

Slatka tajna

Istražite kako Ugostiteljsko - turistička škola u Osijeku planira i izvodi modularnu nastavu

Predavač: dr. sc. Andrej Kristek, ravnatelj

Šibenik, 3.rujna 2024.



Ukratko o školi:

- Ugostiteljsko – turistička škola Osijek, Regionalni centar kompetentnosti
- 5 zanimanja – Recepcionar, turističko – hotelijerski komercijalist, kuhar, konobar, slastičar
- 27 razrednih odjela
- 506 učenika
- 2023/2024 – eksperimentalna provedba kurikuluma slastičar/slastičarka na razini 4.1.HKO

**STRUKOVNI KURIKULUM ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE
Slastičar / Slastičarka – eksperimentalna provedba**

Naziv škole	Ugostiteljsko – turistička škola, Osijek	Školska godina 2023/2024.
Naziv eksperimentalnog kurikuluma	Slastičar/slasičarka 4.1.	
Broj učenika koji su bili zainteresirani za upis u eksperimentalni kurikulum (M/Ž)	32 prijave	
Broj učenika upisanih u eksperimentalni kurikulum (M/Ž)	18	
Broj učenika s teškoćama upisanih u eksperimentalni kurikulum (M/Ž)	3	
Broj darovitih učenika upisanih u eksperimentalni kurikulum (M/Ž)	0	
Ukupan broj nastavnika uključenih u eksperimentalni kurikulum	10	

Kada napraviti testiranje učenika
po
individualizirano/prilagođenom
kurikulumu?
Kategorizacija?

Kurikulum slastičar/slastičarka – 4.1 HKO

- Obujam kvalifikacije- 180 CSVET
- 125 CSVET strukovni moduli
- ???
- 1. razred 44 CSVET - 1100 sati VPUP, UTR, SAP – strukovni dio
- 1. razred 16 CSVET – 400 sati; općeobrazovni dio
- 44 CSVET; 7 Modula; 17 skupova ishoda učenja; 109 ishoda učenja

Kurikulum slastičar/slastičarka – 4.1 HKO

OPĆE INFORMACIJE O STRUKOVNOM KURIKULUMU		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo	
Naziv kurikuluma strukovnog obrazovanja	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije Slastičar / Slastičarka	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Slastičar / Slastičarka	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1	
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180 CSVET	
Obujam ishoda učenja na razini ciklusa (CSVET)	4. ciklus	5. ciklus
	60 CSVET	120 CSVET
Pokazatelji na temelju kojih je izrađen strukovni kurikulum		
Popis standarda zanimanja	Popis standarda kvalifikacije	Sektorski kurikulum
Standard zanimanja <i>Slastičar/ Slastičarka</i> Odluka ministra o upisu u Registar HKO-a, 19. studenog 2021. godine	Standard kvalifikacije <i>Slastičara / Slastičarka</i> (standard strukovnog dijela kvalifikacije) Odluka ministra o upisu u Registar HKO-a, 13. rujna 2022. godine	
Uvjeti za upis strukovnog kurikuluma / programa obrazovanja	Posjedovanje prethodne kvalifikacije na 1. razini	
Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa strukovnog obrazovanja)	Ukupno radno opterećenje za stjecanje kvalifikacije minimalno je 180 CSVET bodova, od kojih je najmanje 120 CSVET bodova na razini 4 ili višoj razini ishoda učenja. Izrađen i obranjen završni rad.	

Jezgra strukovnog kurikuluma

- **Modul ishoda učenja** (engl. Module of Learning Outcomes) označava jedan ili više **jediničnih skupova ishoda učenja** s unaprijed određenim i usklađenim obujmom.
 - Modul je logična i smisljena cjelina koja povezuje skupove ishoda učenja na temelju kojih se stječu kompetencije za samostalan i siguran rad u jednom definiranom dijelu koji se odnosi na specifično zanimanje, odnosno kvalifikaciju, uključujući i povezane radne procese
 - Povezuje oblike učenja koje se temelji na radu s teorijskim sadržajima
- **Ishodi učenja** su kompetencije koje je osoba stekla učenjem i dokazala nakon postupka učenja (znanja i vještine, te pripadajuća samostalnost i odgovornost)
- **Ishodi učenja** određuju se kao očekivanja o tome što onaj koji uči treba znati, razumjeti i biti u stanju učiniti nakon cjelokupnog iskustva učenja u određenom području. [...] Ishodi učenja se izražavaju kao razina kompetencija koju osoba koja uči treba postići.

OBUJAM KVALIFIKACIJE – CSVET bodovi

- prosječno ukupno utrošeno vrijeme potrebno za stjecanje te kvalifikacije
- iskazuje se u CSVET bodovima
- **1 CSVET bod obuhvaća 25 sati u trajanju od 60 minuta** potrebnih za stjecanje odgovarajućih ishoda učenja
- uključuje vrijeme koje učenik provodi u izravnom poučavanju, samostalnom učenju i vrednovanju

Kako bi Vi pristupili računanju sati za 1 CSVET bod pri kreiranju rasporeda za vašu školu?

Zakon o HKO – „1. CSVET bod obuhvaća 15-25 radnih sati u trajanju od 60 min...”

