



REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I MLADIH
mzom.gov.hr

KLASA: 602-03/24-05/00044
URBROJ: 533-05-24-0083

Zagreb, 30. prosinca 2024.

Na temelju članka 8., stavka 11. Zakona o strukovnom obrazovanju (Narodne novine, broj 30/09, 24/10, 22/13, 25/18 i 69/22), ministar znanosti, obrazovanja i mladih donosi

ODLUKU
o uvođenju strukovnog kurikula za stjecanje kvalifikacije
KUHAR / KUHARICA (071204) u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

I.

Ovom Odlukom donosi se strukovni kurikul za stjecanje kvalifikacije KUHAR / KUHARICA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO.

II.

Sastavni dio ove Odluke je strukovni kurikul za stjecanje kvalifikacije KUHAR / KUHARICA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO iz točke I. ove Odluke.

III.

Početkom primjene ove Odluke stavljaju se izvan snage Nastavni plan i okvirni program za područje ugostiteljstva i turizma za zanimanje kuhar, objavljen u Glasniku Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske, Posebno izdanje, broj 8a, Zagreb, lipanj '97. – rujan '98., Izmjene i dopune zajedničkog općeobrazovnog i posebnog stručnog dijela Nastavnog plana za zanimanja Konobar (šifra: 071333), Kuhar (šifra: 071233) i Slastičar (šifra: 092533), u obrazovnom sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO, u dijelu koji se odnosi na zanimanje kuhar, donesene Odlukom Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa (KLASA: 602-03/11-07/00385; URBROJ: 533-09-11-0002) od 30. lipnja 2011. godine te Izmjene i dopune zajedničkog i izbornog dijela nastavnog plana i programa za stjecanje srednje stručne spreme sadržane u Popisu planova i programa obrazovanja u području rada UGOSTITELJSTVO I TURIZAM (C) za zanimanje brodski kuhar (071103), donesene Odlukom Ministarstva prosvjete i športa (KLASA: 602-03/96-01/1170; URBROJ: 532-03/1-96-1) od 25. lipnja 1996. godine.

IV.

Ova Odluka stupa na snagu prvoga dana od dana objave u Narodnim novinama, a primjenjuje se za učenike I. razreda srednje škole od školske godine 2025./2026., za učenike II. razreda srednje škole od školske godine 2026./2027., a za učenike III. razreda srednje škole od školske godine 2027./2028.

MINISTAR

prof. dr. sc. Radovan Fuchs

STRUKOVNI KURIKUL ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE KUHAR/KUHARICA

Popis kratica

CSVET - Croatian Credit System for Vocational Education and Training (Hrvatski bodovni sustav u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju)

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point / Integrirani sustav kontrole sigurnosti hrane

HKO – Hrvatski kvalifikacijski okvir

SIU – skup ishoda učenja

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 jedini ili množini.

