR-a. Poželjno napisati primjer jednog i drugog scenarija realizacije nastave.	
Status modula (obvezni/izborni)	Modul se može realizirati kao obvezni, izborni ili fakultativni modul. Svi moduli koji su napisani kao obvezni moduli su obvezni dio kurikulumu u svim školama i temelj su kvalifikacije. Izborni moduli su moduli koji se ovisno o specifičnosti i potrebi lokalne zajednice, učenika mogu odabrati od strane pojedine škole. Odnosno, različite škole će moći realizirati različite izborne module. Osim preuzimanja već izrađenih modula, škola može izraditi nove izborne module uz uvažavanje propisanih procedura odobravanja SIU i izbornih modula.		
Cilj (opis) modula	Zaokružuje ishode učenja definirane modulom u jednu cjelinu i ukratko objašnjava što se modulom želi ostvariti, uključujući i obveze učenika. Nekad se navode glavne obveze učenika potrebne za postizanje ishoda učenja definiranih modulom. Mogu uključivati, primjerice, aktivnost učenika na nastavi, odgovornost, spremnost na timski rad, redovitost obavljanja samostalnih zadataka za učenje i slično.		
Ključni pojmovi	Ključni pojmovi dodatno pojašnjavaju ishode učenja i najmanji su elementi kurikulumu. Nisu cilj, ali su sredstvo za dostizanje cilja. Ključni pojam nije isključivo sadržaj, već daje jasno usmjerenje učenju i poučavanju u pojedinom modulu.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Popis međupredmetnih tema Osim stručnih kompetencija, u modulu je potrebno je usporedno razvijati i generičke (transverzne) kompetencije, koje su sastavni dio kurikulumu međupredmetnih tema. Ukoliko odgojno-obrazovna očekivanja međupredmetnih tema nisu izravno integrirana u modul, mogu se indirektno integrirati dobrim odabirom primjerenih iskustava učenja i pristupa učenju i poučavanju.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Na konkretnom primjeru raspisan je način realizacije učenja temeljenog na radu (kod poslodavca, u specijaliziranim učionicama ili u regionalnim centrima kompetentnosti).		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	Materijalni uvjeti vidljivi su u svakom skupu ishoda učenja u dijelu materijalnih uvjeta unutar standarda kvalifikacije. Ako postoje specifični materijalni uvjeti koji nisu navedeni u standardu kvalifikacije a potrebni su za realizaciju skupa ishoda učenja navode se dodatno. Ovisno o specifičnosti sektora poželjno je opisati na koji način se i kada koriste napisani specifični materijalni uvjeti.		

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Naziv skupa ishoda učenja
Obujam SIU (CSVET)	Broj bodova iskazan CSVET bodovima
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Ishod učenja na najmanjoj razini kojeg moraju ostvariti svi učenici	Za svaki ishod učenja određen je pokazatelj razine usvojenosti ishoda učenja „dobar”, koji služi kao standard za procjenu usvojenosti i razumijevanja dubine i širine pojedinoga ishoda na kraju razreda ili odgojno-obrazovnog ciklusa.
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Preporuke vezane uz nastavni sustav, metode učenja i poučavanja nužne da bi se ostvario jedan ili više ishoda učenja. Time se nastoji bolje objasniti značenje ishoda učenja i sadržaja učenja te detaljnije opisati što predstavlja očekivano učenje.	
Nastavne cjeline/teme	Popis nastavnih cjelina koje se mogu strukturirati na temelju povezivanja više ishoda učenja u modulu, ovisno o samoj nastavnoj problematici, što je u modularnom planiranju i programiranju i preporučljivo, a čine je nastavne teme.
Načini i primjer vrednovanja	
Preporuke o načinima i primjeru vrednovanja skupa ishoda učenja kroz akciju/aktivnost, uvjetima pod kojima se aktivnost provodi, alati koji se koriste, pravila i standardi kojih se treba pridržavati, problemi i izazovi koje je potrebno prevladati te svakako koristiti stvarne/poslovne/životne situacije. Povezuju se i referentni ključni poslovi iz standarda zanimanja, kompetencije, i postupci/procedure, zahtjevi radnog mjesta/okoline (oprema, sredstva, alati, materijali).	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama navedeni su primjeri prilagodbe kako bi mogli ravnopravno pokazati usvajanje postavljenih ishoda učenja koje su stekli sudjelovanjem u procesu učenja i poučavanja. Prilagodba postupaka vrednovanja može se odnositi na: – proces vrednovanja – prilagodbu ispitnih materijala i sredstava – prilagodbi metoda vrednovanja.	

5. Osnova kurikulumskih dokumenata u sektoru Turizam i ugostiteljstvo

Sektor Turizam i ugostiteljstvo jedan je od najvažnijih sektora hrvatskog gospodarstva. Potencijali ovog sektora vidljivi su u kroz niz pokazatelja. Prvo, turizam i turističke djelatnosti predstavljaju značajan dio hrvatskog gospodarstva. Radna snaga sektora Turizam i ugostiteljstvo iznosi preko trećine svih zaposlenih osoba na području RH. Zaista, sektor Turizam i Ugostiteljstvo je, po obuhvatu radne snage, treći najveći HKO sektor (iza Ekonomije i trgovine, te Strojarsva, brodogradnje i metalurgije), a s obzirom na turistički potencijal Hrvatske kao i uslužnu orijentaciju naše ekonomije, za očekivati je da će značaj ovog sektora samo rasti. S obzirom na ovu relativnu važnost turizma, kako bi se sektor razvio do svojih punih potencijala, od velike je važnosti uskladiti sektorske obrazovne programe i sektorsku potražnju na tržištu rada. Postojeći sustav formalnog obrazovanja u Hrvatskoj namijenjen turizmu nije u cijelosti prilagođen aktualnim potrebama turističkog gospodarstva niti turističkih organizacija, jer ne osigurava dovoljno kvalitetne kadrove koji bi nakon završetka obrazovnog procesa bili spremni aktivno se, na učinkovit način, uključiti u radne i upravljačke procese. To izravno ugrožava kvalitetu turističkih usluga, a time i konkurentnost turizma Hrvatske na međunarodnom tržištu, budući da je većina zemalja – turističkih konkurenata Hrvatskoj u mediteranskom konkurentskom krugu razvila suvremene sustave formalnog obrazovanja prilagođene potrebama turističkih gospodarstava svojih zemalja, osiguravajući na taj način adekvatnost tržišta rada. Sustav srednjoškolskog obrazovanja za potrebe turizma obilježava brojnost srednjih škola koje obrazuju kadrove za turizam u Hrvatskoj i difuzija nastavnih programa međusobno neusklađenih u različitim srednjim školama, te općenito nedovoljno utemeljenih na praktičnoj nastavi. To rezultira neujednačenošću i suboptimalnom razinom kvalitete kadrova koji iz srednjih strukovnih škola dolaze na tržište rada za potrebe turizma. Primjerenost kvalitete ljudskih potencijala, odnosno posjedovanje suvremenih znanja i praktičnih vještina, osnovni je element isporuke kvalitetne turističke usluge i unapređenja konkurentnosti hrvatskog turizma. Brze i sve intenzivnije promjene u tržišno-poslovnom okruženju i razvoj novih tehnologija zahtijevaju nova znanja, a napose raznovrsne praktične vještine potrebne za učinkovito obavljanje izvršnih i upravljačkih procesa u turizmu. Hrvatsko turističko gospodarstvo s razvojem turizma imat će rastuće potrebe za kvalitetnim izvršnim i upravljačkim kadrovima. reforma strukovnog obrazovanja iz navedenih razloga ima za cilj odgovoriti na potrebe tržišta rada i proizvesti nove kurikule primjerene potrebama poslodavaca. Sektor turizam i ugostiteljstvo obrazuje zanimanja na razini 2, 3, 4.1., 4.2. i 5. HKO-a. Razina 2 označava strukovno i umjetničko osposobljavanje i nije dio redovnog obrazovanja, kao ni razina 5 koja označava strukovno specijalističko usavršavanje. Ove smjernice obuhvaćaju i daju primjere za razinu 3, koja označava pomoćno zanimanje, odnosno kvalifikacije stečene srednjoškolskim obrazovanjem kraćim od tri godine, 4.1. kvalifikacije stečene završetkom srednjoškolskog obrazovanja u trajanju tri ili dužem od tri, a kraćem od četiri godine i kvalifikacije na razini 4.2. koje se stječu završetkom srednjoškolskog obrazovanja u trajanju četiri ili više godina. Na navedenim razinama u sektoru turizam i ugostiteljstvo izrađeno je:

Tri SZ, SK i strukovna kurikuluma na razini 3 :

- Pomoćni kuhar i slastičar/ Pomoćna kuharica i slastičarka
- Pomoćni Ugostitelj / Pomoćna ugostiteljka
- Radnik / radnica u domaćinstvu smještajnog objekta

Tri SZ, SK i strukovna kurikuluma na razini 4.1.:

- Slastičar / Slastičarka
- Kuhar / Kuharica
- Konobar / Konobarica

Četiri SZ, SK i strukovna kurikuluma na razini 4.2.

- Hotelijer ugostitelj / Hotelijerka ugostiteljica
- Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka
- Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo
- Tehničar posluživanja / Tehničarka posluživanja
- Turistički tehničar destinacije / Turistička tehničarka destinacije

Svi strukovni kurikulumi na razinama 3, 4.1. i 4.2. proizlaze iz prethodno izrađenih SZ, SK, koji su izrađeni prema potrebama gospodarstvenika i poslodavaca koji su anketirani i koji su izrazili potrebu za navedenim zanimanjima. Strukovni kurikulumi na razini 4.1. i razini 4.2. u podsektoru ugostiteljstvo imaju istu osnovu skupa ishoda učenja u provm razredu srednjoškolskog obrazovanja sa manjim odstupanjima u četiri skupa ishoda učenja u odnosu na razinu 4.2., kod Kuhara / Kuharice, Konobara / Konobarice i Slastičara / Slastičarke (Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem) i Matematika u struci (3 skupa ishoda - Realni brojevi i potencije, Financijska pismenost, Geometrija prostora)

Zajednički dio SIU strukovnog kurikuluma za sve kvalifikacije na razini 4.1. i 4.2. podsektora ugostiteljstvo je sljedeći:

- Zaštita na radu
- Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu
- Komunikacija na stranom jeziku u struci
- Komunikacija na stranom jeziku u struci¹
- Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu
- Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu
- Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu
- Radni procesi u ugostiteljstvu
- Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine
- Promjene svojstava namirnica pri obradi
- Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina
- Osnove obrade živežnih namirnica
- Osnove ugostiteljskog posluživanja

Odstupanja od zajedničkog dijela SIU razine 4.1. i 4.2.:

4.1. Kuhar / Kuharica; 4.1. Konobar / Konobarica:

- Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem

4.1. Slastičar / Slastičarka; 4.1. Kuhar / Kuharica; 4.1. Konobar / Konobarica (Matematika u struci):

- Realni brojevi i potencije
- Financijska pismenost
- Geometrija prostora

Kurikulumi Kuhar / Kuharica i Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka su u 83% identični kroz 2., 3. i 4. razred obrazovanja. Treba naglasiti da su neki zajednički SIU kod navedenog zanimanja različito raspoređeni kroz razrede.

2., 3. 4. razred zajednički dio:

- Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji
- Upravljanje cijenama i troškovima
- Temeljci i umaci
- Marinade, panade smjese i nadjevi
- Juhe
- Hladna predjela
- Osnove računalnog sustava i internet
- Variva i garniture
- Komunikacija na stranom jeziku u struci
- Komunikacija na stranom jeziku u struci
- Hrana i zdravlje
- Posebni režimi prehrane

¹ Nazivi SIU *Komunikacija na stranom jeziku u struci* je generički naziv za sve SIU koji su u kurikulumima dobili svoje konkretne nazive. Svako zanimanje/kvalifikacija ima ponuđene SIU iz više stranih jezika sa odgovarajućim nazivima/sadržajima koje će škole odabrati prema svojim mogućnostima i potrebi tržišta rada i uvrstiti u svoje Kurikulume ustanove za strukovno obrazovanje

- Socijalne vještine u kuhinji
- Eno i gastro turizam
- Rezbarenje namirnica - carving
- Fermentacija i kiseljenje
- Topla predjela
- Gotova jela
- Jela po narudžbi
- Prilozi i salate
- Hrvatska gastronomija
- Osnove poduzetništva u gastronomiji
- Marketing u ugostiteljstvu
- Gotovljenje jela iz jelovnika i menija
- Prigodni obroci
- Inovativne tehnike u kuharstvu
- Svjetske i nacionalne kuhinje
- Komunikacija na stranom jeziku u struci
- Dimljenje i sušenje
- Samoniklo bilje u kuharstvu
- Osnove pekarstva
- Osnove enologije
- Hladni izlošci

2., 3. 4. razred razlikovni dio:

- Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama
- Osnove slastičarstva
- Razvoj proizvoda i recepata
- Posluživanje jela i pića
- Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu
- Kulturno povjesna baština zavičaja
- Vještine prezentiranja

Kurikulumi Konobar / Konobarica i Tehničar posluživanja / Tehničarka posluživanja su u 87 % identični kroz 2., 3. i 4. razred obrazovanja. Treba naglasiti da su neki zajednički SIU kod navedenog zanimanja različito raspoređeni kroz razrede.

2., 3. 4. razred zajednički dio:

- Osnove računalnog sustava i internet
- Organizacija rada u poslužnom odjelu
- Faze u procesu nabave robe
- Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu
- Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga
- Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu
- Komunikacijske vještine na stranom jeziku
- Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu
- Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici
- Pripremni radovi u blagovaonici
- Pripremni radovi u točioniku pića
- Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu
- Dnevni obroci u ugostiteljstvu
- Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića
- Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel)

- Pripremanje i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka
- Hrvatska tradicijska gastronomija
- Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu
- Poslovni strani jezik u struci
- Vrste sredstava ponude i njihova izrada
- Posluživanje hrane i pića u pansionskom restoranu
- Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu
- Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta – catering
- Posluživanje prigodnih obroka u ugostiteljstvu
- Dogotovljavanje jela pred stolom gosta
- Osnove poduzetništva u gastronomiji
- Marketing u ugostiteljstvu
- Osnove somelijerstva
- Posluživanje vina
- Sljubljivanje hrane i vina
- Moderni trendovi u gastronomiji
- Strani jezik
- Rješavanje pritužbi gosta
- Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom
- Individualizirani pristup gostima
- Poslovni strani jezik u struci
- Emocionalna inteligencija u ugostiteljstvu
- Izrada i objava digitalnih sadržaja na društvenim mrežama
- Vrste sredstava ponude i njihova izrada
- Osnove somelijerstva
- Posluživanje vina
- Sljubljivanje hrane i vina
- Moderni trendovi u gastronomiji
- Osnove poduzetništva u gastronomiji
- Marketing u ugostiteljstvu
- Pripremanje i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka
- Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom
- Izrada i objava digitalnih sadržaja na društvenim mrežama
- Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu

2., 3. 4. razred razlikovni dio:

- Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama
- Upravljanje cijenama i troškovima
- Primjena uredskih aplikacija
- Održivi razvoj odjela hrane i pića
- Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu
- Istraživanje zadovoljstva gosta pruženom uslugom
- Diplomatski prijem gosta
- Poslovni strani jezik u ugostiteljstvu

Ujednačavanje SUI prvog razreda srednje škole omogućava upisivanje u podsektor, a samim time i lakšu horizontalnu, ali i vertikalnu prohodnost. Upisom u podsektor ugostiteljstvo, na razini 4.1. učenicima se omogućava da nakon završetka prvog razreda srednje škole odaberu zanimanje koje im se pokazalo bliskim. Time dobivamo kvalitetnije, bolje i motiviranije kadrove koji su imali priliku upoznati se sa strukom i svim njezinim posebnostima. Također ukoliko učenik odluči, pokaže interes i potrebno znanje, može vertikalno prijeći na višu razinu obrazovanja, odnosno sa razine 4.1. na razinu 4.2. bez značajnijih polaganja razlikovnih ispita u strukovnom dijelu kurikuluma. Isto tako, ukoliko netko odluči prijeći na nižu razinu kvalifikacije ima mogućnost, jer su SIU kod kvalifikacijev Kuhar / Kuharica i Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka u 83 % identični u sve tri, odnosno četiri godine obrazovanja, kao što je i prethodno navedeno. Ista je situacija i kod kvalifikacije Konobar / Konobarica i Tehničar posluživanja / Tehničarka posluživanja, gdje su razina 4.1. i razina 4.2. identične u 83% SIU. Time će se dodatno motivirati mlade da upisuju zanimanja u sektoru turizam i ugostiteljstvo.

6. Planiranje modularne nastave i priprema ustanove za strukovno obrazovanje za novu školsku godinu

Planiranje modularne nastave i priprema ustanove za strukovno obrazovanje za novu školsku godinu zahtijeva sustavan pristup i pažljivo razmatranje. Potrebno je pregledati strukovne kurikulume koji će se izvoditi u pojedinoj školi i školskoj godini te razmisliti o modulima i pripadajućim temama /ili projektima kojima će se doprinijeti ostvarenju ishoda učenja pojedinih skupova ishoda učenja, odnosno modula. Također, važno je analizirati obujam i raspored modula i prilagoditi izvođenje materijalnim i kadrovskim uvjetima škole.

Pri planiranju modularne nastave nužno je informirati učenike, roditelje i ostale zainteresirane strane o planovima za novu školsku godinu te o mogućnostima ali i očekivanjima od procesa učenja i poučavanja.

6.1 Primjer planiranja izvođenja strukovnih modula u strukovnim kurikulumima za stjecanje kvalifikacija Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka, Kuhar/kuharica, Konobar/Konobarica, Slastičar/Slastičarka

Na slici x prikazan je plan modula u prvom razredu za kvalifikacije Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka, Kuhar/Kuharica, Konobar/Konobarica, Slastičar/Slastičarka koje je potrebno u prvom koraku analizirati te razmisliti o načinima izvođenja pojedinog modula tijekom nastavne godine i mogućim suradnjama među nastavnicima i lokalnim tvrtkama i partnerima.

Rujan	Listopad	Studeni	Prosinac	Siječanj	Veljača	Ožujak	Travanj	Svibanj	Lipanj
Prvo polugodište Drugo polugodište									
PROCESI OBRADE NAMIRNICA (9) Zaštita na radu (1) Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4) Promjene svojstava namirnica pri obradi (3) Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2)									
HIGIJENA I EKOLOGIJA (5) Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3) Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)									
TEMELINE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU (12) Osnove obrade živežnih namirnica (8) Osnove ugostiteljskog posluživanja (4)									
ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU (5) Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3) Radni procesi u ugostiteljstvu (2)									
KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE (6) Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2) Komunikacija na stranom jeziku u struci (4)									

Slika 8: Plan modula prvog razreda strukovnog kurikulumu za stjecanje kvalifikacije Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka

U svakom modulu načini stjecanja skupova ishoda učenja iskazani su u postocima i s tolerancijom što znači da broj školskih sati u strukovnom kurikulumu nije fiksno određen iako će se ponuditi fiksna satnica po modulima zbog lakšeg planiranja u početku izvođenja.

NAZIV MODULA	HIGIJENA I EKOLOGIJA		
Načini stjecanja skupova ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	15 – 25 %	30 – 40 %	40 – 50 %

Slika 9. Izvadak iz strukovnog kurikuluma kvalifikacije Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka za modul Higijena i ekologija

Broj školskih sati modula nije fiksno određen niti u ukupnom godišnjem fondu sati niti u tjednom broju sati u kojem će se realizirati tijekom nastavne godine. Svaka ustanova za strukovno obrazovanje može sama će odlučiti s koliko sati tjedno će se taj modul realizirati uz uvjet da smo se odredili da **1 CSVET bod** ima ekvivalentnu vrijednost **25 sunčanih sati**.

Primjerice, USO može odrediti da će se neki modul izvoditi:

- u godišnjem fondu od 105 sati po 3 sata tjedno pa će takav način izvođenja modula najviše sličiti realizaciji predmetne nastave (od početka do kraja nastavne godine izvodi se isti modul) što predstavlja odstupanje od načela modularne nastave
- u godišnjem fondu sati od 105 sati, ali će se u prvih petnaest tjedana nastave izvoditi s 6 sati tjedno, zatim tri tjedna s 5 sati tjedno, pa će modul završiti na kraju prvoga polugodišta (u 18 tjednu nastave)
- modul se planira sa 105 nastavnih sati godišnje i završetkom u mjesecu prosincu pa će se izvoditi petnaest tjedana s po 7 sati tjedno.

Ovo je samo primjer, a ovisno o materijalnim i kadrovskim uvjetima svaka USO će za svaku školsku godinu kombinirati za svaki modul godišnji i tjedni fond sati u razdoblju u kojem se modul izvodi. Valja još jednom naglasiti da prvi primjer zapravo i nije modularna nastava jer je modul pretvoren u nekadašnji predmet. Od predloženih kombinacija, samo drugi i treći primjer planiranja nastave odgovaraju novom modularnom pristupu. On omogućuje da u kraćem vremenu učenik ostvari ishode učenja iz nekog modula, da bude „koncentriran“ na nastavu iz tog modula te ostvaruje ishode učenja slijedno. Na ovaj način se eliminira usporedno praćenje nekad i desetak strukovnih predmeta koji često obrađuju slične nastavne sadržaje, a ne događa se korelacija niti suradnja među nastavnicima. Nakon završetka modula slijedi idući modul u logičnom slijedu te se može očekivati da će integracija znanja i vještina kod učenika biti značajnija i u većoj mjeri.