Razrada modula - primjer

NAZIV MODULA	<u>PROCESI OBRADJE NAMIRNICA</u>		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/168		
Obujam modula (CSVET)	9 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	60-70%	15-20%	20-30%

- **MODUL - PROCESI OBRADJE NAMIRNICA - 9 CSVET – 225 sati**

VPUP 60-70%;	UTR 15-20%,	SAP 20-30%
147 sati(65%)	33 sati (15%)	45 sati (20%)

- **Skupovi ishoda učenja**

Živežne namirnice, proizvodi i preradevine od živežnih namirnica – 4 CSVET -100 sati

- VPUP – 60 sati (60%); UTR – 20 sati (20%); SAP - 20 sati (20 %)

Promjene svojstava namirnica pri obradi – 3 CSVET – 75 sati

- VPUP – 45 sati (60%); UTR – 15 sati (20%); SAP - 15 sati (20 %)

Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i preradevina – 2 CSVET -50 sati

- VPUP – 30 sati (60%); UTR – 10 sati (20%); SAP - 10 sati (20 %)



NAZIV MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	Vođeni proces učenja i poučavanja	Učenje temeljeno na radu	Zaduženja nastavnika ukupno	Tjedno zaduženje
		Sati	Sati	sati	sati
PROCESI OBRADJE NAMIRNICA 9 CSVET	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica – 4 CSVET	60	20	80	Tehnolog1 2,28
	Promjene svojstava namirnica pri obradi – 3 CSVET	45	15	60	Tehnolog2 1,71
	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina – 2 CSVET	30	10	40	Tehnolog 3 1,14



DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN
RUJAN				LISTOPAD				STUDENI				PROSINAC				SIEČANJ				VELJAČA				OŽUJAK				TRAVANJ				SVIBANJ				LIPANJ			
ZAŠTITA NA RADU 23 sata (jedan dan u tjednu po 6 sati))				MATEMATIKA U STRUCI																																			
				Realni brojevi i potencije 40 sati;										Financijska pismenost; Geometrija prostora - 20+20 sati sati																									
HIGIJENA I EKOLOGIJA								ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU								KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE																							
Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu: 60 sati - 7 sati tjedno								Poslovanj poduzeća u ugostiteljstvu: 60 sati- 6 sati tjedno								Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu: 40 sati -5 sati tjedno				Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem: 40 sati- 5 sati tjedno																			
Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu: 40 sati- 3 sata tjedno								Radni procesi u ugostiteljstvu: 40 sati- 4 sata tjedno								Neposredno okruženje 40 sati- 5 sati tjedno				Aktivnosti u svakodnevi: 40 sati- 5 sati tjedno																			
PROCESI OBRADE NAMIRNICA												TEMELNE VJEŠTINE																											
Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica: 80 sati - 7 sati tjedno												Promjene svojstava namirnica pri obradi: 60 sati 4 sata tjedno								Osnove obrade živežnih namirnica: 70 sati; 7 sati tjedno				140 SATI ljetna praksa															
												Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina: 40 sati 3 sata tjedno								Osnove ugostiteljskog posluživanja: 35 sati; 4 sata																			

Početak...

Mjesec	Nastavne cjeline/teme	SIU	Razrada ishoda učenja (ishodi i podishodi)	Način stjecanja ishoda učenja - broj sati	Vrijeme provedbe	Aktivnosti i suradnja s drugim nastavnicima	MPT
Rujan	<ul style="list-style-type: none"> Izvori opasnosti na radu 	SIU 1	<ul style="list-style-type: none"> Prepoznati i objasniti izvore opasnosti na radnom mjestu 	VPUP – 4 sata UTNR – 2 sata	1. Tjedan		osr A.4.1., osr B.4.1., osr C.4.2., osr C.5.1., osr C.5.2., Zdr A.4.3., Zdr C.4.2.A
Rujan	<ul style="list-style-type: none"> Zaštitna odjeća i obuća 	SIU1	<ul style="list-style-type: none"> Odabrati i koristiti osobna zaštitna sredstva u određenoj situaciji Primijeniti pravila zaštite na radu u nepredviđenoj situaciji Primijeniti različite postupke sprečavanja ozljeda Pravilno postupiti u slučaju različitih izvora požara 	VPUP – 12 sati UTNR – 6 sati	2. tjedan 3. tjedan 3. tjedan 4. tjedan		uku A.4/5.1. 1., uku A.4/5.4., uku B.4/5.2., uku C.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3., ikt C.4.4

Izazovi i rješenja!

- Organizacija rada i pisanje izvedbenih kurikuluma
 - organizirati razredna vijeća, posjet nastavi, praćenje pisanja pedagoške dokumentacije
- Računanje sati po modulu SIU – sunčani vs. 45 min., računanje postotka za VPUP, UTR, SAP
 - ovisi o školi, kadrovskim i materijalnim uvjetima
- Dopunski nastavni rad, popravni ispit, donošenje izvješća na kraju nastavne godine
 - Isti princip kao i kod klasičnog modela?

- Gubitak razreda u modularnoj nastavi – 2. Razred klasični model u 2. razred modularna nastava?!
 - Prebacivanje u smjer klasičnog modela, polaganje razlikovnih modula...?
- Učenje temeljeno na radu kod poslodavca 1 razred (primjer na modulu temeljne vještine u ugostiteljstvu)
 - Učenik ostvaruje ishode u modulu kao kuhar, konobar i slastičar, ocjena kod poslodavca, ostvarivanje ishoda prema kurikulumu, zaduženja mentora...
- Česta promjena rasporeda
- Zaduženja nastavnika