1. OPĆI DIO STRUKOVNOG KURIKULA

OPĆE INFORMACIJE O STRUKOVNOM KURIKULU		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo	
Naziv kurikula strukovnog obrazovanja	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar/ kuharica	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	kuhar/kuharica	
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
SZ - Kuhar chef / Kuharica chef https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311 SZ - Kuhar/Kuharica https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/412	SK Kuhar/Kuharica https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/438	Turizam i ugostiteljstvo
Uvjeti za upis strukovnog kurikula	Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 1 HKO –a. Dokaz o nepostojanju zdravstvenih kontraindikacija za navedenu kvalifikaciju sukladno važećem popisu zdravstvenih zahtjeva izdanom od strane nadležnoga ministarstva.	
Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka strukovnog obrazovanja)	Stečenih najmanje 180 CSVET bodova (najmanje 120 CSVET bodova na razini 4 ili višoj razini ishoda učenja), od kojih je 138 CSVET bodova iz strukovnog dijela kvalifikacije (što uključuje obveznih 6 CSVET bodova stranih jezika u obveznom dijelu i izborna 4 CSVET boda iz jednog od ponuđenih stranih jezika u izbornom dijelu) i 42 boda iz općeg obrazovanja te izrađen i obranjen završni rad.	
Uvjeti i načini obrazovanja u okviru strukovnog kurikula	Uvjeti u kojima se stječu kompetencije propisani su Državnim pedagoškim standardom srednjoškolskog sustava odgoja i obrazovanja (Narodne novine, broj 63/08 i 90/10) i Pravilnikom o načinu organiziranja, izvođenju i praćenju nastave u strukovnim školama (Narodne novine, broj 140/09; 130/20 i 100/24) ili Zakonom o obrazovanju odraslih (Narodne novine, broj 144/21) i Pravilnikom o standardima i normativima za izvođenje programa obrazovanja odraslih (Narodne novine, broj 14/23 i 71/24) kao i posebnim propisima kojima je uređena provedba naukovanja. U drugi, odnosno treći razred, učenik prelazi nakon pozitivno ocijenjenih svih skupova ishoda učenja / modula u prvom, odnosno drugom razredu. Obrani završnog rada učenik pristupa nakon što je pozitivno ocijenjen iz svih skupova ishoda učenja / modula u trećem razredu. Učenje temeljeno na radu može se odvijati u specijaliziranim učionicama / praktikumima, školskim radionicama ili u regionalnim centrima kompetentnosti ili kod poslodavca. Preduvjet za učenje temeljeno na radu je posjedovanje materijalno-tehničkih uvjeta, potrebne opreme i alata za realizaciju ishoda učenja navedenih unutar svakog modula i skupa ishoda učenja. Učenici su obvezni pohađati sve oblike nastave te uredno izvršavati obveze zadane od strane nastavnika.	
Horizontalna prohodnost (preporuke)	Konobar, Slastičar	
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Kuharski tehničar	
Oblici učenja temeljenog na radu u okviru strukovnog kurikula	Učenje temeljeno na radu provodi se naukovanjem kod licenciranog poslodavca, a može se provoditi i kod poslodavca, u Regionalnom centru kompetentnosti (gdje je primjenjivo) ili u ustanovi. Navedenim su obuhvaćene sve mogućnosti učenja temeljenog na radu čime se osigurava obrazovanje za kvalifikacije potrebne tržištu rada. Najmanje 70 CSVET bodova potrebno je ostvariti učenjem temeljenim na radu kod licenciranog poslodavca, kod poslodavca, u Regionalnom centru kompetentnosti ili u ustanovi gdje se učenici postupno uvode u posao te u ograničenom obujmu sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora i/ili nastavnika. Učenje temeljeno na radu dio je programa strukovnog obrazovanja i osposobljavanja koji vodi do formalne kvalifikacije.	
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu kurikula	Materijalni uvjeti: https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/438 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca.	
Ciljevi strukovnog kurikula (15 – 20)		
Učenici će moći:		
1. povezati proces učenja i poučavanja sa svijetom rada kroz učenje temeljeno na radu 2. kontinuirano se osobno i profesionalno razvijati kroz cjeloživotno učenje 3. prihvatiti odgovornost za osobni razvoj, vlastite postupke i njihove posljedice 4. usavršavati se na istoj razini obrazovanja i školovati se na višim razinama obrazovanja 5. učinkovito komunicirati u radnom procesu 6. odgovorno komunicirati i surađivati u digitalnom okruženju 7. samostalno, odgovorno i učinkovito koristiti informacijsko-komunikacijske tehnologije radi ubrzanja radnog procesa, povećanja učinkovitosti i povećanja održivosti poslovanja 8. promovirati i unaprjeđivati struku		