Nastavni tjedan	Modul <i>Organizacija rada u ugostiteljstvu</i> (realizira se od početka do kraja nastavne godine)	Modul <i>Organizacija rada u ugostiteljstvu</i> (različiti broj sati po tjednima)	Modul <i>Organizacija rada u ugostiteljstvu</i> (isti broj sati po tjednima u kraćem vremenu)
1.	3	6	7
2.	3	6	7
3.	3	6	7
4.	3	6	7
5.	3	6	7
6.	3	6	7
7.	3	6	7
8.	3	6	7
9.	3	6	7
10.	3	6	7
11.	3	6	7
12.	3	6	7
13.	3	6	7
14.	3	6	7
15.	3	6	7
16.	3	5	Započinje novi modul
17.	3	5	
18.	3	5	

19.	3	Započinje novi modul	
20.	3		
21.	3		
22.	3		
23.	3		
24.	3		
25.	3		
26.	3		
27.	3		
28.	3		
29.	3		
30.	3		
31.	3		
32.	3		
33.	3		
34.	3		
35.	3		
Ukupno:	105	105	105

Tablica 1. Primjeri realizacija modula Organizacija rada u ugostiteljstvu na tri načina

6.2. Primjer planiranja izvođenja strukovnih modula u strukovnim kurikulumima za stjecanje kvalifikacije Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica

Na slici x prikazan je plan modula u drugom razredu za zanimanje *Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica* kojeg je potrebno u prvom koraku analizirati te razmisliti o načinima izvođenja pojedinog modula tijekom nastavne godine i mogućim suradnjama među nastavnicima.

Struktura strukovnog kurikula Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica										
	<---- Prvo polugodište ---->				>---- Drugo polugodište ---->					
2. godina	Rujan	Listopad	Studen	Prosinac	Siječanj	Veljača	Ožujak	Travanj	Svibanj	Lipanj
27 CSVET	SKLADIŠTA KUHNJE (4)				SUSTAV KVALITETE U KUHNJI (4)					
	Skladištenje namirnica (4 CSVET)				Pojam i primjena HACCP sustava u ugostiteljskoj kuhinji (4 CSVET)					
	PRIPREMA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA (11)									
	Priprema i obrada živežnih namirnica (7 CSVET)									
	Mjerne jedinice u kuharstvu (4 CSVET)									
	TEHNOLOŠKI POSTUPCI OBRADE NAMIRNICA (8)									
	Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima (8)									

Slika 10: Plan modula drugog razreda strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica

U tablici 1. prikazan je jedan od mogućih rasporeda strukovnih modula u drugom razredu Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica

Tjedno sati	Tehnološki postupci obrade namirnica	Priprema namirnica	živežnih	Sustav kuhinji	kvalitete	u
1		10				
2		10				
3		10				
4	7	10				
5	7	10				
6	7	10				
7	7	10				
8	7	10				
9	7	10				
10	7	10				
11	7	10				
12	7	10				
13	7	10				
14	7	10				
15	7	10				
16	7	9		5		
17	7	9		5		
18	7	9		5		

19	7	9	5
20	8	9	5
21	8	9	5
22	8	9	5
23	8	9	5
24	8	9	5
25	8	9	5
26	8	9	5
27	8	9	5
28	8	9	5
29	8	9	5
30	8	9	5
31	8	9	5
32	8	9	5
33	8	9	5
34	8	9	5
35	8	9	5

Tablica 2. *Primjer rasporeda strukovnih modula Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica u drugom razredu*

Označena aktivnost „Božićni domjenak” realizira se od 29. do 35. tjedna nastave i ostvarena je suradnjom nastavnika koji realiziraju tri modula: Tehnološki postupci obrade namirnica, Priprema živežnih namirnica, Sustav kvalitete u kuhinji. Usporedbom tablice i plana jasno je da prijedlog izvođenja navedene aktivnosti odstupa od rasporeda/plana modula i to je posve u redu.

U sljedećoj tablici prikazan je dio kurikuluma USO koji se odnosi na razradu navedene aktivnosti.

AKTIVNOST	BOŽIĆNI DOMJENAK
OPIS	Učenik Ante ulazi u prostore ugostiteljske kuhinje u kompletnoj radnoj odjeći i obući. Prema zadanoj recepturi i uputi nastavnika odabire prehrambene namirnice, važe ih, mehanički obrađuje odgovarajućim alatom i priborom i oblikuje ih prema uputi kuhara. Prilikom rada odlaže neiskorištene namirnice na za to predviđeno mjesto. Pri radu koristi kuhinjski sitni i krupni inventar uz nadzor kuhara. Po završetku mehaničke obrade učenik pristupa termičkoj obradi, odnosno gotovljenju jela prema vrstama jela (predjelo, juha, glavno jelo i desert). Po završetku pripreme, gotovljenja i posluživanja jela učenik sudionicima domjeka prezentira određenu vrstu jela.
RAZRED	1. D
ISHODI UČENJA	Modul: Priprema živežnih namirnica, SIU: Priprema i obrada živežnih namirnica IU: Odraditi postupke pripreme namirnica: čišćenje, pranje, ljuštenje i rezanje
	Modul: Priprema živežnih namirnica, SIU: Priprema i obrada živežnih namirnica IU: Pripremiti radni prostor za obavljanje poslova u ugostiteljskoj kuhinji
	Modul: Priprema živežnih namirnica, SIU: Priprema i obrada živežnih namirnica IU: Primijeniti metode i načine obrade namirnica prema zadanoj recepturi i uputi kuhara
	Modul: Priprema živežnih namirnica, SIU: Priprema i obrada živežnih namirnica IU: Odložiti neiskorištene namirnice na zato predviđeno mjesto
	Modul: Priprema živežnih namirnica, SIU: Priprema i obrada živežnih namirnica IU: Koristiti kuhinjski sitni i krupni inventar uz nadzor kuhara
	Modul: Priprema živežnih namirnica, SIU: Mjerne jedinice u kuharstvu IU: Izmjeriti namirnice prema zadanoj recepturi i naalogu kuhara

	Modul: Priprema živežnih namirnica, SIU: Mjerne jedinice u kuharstvu IU: Koristiti točne mjere namirnica u pripremi jela prema zadanim normativima		
	Modul: Tehnološki postupci obrade namirnica, SIU: Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima IU: Obraditi namirnice termičkim postupkom prema nalogu kuhara		
	Modul: Tehnološki postupci obrade namirnica, SIU: Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima IU: Rukovati toplinskim uređajima u proizvodnji jela koristeći potrebne mjere zaštite na radu		
	Modul: Sustav kvalitete u kuhinji, SIU: Pojam i primjena HACCP sustava u ugostiteljskoj kuhinji IU: Primijeniti načela HACCP-a povezana s pripemom, obradom i skladištenjem hrane		
MPT	osr. B.4.2., uku. D.4/5.1.1., zdr. B.4.1.A		
VRIJEME TRAJANJA	od 15. do 17. tjedna nastave (59 sati)		
NASTAVNIK/BROJ SATI ZADUŽENJA	Irena	Renato	Boris
	21	38	10
MJESTO	Poslodavac s kojim škola ima suradnju – Restoran Marina		
KOMENTAR/OPAŽANJA	(nakon održanog modula, kao ulazne informacije za planiranje u isuđoj školskoj godini)		

Tablica 3: Aktivnosti „Božićni domjenak” opisana je u KUSO-u

6.3. Godišnja i tjedna zaduženja nastavnika u modularnoj nastavi

U praktičnoj nastavi nastavnici su izvodili neki predmet od početka do kraja nastavne godine u istom tjednom fondu sati pa je tjedna norma bila uvijek ista (najčešće 28 sat tjedno). U modularnoj nastavi je moguće da nastavnik ima neravnomjerno zaduženje tijekom nastavne godine jer će u nekim tjednima imati više sati nastave nekog modula, a u nekim tjednima manje sati. Raspodjela nastave po nastavnicima i modulima treba biti usklađena s pravilnikom koji uređuje normu rada srednjoškolskih nastavnika i obvezni je dio Kurikuluma USO-a.

Ime i prezime nastavnika	Modul	Razred	Broj nastavnih sati u školskoj godini	Broj nastavnih sati tjedno	Tjedna norma	Iznad norme
Nastavnik 1	Osnove za jela	2A	119	3,4	28	0
	Variva i garniture	2A	67	1,9		
	Juhe	2A	67	1,9		
	Hladna predjela	2A	84	2,4		
	Kuhinjska administracij	2A	95	2,7		
	Eno i gastro turizam	2A	60	1,7		
Nastavnik 2	Osnove za jela	2B	119	3,4	28	0
	Variva i garniture	2B	67	1,9		
	Juhe	2B	67	1,9		
	Hladna predjela	2B	84	2,4		
	Kuhinjska administracij	2B	95	2,7		
	Eno i gastro turizam	2B	60	1,7		

Tablica 4. Primjer distribucije nastave Stručnog vijeća kuharstva u 2. razredu Kuharskog tehničara

6.4. Suradnja ustanove za strukovno obrazovanje s poslodavcima i Regionalnim centrima kompetentnosti

Svaka USO treba osigurati tehničke i materijalne uvjete za ostvarenje skupova ishoda učenja, odnosno ishoda učenja temeljenih na radu u svojim specijaliziranim učionicama, praktikumima ili ostvariti suradnju s Regionalnim centrima kompetentnosti i poslodavcima. Popis poslodavaca i RCK-ova s kojima će u pojedinoj školskoj godini surađivati na način da u njima učenici ostvaruju ishode temeljene na radu obvezni je dio kurikulumuma USO-a.

Konkretni primjer ostvarivanja ishoda učenja u dijelu učenja temeljenog na radu koji se ostvaruje suradnjom USO i RCK, te USO i poslodavca je prikazan u poglavlju 9.

7. Vrednovanje učenika u modularnoj nastavi

7.1. Elementi vrednovanja

U svakom strukovnom kurikulumu pri razradi modula definiran je način stjecanja ishoda koji se sastoji od:

- vođenog procesa učenja i poučavanja
- učenja temeljenog na radu
- samostalnih aktivnosti učenika

i za svaki od tih načina naveden je okvirni postotak.

Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/pola znika
	50 – 60 %	20 – 30 %	10 – 30 %

Za USO koje od školske godine 2023./2024. počinju s izvođenjem eksperimentalnih programa izrađenih prema novoj metodologiji predlaže se vođenje evidencije u e-Dnevniku na sljedeći način:

- modul se upisuje umjesto nastavnog predmeta
- SIU se upisuje umjesto elemenata vrednovanja
- nužne su precizne bilješke za praćenje ostvarenosti ishoda učenja u SIU-u i njihovo vrednovanje.

Slika 3. prikazuje modul *Glavna jela* koji sadrži tri SIU (Gotova jela, Jela po narudžbi, Prilozi i salate).

Glavna jela	IX.	X.	XI.	XII.	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.
Gotova jela	5	4										
Jela po narudžbi			4	5								
Prilozi i salate				4	5							
ZAKLJUČENO												

Slika 11. Prijedlog vrednovanja za modul *Glavna jela* u e-Dnevniku

7.2. Zaključivanje ocjena modula

- Zaključna ocjena iz modula (prije zaključna ocjena iz predmeta) sastoji se od pozitivnih ocjena pojedinih SIU
- Preporučuje se zaključivanje ocjena modula prema težinskom odnosu CSVET bodova pojedinih SIU (ocjena SIU x bodovi SIU / bodovi modula) iako se može i uzeti aritmetička sredina ocjena

Glavna jela, 9 CSVET	Zaključna ocjena SIU
Gotova jela , 3 CSVET	5
Jela po narudžbi, 4 CSVET	4
Prilozi i salate, 2 CSVET	2
Zaključna ocjena modula	$(5 \times 3 + 4 \times 2 + 2 \times 3) / 9 = 3.22$

- Praćenje ostvarivanja ishoda učenja u pojedinom skupu realizira se u bilješkama u kojima se i evidentira postignuta ocjena iz SIU-a
- U slučaju da nastavu u modulu izvodi više nastavnika, ocjena se formira u dogovoru nastavnika na zadnjem nastavnom satu određenog modula
- U slučaju da su neki SIU nedovoljno ocijenjeni (nisu usvojeni svi ishodi učenja) mogu se organizirati konzultacije iz tog modula za one SIU-e koji nisu pozitivno ocijenjeni
- U slučaju da učenik ne ostvari sve ishode učenja nekog SIU-a do kraja nastavne godine upućuje se na dopunski rad
- Za učenike koji su upućeni na dopunski rad primjenjuju se važeće zakonske odredbe
- Ukoliko učenik po završetku nastavne godine ima više od dvije zaključene negativne ocjene iz modula, upućuje se na ponavljanje razreda

7.2. Izostanci učenika s modularne nastave

U praksi će se događati da učenik neće biti prisutan na nastavi duže vrijeme tijekom realiziranja strukovnog modula i da je propustio neke SIU-e ili dijelove SIU-a. Zbog toga neće imati sve elemente za ocjenu SIU-a, odnosno zaključnu ocjenu modula. U tom slučaju potrebno je da nastavnik koji realizira taj SIU odredi na koji način i što je sve potrebno da učenik uspješno ostvari ishode učenja tog skupa. To može uključivati realizaciju projektnog zadatka, konzultativni rad s nastavnikom ili druge oblike koji su primjereni tom SIU-u. U bilješkama u e-Dnevniku vodi se evidencija o aktivnostima učenika i realizaciji obaveza kako bi bilo vidljiva učeniku, roditeljima, razredniku. Ostvarivanje ishoda učenja može se realizirati:

- kod poslodavca ili u regionalnim centrima kompetentnosti gdje plan ostvarivanja i vrednovanja SIU-a dogovaraju nastavnik i mentor o čemu se vodi dokumentacija i evidencija
- samostalnim aktivnostima – učenik će samostalno izraditi zadani projektni zadatak i tako ostvariti propuštene ishode o čemu se vodi dokumentacija i evidencija, a zadatak će biti vrednovan.

Ako je učenik ipak ostao neocijenjen iz jednog ili više SIU nekog modula do kraja nastavne godine, primjenjuju se važeća zakonska i podzakonska rješenja (predmetni, razredni ispiti).

8. Suradnja nastavnika u realizaciji modula

Pri izvođenju modularne nastave nužna je suradnja nastavnika, kako strukovnih, tako i općeobrazovnih. Suradnja se može ostvariti na način da:

- Jedan nastavnik provodi proces učenja i poučavanja u svim SIU u nekom modulu i prati učenike na UTR-u
- Više nastavnika sudjeluje u procesu učenja i poučavanja SIU-a u nekom modulu
- Jedan nastavnik provodi proces učenja i poučavanja u USO, a drugi prati učenike na UTR-u
- Jedan nastavnik provodi proces učenja i poučavanja u USO, a drugi realizira projektnu nastavu izvan USO
- i ostali oblici suradnje.

Preporuka je da se što veći dio nastave odvija kao projektna nastava, jer ona pruža učenicima priliku za aktivno sudjelovanje, stjecanje praktičnih vještina i primjenu znanja u stvarnim situacijama. Utječe na razvoj kritičkog razmišljanja, timskog rada, vještina rješavanja problema te potiče učenike da budu samostalni i samoinicijativni. Pri tome je poželjna suradnja više nastavnika istovremeno. U zajedničkom radu nastavnika očekuje se profesionalnost i kolegijalnost, a ravnatelji, voditelji i stručni suradnici trebaju podržavati takav način rada. Suradnja treba biti temeljena na povjerenju, međusobnom poštovanju ideja i stavova te otvorenoj komunikaciji. Nastavnici trebaju biti spremni podržati jedni druge, dijeliti resurse i iskustva kako bi se postigla što bolja kvaliteta projektnog rada. Suradnja nastavnika može biti izvor inspiracije i razmjene najboljih praksi, te doprinosi razvoju nastavnog procesa.

Pri izvođenju projektnih aktivnosti, moguće je angažirati više nastavnika istovremeno, što omogućava međusobnu suradnju i razmjenu ideja. Ovakva suradnja među nastavnicima donosi različite perspektive, bogatstvo ideja te omogućuje stvaranje interdisciplinarnog okruženja za učenje. Nastavnici mogu zajednički planirati i provoditi projekte te dijeliti odgovornost za određene aspekte nastave. U tom slučaju sati nastave se evidentiraju nastavnicima u vrijeme sudjelovanja u projektnoj nastavi (istovremeno ili u različitim vremenima). Na taj se način prepoznaje njihov doprinos i rad te se osigurava poštovanje njihovih nastavnih obveza i prava. Evidentiranje sati nastave omogućava transparentnost u raspodjeli radnih obveza i ravnotežu između nastavnika koji sudjeluju u projektu.

8.1. Prijedlog hodograma u planiranju projektnih aktivnosti kao elemenata KUSO-a

Hodogram koji je naveden u nastavku je okvirni jer svaka USO će imati slobodu u stvaranju svog KUSO-a. Međutim, spomenuti koraci su potrebni jer se odnose na zajedničko planiranje aktivnosti za sljedeću školsku godinu.

Otvorenost u planiranju aktivnosti doprinijet će stvaranju prilika za međusobu suradnju svih nastavnika (strukovnih i općeobrazovnih) za zajednički rad. Takav način planiranja doprinosi prepoznatljivosti strukovnih škola i razlikama među njima.

Prijedlog koraka potrebnih za planiranje suradnje nastavnika i izradu kurikuluma ustanove:

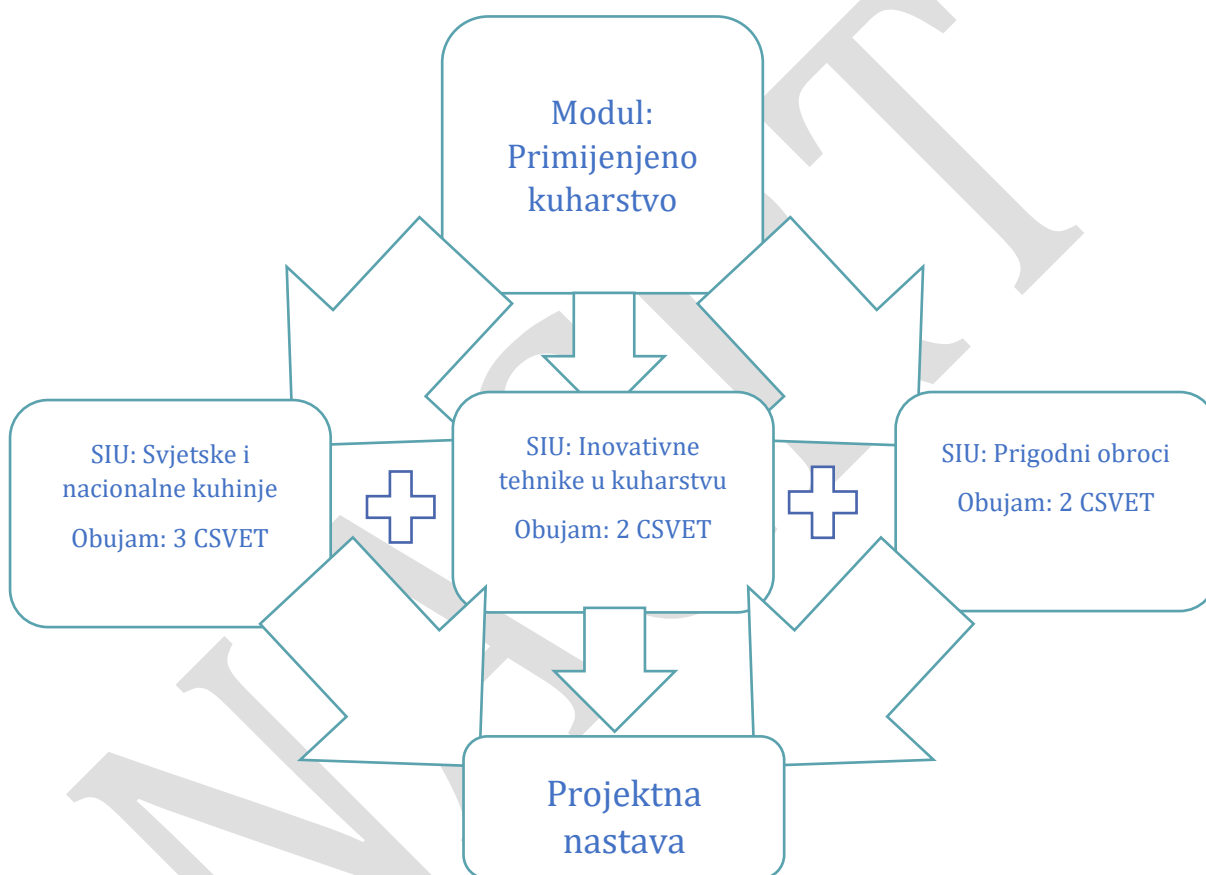
RBR	Okvirno vrijeme	Aktivnost	Nositelji aktivnosti	Mjerljivi pokazatelji
1.	lipanj	Odrediti fond sati za svaki modul prema prostornim i kadrovskim mogućnostima škole	Nadležna stručna vijeća škole	Izrađen dio dokumenta KUSO-a vezan za fond sati nastave modula
2.	lipanj/srpanj	Distribucija nastave Dogovoriti broj sati vođenog učenja i učenja temeljenog na radu za svaki SIU, odnosno modul	Voditelji školskih stručnih vijeća Nadležna stručna vijeća škole	Izrađena distribucija nastave po modulima i SIU-ima za svakog nastavnika Određen broj sati vođenog učenja i učenja temeljenog na radu za svaki SIU
3.	lipanj/srpanj	Predložiti aktivnosti kojima će se realizirati modul	Nastavnici koji realiziraju suradnju	Izrađen konkretan prijedlog aktivnosti – predan Školskom timu za izradu KUSO-a
4.	srpanj	Dogovoriti materijalne uvjete realiziranja suradnje	Nastavnici koji realiziraju suradnju Voditelji stručnih vijeća škole	Određen laboratorij i oprema za vođeno učenje, a za učenje temeljeno na radu određen poslodavac, RCK ili školska radionica (preporuka je da barem jedan ishod u svakom SIU bude kod poslodavca ili u RCK)
5.	srpanj	Izrada rasporeda sati po nastavnicima i razredima	Satničar	Izrađen raspored
6.	kolovoz	Izrada konačnog dokumenta KUSO-a	Voditelji stručnih vijeća škole, stručni suradnici, ravnatelj	Izrađen KUSO za novu školsku godinu
7.	kolovoz/rujan	Dogovoriti dinamiku rada projektne nastave i definirati datume do kojih pojedina etapa projekta mora biti napravljena Dogovoriti načine vrednovanja	Nastavnici koji realiziraju suradnju	Utvrđen način vrednovanja svakog SIU-a i donošenja zaključne ocjene (svaki SIU čini dio buduće zaključne ocjene modula) Unesene bilješke u e-Dnevnik

9. Primjeri realizacije modula kroz projektnu nastavu

9.1. Primjer realizacije modula Primijenjeno kuharstvo kroz projektnu nastavu Svjetske i nacionalne kuhinje - prigodni obroci

Uvod

Kao primjer realizacije jednog modula kroz projektnu nastavu koristit će se modul Primijenjeno kuharstvo. Modul je redovni i realizira se u četvrtom razredu od početka do kraja nastavne godine. Sastoji se od 3 skupa ishoda učenja (u daljnjem tekstu: SIU) koje može realizirati jedan nastavnik, ali i više nastavnika između kojih je potrebna suradnja.



Slika 12. Modul Primijenjeno kuharstvo i pripadajući skupovi ishoda učenja

Broj CSVET modula	7		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	5 - 15 %	40-50 %	40-50 %
Broj sati modula prema SIU	18	88	69

SIU 1, 3 CSVET	8	38	
SIU 2, 2 CSVET	5	25	
SIU 3, 2 CSVET	5	25	

Slika 13. Izvadak iz strukovnog kurikulumu Kuharskog tehničara za modul Primijenjeno kuharstvo

Načini stjecanja ishoda učenja određeni su u okviru fleksibilnih postotaka. To znači da se ishodi u ovom modulu stječu npr. 10% vođenim procesom učenja, 50% učenjem temeljenom na radu i 40% samostalnim aktivnostima učenika ili npr. 15% vođenim procesom učenja, 40% učenjem temeljenom na radu i 45% samostalnim aktivnostima učenika. Za konkretnu školsku godinu ti postotci moraju biti određeni i upisani u kurikulum USO kao i ukupan fond sati modula Primijenjeno kuharstvo.

Skup ishoda učenja: Svjetske i nacionalne kuhinje	Skup ishoda učenja: Inovativne tehnike u kuharstvu	Skup ishoda učenja: Prigodni obroci
Obujam SIU: 3 CSVET	Obujam SIU: 2 CSVET	Obujam SIU: 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja	Ishodi učenja
Opisati povijesni razvoj kuharstva	Opisati avangardne tehnike rada (npr. obrada namirnica tekućim dušikom, sferifikaciju...)	Predložiti vrste jela za određeni prigodni obrok
Razlikovati dominantne namirnice nacionalnih i svjetskih kuhinja	Primijeniti tehniku rada sporim kuhanjem (sous vide)	Opisati organizaciju rada kod pripreme i posluživanja prigodnih obroka
Razlikovati karakteristične načine pripreme i prigrutovljavanja jela nacionalnih i svjetskih kuhinja	Primijeniti vakuumsku tehniku rada	Opisati vrste pojedinih prigodnih obroka
Objasniti povijesni utjecaj religije na gastronomiju	Pripremiti namirnice za obradu avangardnim tehnikama	Izraditi normativ za prigodni obrok prema prigodi i broju uzvanika
Opisati osnove kulturoloških kuhinja		
Gotoviti jela nacionalnih i svjetskih kuhinja		

Slika 14. Ishodi učenja za sva tri SIU-a modula Primijenjeno kuharstvo

Projektna nastava - Svjetske i nacionalne kuhinje - prigodni obroci

Opis projekta

Modul Primjenjeno kuharstvo omogućuje učenje temeljeno na radu, ishodi su praktični pa je prijedlog da se dio nastave realizira kroz projektni zadatak. Sva tri SIU-a tog modula i njima pripadajući ishodi integrirani će se u projektni zadatak. Takva nastava omogućuje učeniku da povezuje različite SIU-e u jednu logičnu cjelinu (modul).

Svaka škola ima potreban inventar i namirnice koje koriste za svakodnevno izvođenje nastave. Učenici završnih razreda imaju dovoljno znanja i vještina koje su usvojili svojim obrazovanjem da mogu samostalno izraditi projektni zadatak. Učenike ćemo podijeliti u timove i svaki tim treba osmisлити prigodni obrok koji se mora sastojati od jela svjetske i nacionalne kuhinje na način da ga pripreme koristeći inovativne tehnike rada. Svaki tim najprije odabire prigodni obrok za koji će pripremati meni, potom istražuje i analizira jela svjetskih i nacionalnih kuhinja koja bi najbolje uklopila u svoj meni te na kraju istražuju inovativne tehnike pripremanja i prigrutovljavanja jela koja bi ta jela svjetskih i nacionalnih kuhinja dodatno obogatila. Svaka škola će odrediti broj sati koje planira za realiziranje projektnih aktivnosti i broj sati nastave koji se odvijaju uobičajeno.

Ciljevi učenja projektne nastave Svjetske i nacionalne kuhinje - prigodni obroci

Ciljevi ovakve nastave specifični su, mjerljivi i ostvarivi. Učenici će ostvariti ishode modula učenjem temeljenom na radu. Sudjelovanjem u kreiranju menija za prigodni obrok jelima svjetskih i nacionalnih kuhinja koristeći inovativne tehnike u kuharstvu učenici će razviti sposobnost rada u timu, vještine komuniciranja, kritičkog promišljanja te će steći radne navike koje su im prijeko potrebne za tržište rada.

Povezanost projekta s međupredmetnim temama

MPT Učiti kako učiti:

A.4.5.1. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema

C.4/5.1. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.

MPT Osobni i socijalni razvoj:

A. 5. 1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.

B. 5. 2. Suradnički uči i radi u timu.

B. 5. 3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.

MPT Zdravlje:

B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnom životu.

MPT Poduzetništvo:

A.5.2. Snađazi se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi

B.5.2. Planira i upravlja aktivnostima.

Hodogram projektnih aktivnosti

- Učenike podijeliti u timove – svaki tim odabire prigodni obrok za koji će pripremati meni
- Nastavnik postaje njihov mentor
- Nastavnik koji realizira modul Primjenjeno kuharstvo i mentor dogovaraju suradnju (što će učenici raditi, kako će se vrednovati njihov rad)
- O projektnoj aktivnosti informirati ostale strukovne nastavnike kako bi i oni davali povratne informacije o ovakvom načinu učenja
- Učenici tijekom nastavne godine rade uz mentora
- Na kraju nastavne godine svaki tim priprema i prezentira svoj meni pred ostalim timovima i nastavnicima
- Na Danu svjetskih i nacionalnih kuhinja nastavnici konzumiraju pripremljene i prgotovljene menije i dajući ocjene biraju najbolji meni

Realiziranje ishoda kroz projektne aktivnosti

SIU Svjetske i nacionalne kuhinje

Aktivnosti timova:

- izrađuju shemu nacionalnih i svjetskih kuhinja i njihovih obilježja
- biraju vrstu prigodnog obroka i broj uzvanika
- odlučuju koja će jela uvrstiti u meni

SIU Inovativne tehnike u kuharstvu

Aktivnost timova:

- analiziraju mogućnosti izrade odabranog menija novim tehnikama
- odabir tehnike izrade menija

SIU Prigodni obroci

Aktivnost timova:

- izrada normativa za odabrani meni sukladno broju osoba
- pripremanje i prgotovljavanje menija odabranim tehnikama

Evaluacija projektnih aktivnosti

Na kraju nastavne godine s projektom **Svjetske i nacionalne kuhinje - prigodni obroci** treba završiti na način da se organizira Dani svjetske i nacionalne kuhinje na kojem će sudjelovati strukovni nastavnici i uprava škole, a timovi će prezentirati:

- shemu nacionalnih i svjetskih kuhinja
- njihova obilježja
- izrađene menije
- elaborirati postupak korištenja odabranih inovativnih metoda
- prezentirati uspješnost izrade zadatka, izavove tijekom realizacije i njihovu procjena uspješnosti

Preporuča se svečano proglašenje najboljeg tima koji je najbolje realizirao zadatak na temelju glasova strukovnih nastavnika koji su pratili rad timova i nastavnika koji su slušali prezentaciju i konzumirali pripremljena jela.

9.2. Primjer realizacije modula Manifestacije u destinaciji

Uvod

Kao primjer realizacije jednog modula kroz projektnu nastavu koristit će se modul Manifestacije u destinaciji za kvalifikaciju Turistički tehničar destinacije / Turistička tehničarka destinacije. Modul je redovni i realizira se u četvrtom razredu od siječnja do kraja nastavne godine. Sastoji se od 1 skupa ishoda učenja (u daljnjem tekstu: SIU) koje može realizirati jedan nastavnik, ali i više nastavnika između kojih je potrebna suradnja.

Načini stjecanja skupova ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	50 – 70 %	10 – 20 %

Slika 15. Izvadak iz strukovnog kurikulumu Turistički tehničar destinacije za modul Manifestacije u destinaciji

Načini stjecanja ishoda učenja određeni su u okviru fleksibilnih postotaka. To znači da se ishodi u ovom modulu stječu npr. 20 % vođenim procesom učenja, 60 % učenjem temeljenom na radu i 20 % samostalnim aktivnostima učenika ili npr. 30 % vođenim procesom učenja, 50 % učenjem temeljenom na radu i 20% samostalnim aktivnostima učenika. Za konkretnu školsku godinu ti postotci moraju biti određeni i upisani u kurikulum USO kao i ukupan fond sati modula Manifestacije u destinaciji.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam PLANIRANJE MANIFESTACIJA U DESTINACIJI, 3 CSVET-a
Ishodi učenja
1. Predvidjeti potrebu za novom manifestacijom u funkciji ponude destinacije.
2. Odabrati ciljanu skupinu za manifestaciju.
3. Osmisliti novu manifestaciju vodeći se primjerima dobre prakse.
4. Istražiti mogućnosti financiranja manifestacije.

Slika 16. Ishodi učenja za SIU Planiranje manifestacija u destinaciji kurikulumu Turistički tehničar destinacije

Projektna nastava - Osmišljavanje i provedba manifestacije Dani masline

Opis projekta

Modul Manifestacije u destinaciji omogućuje učenje temeljeno na radu, ishodi su praktični pa je prijedlog da se dio nastave realizira kroz projektni zadatak. SIU-a integrirat će se u projektni zadatak. Takva nastava omogućuje učeniku da usvoji sve SIU-e. Učenici se dijele u grupe (3-6) članova, predstavlja im se tema manifestacije i koristeći metode generiranja ideja zapisuju se nasumične ideje te se radi grubo odabir i strukturiranje ideje. Strukturiranje se radi pomoću umne mape. Potrebno je navesti okvirni program, način organizacije, odabir ciljne grupe, marketing, uređenje prostora održavanja manifestacije, maslina u umjetnosti destinacije u kojoj se održava manifestacija, odabir **proizvoda** koje se mogu napraviti od plodova masline, način prezentiranja proizvoda. Planiranje financiranja manifestacije (npr. sponzori, ulaznice). Podjela radnih zadataka, uloga i osiguranje protoka informacija nužnih za osiguranje kvalitete. Učenici sastavljanju to-do liste i izvještaje o radnim rezultatima tj. napretku, uspoređuju planirano i ostvareno. U završnoj fazi planiraju završetak i preostali posao koji uključuje prezentaciju rada, raspravu o utjecaju na okoliš, procjenu projekta i sastavljanje završnog izvještaja. Svaka škola ima potreban inventar i namirnice koje koriste za svakodnevno izvođenje nastave. Za vrijeme izvedbe projektnog zadatka učenici surađuju s institucijama lokalne zajednice i promiču društveno odgovorno ponašanje u turizmu.

Ciljevi učenja projektne nastave - Osmišljavanje i provedba manifestacije "Dani masline"

Ciljevi ovakve nastave specifični su, mjerljivi i ostvarivi. Učenici će ostvariti ishode modula učenjem temeljenom na radu. Sudjelovanjem u osmišljavanju i provedbi manifestacije učenici će razviti sposobnost rada u timu, vještine komuniciranja, kritičkog promišljanja te će steći radne navike koje su im prijeko potrebne za tržište rada.

Povezanost projekta s međupredmetnim temama

MPT Učiti kako učiti:

A.4.5.1. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema

C.4/5.1. Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život.

MPT Osobni i socijalni razvoj:

A. 5. 1. Uviđa posljedice svojih i tuđih stavova/postupaka/izbora.

B. 5. 2. Suradnički uči i radi u timu.

B. 5. 3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.

MPT Zdravlje:

B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu.

MPT Poduzetništvo:

A.5.2. Snažni se s neizvjesnošću i rizicima koje donosi

B.5.2. Planira i upravlja aktivnostima.

Realiziranje ishoda kroz projektne aktivnosti

Aktivnosti timova

- istraživanje potrebe za novom manifestacijom
- izrađivanje umne mape i određivanje ciljane skupine
- osmisli program projektne aktivnosti (povezati destinaciju s projektnom aktivnosti)
- marketinške aktivnosti
- planiranje financiranja
- simuliranje projektne aktivnosti

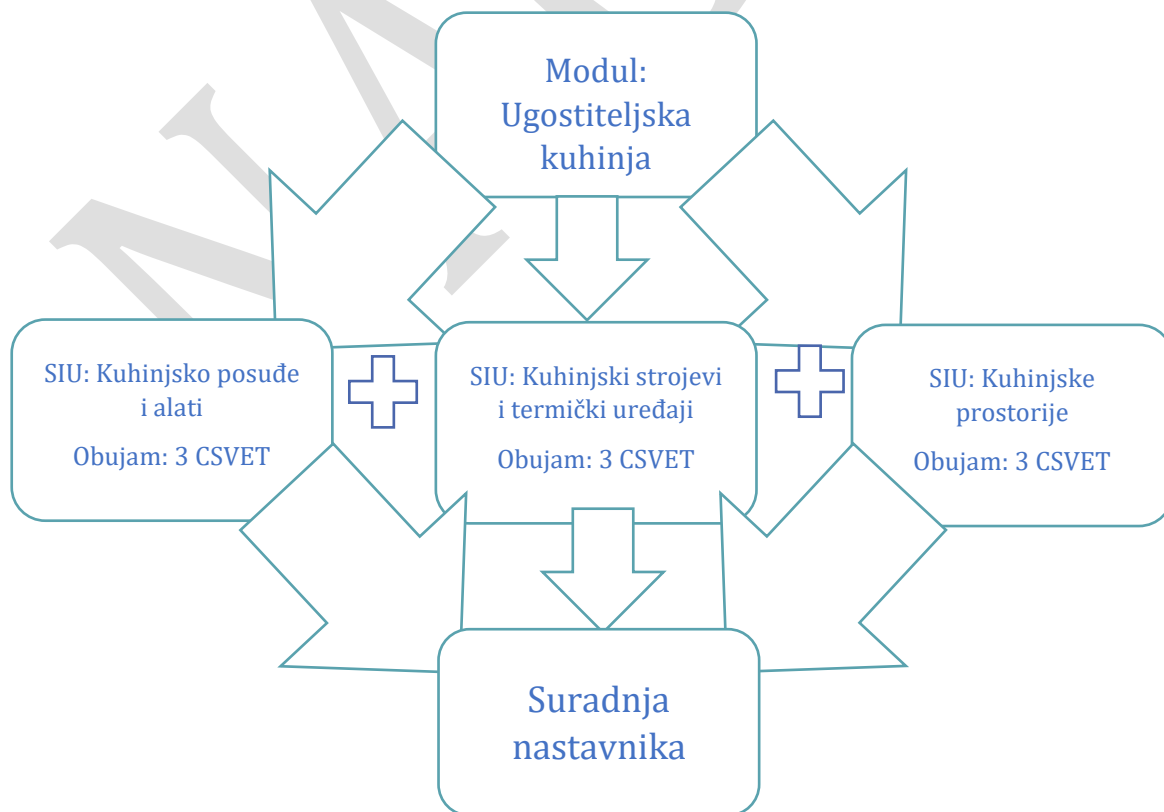
Evaluacija projektnih aktivnosti

Na kraju nastavne godine svaki tim prezentira svoj projektni zadatak u sklopu projektnog otvorenog sata (na kojem sudjeluju i učenici nižih razreda koji nisu sudjelovali u projektnom zadatku ali mogu slobodno iznositi svoje sugestije i komentare) te analiziraju dobivene rezultate.

9.3 Primjer realizacije modula Ugostiteljska kuhinja kroz suradnju više strukovnih nastavnika

Uvod

Kao primjer realizacije jednog modula kroz suradnju strukovnih nastavnika koristit će se modul Ugostiteljska kuhinja (u daljnjem tekstu: UK) koji pripada zanimanju Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica. Modul se realizira u prvom razredu od 10. tjedna nastave i traje do kraja školske godine. Sastoji se od 3 skupa ishoda učenja (u daljnjem tekstu: SIU) koje može realizirati jedan nastavnik, ali i 3 različita nastavnika između kojih je potrebna suradnja. Svaki SIU je obujma 1 CSVET bod. Načelno 1 CSVET bod je proporcionalan trajanju nastave od 15 do 25 sati po 60 minuta.



Slika 17. Modul Ugostiteljska kuhinja i prateći Skupovi ishoda učenja

Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	25-55%	50-65%	5-10 %

Slika 18. Izvadak iz strukovnog kurikulumu Pomoćni kuhar /Pomoćna kuahrica za modul UK:

Načini stjecanja ishoda učenja određeni su u okviru fleksibilnih postotaka. To znači da se ishodi u modulu UK stječu npr. 25% vođenim procesom učenja, 70% učenjem temeljenom na radu i 5% samostalnim aktivnostima učenika ili npr. 30% vođenim procesom učenja, 60% učenjem temeljenom na radu i 10% samostalnim aktivnostima učenika. Za konkretnu školsku godinu ti postotci moraju biti određeni i upisani u KUSO kao i ukupan fond sati modula UK.

Aktivnosti projektne nastave

U nastavku će biti prikazan primjer projektne suradnje na način da se tri SIU i njima pripadajući ishodi integriraju u projektni zadatak. Svaki nastavnik samostalno realizira aktivnosti koje spadaju u pojedini SIU, ali poštujući dogovorenu dinamiku i principe suradnje.

Nastava realizirana kroz projektne zadatke omogućuje ujednačeno vrednovanje jer učenik radi na svom projektu i povezuje različite SIU u jednu logičnu cjelinu (modul). Dodatna vrijednost ovakve projektne suradnje je mogućnost usvajanja novih ishoda učenja u nekom budućem modulu kroz nadogradnju postojećeg projektnog zadatka. Za primjer modula UK koji će biti opisan u nastavku, projektni zadatak se može nadograditi u modulu Higijena kuhinje (započinje nakon modula UK i u većem dijelu se provodi usporedno s njim). Način rada kroz projektni zadatak je najbolja priprema za modul Izrada mini projekta.

Slika 19. Ishodi učenja za sva tri SIU-a modula UK

Skup ishoda učenja: Kuhinjsko posuđe i alati	Skup ishoda učenja: Kuhinjski strojevi i termički uređaji	Skup ishoda učenja: Kuhinjske prostorije
Obujam SIU: 3 CSVET	Obujam SIU: 3 CSVET	Obujam SIU: 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja	Ishodi učenja
Naveći sitni kuhinjski inventar	Razlikovati kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom	Razlikovati glavne i sporedne kuhinjske prostorije za pripremu namirnica
Razlikovati posuđe prema ulozi, vrstama i namjeni	Koristiti odgovarajući kuhinjski stroj za mehaničku pripremu namirnica	Odabrati prostoriju za obradu pojedinih namirnica
Razlikovati alate prema ulozi, vrstama i namjeni	Sastavljati i rastavljati kuhinjske strojeve za mehaničku obradu namirnica (npr. stroj za mljevene mesa)	Objasniti radne procese koji se obavljaju u glavnim i sporednim prostorijama za obradu živežnih namirnica
Upotrebljavati posuđe prema namjeni prilikom pripremljavanja jela	Razlikovati termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi jela	Naveći alat, pribor i opremu različitih kuhinjskih prostorija

Upotrebljavati alate prema namjeni prilikom pripreme i prigrotovljavanja jela	Koristiti odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom	
Održavati posuđe i alate na odgovarajući način	Obavijestiti nadležnu osobu o kvarovima i oštećenjima na strojevima i termičkim (tehnološkim) uređajima	

Slika 19. Ishodi učenja za sva tri SIU-a modula UK

Nastavnici koji realiziraju modul UK su se dogovorili da će učenici sve ishode učenja ostvariti projektnim zadatkom ili u Regionalnom centru kompetentnosti. Svi nastavnici će na početku nastave s učenicima dogovoriti:

- Odabir projektnog zadatka (učenici će u dogovoru s nastavnicima sami odabrati ugostiteljski objekt koji će opremiti sa kuhinjskim aparatima, strojevima, uređajima, posuđem i alatima)
- Trajanje svakog SIU-a (nastavnici će predstaviti vremenske okvire unutar kojih trebaju realizirati pojedine SIU-e)
- Gdje će realizirati SIU (svaki će nastavnik za svoj SIU reći gdje će realizirati vođeni proces učenja, učenje temeljeno na radu i što se očekuje od učenika u samostalnom radu)
- Vođenje dokumentacije opremanja kuhinje (svaki učenik kroz sva 3 SIU vodi portfolio u koji će dodavati radne listiće, popis opreme po prostorijama, materijale od kojih je oprema napravljena, domaće uratke, troškovnike uređaja i opreme i sl.). Radni listići omogućuju uvid u dinamiku i kvalitetu rada učenika na projektnom zadatku. Podaci s radnih listića bit će temelj na koji će se nadovezivati iduće projektne aktivnosti. To znači da će se za realizaciju novih ishoda učenja koristiti podaci iz nekih starijih radnih listića (npr. vrsta određenog uređaja, njegova namjena u kuhinji i mogućnosti korištenja, u modulu tehnološki postupci obrade namirnica, koji je predviđen u drugom razredu, učenici će se prisjetiti namjene tog uređaja i mogućnosti korištenja i to provoditi kroz primjenu određenog tehnološkog postupka).
- Načine vrednovanja (formativnim vrednovanjem će nastavnici usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku, a svaki SIU ima i sumativno vrednovanje). Na kraju posljednjeg SIU-a će učenik prezentirati svoje rješenje projektnog zadatka pred svim nastavnicima modula UK. Nakon svake prezentacije će nastavnici dogovoriti zaključnu ocjenu za učenika.
- Kako u ovom primjeru svaki SIU ima obujam 3 CSVET, svaki daje ravnopravan doprinos zaključnoj ocjeni za modul (to znači da je moguće da neki SIU koji ima veći obujam značajnije utječe na zaključnu ocjenu modula)

Radna situacija

Tvrtka "Good Food" otvorila je moderan restoran u centru grada. Kao dio projekta potrebno je dizajnirati kuhinju restorana i opremiti ju suvremenom ugostiteljskom opremom. Učenik Br. 1. je uposlenik tvrtke "Good Food" i mora istražiti tržište i prema kapacitetu i veličini kuhinje dati svoj prijedlog potrebnog inventara i opreme za normalnu provedbu radnog procesa.