9. samostalno provoditi zakonske odredbe o proizvodnji i kontroli hrane te osobnoj higijeni i higijeni prostora 10. implementirati norme zaštite okoliša u rad 11. samostalno raditi unutar kuhinjskog odjela poštujući organizacijsku strukturu 12. planirati i izraditi jela prema recepturi 13. koristiti se tehnikama prezentiranja i posluživanja hrane, pića i napitaka 14. administrativno pratiti radne procese u kuhinji	
Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe kurikula	U procesu praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe kurikula primjenjuju se sljedeće aktivnosti: - provodi se istraživanje i anonimno anketiranje učenika o izvođenju nastave, literaturi i resursima za učenje, strategijama podrške učenicima, izvođenju i unapređenju procesa učenja i poučavanja, radnom opterećenju učenika (CSVET), provjerama znanja te komunikaciji s nastavnicima - provodi se istraživanje i anketiranje nastavnika o istim pitanjima navedenim u prethodnoj stavci - provodi se analiza uspjeha, transparentnosti i objektivnosti provjera i ostvarenosti ishoda učenja - provodi se analiza materijalnih i kadrovskih uvjeta potrebnih za izvođenje procesa učenja i poučavanja - provodi se praćenje i analiza kvalitete, što osigurava stjecanje utvrđenih ishoda učenja kroz provjere znanja i to putem: vrednovanja naučenog, vrednovanja za učenje i vrednovanja kao učenja, prezentacije seminarskih radova, malih istraživanja, aktivnog sudjelovanja u nastavi i učenju temeljenom na radu - provodi se praćenje uspjeha učenika, prolaznosti, broja izostanaka (opravdanih i neopravdanih) - provodi se praćenje koherentnosti elemenata u planiranom kurikulu, vertikalna i horizontalna organiziranost kurikula te kongruentnost između planiranog, izvedenog i izmjerenog kurikula. Na temelju rezultata anketa dobiva se pregled uspješnosti izvedbe kurikula, kao i procjena kvalitete nastavničkog rada. Postupci vrednovanja usmjereni su na praćenje i provjeru postignuća prema ishodima učenja. Vrednovanje se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika putem projektnih i problemskih zadataka, a na temelju unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.

2. SASTAVNICE STRUKOVNOG KURIKULA

2.1. POPIS OPĆEOBRAZOVNIH NASTAVNIH PREDMETA

Kurikuli općeobrazovnih nastavnih predmeta za razinu 4.1 izvode se na temelju *Odluke o donošenju kurikula općeobrazovnih predmeta u srednjim strukovnim školama na razinama 4.1 i 4.2*

2.2. POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA

POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				123 CSVET	68,33 %	
ŠIFRA MODULA	NAZIV MODULA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
	ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU UGOSTITELJSTVU		Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1 CSVET	4	
	KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU <i>* Za izvođenje stranog jezika potrebno je izabrati <u>jedan</u> od navedenih stranih jezika, a izvode se <u>dva</u> navedena skupa ishoda učenja.</i>		Komunikacija u ugostiteljstvu Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem * Aktivnosti u svakodnevnicima * Neposredno okruženje * Strani jezik po izboru: <i>Engleski, Njemački, Talijanski ili Francuski.</i>	8 CSVET	4	
	HIGIJENA I EKOLOGIJA		Sanitarno-higijenski uvjeti u ugostiteljstvu Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	5 CSVET	4	
	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu Radni procesi u ugostiteljstvu	5 CSVET	4	
	PROCESI OBRADE NAMIRNICA		Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Promjene svojstava namirnica pri obradi Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	9 CSVET	4	
	TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU		Osnove obrade živežnih namirnica Osnove ugostiteljskog posluživanja	12 CSVET	4	
	PRIMIJENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU		Realni brojevi i potencije Financijska pismenost Geometrija prostora	4 CSVET	4	

	KUHINJSKA ADMINISTRACIJA		Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji Upravljanje cijenama i troškovima	4 CSVET	5	
	OSNOVE ZA JELA		Temeljci i umaci Marinade, panade, smjese i nadjevi	6 CSVET	5	
	JUHE		Juhe	4 CSVET	5	
	HLADNA PREDJELA		Hladna predjela	5 CSVET	5	
	PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU		Osnove računalnog sustava i Internet Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	4 CSVET	5	
	VARIVA I GARNITURE		Variva i garniture	4 CSVET	5	
	KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U STRUCI		Obrazovanje i zanimanje (Engleski jezik) Obrazovanje i zanimanje (Francuski jezik)	4 CSVET	5	
	HRANA I ZDRAVLJE		Hrana i zdravlje Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu	4 CSVET	5	
	SOCIJALNE VJEŠTINE U KUHINJI		Socijalne vještine u kuhinji	2 CSVET	5	
	OSNOVE SLASTIČARSTVA		Osnove slastičarstva	4 CSVET	5	
	TOPLA PREDJELA		Topla predjela	7 CSVET	5	
	GLAVNA JELA		Gotova jela Jela po narudžbi Prilozi i salate	9 CSVET	5	
	HRVATSKA GASTRONOMIJA		Hrvatska gastronomija	5 CSVET	5	
	OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI		Osnove poduzetništva u gastronomiji Marketing u ugostiteljstvu	4 CSVET	5	
	PRIMIJEJENO KUJARSTVO		Gotovljenje jela iz jelovnika i menija Prigodni obroci Inovativne tehnike u kuharstvu Svjetske i nacionalne kuhinje	11 CSVET	5	
	STRANI JEZIK U STRUCI		Ponuda proizvoda i usluga (Engleski jezik)	2 CSVET	5	

* U pravilu, nastava se izvodi modularno, što ne isključuje mogućnost povezivanja s nastavnim predmetima.