Svaki učenik će na početku rada na projektnom zadatku odrediti broj kuhinjskih prostorija, vrste strojeva, aparata i inventara kojim će biti opremljen svaki dio kuhinjskog bloka i njihov raspored postavljanja unutar tih prostorija ².

Na kraju modula učenik ima prateću dokumentaciju za kompletno opremljen kuhinjski blok restorana svoje tvrtke. Na osnovu te dokumentacije učenik izrađuje prezentaciju svog projektnog rješenja kojeg prezentira ispred učenika svojeg razreda i nastavnika.

² Učenicima dopustiti da samostalno skiciraju oblik kuhinje, odaberu potrebnu opremu i postave je u svaki dio kuhinjskog bloka kako bi svaki projekt bio originalan

Modul Ugostiteljska kuhinja

Kuhinjsko posuđe i alati
Kuhinjski strojevi i termički uređaji
Kuhinjske prostorije

Naziv tvrtke:
Sjedište:
Ime i prezime učenika:

Projekt dizajniranje i opremanje kuhinje restorana

Školska godina 2023./2024.

SIU Kuhinjske prostorije

U prvom SIU učenik kroz projektne zadatke dizajnira oblikom prostorije jednog kuhinjskog bloka

Tvrtka "Good Food"

Vrste restorana:

Kuhinjske prostorije:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Kratak opis svake prostorije - veličina i namjena

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Prijedlog shematskog prikaza kuhinjskog bloka:

SIU Kuhinjski strojevi i termički uređaji

U drugom SIU planira opremanje svakog dijela kuhinjskog bloka kuhinjskim strojevima i termičkim uređajima i o tome popunjava radni listić.

Kuhinjski blok

1. Naziv prostorije:
Popis strojeva i termičkih uređaja:
2. Naziv prostorije:
Popis strojeva i termičkih uređaja:
3. Naziv prostorije:
Popis strojeva i termičkih uređaja:
4. Naziv prostorije:
Popis strojeva i termičkih uređaja:
5. Naziv prostorije:
Popis strojeva i termičkih uređaja:

Slike ili fotografije po dva stroja i aparata za svaku pojedinu prostoriju kuhinjskog bloka

SIU Kuhinjsko posuđe i alati

U trećem SIU učenik planira opremanje svakog dijela kuhinjskog bloka kuhinjskim posuđem i alatima i o tome popunjava radni listić.

Kuhinjski blok

1. Naziv prostorije:
Popis kuhinjskog posuđa i alata:
2. Naziv prostorije:
Popis kuhinjskog posuđa i alata:
3. Naziv prostorije:
Popis kuhinjskog posuđa i alata:
4. Naziv prostorije:
Popis kuhinjskog posuđa i alata:
5. Naziv prostorije:
Popis kuhinjskog posuđa i alata:

Slike ili fotografije kuhinjskog posuđa i alata za svaku pojedinu prostoriju kuhinjskog bloka

9.4. Primjer realizacije modula kroz suradnju strukovnih nastavnika i nastavnika općeobrazovnih modula - Engleski jezik

U nastavku je razrađen primjer suradnje strukovnih nastavnika i nastavnika Engleskog jezika kroz projekt „Pita od jabuka“

Projekt: 100 komada pite od jabuka - 2. razred						
STRUKA				ENGLESKI JEZIK		
NAZIV MODULA	TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA			KOMUNIKACIJA I STAVOVA	MIŠLJENJA, IDEJA	I
Obujam modula (CSVET)	3			6		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljeno g na radu	Samostalne aktivnosti učenika/pol lazniaka	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/pol aznika
	80 – 90 %	10 – 20 %	10 – 20 %	50 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
Ključni pojmovi u ovom projektu	tehnološki procesi u slastičarstvu, recepture i normativ, greške u izradi slastica, slijed radnih operacija			interakcija, izvještaj, prezentacija, promidžba, grafički prikaz, statistika		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumu ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će analizirati tehnološke postupke kod izrade slastica i prilagoditi recepturu radnom zadatku.			Učenje temeljeno na radu u nastavi engleskoga jezika povezuje se i implementira kroz strukovni dio kurikulumu pojedinog sektorskog kurikulumu/kurikulumu ustanove. Ishode ovog modula učenici mogu djelomično ostvariti realiziranjem radnih zadataka koji se mogu simulirati u specijaliziranim i odgovarajuće opremljenim školskim učionicama i praktikumima i/ili u suradnji nastavnika i škole s poslodavcem i/ili nacionalnim centrima kompetentnosti. Učenicima je potrebno omogućiti učenje u uvjetima u kojima će aktivno uvježbati određene situacije. U simuliranim stvarnim situacijama učenici kroz projektne i istraživačke zadatke samostalno ili u paru rješavaju situacijske probleme vezane uz ciljeve modula s namjerom ostvarivanja njegovih ishoda. Odgojno-obrazovni ishodi ostvaruju se učenjem temeljenom na radu i kroz različite stručne posjete institucijama i poslovnim subjektima relevantnim za pojedini sektor/zanimanje gdje je učenike		

		potrebno uključiti u edukacijske aktivnosti/projekte koje se eventualno provode.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula u ovom projektu	Specijalizirana učionica i/ili kabinet za nastavu stranog jezika opremljena računalom s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, projektorom s projektnim platnom i/ili interaktivnim ekranom. Preporučuje se da učionica za poučavanje jezika omogućuje fleksibilnost u organizaciji prostora tj. lako pomicanje stolova i stolica kako bi prostor odgovarao različitim potrebama koje proizlaze iz oblika rada specifičnih za nastavu stranih jezika (npr. podjela učenika u manje grupe, suradničko učenje i sl). Prostor treba uskladiti s ciljevima nastave kako bi se stvorili najbolji mogući materijalni uvjeti za postizanje željenih rezultata	

Skup ishoda učenja iz SK-a:	TEHNOLOGIJA SLASTICA	IZRADE	AKTIVNOSTI U POSLOVANJU
Obujam (CSVET) SIU	3 CSVET		2 CSVET
Ishodi učenja u ovom projektu			
Prilagoditi recepturu radnom zadatku.	Analizirati duži izvoran ili prilagođen tekst o temama iz struke pri slušanju i čitanju.		
Navesti slijed rada prema recepturi.	Govoriti dug tekst o temama iz struke koristeći se složenim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji.		
Prepoznati tehnološke postupke pripreme i izrade.	Sudjelovati u dužemu neplaniranom i dugome planiranom razgovoru o temama iz struke.		
Objasniti razlike između normativa i recepture.	Pisati dug strukturiran tekst o temama iz struke koristeći se složenim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji.		
Opisati greške kod nepravilne pripreme namirnica.	Posredovati složene koncepte i složene stručne tekstove te posredovati u neformalnim komunikacijskim situacijama u poslovnom okruženju.		
Povezati uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade	Procjenjivati informacije iz različitih vrsta		

slastice.		tekstova i izvora, primjenjivati pravila za citiranje izvora te izvoditi duže prezentacije složenih sadržaja iz područja struke.
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU u ovom projektu		
Heuristička nastava (vođeno učenje) i istraživačka nastava temeljena na projektu 100 komada pite od jabuka. Radom na projektu u timovima od dva učenika, istraživanjem, uz pomoć nastavnika koji ima ulogu mentora i koordinatora aktivnosti, učenici stječu znanje o prilagodbi normativa u recepturi za izradu 100 komada pite od jabuka, o koracima rada prema recepturi od pripreme do izrade i posluživanja. Prosječan recept za pitu od jabuka je za 25 komada. Pojmovi koje učenici trebaju usvojiti su: • receptura • normativ • prilagodba normativa radnom zadatku • slijed rada po koracima prema recepturi		Dominantan nastavni sustav je istraživačka nastava. Predlaže se rad u parovima ili manjim skupinama. Radom na materijalima uz pomoć nastavnika koji ima ulogu mentora i koordinatora učenici usvajaju znanja o recepturama, normativima, prilagodbi receptura radnom procesu. Kroz istraživačku nastavu učenici preuzimaju odgovornost, razvijaju socijalne i komunikacijske vještine, suradnički uče i rade u timu te na taj način stječu dugotrajna znanja o čitanju recepture, prilagodbi namornativa zadatku i slijedu rada prema recepturi, s naglaskom na primjeni u svakodnevnom životu i potencijalnim radnim mjestima u okviru odgovarajućeg područja obrazovanja.
Nastavne cjeline/teme	Recepture - sastavnice recepta - prilagodba recepta radnom zadatku - radne operacije prema receptu	Službeni dopisi Promidžbeni materijali Statistika Vokabular proširiti jezikom određene struke po potrebi. Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini B2 ZEROJ-a

Projekt: 100 kom pite od jabuka	
Radna situacija: - učenici istražuju i prikupljaju dvije različite recepture za pitu od jabuka - uočavaju razlike između normativa u recepturama i opisuju pismeno - normative iz tih recepata prilagođavaju za 100 komada pite od jabuka - opisuju slijed rada izrade pite od jabuka po koracima - razlikuju tehnološke procese pripreme od izrade u recepturi - izrađuju prezentaciju na hrvatskom jeziku za dva recepta i prezentaciju na engleskom jeziku za dva recepta - prezentiraju usmeno i naizmjenično svoj rad na hrvatskom jeziku i na engleskom jeziku	
Načini i primjer vrednovanja u ovom projektu	
Nastavnik Struke	Nastavnik engleskog jezika

Učenici u timovima analiziraju: - dvije različite recepture za pitu od jabuka - opisuju razlike u normativima između receptura - svaki normativ prilagođavaju za 100 komada pite od jabuka - opisuju redoslijed rada izrade pite od jabuka po koracima - opisuju tehnološke postupke od početka izrade do kraja - izrađuju prezentaciju na hrvatskom jeziku za zadatak - naizmjenično prezentiraju zadatak Primjer vrednovanja: - provjeriti točnost opisa normativa i recepture - provjeriti prilagodbu recepture - analizirati opise redoslijeda rada dali su navedeni svi koraci i točnost redoslijeda - analizirati opise tehnoloških postupaka za svaku recepturu	Učenici u timovima analiziraju: - dvije različite recepture za pitu od jabuka na engleskom jeziku - opisuju razlike u normativima između receptura na engleskom jeziku - svaki normativ prilagođavaju za 100 komada pite od jabuka - opisuju redoslijed rada izrade pite od jabuka po koracima - opisuju tehnološke postupke od početka izrade do kraja - izrađuju prezentaciju za odabrane recepture i prema zadatku na engleskom jeziku - naizmjenično prezentiraju zadatak Primjer vrednovanja: - timski rad, suradnja - gramatika, izgovor
Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Za učenike s teškoćama Učenike s teškoćama grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje pri rješavanju zadatka te pomagati učenicima s teškoćama. Ukoliko se pokaže potreba nastavnik učenicima s teškoćama daje dodatne upute. Učenici s teškoćama mogu preskočiti rješavanje dijela primjera. Za darovite učenike Darovitim učenicima se zadaje zadatak sa proširenim dijelovima ili istraživački rad, ovisno o procjeni nastavnika i sposobnostima darovitih učenika. Predloženi primjer bi daroviti učenici trebali riješiti u cijelosti.	

9.5. Primjer realizacije modula Priprema živežnih namirnica kroz suradnju strukovnih nastavnika i nastavnika Matematike

Modul Priprema živežnih namirnica realizira se u drugom razredu zanimanja Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica u podsektoru ugostiteljstva, a sastoji se od dva skupa ishoda učenja (dalje u tekstu: SIU):

- SIU Priprema i obrada živežnih namirnica 7 CSVET
- SIU Mjerne jedinice u kuharstvu 4 CSVET

Kada se analiziraju ishodi učenja SIU-a **Mjerne jedinice u kuharstvu:**

1. Razlikovati osnovne mjerne jedinice za mjerenje volumena tekućine, mase, duljine i količine
2. Koristiti pribor i uređaje za mjerenje količina namirnica
3. Izmjeriti namirnice prema zadanoj recepturi i nalogu kuhara
4. Koristiti osnovne matematičke operacije za izračun
5. Koristiti točne mjere namirnica u pripremi jela prema zadanim normativim

Ishod učenja **Matematike**:

1. Provoditi osnovne matematičke operacije za učinkovito vođenje odjela domaćinstva smještajnog objekta

Iako se da zaključiti da se ishodi učenja Mjerne jedinice u kuharstvu i Matematike u velikom dijelu preklapaju.

Zbog toga bi suradnja nastavnika koji će realizirati SIU **Mjerne jedinice u kuharstvu** i nastavnika **Matematike** bila vrlo jednostavna, a zanimljiva.

Ako će se SIU Mjerne jedinice u kuharstvu realizirati u fondu od 100 sati (točan broj definira svaka škola u Kurikulumu ustanove za strukovno obrazovanje svake školske godine), prijedlog je da nastavnik Matematike realizira najmanje 7 sati nastave Mjerne jedinice (Koristiti se sustavom mjernih jedinica). Strukovni nastavnik i nastavnik Matematike trebali bi se izmjenjivati u realizaciji nastave, pratiti i vrednovati rad učenika prema unaprijed dogovorenim kriterijima. Kako se radi o strukovnom modulu koji se realizira u školskim radionicama, najbolje je unaprijed dogovoriti radne scenarije s aktivnostima učenika koje omogućuju da ih vrednuje i strukovni nastavnik i nastavnik Matematike. **Primjer radnog scenarija za suradnju strukovnog nastavnika i nastavnika Matematike:**

Opis radne situacije: Učenik dobiva zadatak napraviti palačinke za 20 osoba.

Radni zadatci za učenike:

- prilagoditi recepturu i normativ za izradu palačinki za 20 osoba
- imenovati osnovne mjerne jedinice za mjerenje volumena tekućine, mase, i količine
- koristiti uređaje za mjerenje tekućine i suhih živežnih namirnica poštujući zadane normative
- osnovnim matematičkim operacijama izračunati potrebne količine sastojaka za izradu palačinki
- koristeći sustav mjernih jedinica preračunati mjerne jedinice
-

1. Primjer radnog scenarija za suradnju strukovnog nastavnika i nastavnika Matematike:

a) Pripremite na listićima tri kratka primjera radnih situacija

1. Poznavanje i pravilno korištenja receptura i normativa te točno utvrđivanje dostane količine namirnica za određeno jelo vrlo je važno. Koju količinu namirnica treba pripremiti za pripremu jela za svoje goste (da ne bude niti premalo niti previše)? Prema zadanoj kalkulaciji izračunajte potrebne količine sastojaka za izradu palačinki za 20 osoba.

KALKULACIJA				
Naziv jela: Palačinke			Broj: za 10 osoba	
Redni broj	Vrsta namirnice	Jedinična mjera	Količina za 10 osoba	Količina za 20 osoba
1.	Brašno	g	300	
2.	Ulje	dl	1	
3.	Mlijeko	dl	5	
4.	Jaja	kom	2	
5.	Šećer	g	40	
6.	Sol	g	4	

2. Prema zadanoj recepturi za izradu palačinki izvažite/odmjerite sve potrebne namirnice. Zapišite količinu odmjernih namirnica u priloženu tablicu i iskažite izmjerene količine u većoj/manjoj mjernoj jedinici.

Redni broj	Vrsta namirnice	Jedinična mjera	Jedinična mjera	Jedinična mjera
1.	Brašno	g	dag	kg
2.	Ulje	dl	l	ml
3.	Mlijeko	dl	l	ml
4.	Jaja	kom	kom	ml
5.	Šećer	g	dag	kg
6.	Sol	g	dag	kg

3. U novom restoranu, uz palačinke, prodaju se i druga jela. Izračunajte obračun prodanih jela i ukupni iznos istaknite u eurima.

OBRAČUN PRODANIH JELA (KONZUMACIJA)

Vrsta jela	Ukupno izdano obroka	Cijena u eurima	Ukupni iznos u eurima
Hladna plata	30	8,00	240,00
Krem juha od gljiva	20	3,00	60,00
Teleći medaljoni u umaku od šampinjona	25	15,00	375,00
Palačinke s čokoladom	20	3,00	60,00
			Ukupno: 735,00 eura

- b) Podijelite učenike u 3 tima i svakom podijelite jedan listić s jednim od gore navedenih primjera kako bi svaki imao svoj zadatak
- c) Svaki tim će prezentirati ostalim učenicima iz razreda i nastavnicima svoj rad i pokazati zahvate prve pomoći koji mogu spasiti život ugroženoj osobi.

Vrednovanje projektnog zadatka

Vrednovanje za učenje: Nastavniku strukovnog predmeta i nastavniku Matematike može pomoći ova tablica:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik se pripremio za projektnu nastavu prema uputama profesora			
Učenik surađuje s ostalim učenicima tijekom timskog rada i izvršava svoj dio zadatka			
Učenik sudjeluje u prezentaciji dobivenih rezultata			
Učenik provodi vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje			

Vrednovanje kao učenje: U vrednovanju timskog rada unutar svojeg tima učeniku može pomoći ova tablica:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Uspješno smo izvršili projektni zadatak			
Svi članovi tima su međusobno uvažavali tuđa mišljenja			
Zadovoljan/zadovoljna sam osobnim doprinosom rješenju projektnog zadatka			
Sviđa mi se ovakav način učenja i poučavanja			

Vrednovanje kao učenje: U vrednovanju rada drugih timova učeniku može pomoći ova tablica:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Svaki član je sudjelovao u radu			
Uspješno je završen projektni zadatak			

Vrednovanje naučenog: Preporučuje se da nastavnik uzme u obzir vršnjačko vrednovanje učenika iz prethodne tablice, a pri vrednovanju realizacije elemenata procjene može se poslužiti sljedećim tablicama:

Elementi procjene nastavnika Matematike	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik navodi osnovne mjerne jedinice za mjerenje volumena tekućine, mase i količine			
Učenik koristiti osnovne matematičke operacije za izračun			
Prezentacija timskog rada			

Elementi procjene nastavnika strukovnih predmeta	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik koristi propisanu zaštitnu opremu, odjeću i obuću			
Učenik pravilno odmjerava tekućine i suhe živežne namirnice poštujući zadane normative Učenik izađuje zadano jelo prema recepturi i normativu			
Prezentacija timskog rada			

Nastavnicima za vrednovanje naučenog mogu poslužiti sljedeći radni listići:

Radni listići

U ovom radnom listiću će učenik pokazati da je usvojio ishode iz OSNOVA ZAŠTITE NA RADU i da zna:

- opisati postupke vezane za zaštitu na radu, zaštite od požara, zaštite od udara električne struje i zaštite od utjecaja opasnih tvari.
- pravilno koristiti i održavati osobnu zaštitnu opremu, odjeću i obuću
- opisati postupke pružanja prve pomoći kod ozljeda, nagnječenja, lomova i nakon oslobađanja iz strujnog kruga

Radni listić ima nekoliko cjelina, a svaka cjelina se sastoji od sljedećih dijelova:

Dijelovi radnog listića	Grafička oznaka
A) zadataka za samostalan rad učenika	
B) radnih situacija za koje će učenik primijeniti osnove zaštite na radu	
C) projektnih zadataka za rad učenika u timu	

Prije nego što počneš odgovarati na postavljena pitanja popuni sljedeću tablicu koja je vezana za tvoja predznanja o zaštiti na radu:

Pitanje	Slažem se potpuno	Većim dijelom se slažem	Manjim dijelom se slažem	Uopće se ne slažem
Upoznat sam sa zaštitom na radu za moje zanimanje				
Znam koju zaštitnu odjeću, obuću i opremu treba koristiti u mom zanimanju				
Znam primijeniti prvu pomoć unesrećenom				

Osnove zaštite na radu sam naučio:

- kroz školske izvannastavne aktivnosti
- na neki drugi način i to _____

Uporaba propisane zaštitne opreme, odjeće i obuće

1.	Nabroji osobnu zaštitnu opremu u tvojem zanimanju:
	
2.	Učenik na praksi kod poslodavca treba koristiti zaštitnu odjeću i obuću? DA NE
3.	Osobna zaštitna oprema za zaštitu od pada predmeta s visine je marama? DA NE

9.6. Primjer realizacije modula Komunikacija u radnoj sredini za stjecanje kvalifikacije Radnik/radnica u domaćinstvu smještajnog objekta kroz suradnju strukovnog nastavnika i nastavnika Hrvatskog jezika

Modul **Komunikacija u radnoj sredini** realizira se u prvoj godini obrazovanja, a sastoji se od tri skupa ishoda učenja (dalje u tekstu: SIU):

- Komunikacija i poslovni bonton u domaćinstvu
- Primjena IKT-a u domaćinstvu smještajnog objekta
- Strani jezik u struci

Kada se analiziraju ishodi učenja SIU-a **Komunikacija i poslovni bonton u domaćinstvu**:

- nabrojati osnovna načela uspješnog komuniciranja s gostima i suradnicima u smještajnom objektu
- primijeniti tehnike učinkovite komunikacije s gostima i suradnicima u smještajnom objektu (aktivno slušanje, parafraziranje, kontakt očima i sl.)
- primijeniti temeljna načela bontona u verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji s gostima i zaposlenicima
- primijeniti pravila usmenog i pisanog komuniciranja na hrvatskom jeziku s gostima i suradnicima

Ishodi učenja **Hrvatskog jezika** u strukovnim školama:

- Učenik sluša i opisuje tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom.