2.3. POPIS IZBORNIH STRUKOVNIH MODULA

POPIS IZBORNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				15 CSVET	8,33 %	
ŠIFRA MODULA	NAZIV MODULA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
	**ENO I GASTRO TURIZAM		Eno i gastro turizam	3 CSVET	5	
	**REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING		Rezbarenje namirnica – carving Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu	3 CSVET	5	
	**FERMENTACIJA I KISELJENJE		Fermentacija i kiseljenje	3 CSVET	5	
	***DIMLJENJE I SUŠENJE		Dimljenje i sušenje	3 CSVET	5	
	***SAMONIKLO BILJE U KUJARSTVU		Samoniklo bilje u kuharstvu	3 CSVET	5	
	***OSNOVE PEKARSTVA		Osnove pekarstva	3 CSVET	5	
	***OSNOVE ENOLOGIJE		Osnove enologije	3 CSVET	5	
	***HLADNI IZLOŠCI		Hladni izložci	3 CSVET	5	

* U pravilu, nastava se izvodi modularno, što ne isključuje mogućnost povezivanja s nastavnim predmetima.

** U 2. razredu učenici odabiru dva od ponuđenih modula, ukupnog obujma 6 CSVET-a.

*** U 3. razredu učenici odabiru tri od ponuđenih modula, ukupnog obujma 9 CSVET-a.

3. RAZRADA MODULA

3.1. OBVEZNI STRUKOVNI MODULI

1. RAZRED

NAZIV MODULA	ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12882		
Obujam modula (CSVET)	1 CSVET Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu, 1 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	70 – 80 %	10 – 20 %	5 – 15 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Upoznati učenike s radom na siguran način u ugostiteljstvu. Učenici će se kroz modul upoznati s osnovama zaštite na radu, izvorima opasnosti na radnom mjestu i najčešćim ozljedama u radnom procesu.		
Ključni pojmovi	zaštita na radu; izvori opasnosti; simboli upozorenja i opasnosti.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. osr C.5.1. osr C.5.2. MPT Zdravlje zdr A.4.3. zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. MPT Održivi razvoj odr B.4.1. odr A.5.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumu ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u simuliranim uvjetima i situacijama prakticirati provođenje radnih procesa uz primjenu načela zaštite na radu.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12882 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu, 1 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu	Objasniti izvore opasnosti na radnom mjestu	
Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka	Koristiti osobna zaštitna sredstva u određenoj situaciji	
Primijeniti pravila zaštite na radu	Primijeniti pravila zaštite na radu u nepredviđenoj situaciji	
Primijeniti postupke sprječavanja ozljede	Primijeniti različite postupke sprečavanja ozljeda	
Pravilno postupiti u slučaju požara	Pravilno postupiti u slučaju različitih izvora požara	

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustav je heuristička nastava. Učenik će steći teorijska znanja o rukovanju alatima, uređajima i strojevima za rad, izvorima opasnosti na radu, osnovama prve pomoći, a neizostavno i s propisima i korisnim odredbama zaštite na radu relevantnima za struku. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će se u školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima postepeno uvoditi u primjenu zaštite na radu u radnom procesu, organizirani u različite oblike rada. Samostalni rad učenika uključuje dodatno proširivanje znanja o radu na siguran način kroz izvore i literaturu po preporuci nastavnika.

Nastavne cjeline/teme

Izvori opasnosti na radu
Zaštitna odjeća i obuća

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Ishodi učenja će se provjeriti standardiziranim testom zaštite na radu.

Primjer vrednovanja:**Problemski zadatak:**

Zadana je određena ozljeda/bolest osobe na radnom mjestu u ugostiteljstvu. Potrebno je:

- odrediti redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći
- odabrati sredstva i opremu za pružanje prve pomoći
- protumačiti pravila pružanja prve pomoći
- prezentirati i obrazložiti rješenje zadatka.