- Učenik oblikuje tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom prema modelu i smjernicama.

Iako se da zaključiti da se ishodi učenja Komunikacija i poslovni bonton u domaćinstvu i Hrvatskog jezika u velikom dijelu preklapaju.

Zbog toga bi suradnja nastavnika koji će realizirati SIU Komunikacija i poslovni bonton u domaćinstvu i nastavnika Hrvatskoga jezika bila primjenjiva i zanimljiva.

Načini stjecanja skupova ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
(od – do, postotak)	10%	70%-80%	10%-20%

Ako će se SIU Komunikacija i poslovni bonton u domaćinstvu realizirati u fondu od 40 sati (točan broj definira svaka škola u Kurikulumu ustanove za strukovno obrazovanje svake školske godine), prijedlog je da nastavnik Hrvatskog jezika realizira najmanje 7 sati nastave SIU Komunikacija i poslovni bonton. Strukovni nastavnik i nastavnik hrvatskog jezika trebali bi se izmjenjivati u realizaciji nastave, pratiti i vrednovati rad učenika prema unaprijed dogovorenim kriterijima. Najbolje je unaprijed dogovoriti radne scenarije s aktivnostima učenika koje omogućuju da ih vrednuje i strukovni nastavnik i nastavnik Hrvatskog jezika.

Primjer radnog scenarija za suradnju strukovnog nastavnika i nastavnika Hrvatskog jezika:

Radni scenarij: Simulacija komunikacije prilikom čišćenja sobe. Učenicima u paru zadaje se zadatak simulirati komunikaciju prilikom čišćenja jedne sobe.

Opis scenarija: Učenik (radnik/radnica u domaćinstvu smještajnog objekta) samostalno ulazi u smještajnu jedinicu u kojoj se nalazi gost kojega glumi drugi učenik. Učenik treba komunicirati (verbalno i neverbalno) poštujući načela bontona verbalne i neverbalne komunikacije i procedure smještajnog objekta. Drugi učenik (gost), koristeći pravila bontona odgovara na upite i potrebe radnika/radnice u domaćinstvu smještajnog objekta. Učenici u komunikaciji koriste standardni hrvatski jezik. Učenik (gost) će po završetku čišćenja sobe, na email smještajnog objekta, poslati pisanu pohvalu/pritužbu na rad radnika/radnice u domaćinstvu smještajnog objekta.

Radni zadaci za učenike (učenik će):

- sudjelovati u radnoj situaciji
- uočiti greške u komunikaciji koje su radnik/radnica i/ili gost u smještajnom objektu napravili / objasniti načela bontona u verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji
- primijeniti načela uspješnog komuniciranja s gostima i suradnicima u smještajnom objektu
- poslati e-poštu u skladu s poslovnom komunikacijom na hrvatskom standardnom jeziku

Vrednovanje za učenje: Nastavniku strukovnog predmeta i nastavniku hrvatskoga jezika može pomoći ova tablica:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Učenik se pripremio za radne zadatke prema uputama nastavnika			
Učenik primjenjuje osnovna pravila uspješne komunikacije			
Učenik primjenjuje načela bontona u verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji			
Učenik primjenjuje pravila usmenog i pisanog komuniciranja na hrvatskom jeziku			
Učenik provodi vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje			

Učenici nakon izvedbe simulacije sa nastavnikom razgovaraju jesu li pravilno upotrebljavali stručno nazivlje i ponašali se poštujući načela poslovnog bontona

Vrednovanje kao učenje: Učenici uz pomoć nastavnika izdvajaju riječi stručne terminologije i zajedno komentiraju jesu li ih upotrijebili u pravilnom kontekstu navedene radne situacije. U vrednovanju svoga rada učeniku može pomoći ova tablica:

Elementi procjene	Potpuno	Djelomično	Potrebno doraditi
Koristio/la sam stručnu terminologiju u komunikaciji			

U određenoj radnoj situaciji upotrijebio/la sam pravilne stručne riječi			
Zadovoljan/zadovoljna sam osobnim doprinosom u simulaciji radne situacije			
Sviđa mi se ovakav način učenja i poučavanja			

Vrednovanje naučenog: Učenike treba uvijek unaprijed upoznati s kriterijima vrednovanja i načinom izvođenja ocjene. Pri vrednovanju realizacije elemenata procjene može se poslužiti sljedećim tablicama:

Elementi procjene nastavnika strukovnih predmeta (usvojenost sadržaja)	ocjena
Samostalno, bez potpitanja nastavnika, objašnjava načela uspješne komunikacije i navodi primjere pogrešaka u komunikaciji u zadanoj radnoj situaciji	odličan
Samostalno, uz pomoć potpitanja nastavnika objašnjava uspješnu komunikaciju i primjere pogrešaka u komunikaciji u zadanoj radnoj situaciji	vrlo dobar
Objašnjava pravila uspješne verbalne i neverbalne komunikacije u zadanoj radnoj situaciji uz manje pogreške koje ne ispravlja samostalno	dobar
Razlikuje uspješnu i neuspješnu komunikaciju uz veliku pomoć nastavnika	dovoljan
Ne može samostalno, ni uz pomoć nastavnika, primijeniti pravila uspješne komunikacije u zadanoj radnoj situaciji	nedovoljan

U elementima procjene nastavnika hrvatskoga jezika (za vrednovanje naučenog) treba napraviti holističku rubriku prema kojoj će učenici biti ocijenjeni (učenike s njom treba pravodobno upoznati); rubrika se treba s razrađenim opisnicama odnositi na provjeru sljedećih ishoda:

Učenik:

- primjenjuje pravogovorna pravila hrvatskoga standardnog jezika u skladu s pripadajućim funkcionalnim i situacijskim stilom teksta
- oblikuje elektroničko poslovno pismo prema modelu poštujući obilježja poslovnoga dopisivanja

Rubrika treba sadržavati bodove i jasne opisnice prema kojima će se izvesti ocjena, odnosno sumativno vrednovanje.

VAŽNO: sve aktivnosti trebaju se s učenicima uvježbavati, redovito davati povratne informacije učenicima o uspješnosti izvedbe svake aktivnosti pa na kraju sumativno vrednovati – ocjene se izvode za SIU i za predmet hrvatski jezik odvojeno (posebno).

9.7. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa u zanimanju Slastičar / Slastičarka

Uvod

Kao primjer realizacije jednog modula kroz suradnju strukovnih nastavnika koristit će se modul Slastice od smjesa koji pripada zanimanju Slastičar / Slastičarka. Modul se realizira u drugom razredu u drugom polugodištu. Sastoji se od 2 skupa ishoda učenja (u daljnjem tekstu: SIU) koje može realizirati jedan nastavnik, ali i 2 različita nastavnika između kojih je potrebna suradnja. Prvi SIU je obujma 3 CSVET boda, a drugi SIU 9 CSVET boda.

Modul: Slastice od smjesa	
SIU: Osnove izrade smjesa	SIU: Izrada slastica od različitih vrsta smjesa
Obujam: 3 CSVET	Obujam: 9 CSVET

Slika 20. Slastice od smjesa

Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	10 - 20 %	80 - 90 %	10 - 20 %

Slika 21. Izvadak iz strukovnog kurikulumu Slastičar / Slastičarka za modul Slastice od smjesa:

Načini stjecanja ishoda učenja određeni su u okviru fleksibilnih postotaka. To znači da se ishodi u modulu Slastice od smjesa stječu npr. 10 % vođenim procesom učenja, 80 % učenjem temeljenom na radu i 10 % samostalnim aktivnostima učenika. Za konkretnu školsku godinu ti postotci moraju biti određeni i upisani u KUSO kao i ukupan fond sati modula Slastice od smjesa.

Skup ishoda učenja: Osnove izrade smjesa	Obujam SIU: 3 CSVET	Primjer vrednovanja
Ishodi učenja		
Opisati svojstva i načine izrade svake smjese		Učenik je u stanju objasniti svojstva i načine izrade rolata od lagane biskvitne smjese. Ocjenjuje se na temelju točnosti opisa svojstava i

		načina izrade.
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku smjesu		Učenik koristi pravilne tehnološke postupke izrade lagane biskvitne smjese za rolat. Ocjenjuje se na temelju odabira primjerenog tehnološkog postupka izrade.
Izraditi jednostavne slastice od različitih smjesa		Učenik izrađuje rolat s marmeladom od lagane biskvitne smjese. Ocjenjuje se točnost redoslijeda radnih operacija izrade.
Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta smjesa.		Učenik objašnjava organoleptička svojstva rolata od lagane biskvitne smjese. Ocjenjuje se na temelju točnosti prepoznavanja i opisa.
Skup ishoda učenja: Izrada slastica od različitih vrsta smjesa	Obujam SIU: 9 CSVET	Primjer vrednovanja
Ishodi učenja		
Opisati svojstva i načine izrade slastica prema vrsti smjese		Učenik opisuje svojstva teške biskvitne smjese, načine izrade slastica od teških biskvitnih smjesa. Ocjenjuje se na temelju točnosti opisa svojstava i načina izrade teških biskvitnih smjesa.
Razlikovati slastice prema vrsti smjese		Učenik na temelju zadanih receptura razlikuje vrste smjesa od kojih su slastice izrađene. Ocjenjuje se na temelju točnosti ispitivanja.
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih smjesa		Učenik koristi pravilne tehnološke postupke izrade Sacher torte od teške biskvitne smjese. Ocjenjuje se na temelju odabira primjerenog tehnološkog postupka izrade.
Izraditi slastice od različitih smjesa		Učenik izrađuje Sacher tortu od teške biskvitne smjese. Ocjenjuje se točnost redoslijeda radnih operacija izrade.
Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta smjesa		Učenik objašnjava organoleptička svojstva Sacher torte od teške biskvitne smjese. Ocjenjuje se na temelju točnosti prepoznavanja i opisa.

Slika 22. Ishodi učenja za dva SIU-a modula Slastice od smjesa

9.8. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa jednog strukovnog nastavnika

U nastavku će biti prikazan primjer na način da se dva SIU i njima pripadajući ishodi integriraju u projektni zadatak. Nastavnik će realizirati aktivnosti koje spadaju u pojedini SIU.

Nastava realizirana kroz projektne zadatke omogućuje ujednačeno vrednovanje jer učenik radi na svom projektu i povezuje različite SIU u jednu logičnu cjelinu (modul). Dodatna vrijednost ovakve projektne suradnje je mogućnost usvajanja novih ishoda učenja u nekom budućem modulu kroz nadogradnju postojećeg projektnog zadatka. Za primjer modula Slastice od smjesa koji će biti opisan u nastavku, projektni zadatak se može nadograditi u modulu Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (odvija se paralelno s modulom Slastice od smjesa).

Nastavnik koji realizira modul Slastice od smjesa će sve ishode učenja ostvariti projektnim zadatkom u školskoj specijaliziranoj učionici/praktikumu. Nastavnik će na početku nastave s učenicima dogovoriti:

- Trajanje svakog SIU-a (nastavnici će predstaviti vremenske okvire unutar kojih trebaju realizirati pojedine SIU-e).
- Gdje će realizirati SIU.
- Vođenje dokumentacije (svaki učenik kroz oba SIU vodi portfolio u koji će dodavati radne listiće, dijagrame, domaće uratke, troškovnike i sl.). Radni listići omogućuju uvid u dinamiku i kvalitetu rada učenika na projektnom zadatku. Podaci s radnih listića bit će temelj na koji će se nadovezivati iduće projektne aktivnosti. To znači da će se za realizaciju novih ishoda učenja koristiti podaci iz nekih starijih radnih listića.
- Načine vrednovanja (formativnim vrednovanjem nastavnik će usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku, a svaki SIU ima i sumativno vrednovanje). Na kraju posljednjeg SIU-a će učenik prezentirati svoje rješenje projektnog zadatka pred nastavnikom nositeljem modula Slastice od smjesa. Nakon svake prezentacije će nastavnik dogovoriti zaključnu ocjenu za učenika.
- SIU Izrada slastica od različitih vrsta smjesa ima obujam 6 CSVET boda te kao takav ima praktičnih ishoda što značajnije utječe na zaključnu ocjenu za modula.

Uloge:

Nastavnik ima ulogu vođe projektnog zadatka. Ona/on će:

- Predstaviti projektni zadatak učenicima i objasniti ciljeve, ishode učenja i očekivanja.
- Dogovoriti trajanje svakog SIU-a i predstaviti vremenske okvire unutar kojih trebaju realizirati pojedine SIU-e.
- Odrediti lokaciju gdje će se realizirati vođeni proces učenja za svaki SIU.
- Usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku kroz formativno vrednovanje.
- Provoditi sumativno vrednovanje za svaki SIU i na kraju modula.
- Sudjelovati u zaključnom ocjenjivanju učenika nakon prezentacije projektnog rješenja.

Učenik ima ulogu aktivnog sudionika u projektu. Njegove zadatke i odgovornosti uključuju:

- Istraživanje vrsta biskvitnih smjesa i prikupljanje relevantnih informacija
- Proučavanje svojstava i načina izrade za svaku vrstu biskvitne smjese
- Primjenu pravilnog tehnološkog postupka izrade zadane biskvitne smjese prema recepturi
- Procjenu i opis organoleptičkih svojstava slastice od lagane biskvitne smjese
- Proučavanje receptura zadanih slastica i određivanje kojoj vrsti biskvitnih smjesa pripadaju

- Odabir pravilnih tehnoloških postupaka za izradu zadane slastice od teške biskvitne smjese
- Izradu zadane slastice od teške biskvitne smjese pravilnim redoslijedom radnih postupaka
- Procjenu i opis organoleptičkih svojstava izrađene zadane slastice od teške biskvitne smjese

Način vrednovanja:

- Formativno vrednovanje: Nastavnik će usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku kroz pružanje povratnih informacija, vođenje rasprava i evaluaciju njihovih radnih listića, dijagrama, domaćih uradaka i sl.
- Sumativno vrednovanje: Nakon završetka svakog SIU-a, nastavnik će provesti sumativno vrednovanje kako bi ocijenio postignuća učenika. To može uključivati ispitivanje znanja, praktične provjere, ocjenu kvalitete izrađenih slastica te prezentaciju projektnog zadatka.

Scenarij: Klasične svjetske slastice od biskvitnih smjesa

Hodogram rada nastavnika:

- Nastavnik predstavlja projektni zadatak učenicima: klasične svjetske slastice od biskvitnih smjesa. Dogovara trajanje svakog SIU-a: razlikovanje vrsta biskvitnih smjesa, svojstva i načine izrade, odabir pravilnih tehnoloških postupaka, izrada zadane slastice od lagane biskvitne smjese, procjena organoleptičkih svojstava izrađene slastice. Objašnjava gdje će se realizirati svaki SIU: učionica, praktikum.
- Nastavnik realizira prva dva ishode u učionici, a preostale ishode u praktikumu..
- Vrednuje kvalitetu prezentacije, razumijevanje koncepta i ispunjenje ishoda učenja.
- Na temelju prezentacije i cjelokupnog rada, nastavnik donosi zaključnu ocjenu za učenika.

Hodogram rada učenika u učionici:

- Istražuju klasične svjetske slastice
- Proučavaju recepture klasičnih svjetskih slastica
- Izdvajaju klasične svjetske slastice izrađene od laganih i teških biskvitnih smjesa
- Odabiru jednu klasičnu svjetsku slasticu od lagane biskvitne smjese - (npr. Schwarzwald tortu)
- Istražuju povijest nastanka odabrane torte
- Istražuju utjecaj odabrane slastice na slastičarstvo u Hrvatskoj
- Izrađuju prezentaciju na temelju svih prikupljenih informacija i saznanja

Hodogram rada učenika u praktikumu:

- Prema recepturi pripremaju radni prostor, inventar i namirnice za izradu odabrane torte
- Odabiru primjerene tehnološke postupke za izradu torte
- Procjenjuju organoleptička svojstva izrađene torte

Hodogram rada učenika u praktikumu:

- pripremaju radno mjesto, inventar i alat
- Prema recepturi pripremaju namirnice

- važu namirnice
- pripremaju pećnicu i kalup za pečenje biskvitne smjese
- izrađuju biskvitnu smjesu primjerenim tehnološkim postupkom prema recepturi
- kuhaju nadjev/kremu
- pečeni biskvit hlade, oblikuju i nadjevaju
- ukrašavaju tortu
- režu tortu i procjenjuju organoleptička svojstva izrađene torte

Hodogram rada učenika u učionici:

- Pripremaju prezentaciju izrade odabrane torte po koracima s opisima kako i zašto rade svaki korak.

9.9. Primjer realizacije modula Sredstva ponude u zanimanju Tehničar posluživanja / Tehničarka posluživanja

Uvod

Kao primjer realizacije jednog modula kroz suradnju strukovnih nastavnika koristit će se modul Sredstva ponude koji pripada zanimanju Tehničar posluživanja / Tehničarka posluživanja. Modul se realizira u četvrtom razredu u prvom polugodištu. Sastoji se od 1 skupa ishoda učenja (u daljnjem tekstu: SIU) koje može realizirati jedan nastavnik, ali i 2 različita nastavnika između kojih je potrebna suradnja. SIU je obujma 3 CSVET boda.

Modul: Sredstva ponude	
SIU: Vrste sredstava ponude i njihova izrada	
Obujam: 3 CSVET	

Slika 23. Sredstva ponude

Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	10 - 20 %	60 - 70 %	20 - 30 %

Slika 24. Izvadak iz strukovnog kurikulumu Tehničar posluživanja / Tehničarka posluživanja za modul Sredstva ponude

Načini stjecanja ishoda učenja određeni su u okviru fleksibilnih postotaka. To znači da se ishodi u modulu Sredstva ponude stječu npr. 20 % vođenim procesom učenja, 60 % učenjem temeljenom na radu i 20 % samostalnim aktivnostima učenika. Za konkretnu školsku godinu ti postotci moraju biti određeni i upisani u KUSO kao i ukupan fond sati modula Sredstva ponude.

Skup ishoda učenja: Vrste sredstava ponude i njihova izrada	Obujam SIU: 3 CSVET	Primjer vrednovanja
Ishodi učenja		
Razlikovati sredstva ponude	Učenik je u stanju nabrojati sredstva ponude ugostiteljskih objekata. Ocjenjuje se na temelju točnosti nabrojanih sredstava ponude ugostiteljskih objekata.	
Navesti osnovne karakteristike, vrste jelovnika i dnevne karte	Učenik identificira osnovne karakteristike sredstava ponude, opisuje vrste jelovnika i dnevne karte i njihove karakteristike. Ocjenjuje se na temelju točnosti identificiranih karakteristika jelovnika i dnevne karte za svaku vrstu.	
Razlikovati osnovne karakteristike menija i meni karte	Učenik definira osnovne karakteristike menija i meni karte. Ocjenjuje se točnost definicija menija i meni karte.	
Prepoznati osnovne karakteristike vinske karte i cjenika pića	Učenik definira osnovne karakteristike vinske karte i cjenika pića. Ocjenjuje se na temelju točnosti prepoznavanja i opisa.	
Samostalno izraditi jelovnik i dnevnu kartu prema gastronomskim pravilima	Učenik sastavlja jelovnik i dnevnu kartu prema gastronomskim pravilima. Ocjenjuje se na temelju točnosti pridržavanja gastronomskih pravila pri sastavljanju.	
Kreirati ponudu menija prema gastronomskim pravilima	Učenik slaže ponudu menija prema gastronomskim pravilima. Ocjenjuje se na temelju točnosti pridržavanja gastronomskih pravila pri slaganju ponude menija.	
Kreirati vinsku kartu i cjenike pića	Učenik osmišljava vinsku kartu i cjenik pića. Ocjenjuje se na temelju stupnja kreativnosti pri osmišljavanju.	

Slika 25. Ishodi učenja za SIU-a modula Sredstva ponude

9.10. Primjer realizacije modula Sredstva ponude jednog strukovnog nastavnika

U nastavku će biti prikazan primjer na način da se SIU i njema pripadajući ishodi integriraju u projektni zadatak. Nastavnik će realizirati aktivnosti koje spadaju u SIU.

Nastava realizirana kroz projektne zadatke omogućuje ujednačeno vrednovanje jer učenik radi na svom projektu i povezuje ishode učenja iz SIU u jednu logičnu cjelinu (modul). Dodatna vrijednost ovakve projektne suradnje je mogućnost usvajanja novih ishoda učenja u nekom budućem modulu kroz nadogradnju postojećeg projektnog zadatka. Za primjer modula Sredstva ponude koji će biti opisan u

nastavku, projektni zadatak se može nadograditi u modulu Enologija s gastronomijom (odvija se paralelno s modulom Sredstva ponude).

Nastavnik koji realizira modul Sredstva ponude će sve ishode učenja ostvariti projektnim zadatkom u školskoj specijaliziranoj učionici/praktikumu. Nastavnik će na početku nastave s učenicima dogovoriti:

- Trajanje SIU-a (nastavnici će predstaviti vremenske okvire unutar kojih trebaju realizirati SIU).
- Gdje će realizirati SIU.
- Vođenje dokumentacije (svaki učenik kroz SIU vodi portfolio u koji će dodavati radne listiće, dijagrame, domaće uratke, troškovnike i sl.). Radni listići omogućuju uvid u dinamiku i kvalitetu rada učenika na projektnom zadatku. Podaci s radnih listića bit će temelj na koji će se nadovezivati iduće projektne aktivnosti. To znači da će se za realizaciju novih ishoda učenja koristiti podaci iz nekih starijih radnih listića.
- Načine vrednovanja (formativnim vrednovanjem nastavnik će usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku, a SIU ima i sumativno vrednovanje). Na kraju SIU-a će učenik prezentirati svoje rješenje projektnog zadatka pred nastavnikom nositeljem modula Sredstva ponude. Nakon svake prezentacije će nastavnik dogovoriti zaključnu ocjenu za učenika.
- SIU Sredstva ponude ima obujam 3 CSVET boda te kao takav ima praktičnih ishoda što značajnije utječe na zaključnu ocjenu za modula.

Uloge:

Nastavnik ima ulogu vođe projektnog zadatka. Ona/on će:

- Predstaviti projektni zadatak učenicima i objasniti ciljeve, ishode učenja i očekivanja.
- Dogovoriti trajanje SIU-a i predstaviti vremenske okvire unutar kojih trebaju realizirati SIU-e.
- Odrediti lokaciju gdje će se realizirati vođeni proces učenja za SIU.
- Usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku kroz formativno vrednovanje.
- Provoditi sumativno vrednovanje za SIU i na kraju modula.
- Sudjelovati u zaključnom ocjenjivanju učenika nakon prezentacije projektnog rješenja.

Učenik ima ulogu aktivnog sudionika u projektu. Njegove zadatke i odgovornosti uključuju:

- Istraživanje vrsta sredstava ponude u ugostiteljskim objektima vrsta biskvitnih smjesa i prikupljanje relevantnih informacija
- Proučavanje svojstava i načina izrade za svaku vrstu biskvitne smjese
- Primjenu pravilnog tehnološkog postupka izrade zadane biskvitne smjese prema recepturi
- Procjenu i opis organoleptičkih svojstava slastice od lagane biskvitne smjese
- Proučavanje receptura zadanih slastica i određivanje kojoj vrsti biskvitnih smjesa pripadaju
- Odabir pravilnih tehnoloških postupaka za izradu zadane slastice od teške biskvitne smjese
- Izradu zadane slastice od teške biskvitne smjese pravilnim redoslijedom radnih postupaka
- Procjenu i opis organoleptičkih svojstava izrađene zadane slastice od teške biskvitne smjese

Način vrednovanja:

- Formativno vrednovanje: Nastavnik će usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku kroz pružanje povratnih informacija, vođenje rasprava i evaluaciju njihovih radnih listića, dijagrama, domaćih uradaka i sl.
- Sumativno vrednovanje: Nakon završetka svakog SIU-a, nastavnik će provesti sumativno vrednovanje kako bi ocijenio postignuća učenika. To može uključivati ispitivanje znanja, praktične provjere, ocjenu kvalitete izrađenih slastica te prezentaciju projektnog zadatka.

Scenarij: Izraditi jelovnik ponude za istočnu Slavoniju i dnevnu kartu u sezoni bundeva

Hodogram rada nastavnika:

- Nastavnik predstavlja projektni zadatak učenicima: jelovnik ponude za istočnu Slavoniju i dnevna karta u sezoni bundeva. Dogovara trajanje SIU-a: učenici iz jednog lokalnog restorana uzimaju jelovnik i vinsku kartu i istražuju je li i u kojoj mjeri jelovnik usklađen s lokalnom gastronomijom, i kolika je zastupljenost vina iz vinskih regija Hrvatske, istražuju dali su jelovnik i vinska karta izrađeni prema gastronomskim pravilima, izrađuju jelovnik ponude za istočnu Slavoniju i dnevnu kartu u sezoni bundeva prema gastronomskim pravilima, izrađuju prezentaciju na osnovu istraženog i izrađenog jelovnika i dnevne karte. Objašnjava gdje će se realizirati SIU: učionica, praktikum.
- Nastavnik realizira prva četiri ishoda u učionici, a preostale ishode u praktikumu.
- Vrednuje kvalitetu prezentacije, razumijevanje koncepta i ispunjenje ishoda učenja.
- Na temelju prezentacije i cjelokupnog rada, nastavnik donosi zaključnu ocjenu za učenika.

Hodogram rada učenika u učionici:

- Istražuju jelovnik i vinsku kartu lokalnog restorana
- Istražuju u kojoj mjeri je jelovnik usklađen s lokalnom gastronomijom
- Istražuju kolika je zastupljenost vina iz vinskih regija Hrvatske u vinskoj karti lokalnog restorana
- Istražuju dali su jelovnik i vinska karta izrađeni prema gastronomskim pravilima

Hodogram rada učenika u praktikumu:

- Izrađuju jelovnik ponude za istočnu Slavoniju i dnevnu kartu u sezoni bundeva prema gastronomskim pravilima
- Izrađuju prezentaciju na temelju svih prikupljenih informacija i saznanja i prezentaciju izrađenog jelovnika i dnevne karte

9.11. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa kroz suradnju strukovnih nastavnika

U nastavku će biti prikazan primjer projektne suradnje na način da se dva SIU i njima pripadajući ishodi integriraju u projektni zadatak. Svaki nastavnik realizira aktivnosti koje spadaju u pojedini SIU, ali poštujući dogovorenu dinamiku i principe suradnje.

Nastava realizirana kroz projektne zadatke omogućuje ujednačeno vrednovanje jer učenik radi na svom projektu i povezuje različite SIU u jednu logičnu cjelinu (modul). Dodatna vrijednost ovakve projektne suradnje je mogućnost usvajanja novih ishoda učenja u nekom budućem modulu kroz nadogradnju postojećeg projektnog zadatka. Za primjer modula Slastice od smjesa koji će biti opisan u nastavku, projektni zadatak se može nadograditi u modulu Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složeijih slastica (odvija se paralelno s modulom Slastice od smjesa).

Nastavnici koji realiziraju modul Slastice od smjesa su se dogovorili da će učenici sve ishode učenja ostvariti projektnim zadatkom u školskoj specijaliziranoj učionici/praktikumu. Svi nastavnici će na početku nastave s učenicima dogovoriti:

- Trajanje svakog SIU-a (nastavnici će predstaviti vremenske okvire unutar kojih trebaju realizirati pojedine SIU-e).
- Gdje će realizirati SIU (svaki će nastavnik za svoj SIU reći gdje će realizirati vođeni proces učenja, učenje temeljeno na radu i što se očekuje od učenika u samostalnom radu)
- Vođenje dokumentacije (svaki učenik kroz oba SIU vodi portfolio u koji će dodavati radne listiće, dijagrame, domaće uratke, troškovnike i sl.). Radni listići omogućuju uvid u dinamiku i kvalitetu rada učenika na projektnom zadatku. Podaci s radnih listića bit će temelj na koji će se nadovezivati iduće projektne aktivnosti. To znači da će se za realizaciju novih ishoda učenja koristiti podaci iz nekih starijih radnih listića.
- Načine vrednovanja (formativnim vrednovanjem će nastavnici usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku, a svaki SIU ima i sumativno vrednovanje). Na kraju posljednjeg SIU-a će učenik prezentirati svoje rješenje projektnog zadatka pred svim nastavnicima modula Slastice od smjesa. Nakon svake prezentacije će nastavnici dogovoriti zaključnu ocjenu za učenika.
- SIU Izrada slastica od različitih vrsta smjesa ima obujam 6 CSVET boda te kao takav ima praktičnih ishoda što značajnije utječe na zaključnu ocjenu za modula.

Uloge:

Nastavnik ima ulogu vođe projektnog zadatka. Ona/on će:

- Predstaviti projektni zadatak učenicima i objasniti ciljeve, ishode učenja i očekivanja.
- Dogovoriti trajanje svakog SIU-a i predstaviti vremenske okvire unutar kojih trebaju realizirati pojedine SIU-e.
- Odrediti lokaciju gdje će se realizirati vođeni proces učenja za svaki SIU.
- Usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku kroz formativno vrednovanje.
- Provoditi sumativno vrednovanje za svaki SIU i na kraju modula.
- Sudjelovati u zaključnom ocjenjivanju učenika nakon prezentacije projektnog rješenja.

Učenik ima ulogu aktivnog sudionika u projektu. Njegove zadatke i odgovornosti uključuju:

- Istraživanje vrsta biskvitnih smjesa i prikupljanje relevantnih informacija
- Proučavanje svojstava i načina izrade za svaku vrstu biskvitne smjese
- Primjenu pravilnog tehnološkog postupka izrade zadane biskvitne smjese prema recepturi
- Procjenu i opis organoleptičkih svojstava slastice od lagane biskvitne smjese
- Proučavanje receptura zadanih slastica i određivanje kojoj vrsti biskvitnih smjesa pripadaju
- Odabir pravilnih tehnoloških postupaka za izradu zadane slastice od teške biskvitne smjese
- Izradu zadane slastice od teške biskvitne smjese pravilnim redoslijedom radnih postupaka
- Procjenu i opis organoleptičkih svojstava izrađene zadane slastice od teške biskvitne smjese

Način vrednovanja:

- Formativno vrednovanje: Nastavnik će usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku kroz pružanje povratnih informacija, vođenje rasprava i evaluaciju njihovih radnih listića, dijagrama, domaćih uradaka i sl.
- Sumativno vrednovanje: Nakon završetka svakog SIU-a, nastavnik će provesti sumativno vrednovanje kako bi ocijenio postignuća učenika. To može uključivati ispitivanje znanja, praktične provjere, ocjenu kvalitete izrađenih slastica te prezentaciju projektnog zadatka.

Scenarij: Klasične svjetske slastice od biskvitnih smjesa

Hodogram rada nastavnika:

- Nastavnici predstavljaju projektni zadatak učenicima: klasične svjetske slastice od biskvitnih smjesa. Dogovaraju trajanje svakog SIU-a: razlikovanje vrsta biskvitnih smjesa, svojstva i načine izrade, odabir pravilnih tehnoloških postupaka, izrada zadane slastice od lagane biskvitne smjese, procjena organoleptičkih svojstava izrađene slastice. Objašnjavaju gdje će se realizirati svaki SIU: učionica, praktikum.
- Prvi nastavnik realizira prva dva ishoda u učionici, drugi nastavnik realizira praktične ishode u praktikumu, oba nastavnika surađuju na izvođenju zadnjeg ishoda prezentaciju izrade odabrane torte po koracima s opisima kako i zašto rade svaki korak.
- Nastavnici vrednuju kvalitetu prezentacije, razumijevanje koncepta i ispunjenje ishoda učenja.
- Na temelju prezentacije i cjelokupnog rada, nastavnici dogovaraju zaključnu ocjenu za učenika.

Hodogram rada učenika u učionici:

- Istražuju klasične svjetske slastice
- Proučavaju recepture klasičnih svjetskih slastica
- Izdvajaju klasične svjetske slastice izrađene od laganih i teških biskvitnih smjesa
- Odabiru jednu klasičnu svjetsku slasticu od lagane biskvitne smjese - (npr. Schwarzwald tortu)
- Istražuju povijest nastanka odabrane torte
- Istražuju utjecaj odabrane slastice na slastičarstvo u Hrvatskoj
- Izrađuju prezentaciju na temelju svih prikupljenih informacija i saznanja

Hodogram rada učenika u praktikumu:

- Prema recepturi pripremaju radni prostor, inventar i namirnice za izradu odabrane torte
- Odabiru primjerene tehnološke postupke za izradu torte
- Procjenjuju organoleptička svojstva izrađene torte

Hodogram rada učenika u praktikumu:

- pripremaju radno mjesto, inventar i alat
- Prema recepturi pripremaju namirnice
- važu namirnice
- pripremaju pećnicu i kalup za pečenje biskvitne smjese

- izrađuju biskvitnu smjesu primjerenim tehnološkim postupkom prema recepturi
- kuhaju nadjev
- pečeni biskvit hlade, oblikuju i nadjevaju
- ukrašavaju tortu
- režu tortu i procjenjuju organoleptička svojstva izrađene torte

Hodogram rada učenika u učionici:

- Pripremaju prezentaciju izrade odabrane torte po koracima s opisima kako i zašto rade svaki korak.

9.12. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa koji pripada zanimanju Stastičar kroz suradnju strukovnog nastavnika i Regionalnog centra kompetentnosti

U nastavku će biti prikazan primjer projektne suradnje na način da se dva SIU i njima pripadajući ishodi izvode u suradnji s RCK-om. Nastavnik u suradnji s voditeljem RCK-a realizira aktivnosti koje spadaju u pojedini SIU, ali poštujući dogovorenu dinamiku i principe suradnje.

Nastava realizirana kroz projektne zadatke omogućuje ujednačeno vrednovanje jer učenik radi na svom projektu i povezuje različite SIU u jednu logičnu cjelinu (modul). Dodatna vrijednost ovakve projektne suradnje je mogućnost usvajanja novih ishoda učenja u nekom budućem modulu kroz nadogradnju postojećeg projektnog zadatka. Za primjer modula Slastice od smjesa koji će biti opisan u nastavku, projektni zadatak se može nadograditi u modulu Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (odvija se paralelno s modulom Slastice od smjesa).

Nastavnik i voditelj RCK-a koji realiziraju modul Slastice od smjesa su se dogovorili da će učenici sve ishode učenja ostvariti projektnim zadatkom u školskoj učionici i RCK-u. Nastavnik će na početku nastave s učenicima dogovoriti:

- Trajanje svakog SIU-a (nastavnik će predstaviti vremenske okvire unutar kojih trebaju realizirati pojedine SIU-e).
- Gdje će realizirati SIU (gdje će realizirati vođeni proces učenja, učenje temeljeno na radu i što se očekuje od učenika u samostalnom radu)
- Vođenje dokumentacije (svaki učenik kroz oba SIU vodi portfolio u koji će dodavati radne listiće, recepture sa normativima, slike slastica, zapise o usporedbi određenih vrsta slastica, kalorijsku vrijednost i sl.). Radni listići omogućuju uvid u dinamiku i kvalitetu rada učenika na projektnom zadatku. Podaci s radnih listića bit će temelj na koji će se nadovezivati iduće projektne aktivnosti. To znači da će se za realizaciju novih ishoda učenja koristiti podaci iz nekih starijih radnih listića.
- Načine vrednovanja (formativnim vrednovanjem će nastavnik usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku, a svaki SIU ima i sumativno vrednovanje). Na kraju posljednjeg SIU-a će učenik prezentirati svoje rješenje projektnog zadatka pred nastavnikom modula Slastice od smjesa. Nakon svake prezentacije će nastavnik dogovoriti zaključnu ocjenu za učenika.
- SIU Izrada slastica od različitih vrsta smjesa ima obujam 9 CSVET boda te kao takav ima više praktičnih ishoda što značajnije utječe na zaključnu ocjenu za modula.

Opis projektnog zadatka:

U regionalnom centru kompetentnosti, učenici će se uključiti u projekt izrade poznate svjetske slastice od teške biskvitne smjese za hotel s pet zvjezdica.. Ovaj projektni zadatak će omogućiti učenicima da primijene i prošire svoje znanje o osnovnim procesima obrade namirnica kao i tehnologiji izrade slastica.. Projektni zadatak će se temeljiti na radu u stvarnom okruženju i omogućiti učenicima da povežu različite ishode učenja u jednu logičnu cjelinu.

Uloge:

- Nastavnik ima ulogu vođe projektnog zadatka. Njegova/na uloga će biti usmjeravanje i podrška učenicima tijekom projekta, pružanje potrebnih informacija i stručnih znanja te evaluacija njihovog napretka.
- Voditelj centra kompetentnosti ima ulogu koordinacije s nastavnikom i organizacije projektnog zadatka. On/ona će osigurati potrebne resurse, prostor i tehničku podršku za uspješnu provedbu projekta. Pruža tehničku podršku učenicima i rješava tehnička pitanja ili izazove.
- Učenik ima ulogu aktivnog sudionika u projektu. Njegove zadatke i odgovornosti uključuju pripremu, radnog mjesta, uređaja, pribora i namirnica prema recepturi, odabir primjerenog tehnološkog postupak izrade i samostalno izrađivanje jedne svjetski poznate slastice od teške biskvitne smjese.

Način vrednovanja:

- Formativno vrednovanje će se provoditi tijekom cijelog projektnog zadatka. Nastavnik će pružati povratne informacije učenicima kako bi podržao njihov napredak i identificirao područja za daljnje poboljšanje.
- Sumativno vrednovanje će se provesti na kraju projektnog zadatka. Učenici će biti ocijenjeni na temelju propoznavanja namirnica za određenu slasticu, odabira određene vrste smjese za tu slasticu, sastavljanju recepture i normativa za slasticu, pravilnom odabiru odgovarajućeg tehnološkog postupka, ukrašavanju i prezentaciji svjetske slastice.

Scenarij: priprema svjetski poznate slastice

Hodogram rada nastavnika:

- Uvodna predavanja o vrstama slastice koje se pripremaju od različitih vrsta smjesa
- Praktične demonstracije pripreme jednostvane teške biskvitne smjese
- Podjela učenika u timove i dodjela odgovornosti za određene dijelove vježbe
- Praćenje napretka učenika, pružanje individualne podrške i povratnih informacija.
- Pružanje smjernica učenicima o različitim načinima pripreme slastica od biskvitnih smjesa ovisno o području odakle potječu, kao i tehnološkom postupku pripreme
- Praćenje napretka timova učenika i provjera usklađenosti s dnevnikom rada učenika
- Pružanje smjernica i podrške učenicima kod provedbe tehnološkog postupka gotovljenja biskvitne smjese kao i ukazivanje na eventualne pogreške pri odabiru temperature i vremenu trajanja tehnološkog postupka
- Organizacija sastanka timova kako bi se razgovaralo o napretku, rješavali eventualni izazovi i dijelili iskustva.
- Finalna evaluacija učenika temeljena na kvaliteti pripremljene slastice, njezinom okusu, konzistenciji, skladu boja i izvedbi posluživanja
- Pružanje povratnih informacija učenicima o njihovim postignućima i područjima za daljnje poboljšanje.

Hodogram rada voditelja RCK-a:

- Organizacija tehničkih resursa, alata, materijala, namirnica, termičkih uređaja za pravilno i uspješno prigrizivanje svjetske slastice
- Pružanje smjernica učenicima o suvremenim strojevima, aparatima i uređajima koji omogućavaju bržu pripremu, gotovljenje i čuvanje slastica kao i mogućnosti posluživanja na modernom inventaru,
- Pružanje smjernica i podrške učenicima za provedbu pripreme i gotovljenja slastica i upotrebu aparata, uređaja, strojeva i opreme koja će se koristiti u procesu rada, kao i otklanjanje eventualnih grešaka kod samog korištenja istih.
- Organizacija sastanka timova kako bi se razgovaralo o napretku, rješavali eventualni izazovi i dijelili iskustva.

Hodogram rada učenika:

- Faza pripreme:

- Proučavanje svjetski poznatih receptura poznatih svjetskih slastica
- Analiza namirnica potrebnih za pripremu određene slastice kako bi se odabrala određena slastica kojoj su sve propisane namirnice dostupne na našem području
- Odabir radnog zadatka (npr. Doboš torta)
- Sastanak tima učenika za planiranje rasporeda rada i raspodjelu zadataka.
- Faza gotovljenja:
 - Priprema alata, strojeva i uređaja za gotovljenje svjetske slastice
 - Priprema namirnica potrebnih za gotovljenje svjetske slastice
 - Slaganje normativa i recepture
 - Gotovljenje teške biskvitne smjese i kreme za svjetsku slasticu
 - Slaganje i ukrašavanje svjetske slastice
 - Prezentacija slastice na tanjuru
 - Degustacija i ocijenjivanje okusa i izgleda slastice
 - Utvrđivanje može li se slastica poslužiti u hotelu s pet zvjezdica
- Faza održivosti:
 - Ispitivanje javnosti o kvaliteti odabrane svjetske slastice
 - Identificiranje eventualnih nedostataka u slastici nakon ispitivanja javnosti
 - Priprema i nuđenje slastice na mjestu učenja temeljenog na radu (npr. ugostiteljski objekt, hotel ili neka druga vrsta objekta koja nudi usluge hrane i pića)
 - Pisanje izvještaja o provedenim istraživanjima i mogućnostima održivosti.
- Prezentacija projekta:
 - Priprema prezentacije koja obuhvaća opis radnih operacija, korištenih namirnica, opreme i prezentacija, postignutih rezultata i stečenih vještina.
 - Prezentacija projekta pred nastavnikom, voditeljem regionalnog centra i drugim učenicima.
 - Razmjena iskustava i povratne informacije o postignutim rezultatima.

Ovim projektom i predstavljenim koracima, učenici će imati priliku primijeniti svoje znanje i vještine iz područja slastičarstva koje se bavi gotovljenjem slastica od smjesa, razviti timski rad i komunikacijske vještine te steći iskustvo u pripremi, gotovljenju i posluživanju slastica od teških biskvitnih smjesa. Njihov rad i postignuća bit će vrednovani kako bi se utvrdilo postizanje ishoda učenja i uspješnost projektnog zadatka.

9.13. Primjer realizacije modula Slastice od smjesa kroz suradnju strukovnog nastavnika i poslodavca

U nastavku će biti prikazan primjer projektne suradnje na način da se dva SIU i njima pripadajući ishodi izvode u suradnji s poslodavcem. Nastavnik u suradnji s poslodavcem realizira aktivnosti koje spadaju u pojedini SIU, ali poštujući dogovorenu dinamiku i principe suradnje.

Dodatna vrijednost ovakve suradnje je mogućnost usvajanja novih ishoda učenja u nekom budućem modulu npr. Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (odvija se paralelno s modulom Slastice od smjesa).

Nastavnik i poslodavac koji realiziraju modul Slastice od smjesa su se dogovorili da će učenici sve ishode učenja ostvariti projektnim zadatkom u školskoj učionici i u stvarnim uvjetima. Nastavnik će na početku nastave s učenicima dogovoriti:

- Trajanje svakog SIU-a (nastavnik će predstaviti vremenske okvire unutar kojih trebaju realizirati pojedine SIU-e).
- Gdje će realizirati SIU (gdje će realizirati vođeni proces učenja, učenje temeljeno na radu i što se očekuje od učenika u samostalnom radu)
- Vođenje dokumentacije (svaki učenik kroz oba SIU vodi portfolio u koji će dodavati radne listiće, dijagrame, domaće uratke, troškovnike i sl.). Radni listići omogućuju uvid u dinamiku i kvalitetu rada učenika na projektnom zadatku. Podaci s radnih listića bit će temelj na koji će se nadovezivati iduće projektne aktivnosti. To znači da će se za realizaciju novih ishoda učenja koristiti podaci iz nekih starijih radnih listića.