Nakon što svi učenici prezentiraju svoje rezultate, treba provesti vođenu raspravu s ciljem kritičkog razmatranja rješenja.

Vrednovanje za učenje:

Kriterij (sastavnice zadatka)	Razine (bodovi)	
	1	2
Redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu	Djelomično prikazuje redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu.	Točno prikazuje redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu.
Odabir potrebnih sredstava i opreme za pružanje prve pomoći za zadanu ozljedu	Odabire potrebna sredstva i opremu za pružanje prve pomoći za zadanu ozljedu uz pomoć nastavnika.	Samostalno odabire sva potrebna sredstva i opremu za pružanje prve pomoći za zadanu ozljedu.
Obrazloženje načina pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu	Djelomično obrazlaže način pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu.	U potpunosti obrazlaže način pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu.
Prezentacija/prikaz rješenja zadatka	Rješenje zadatka prezentira nesigurno.	Rješenje zadatka prezentira jasno, cjelovito i zanimljivo.

Primjer bodovne tablice:

Bodovi	4	5	6	7-8
Ocjena	Dovoljan (2)	Dobar (3)	Vrlo dobar (4)	Odličan (5)

Elementi vrednovanja:

- ✓ pružanje prve pomoći
- ✓ prezentacija i obrazloženje rješenja zadatka.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljnog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadatah zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

NAZIV MODULA	KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12847 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12848 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8758 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11163

	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/10929 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11353 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11384 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11164 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/10930 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11354 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11387		
Obujam modula (CSVET)	8 CSVET Komunikacija u ugostiteljstvu, 1 CSVET Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem, 1 CSVET Neposredno okruženje (EJ, NJ, TJ, FJ), 2 CSVET Aktivnosti u svakodnevici (EJ, NJ, TJ, FJ), 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 40 %	45 – 55 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine učenika kroz upoznavanje učenika s pravilima poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu i njegovim pozitivnim utjecajem na unapređenje odnosa s gostima, kolegama i poslovnim suradnicima. Ukazati učenicima kako poslovni bonton utječe na zadovoljstvo gostiju i zaposlenika te povećanje razine profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama, kao i osposobiti učenike za komunikaciju na stranom jeziku služeći se adekvatnom stručnom terminologijom.		
Ključni pojmovi	komunikacija; strani jezik; higijena; bonton; kulturološke razlike.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1., osr A.4.2., osr A.4.3., osr A.4.4., osr B.4.1., osr B.4.2., osr B.4.3., osr C.4.3., osr C.4.4., osr C.5.2. MPT Zdravlje zdr B.5.1.A, zdr B.5.2.A MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1., uku A.4/5.4. 4., uku B.4/5.2. 2., uku B.4/5.4. 4., uku C.4/5.1. 1., uku C.4/5.3. 3., uku C.4/5.4. 4., uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.3., ikt B.4.3., ikt C.4.3., ikt C.4.4.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme i povezivati teorijske sadržaje. Nastavnik zadaje projektni zadatak, primjerice simulacije poslovne situacije, na temelju kojeg učenik, koristeći stečena znanja i vještine, analizira ponašanje sudionika, opisuje načine ophođenja uz osvrt na elemente bontona.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12847 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12848 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8758 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11163 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/10929 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11353 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11384 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11164 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/10930 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11354 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11387 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca.		

	1. skup ishoda učenja: Neposredno okruženje (skup ishoda učenja na stranom jeziku moguće je izvoditi na engleskom, njemačkom, talijanskom i/ili francuskom jeziku) 2. skup ishoda učenja: Aktivnosti u svakodnevicu (skup ishoda učenja na stranom jeziku moguće je izvoditi na engleskom, njemačkom, talijanskom i/ili francuskom jeziku).
--	--

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Komunikacija u ugostiteljstvu, 1 CSVET
--	---

Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti pojam komunikacije i komunikacijskog procesa	Opisati pojam komunikacije i komunikacijskog procesa
Odabrati odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom	Primijeniti odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom
Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika	Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika na zadanom primjeru
Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju	Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju na zadanom primjeru

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU
--

Dominantni nastavni sustav je problemska nastava, pri čemu učenici organizirani u različite oblike rada kroz problemske zadatke i simulacije stvarnih komunikacijskih situacija usvajaju teorijska i praktična znanja i vještine te pri tome razvijaju i usavršavaju komunikacijske vještine u ugostiteljstvu. Učenje temeljeno na radu realizira se u učionicama, specijaliziranim učionicama / praktikumima i u ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, gdje će učenici primjenjivati usvojene vještine komunikacije.

Nastavne cjeline/teme	Komunikacija i komunikacijski proces Komunikacijski alati
------------------------------	--

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak:

Učenici dobivaju zadatak analizirati prikazane video materijale s verbalnom i neverbalnom komunikacijom između zaposlenika, između gosta i zaposlenika te zaposlenika i nadređenih. Nakon analize prikazanih video materijala, učenici provode simulacije sličnih situacija.

Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima i kroz vrednovanje kao učenje od strane učenika i nastavnika kroz prethodno navedene problemske situacije.

Primjer kriterijske tablice za vrednovanje kao učenje (samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje):

Elementi vrednovanja	Izvršno	Dobro	Zadovoljavajuće
Izražavanje	Tijekom razgovora koristi(m) standardni jezik i aktivno sudjeluje(m) u razgovoru.	Tijekom rada uglavnom koristi(m) standardni jezik i aktivno sudjeluje(m) u razgovoru.	Tijekom rada uglavnom koristi(m) standardni jezik i većinom aktivno sudjeluje(m) u razgovoru.
Rješavanje problema u razgovoru	Aktivno traži(m) moguća rješenja, nalazi(m) ih i predlaže(m) sugovorniku.	-	Aktivno traži(m) moguća rješenja, no ne nalazi(m) ih i potrebna mu/mi je pomoć.
Suradnja s drugima	Gotovo uvijek sluša(m), dijeli(m) ideje i podrška je/sam drugima. Povezuje(m) ljude u grupi i stvara(m) pozitivno ozračje.	Većinom aktivno sluša(m), dijeli(m) ideje i podrška je/sam drugima. Doprinosi(m) pozitivnom ozračju u timu.	Povremeno aktivno sluša(m), dijeli(m) ideje i pokušava(m) biti podrška drugima.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
--

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne problemske situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti sukladno realnom radnom okruženju. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja je razina pedagoške podrške učeniku potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Učenci s teškoćama će uz asistenciju nastavnika napraviti projektni zadatak: postaviti komunikacijsku situaciju – prikazati razgovor u kojem zaposlenik i nadređeni dogovaraju dnevne aktivnosti. Prezentirat će u paru idejna rješenja do kojih su došli i, uz pomoć i suradnju nastavnika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanje dodatnim sadržajima kojih se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.

Problemski zadatak: simulirati razgovor između konfliktnog zaposlenika i nadređenoga, koji dogovaraju dnevne aktivnosti.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi		Odabrati način odijevanja u zadanoj prigodi	
Primijeniti pravila poslovne komunikacije		Primijeniti pravila poslovne komunikacije u nepredviđenoj situaciji	
Navesti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama		Primijeniti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama	
Opisati pravila ponašanja u specifičnim prigodama (kultura stola, institucije, radno okruženje, poslovna događanja, svečane prigode i sl.)		Primijeniti pravila ponašanja u specifičnoj prigodi	
Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji		Objasniti elemente komunikacijskog procesa u grupnoj komunikaciji	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu</i> je problemska nastava tijekom koje učenici, organizirani u različite oblike rada, usvajaju teorijska znanja i stječu vještine u ugostiteljstvu. Učenje temeljeno na radu realizira se u učionicama, specijaliziranim učionicama / praktikumima i u ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, gdje će učenici primjenjivati usvojene vještine komunikacije. Poseban naglasak stavlja se na iskustveno učenje učenika sudjelovanjem u simulacijama situacija, radu u grupama i analizama prezentiranih primjera. Učenici samostalno pretražuju literaturu po preporuci nastavnika i dostupne mrežne stranice o temama iz područja bontona kako bi se uspješno pripremili za rad u grupama u školi te uvježbavaju vještine u različitim situacijama u školi i izvan nje kako bi ih što uspješnije svladali.			
Nastavne cjeline/teme		Pravila ponašanja i (poslovnog) odijevanja u različitim prigodama Bonton Komunikacija Kulturološke razlike u komunikaciji	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Projektni zadatak: Simulirati socijalnu situaciju, analizirati ponašanje sudionika, definirati primjerene i neprimjerene načine ophođenja i elemente bontona te predložiti moguća poboljšanja komunikacije. Na temelju zaključaka prezentirati analizu ostalim učenicima i nastavniku. Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima: ✓ primjena teorijskog znanja ✓ analiza simulirane situacije ✓ kreativnost u rješavanju problema. Vršnjačko vrednovanje provodi se na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija te učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je problemska nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja, treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.			