- Načine vrednovanja (formativnim vrednovanjem će nastavnik usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku, a svaki SIU ima i sumativno vrednovanje). Na kraju posljednjeg SIU-a će učenik prezentirati svoje rješenje projektnog zadatka pred nastavnikom modula Slastice od smjesa. Nakon svake prezentacije će nastavnik dogovoriti zaključnu ocjenu za učenika.
- SIU Izrada slastica od različitih vrsta smjesa ima obujam 9 CSVET boda te kao takav ima više praktičnih ishoda što značajnije utječe na zaključnu ocjenu za modula.

Opis projektnog zadatka:

Učenici će se uključiti u izradu biskvitnih smjesa u art deco slastičarstvu u slastičarnici, kod poslodavca. Ovakva suradnja će omogućiti učenicima da primijene i prošire svoje znanje o osnovama izrade biskvitnih smjesa, kao i ukrašavanja biskvita. Zadatak će se temeljiti na radu u stvarnom okruženju i omogućiti učenicima da povežu različite ishode učenja u jednu logičnu cjelinu.

Uloge:

- Nastavnik: Vođa projektnog zadatka. Njegova uloga je usmjeravati i podržavati učenike tijekom izvođenja projekta. Također, odgovoran je za organizaciju radnih aktivnosti, vrednovanje učenika i pružanje stručne podrške.
- Poslodavac: Njegova uloga je osigurati potrebne resurse za izradu i ukrašavanje biskvita u art deco slastičarstvu, suradnja s nastavnikom i učenicima kako bi osiguralo uspješno izvršenje projektnog zadatka.
- Učenik: Aktivni sudionik u projektu. Njegove zadatke i odgovornosti uključuju sudjelovanje u izradi biskvitnih smjesa u art deco slastičarstvu, suradnju s ostalim članovima tima te pripremu i prezentaciju rezultata projekta.

Način vrednovanja:

- Formativno vrednovanje: Nastavnik će pružati povratne informacije učenicima tijekom cijelog procesa projekta. To će omogućiti učenicima da poboljšaju svoje vještine i razumijevanje i principe art deco slastičarstva. Također će se koristiti samoprocjenom učenika kako bi se potaknula njihova refleksija i samostalno učenje.
- Sumativno vrednovanje: Na kraju projekta, učenici će prezentirati svoje rezultate i iskustva u vezi s u izradom biskvitnih smjesa u art deco slastičarstvu. Njihov rad će se vrednovati na temelju zadanih ishoda učenja i tehničkih podataka o izvođenju projekta.

Scenarij: Izrada i ukrašavanje Joconde biskvita

Hodogram rada nastavnika:

- Dogovor s poslodavcem oko uloge nastavnika i učenika te dinamike izvođenja aktivnosti.
- Upoznavanje učenika s projektom, ciljevima i ishodima učenja.
- Organizacija uvodnog predavanja o osnovama art deco slastičarstva
- Dostavljanje tehničke dokumentacije i instrukcija učenicima.
- Vođenje rasprava i radionica o biskvitnim smjesama u art deco slastičarstvu.
- Praćenje napretka učenika i pružanje individualne podrške prema potrebi.
- Pružanje povratnih informacija učenicima.
- Priprema evaluacijskog materijala za formativno vrednovanje.

Hodogram poslodavca:

- Inicijalni sastanak s nastavnikom i učenicima radi razumijevanja projektnog zadatka i postavljanja očekivanja.
- Osiguravanje potrebnih resursa za izradu i ukrašavanje biskvitnih smjesa u art deco slastičarstvu uključujući alate, tehničku dokumentaciju i sigurnosnu opremu.
- Pružanje podrške učenicima u radu.
- Suradnja s nastavnikom i učenicima u definiranju rasporeda rada i koordinaciji aktivnosti s ostalim radnicima u slastičarnici.

- Pružanje tehničke podrške učenicima tijekom izrade i ukrašavanja biskvitnih smjesa u art deco slastičarstvu
- Osiguravanje sigurnosnih standarda i provođenje sigurnosnih mjera kako bi se zaštitili učenici tijekom rada.
- Redovito komuniciranje s nastavnikom i učenicima radi praćenja napretka, rješavanja eventualnih poteškoća i osiguravanja zadovoljstva poslodavca s izvedenim radom.
- Suradnja s nastavnikom i učenicima u pripremi prezentacije rezultata projekta i sudjelovanje u evaluaciji prezentacije.

Hodogram rada učenika:

- Faza pripreme:
 - o Proučavanje art deco slastičarstva
 - o Analiza receptura za izradu biskvitnih smjesa u art deco slastičarstvu
 - o Odabir radnog zadatka
 - o Sastanak tima učenika za planiranje rasporeda rada i raspodjelu zadataka.
- Faza izrade:
 - o Priprema alata, strojeva i uređaja za izradu biskvitnih smjesa
 - o Slaganje normativa i recepture
 - o Priprema namirnica potrebnih za izradu joconde biskvita
 - o Izrada joconde biskvita
 - o Ukrašavanje joconde biskvita čokoladom i jestivim bojama
 - o Priprema smjese za ukrašavanje biskvita
 - o Modeliranje joconde biskvita
 - o Ukrašavanje slastice s joconde biskvitnom smjesom
 - o Prezentacija gotove slastice s joconde biskvitnom smjesom na tanjuru
 - o Degustacija i ocjenjivanje okusa i izgleda slastice
- Faza održivosti:
 - o Ispitivanje javnosti o trendovima u slastičarstvu
 - o Identificiranje preferencija u art deco slastičarstvu
 - o Izrada i ponuda slastice na mjestu učenja temeljenog na radu (npr. ugostiteljski objekt, hotel ili neka druga vrsta objekta koja nudi usluge hrane i pića)
 - o Pisanje izvještaja o provedenim istraživanjima i mogućnostima održivosti.
- Prezentacija projekta:
 - o Priprema prezentacije koja obuhvaća opis radnih operacija, korištenih namirnica, opreme i prezentaciju postignutih rezultata i stečenih vještina.
 - o Prezentacija projekta pred nastavnikom, poslodavcem i drugim učenicima.
 - o Razmjena iskustava i povratne informacije o postignutim rezultatima.
- Ovim projektom učenici će imati priliku primijeniti svoje znanje i vještine iz područja slastičarstva, razviti timski rad i komunikacijske vještine te steći iskustvo u art deco slastičarstvu. Njihov rad i postignuća bit će vrednovani kako bi se utvrdilo postizanje ishoda učenja i uspješnost projektnog zadatka.

Poslodavac će osigurati resurse i podršku kako bi učenicima omogućio uspješno izvršenje projektnog zadatka. Njegova suradnja s nastavnikom bit će ključna u osiguravanju potrebnih resursa, pružanju stručnih savjeta i osiguravanju sigurnosnih standarda. Kroz suradnju s poslodavcem, učenici će imati priliku stjecati iskustvo rada u stvarnom okruženju i razumjeti kako funkcionira tržište rada u području art deco slastičarstva.

9.14. Primjer realizacije modula Socijalne vještine u kuhinji

Uvod

Kao primjer realizacije jednog modula koristit će se modul Socijalne vještine u kuhinji koji pripada zanimanju Kuhar. Modul se realizira u drugom razredu u drugom polugodištu. Sastoji se od jednog skupa ishoda učenja (u daljnjem tekstu: SIU) koje može realizirati jedan nastavnik, ali i 2 različita nastavnika između kojih je potrebna suradnja.

Modul: Socijalne vještine u kuhinji	
SIU: Socijalne vještine u kuhinji Obujam: 2 CSVET	Ishodi učenja: 1. Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji 2. Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije 3. Objasniti osnovne psihičke procese koji utječu na ponašanje u radnom okruženju 4. Primijeniti asertivnu komunikaciju kod rješavanja konfliktnih situacija u kuhinji 5. Primijeniti etička načela u poslovnom okruženju 6. Identificirati moguće izvore stresa u radnoj okolini 7. Analizirati vlastita ponašanja u stresnim situacijama pri radu

Slika 26. Modul Socijalne vještine u kuhinji i SIU

Ime modula	Socijalne vještine u kuhinji	Broj CSVET modula	2
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	15 – 25 %	35 – 45 %	35 – 45 %
Odabrani postotak stjecanja ishoda učenja modula	20 %	40 %	40 %
Broj sati izvedbe ishoda učenja u skupu	10	20	20

Načini stjecanja ishoda učenja određeni su u okviru fleksibilnih postotaka. To znači da se ishodi u modulu Socijalne vještine u kuhinji stječu npr. kao u na slici 2. koja prikazuje 20 % vođenim procesom učenja, 40 % učenjem temeljenom na radu i 40 % samostalnim aktivnostima učenika ili npr. 20 % vođenim procesom učenja, 45 % učenjem temeljenom na radu i 35 % samostalnim aktivnostima učenika. Za konkretnu školsku godinu ti postotci moraju biti određeni i upisani u KUSO kao i ukupan fond sati modula Socijalne vještine u kuhinji.

Primjer ocjenjivanja ishoda učenja:

- Ishod učenja 1: Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji. Učenik je u stanju razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji. Ocjenjuje se na temelju točnosti i potpunosti opisa elemenata komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji.
- Ishod učenja 2: Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije. Učenik je u stanju primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije. Ocjenjuje se na temelju primjene verbalne i neverbalne komunikacije uz poštivanje pravila poslovne komunikacije.
- Ishod učenja 3: Objasniti osnovne psihičke procese koji utječu na ponašanje u radnom okruženju. Učenik je u stanju objasniti osnovne psihičke procese koji utječu na ponašanje u radnom okruženju. Ocjenjuje se na temelju točnosti i potpunosti u objašnjavanju osnovnih psihičkih procesa koji utječu na ponašanje u radnom okruženju.
- Ishod učenja 4: Primijeniti asertivnu komunikaciju kod rješavanja konfliktnih situacija u kuhinji. Učenik je u stanju samostalno primijeniti asertivnu komunikaciju kod rješavanja konfliktnih situacija u kuhinji. Ocjenjuje se na temelju učinkovitosti u primjeni asertivne komunikacije i rješavanja konfliktnih situacija u kuhinji.
- Ishod učenja 5: Primijeniti etička načela u poslovnom okruženju. Učenik je u stanju samostalno primijeniti etička načela u poslovnom okruženju. Ocjenjuje se na temelju razine primijene etičkih načela u poslovnom okruženju.
- Ishod učenja 6: Identificirati moguće izvore stresa u radnoj okolini. Učenik je u stanju samostalno identificirati izvore stresa u radnoj okolini. Ocjenjuje se na temelju potpunosti identificiranja i opisa mogućih izvora stresa u radnoj okolini.
- Ishod učenja 7: Analizirati vlastita ponašanja u stresnim situacijama pri radu. Učenik je u stanju samostalno analizirati vlastita ponašanja u stresnim situacijama pri radu. Ocjenjuje se na temelju dubine i širine analize vlastitih ponašanja u stresnim situacijama pri radu.

Uloga nastavnika u modulu:

- Planiranje i organizacija: Nastavnik planira i organizira raspored aktivnosti tijekom 6 tjedana kako bi osigurao postizanje svih ishoda učenja.
- Objašnjavanje i demonstracija: Nastavnik objašnjava psihičke procese, emocionalnu inteligenciju, komunikaciju, bonton, poslovna komunikaciju, sukob, asertivnost, aktivno slušanje i stres, zatim demonstrira uspostavljanje i održavanje interakcije u poslovnom okruženju, načine poboljšanja međuljudskih odnosa i komunikacije, povećanje razine profesionalnosti u poslovnim situacijama i učinkovito rješavanje sukoba i načine analiziranja vlastitog ponašanja. Koristi stvarne primjere iz sektora turizma i ugostiteljstva kako bi povezao teoriju s praktičnom primjenom.

- Vođenje praktičnih aktivnosti: Nastavnik vodi učenike kroz praktične aktivnosti poput provođenja simulacija komunikacije u radnom okruženju i rješavanje konfliktnih situacija. Poseban naglasak stavlja se na iskustveno učenje učenika pri radu u kuharskom praktikumu u radu u parovima i/ili grupama i analizama situacija.
- Proučavanje rezultata i evaluacija: Nastavnik surađuje s učenicima u proučavanju učinkovitosti poslovne komunikacije u pojedinoj simuliranoj i stvarnoj situaciji i rješavanju istih. Pomaže u analizi komunikacije i pronalaženju rješenja za bolju komunikaciju na radnom mjestu.

Uloga učenika u modulu:

- Aktivno sudjelovanje: Učenici aktivno sudjeluju u svim satima izvođenja nastave, postavljaju pitanja, izražavaju svoje misli i primjere iz sektora Turizam i ugostiteljstvo. Oni sudjeluju u raspravama i grupnim aktivnostima koje promoviraju razumijevanje i primjenu naučenog.
- Praktična primjena: Učenici primjenjuju teoriju koju su naučili na praktičan način. Oni razlikuju elemente komunikacijskog procesa i osnovne psihičke procese koji utječu na ponašanje u radnom okruženju, primjenjuju verbalnu, neverbalnu i asertivnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije i etičkim načelima, prepoznaju i kontroliraju.
- Suradnja i timski rad: Učenici surađuju međusobno kako bi riješili zadatke i probleme. Oni dijele ideje, iskustva i rješenja te razvijaju timski duh i komunikacijske vještine.
- Samostalno učenje: Učenici su aktivni u procesu samostalnog učenja. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o komunikaciji i stresnim situacijama u radnoj okolini.

Način vrednovanja:

- Formativno vrednovanje: Nastavnik će usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku kroz pružanje povratnih informacija, vođenje rasprava i evaluaciju njihovih radnih listića, dijagrama, domaćih uradaka i sl.
- Sumativno vrednovanje: Nakon završetka SIU-a, nastavnik će provesti sumativno vrednovanje kako bi ocijenio postignuća učenika. To može uključivati ispitivanje znanja, praktične provjere, ocjenu kvalitete izvedenih instalacija i održavanja te prezentaciju projektnog rješenja.

Scenarij: U praktikumu kuharstva potrebno je komunicirati prema etičkim načelima i pravilima poslovne komunikacije

Primjer zadataka: Komunikacija unutar tima i rješavanje konfliktnih situacija

Tjedan 1:

Uvod u komunikacijske vještine (1 sat):

- Opisivanje osnovnih psihičkih procesa koji utječu na ponašanje u radnom okruženju.
- Diskusija o elementima komunikacijskog procesa uz primjere iz prakse.

Postavljanje temelja za praktičnu primjenu (4 sata):

- Detaljna analiza verbalne i neverbalne komunikacija uz primjere iz prakse.
- Rasprava o prednostima i nedostacima neverbalne i verbalne komunikacije.
- Diskusija o emocijama, kontroliranju emocija i motivaciji.
- Detaljna analiza asertivne odnosno učinkovite komunikacije, etičkih načela i pravila poslovne komunikacije.

Tjedan 2:

Postavljanje ciljeva komunikacije (2 sata):

- Detaljnije razmatranje procesa komunikacije i određivanje ciljeva komunikacije.
- Analiza ciljeva komunikacije kroz relevantne primjere komunikacije u sektoru Turizma i ugostiteljstvo.

Simulacija komunikacijskih vještina (3 sata):

- Kroz sudjelovanje u simuliranim različitim situacijama u radnom okruženju kritičko razmišljanje o postavljanju ciljeva, procesu komunikacije, komunikacijskim vještinama, kontroliranju stresa.

Tjedan 3:

Simulacija konfliktnih situacija (5 sati):

- Analiza konfliktnih situacija i načina njihova rješavanja u radnom okruženju kroz relevantne primjere komunikacije u podsektoru Ugostiteljstvo.
- Kroz sudjelovanje u simuliranim konfliktnim situacijama rada u ugostiteljskoj kuhinji kritička analiza vlastite komunikacije i komunikaciju drugih učenika.

Tjedan 4:

Praktična primjena komunikacijskih vještina, etičkih načela i pravila u poslovnoj komunikaciji (5 sati):

- Primjena komunikacijskih vještina u praktikumu kuharstva kroz rad i obavljanje zadanih radnih zadataka.
- Analiza verbalne i neverbalne komunikacije u radnom okruženju nakon obavljenog radnog zadatka
- Prijedlog mogućih poboljšanja komunikacijskih vještina.

Tjedan 5:

Praktična primjena asertivne komunikacije kod rješavanja konfliktnih situacija (5 sati)

- Primjena asertivne komunikacije u praktikumu kuharstva kroz rad i obavljanje zadanih radnih zadataka.
- Rješavanje konfliktnih situacija
- Identifikacija eventualnih problema ili poteškoća u kontroliranju stresa i rješavanju konfliktnih situacija.

Tjedan 6:

Završna evaluacija i zaključak (5 sati):

- Provjera usvojenih znanja i vještina putem završnog projekta.
- Rasprava o verbalnoj i neverbalnoj komunikaciji pri radu u timu, postignutim rezultatima, izazovima. Prijedlozi unapređenja komunikacijskih vještina.
- Zaključak modula i priprema za daljnje usavršavanje u području komunikacijskih vještina.

Napomena: Ovaj scenarij poučavanja temelji se na suradnji nastavnika i stvarnom primjeru pri radu u ugostiteljskoj kuhinji, što omogućava učenicima praktičnu primjenu naučenog. Raspored aktivnosti može se prilagoditi prema stvarnim uvjetima i resursima koji su dostupni učenicima.

9.15. Primjer realizacije modula Financijsko poslovanje

Uvod

Kao primjer realizacije jednog modula koristit će se modul Financijsko poslovanje koji pripada kvalifikaciji Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo. Modul se realizira u četvrtom razredu. Sastoji se od jednog skupa ishoda učenja (u daljnjem tekstu: SIU) koje može realizirati jedan ili više nastavnika između kojih je potrebna suradnja.

Modul: Financijsko poslovanje	
SIU: Financijsko poslovanje ugostiteljskog objekta Obujam: 3 CSVET	Ishodi učenja: 1. Razvrstati troškove po vrstama 2. Razlikovati vrste cijena u ugostiteljstvu 3. Objasniti utjecaj troškova na cijenu proizvoda i usluge 4. Izraditi kalkulaciju prodajne cijene proizvoda ili usluge u ugostiteljstvu 5. Izraditi dnevni obračun prodaje usluga 6. Analizirati prihode i rashode ugostiteljskog objekta

Slika 28. Modul Financijsko poslovanje i SIU

Ime modula	Socijalne vještine u kuhinji	Broj CSVET modula	3
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika
	45 – 60 %	25 – 40 %	10 – 25 %
Odabrani postotak stjecanja ishoda učenja modula	45 %	30 %	25 %
Broj sati izvedbe ishoda učenja u skupu	33	23	19

Slika 29. Izvadak iz strukovnog kurikulumu Tehničar za ugostiteljstvo za modul Financijsko poslovanje

Načini stjecanja ishoda učenja određeni su u okviru fleksibilnih postotaka. To znači da se ishodi u modulu Financijsko poslovanje stječu npr. kao u na slici 2. koja prikazuje 45 % vođenim procesom učenja, 30 % učenjem temeljenom na radu i 25 % samostalnim aktivnostima učenika ili npr. 45 % vođenim procesom učenja, 35 % učenjem temeljenom na radu i 20 % samostalnim aktivnostima učenika. Za konkretnu

školsku godinu ti postotci moraju biti određeni i upisani u KUSO kao i ukupan fond sati modula Financijsko poslovanje.

Primjer ocjenjivanja ishoda učenja:

Ishod učenja 1: Razvrstati troškove po vrstama. Učenik je u stanju razvrstati troškove poslovanje prema različitim kriterijima. Ocjenjuje se na temelju točnosti i potpunosti razvrstavanja troškova prema različitim kriterijima.

Ishod učenja 2: Razlikovati vrste cijena u ugostiteljstvu. Učenik analizira vrste cijena u ugostiteljstvu. Ocjenjuje se na temelju točnosti i potpunosti analize cijena u ugostiteljstvu.

Ishod učenja 3: Objasniti utjecaj troškova na cijenu proizvoda i usluge. Učenik opisuje utjecaj troškova na cijenu proizvoda i usluga. Ocjenjuje se na temelju točnosti i opsežnosti opisa utjecaja troškova na cijenu proizvoda i usluga.

Ishod učenja 4: Izraditi kalkulaciju prodajne cijene proizvoda ili usluge u ugostiteljstvu. Učenik je u stanju samostalno izraditi kalkulaciju prodajne cijene ugostiteljskih proizvoda i usluga. Ocjenjuje se na temelju točnosti primjene odgovarajuće kalkulacije za izradu cijene ugostiteljskih proizvoda i usluga.

Ishod učenja 5: Izraditi dnevni obračun prodaje usluga. Učenik je u stanju izraditi dnevni obračun prodaje usluga. Ocjenjuje se na temelju točnosti izrade dnevnog obračuna prodaje usluga.

Ishod učenja 6: Analizirati prihode i rashode ugostiteljskog objekta. Učenik je u stanju analizirati prihode i rashode ugostiteljskog objekta. Ocjenjuje se na temelju potpunosti analize prihoda i rashoda ugostiteljskog objekta.

Uloga nastavnika u modulu:

- Planiranje i organizacija: Nastavnik planira i organizira raspored aktivnosti tijekom 10 tjedana kako bi osigurao postizanje svih ishoda učenja.
- Objašnjavanje i demonstracija: Nastavnik objašnjava vrste troškova u ugostiteljstvu i njihov utjecaj na cijene, prihode i rashode ugostiteljskog objekta, inventuru, uspješnost poslovanja, kalkulaciju, prodajnu cijenu proizvoda i usluga. Koristi stvarne primjere iz sektora turizma i ugostiteljstva kako bi povezao teoriju s praktičnom primjenom.
- Vođenje praktičnih aktivnosti: Nastavnik vodi učenike kroz praktične aktivnosti poput utvrđivanja troškova poslovanja, evidentiranja dnevnog utška, praćenja prihoda, rashoda i utvrđivanje financijskog rezultata poslovanja ugostiteljskog objekta i izračuna cijena ugostiteljskih proizvoda i usluga.
- Proučavanje rezultata i evaluacija: Nastavnik surađuje s učenicima u proučavanju elemenata financijskog poslovanja i analizi postignutih rezultata poslovanja ugostiteljskog objekta. Pomaže u pronalaženju mogućnosti smanjenja troškova i maksimiziranja prihoda.

Uloga učenika u modulu:

- Aktivno sudjelovanje: Učenici aktivno sudjeluju u svim satima izvođenja nastave, postavljaju pitanja, izražavaju svoje misli i primjere iz sektora Turizam i ugostiteljstvo. Oni sudjeluju u raspravama i grupnim aktivnostima koje promoviraju razumijevanje i primjenu naučenog.
- Praktična primjena: Učenici primjenjuju teoriju koju su naučili na praktičnim primjerima. Oni razlikuju dugotrajnu i kratkotrajnu imovinu, vrste troškova u ugostiteljstvu, prihode i rashode ugostiteljskog objekta, vrste financijskog rezultata, inventuru, kalkulaciju i vrste kalkulacija, prodajnu cijenu proizvoda i usluga.
- Suradnja i timski rad: Učenici surađuju međusobno kako bi riješili zadatke i probleme, razvili timski duh, dijelili znanja, ideje, iskustva i rješenja i stekli kompetencije nužne za praćenje i upravljanje financijskim rezultatima ugostiteljskog objekta.

- Samostalno učenje: Učenici su aktivni u procesu samostalnog učenja. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o financijskom poslovanju ugostiteljskih objekata.

Način vrednovanja:

- Formativno vrednovanje: Nastavnik će usmjeravati učenike tijekom rada na projektnom zadatku kroz pružanje povratnih informacija, vođenje rasprava i evaluaciju njihovih radnih listića, dijagrama, domaćih uradaka i sl.
- Sumativno vrednovanje: Nakon završetka SIU-a, nastavnik će provesti sumativno vrednovanje kako bi ocijenio postignuća učenika. To može uključivati ispitivanje znanja, praktične provjere, ocjenu kvalitete izvedenih instalacija i održavanja te prezentaciju projektnog rješenja.

Scenarij: Financijski izazovi

Tjedan 1:

Imovina, obveze i kapital (2 sata):

- Opisivanje kapitala, imovine i obveza ugostiteljskog objekta.
- Analiza kapitala, imovine i obveza na konkretnom primjeru ugostiteljskog objekta.

Uvod u troškove (4 sata):

- Pojam i podjela troškova.
- Diskusija o svakoj podjeli troškova uz primjere iz prakse.

Tjedan 2:

Postavljanje temelja za praktičnu primjenu (4 sata):

- Detaljna analiza troškova, prihoda i rashoda uz primjere iz prakse.
- Rasprava o racionalizaciji troškova ugostiteljskih objekata.
- Diskusija o mogućnostima smanjenja troškova i povećanja prihoda uz primjere iz prakse.

Razvrstavanje troškova po vrstama i utvrđivanje rezultata poslovanja (2 sata)

- Detaljna analiza stvarnih troškova, prihoda i rashoda konkretnog ugostiteljskog objekta.
- Utvrđivanje dobitka/gubitka.

Tjedan 3:

Uvod u kalkulacije i cijene (1 sat):

- Diskusija o vrstama cijena proizvoda i usluga, njihovim sastavnicama i načinima kalkuliranja cijena.
- Analiza cijena ugostiteljskih proizvoda i usluga.

Postavljanje temelja za praktičnu primjenu (1 sat)

- Identificiranje elemenata cijene ugostiteljskih proizvoda i usluga.
- Rasprava o načinima izračuna cijena ugostiteljskih proizvoda i usluga.

Proces kalkuliranja cijena ugostiteljskih proizvoda i usluga (4 sata)

- Detaljna analiza kalkulacija prodajne cijene ugostiteljskih proizvoda i usluga.
- Analiza utjecaja troškova na cijene proizvoda i usluga.

Tjedan 4:

Posjet hotelu (6 sati)

- Obilazak hotela radi praktičnog upoznavanja s postupkom raspodjele i evidencije troškova i njihovom utjecaju na cijene proizvoda i usluga.
- Analiza formiranja cijena hotelskih proizvoda i usluga.
- Utvrđivanje uloge dinamičnih cijena u hotelskom poslovanju.
- Upoznavanje s dnevnim obračunom prodaje usluga.

Tjedan 5:

Praktični rad – Utvrđivanje i razvrstavanje troškova konkretnog hotela/restorana (6 sati)

- Utvrđivanje troškova.
- Razvrstavanje troškova.
- Identificiranje eventualnih mogućnosti smanjenja troškova.

Tjedan 6:

Praktični rad – Utvrđivanje cijene proizvoda konkretnog hotela/restorana (5 sati)

- Identificirati proizvode.
- Analizirati cijene proizvoda konkurenata.
- Kalkulirati cijene identificiranih proizvoda.
- Analizirati utjecaj troškova na dobivene cijene proizvoda.

Tjedan 7:

Praktični rad – Utvrđivanje cijene usluga konkretnog hotela/restorana (5 sati)

- Identificirati usluge.
- Analizirati cijene usluga konkurenata.
- Kalkulirati cijene identificiranih usluga.
- Analizirati utjecaj troškova na dobivene cijene usluga.

Tjedan 8:

Praktični rad – Utvrđivanje dnevnog obračuna prodaje proizvoda i usluga konkretnog hotela/restorana (5 sati)

- Analizirati obrasce prometa i zaključnog stanja.
- Izraditi obračun dnevnog utška proizvoda i usluga.

Tjedan 9:

Praktični rad – Utvrđivanje prihoda i rashoda konkretnog hotela/restorana (5 sati)

- Analiza rashoda.
- Utvrđivanje prihoda i analiza rezultata poslovanja.
- Identificiranje područja za poboljšanje poslovnih rezultata.

Tjedan 10:

Završna evaluacija i zaključak (6 sati):

- Provjera usvojenih znanja i vještina putem završnog projekta.
- Rasprava o financijskom poslovanju i radu u timu, postignutim rezultatima, izazovima.
- Zaključak modula i priprema za daljnje usavršavanje u području financijskog poslovanja.

Napomena: Ovaj scenarij poučavanja temelji se na stvarnim primjerima ugostiteljskih objekata i suradnji s hotelskim kućama i/ili restoranima, što omogućava učenicima praktičnu primjenu naučenog. Raspored aktivnosti može se prilagoditi prema stvarnim uvjetima i resursima koji su dostupni učenicima.

PRILOG 1

Prijedlog nastavnog plana za Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka

Naziv MODULA/NASTAVNOG PREDMETA										UKUPNO CSVET						
		1. RAZRED SATI	CSVET	2. RAZRED SATI	CSVET	3. RAZRED SATI	CSVET	4. RAZRED SATI	CSVET		VPUP& sati			UTR& sati		
OPĆEOBRAZOVNI DIO	Hrvatski jezik	140	8	140	8	140	8	128	8	32						
	Strani jezik I	105	6	105	6	105	6	96	6	24						
	Matematika	140	8	140	8	105	6	96	6	28						
	Tjelesna i zdravstvena kultura	70	2	70	2	70	2	64	2	8						
	Povijest					70	3			3						
	Geografija							64	3	3						
	Vjeronauk/Etika	35	1	35	1	35	1	32	1	4						
UKUPNO OPĆEOBRAZOVNI DIO		490	25	490	25	525	26	480	26	102	OD%	DO%	PROJEKTA	OD%	DO%	PROJEKTA
OBVEZNI MODULI	Zaštita na radu	28	1								23	27	23	2,5	5	5
	Komunikacijske vještine	115	6								40	60	40	60	75	75
	Higijena i ekologija	108	5								58	75	58	37,5	50	50
	Organizacija rada u ugostiteljstvu	125	5								100	117	100	12,5	25	25
	Procesi obrade namirnica	225	9								180	210	180	33,75	45	45
	Temeljne vještine u ugostiteljstvu	290	12								80	120	80	180	210	210
	UKUPNI SATI PO GODINI										481	609	481	326,25	410	410
	Kuharska administracija			93	4						13	27	13	70	80	80
	Osnove za jela			115	6						10	30	10	90	105	105
	Juhu			92	4						12	20	12	70	80	80
	Hladna predjela			103	5						8	25	8	80	95	95
	Variva i garniture			93	4						13	27	13	70	80	80
	Hrana i zdravlje			40	2								15			25
	Komunikacija na stranom jeziku u radnom okruženju			50	2								25			25
	Primjena računalstva u ugostiteljstvu			62	4						12	20	12	40	50	50
	UKUPNI SATI PO GODINI										45	92	85	260	305	540
	Topla predjela					142	7				12	35	12	95	130	130
	Glavna jela					218	9				60	90	60	135	158	158
	Gotovljenje jela iz jelovnika i menija					92	4				12	20	12	70	80	80
	Socijalne vještine u kuhanju					40	2						15			25
	Osnove slastičarstva					92	4				12	20	12	70	80	80
	UKUPNI SATI PO GODINI										141	257	196	630	753	473
	Hrvatska gastronomija							103	5		8	25	8	80	95	95
	Razvoj proizvoda i recepata							142	7		12	35	12	95	130	130
	Primijenjeno kuharstvo							142	7		12	35	12	95	130	130
	Ugostiteljsko posluživanje i enologija							103	5		8	25	8	80	95	95
	Marketing i menadžment u gastronomiji							115	6		10	30	10	90	105	105
	UKUPNI SATI PO GODINI										191	407	246	1070	1308	555
	UKUPNO OBEZNI STRUKOVNI MODULI		891	38	648	31	584	26	605	30	125					
IZBORNI MODULI	Eno i gastro turizam			63	3						10	20	10	45	53	53
	Fermentacija i kiselenje			63	3						10	20	10	45	53	53
	Osnove pekarstva					63	3				10	20	10	45	53	53
	Dimljenje i sušenje					63	3				10	20	10	45	53	53
	Samoniklo bilje u kuharstvu					63	3				10	20	10	45	53	53
	Režbarenje namirnica - carving							63	3		10	20	10	45	53	53
	Hladne suloči							63	3		10	20	10	45	53	53
	Prezentacijske vještine							63	3		10	20	10	45	53	53
	UKUPNO IZBORNI MODULI			0	63	3	126	6	126	6	15					
UKUPNO STRUKOVNI DIO			38		34		32		36	140						
SATI UTR PO GODINI		410		593		579		661		2243						
UKUPNO KVALIFIKACIJA		1381	63	1201	59	1235	58	1211	62	242						

PRILOG 2

Prijedlog nastavnog plana za Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije Slastičar/Slastičarka

NASTAVNI PLAN SLASTIČAR / SLASTIČARKA															
Naziv MODULA/NASTAVNOG PREDMETA		Razred, Godišnja skrbnica, CSVET bodovi						UKUPNO GODIŠNJE SATI	UKUPNO CSVET						
		1.	CSVET	2.	CSVET	3.	CSVET			vp od	vp do	prosjeak	uigr od	uigr do	prosjeak
OPĆEDOBRAZOVNI DIO	Hrvatski jezik	105	6	105	6	105	6	315	18						
	Strani jezik I	70	4	70	4	70	4	210	12						
	Tijelovna i zdravstvena kultura	70	2	70	2	70	2	210	6						
	Povijest	70	3					70	3						
	Vjeronauk/Vjerska	35	1	35	1	35	1	105	3						
	UKUPNO OPĆEDOBRAZOVNI DIO	350	16	280	13	280	13	910	42						
OBVEZNI MODULI	Zaštita na radu	20	1					20	1	23	27	23	2,5	5	5
	Komunikacijske vještine	153	8					153	8	53	80	53	80	100	100
	Biologija i ekologija	100	5					100	5	58	75	58	37,5	50	50
	Organizacija rada u ugostiteljstvu	125	5					125	5	100	117	100	12,5	25	25
	Procjena potreba namirnica	225	9					225	9	180	210	180	33,75	45	45
	Temeljne vještine u ugostiteljstvu	290	12					290	12	80	120	80	180	210	210
	Matematika u struci	87	4					87	4	67	93	67	10	20	20
												961			435
	Strani jezik u struci			50	2			50	2			25			25
	Tehnologija izrade slastica			95	3			95	3	80	90	80	11	15	15
	Slastice od tijesta			347	13			347	13	87	130	87	228	260	260
	Slastice od smetana			310	12			310	12	40	80	40	240	270	310
	Slastice od lezerna			340	10			340	10	100	120	100	210	240	240
	Obilovanje, ukusavanje i namirnice slastica			113	4			113	4	33	40	33	70	80	80
												365			930
	Osobne poduzetništvo i marketinga u ugostiteljstvu					100	4	100	4	40	53	40	50	60	60
	Osobne informacijsko-komunikacijske tehnologije					77	4	77	4	27	40	27	40	50	50
	Strojne slastice od tijesta					227	8	227	8	67	80	67	140	160	160
	Strojne slastice od smetana					227	8	227	8	67	80	67	140	160	160
	Lezerna i strojne slastice od lezerna					310	12	310	12	40	80	40	240	270	270
	Obilovanje, ukusavanje i namirnice kompleksnih slastica					133	5	133	5	33	50	33	88	100	100
												274			800
	UKUPNO OBVEZNI STRUKOVNI MODULI	1016	44	1255	44	1074	41	3345	129						
IZBORNI MODULI	Hrvatske tradicijske slastice			85	3			85	3	25	31	25	53	60	60
	Konfitiranje, dekretiranje i dekoriranje u slastičarstvu			85	3			85	3	25	31	25	53	60	60
	Klasične svjetlosne slastice					85	3	85	3	25	31	25	53	60	60
	Čokolada i proizvodi od čokolade					85	3	85	3	25	31	25	53	60	60
	Dekretiranje u slastičarstvu					85	3	85	3	25	31	25	53	60	60
	Alternativna prehrambena					85	3	85	3	25	31	25	53	60	60
	Kreativnost i inovativnost					85	3	85	3	25	31	25	53	60	60
	Raznovrsni deserti					85	3	85	3	25	31	25	53	60	60
															100
UKUPNO IZBORNI DIO				63	3	126	6	189	9						
UKUPNO UČINJE I TEMELJNO NA RADU*		455		990		920		2365							
UKUPNO STRUKOVNI DIO		1016	44	1318	47	1200	47	3534	138						
UKUPNO KVALIFIKACIJA		1366	60	1598	60	1480	60	4444	180						

* UTK je uračunato u godišnju skrbnicu strukovnih modula te izračunato iskazano u tablici.

PRILOG 3

Literatura:

Kurikulumi međupredmetnih tema:

Osobni i socijalni razvoj

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_153.html

Učiti kako učiti

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_154.html

Građanski odgoj i obrazovanje

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_10_217.html

Zdravlje

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_10_212.html

Poduzetništvo

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_157.html

Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_150.html

Održivi razvoj

https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_01_7_152.html

Razine	Znanja		Vještine			Samostalnost	Odgovornost
	Činjenična	Teorijska	Spoznajne	Psihomotoričke	Socijalne		
8	Kreiranje i vrjednovanje novih činjenica u dijelu područja znanstvenih istraživanja što dovodi do pomicanja granica znanja	Kreiranje i vrednovanje novih teorijskih znanja u dijelu područja znanstvenih istraživanja što dovodi do pomicanja granica znanja		Kreiranje te analiziranje i vrjednovanje novih predloženih specijaliziranih pokreta i novih metoda, instrumenata, alata i materijala	Kreiranje novih društvenih i civilizacijski prihvaćenih komunikacija i suradnje sa skupinama različitih opredjeljenja i naroda	Izražavanje osobnoga profesionalnog i etičkog autoriteta te trajna predanost istraživanjima i razvoju novih ideja ili procesa	Preuzimanje etičke i društvene odgovornosti za uspješnost provođenja istraživanja, za društvenu korisnost rezultata istraživanja te za moguće društvene posljedice
7	Vrjednovanje činjenica do poznatih granica nekog područja (rada ili istraživanja) kao i do dodirnih granica s drugim područjima koja mogu biti temelj znanstvenoga istraživanja u dijelu toga područja	Vrjednovanje teorijskih znanja do poznatih granica nekog područja (rada ili istraživanja) kao i do dodirnih granica s drugim područjima koja mogu biti temelj znanstvenoga istraživanja u dijelu toga područja	Apstraktna kreativna razmišljanja (potrebna u istraživanjima za razvijanje novih znanja i procedura te za integriranje različitih područja)	Izvođenje složenih pokreta te složena upotreba metoda, instrumenata, alata i materijala, kao i izrada složenih metoda, instrumenata, alata i materijala, potrebnih u istraživanjima i inovativnom procesu	Ostvarenje upravljanja te složenih komunikacija i suradnje u različitim društvenim skupinama i narodima u nepredvidivim uvjetima	Upravljanje složenim i promjenjivim uvjetima okruženja i odluke o njihovom mijenjanju	Preuzimanje osobne i timske odgovornosti za strateško odlučivanje i uspješno provođenje i izvršenje zadataka u nepredvidivim uvjetima, te društvene i etičke odgovornosti tijekom izvršenja zadataka i posljedica rezultata tih zadataka
6	Vrjednovanje činjenica unutar područja rada ili učenja od kojih je dio na rubovima poznatih granica	Vrjednovanje teorijskih znanja unutar područja rada ili učenja od kojih je dio na rubovima poznatih granica	Apstraktna logička razmišljanja (potrebna za razvijanje rješenja apstraktnih problema) u nepredvidivim uvjetima	Izvođenje složenih pokreta te složena upotreba metoda, instrumenata, alata i materijala u nepredvidivim uvjetima, kao i izrada složenih metoda, instrumenata, alata i materijala	Ostvarenje upravljanja te složenih komunikacija i suradnje u različitim društvenim skupinama u nepredvidivim uvjetima	Upravljanje stručnim projektima u nepredvidljivim uvjetima	Preuzimanje etičke i društvene odgovornosti za upravljanje i vrjednovanje profesionalnoga razvoja pojedinaca i skupina u nepredvidivim uvjetima
5	Analiziranje i sintetiziranje činjenica kojima se stvara svijest o poznatim granicama područja rada ili učenja, te njihovo vrjednovanje	Analiziranje i sintetiziranje teorijskih znanja kojima se stvara svijest o poznatim granicama područja rada ili učenja, te njihovo vrjednovanje	Jednostavna apstraktna kreativna razmišljanja (potrebna za razvijanje rješenja apstraktnih problema) u djelomično nepredvidivim uvjetima	Izvođenje složenih pokreta te složena upotreba metoda, instrumenata, alata i materijala u djelomično nepredvidivim uvjetima, kao i izrada jednostavnih metoda, instrumenata, alata i materijala	Ostvarenje upravljanja i složenih komunikacija i suradnje u skupini u djelomično nepredvidivim uvjetima	Sudjelovanje u upravljanju aktivnostima u djelomično nepredvidljivim uvjetima	Preuzimanje pune odgovornosti za upravljanje te ograničene odgovornosti za vrjednovanje unaprjeđivanja aktivnosti u djelomično nepredvidivim uvjetima
4	Analiziranje činjenica unutar područja rada ili učenja	Analiziranje teorijskih znanja unutar područja rada ili učenja	Jednostavna apstraktna logička razmišljanja (potrebna za odabir i primjenu relevantnih informacija u izvršenju skupa složenih specifičnih zadataka) u promjenjivim uvjetima	Izvođenje složenih pokreta te složena upotreba metoda, instrumenata, alata i materijala (u izvršenju skupa složenih specifičnih zadataka) u promjenjivim uvjetima	Ostvarenje složenih komunikacija i suradnje u skupini u promjenjivim uvjetima	Izvršenje složenih zadataka i prilagođavanje vlastitoga ponašanja unutar zadanih smjernica u promjenjivim uvjetima	Preuzimanje djelomične odgovornosti za vrjednovanje i unaprjeđenje aktivnosti u promjenjivim uvjetima
3	Primjenjivanje osnovnih činjenica u izvršavanju zadataka unutar područja rada ili učenja	Primjenjivanje osnovnih teorijskih znanja u izvršavanju zadataka unutar područja rada ili učenja	Jednostavna konkretna kreativna razmišljanja (potrebna za odabir i primjenu relevantnih informacija u izvršenju skupa složenih rutinskih zadataka) u poznatim uvjetima	Složena upotreba metoda, instrumenata, alata i materijala u poznatim uvjetima	Ostvarenje složenih komunikacija i suradnje u skupini poznatim uvjetima	Izvršenje složenih zadataka i prilagođavanje vlastitoga ponašanja unutar zadanih smjernica u poznatim uvjetima	Preuzimanje odgovornosti za izvršenje složenih zadataka u poznatim uvjetima
2	Razumijevanje osnovnih činjenica u izvršavanju jednostavnih zadataka u području rada ili učenja	Razumijevanje osnovnih teorijskih znanja u izvršavanju jednostavnih zadataka u području rada ili učenja	Konkretna logička razmišljanja (potrebna za primjenu relevantnih informacija u izvršenju skupa jednostavnih zadataka) u poznatim uvjetima	Jednostavna upotreba metoda, instrumenata, alata i materijala u poznatim uvjetima	Ostvarenje jednostavne komunikacije i suradnje s pojedinim osobama u poznatim uvjetima	Izvršenje jednostavnih zadataka pod stručnim neposrednim i povremenim vodstvom u poznatim uvjetima	Preuzimanje odgovornosti za izvršavanje jednostavnih zadataka i odnosa s drugima u poznatim uvjetima
1	Pamćenje općih činjenica	Pamćenje općih teorijskih znanja	Jednostavna konkretna logička razmišljanja (potrebna za izvršenje jednostavnih konkretnih zadataka) u poznatim uvjetima	Izvođenje jednostavnih rutinskih pokreta u poznatim uvjetima	Ostvarivanje općih pravila ponašanja u poznatim uvjetima	Izvršenje jednostavnih zadataka pod neposrednim stručnim i stalnim vodstvom u poznatim uvjetima	Preuzimanje odgovornosti za izvršavanje jednostavnih zadataka u poznatim uvjetima

Sadržaj ove publikacije isključiva je odgovornost Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

Za više informacija o EU fondovima posjetite web stranicu Ministarstva regionalnoga razvoja i fondova Europske unije: www.strukturnifondovi.hr.

NACRT