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Analizirati elemente ugovora o provedbi učenja temeljenog na radu i ugovora o radu	Objasniti elemente ugovora o učenju temeljenom na radu i ugovora o radu
Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju	Opisati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju
Sastaviti dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja	Izraditi dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja
Povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta	Tumačiti poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta
Primijeniti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima	Koristiti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustav SIU *Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem* je problemska nastava tijekom koje učenici usvajaju teorijska znanja tijekom predavanja i simulacija stvarnih situacija. Učenje temeljeno na radu realizira se u učionicama, specijaliziranim učionicama / praktikumima i kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, gdje će učenici primjenjivati usvojene vještine komunikacije. Kroz različite oblike rada, poseban se naglasak stavlja na iskustveno učenje učenika sudjelovanjem u simulacijama situacija i analizama prezentiranih primjera. Učenici samostalno pretražuju literaturu po preporuci nastavnika i dostupne mrežne stranice o temama iz područja bontona kako bi se uspješno pripremili za rad u grupama u školi te uvježbavaju vještine u različitim situacijama u školi i izvan nje kako bi ih što uspješnije svladali.

Nastavne cjeline/teme	Selekcijski postupak pri zapošljavanju Dokumentacija prijave za posao Poslovna etika Poslovni bonton
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak: Učenici dobivaju zadatak napisati svoj životopis sukladno dobivenim smjernicama.

Nakon odrađenog zadatka, učenici čitaju svoj životopis i uz pomoć liste za procjenu provjeravaju jesu li ispravno oblikovali i popunili svoj životopis. Vrednovanje se može provesti i tako da učenici međusobno razmjene svoje životopise i svako procjenjuje životopis nekog suučenika (vršnjačko vrednovanje). Lista služi i kao predložak za vrednovanje naučenog u kasnijoj fazi nastave.

Vrednovanje kao učenje - lista samoprocjene:

Kriteriji vrednovanja	+	+/-	-
Životopis je strukturiran u pojedine odjeljke u ispravnom redoslijedu.			
Upisala/upisao sam sve potrebne osobne podatke (ime i prezime, datum i mjesto rođenja, adresu stanovanja, kontakte).			
Upisala/upisao sam podatke o svom obrazovanju.			
Upisala/upisao sam podatke o dodatnim znanjima i vještinama.			
Podatci su napisani pravopisno točno.			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Engleski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odrediti osnovnu poruku u vrlo kratkim i vrlo jednostavnim tekstovima te interakciji	Samostalno odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno-jezične funkcije

Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih slušanih i pisanih tekstova	Izdvojiti većinu traženih informacija iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike.
Usmeno opisati svoje okruženje, radnje i događaje te pisano u vrlo kratkom tekstu (prema predlošku)	Opisati usmeno svoje okruženje, radnje i događaje te pisano u vrlo kratkom tekstu
Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj i usmenoj interakciji poznate tematike	Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice	Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Popuniti kratke obrasce	Popuniti srednje složene obrasce

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom i učenika se priprema na cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.

Nastavne cjeline teme	Nastavne se cjeline prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih: Osobni podatci Obitelj, stanovanje Davanje uputa Popunjavanje obrazaca prilikom prijave prebivališta/boravišta, u knjižnici Vokabular proširiti jezikom određene struke prema potrebi. Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak 1:

Popuniti osobnim podacima formalni i neformalni obrazac (digitalni i tiskani)

Vrednovanje za učenje:

	ODLIČNO	DOBRO	ZADOVOLJAVAJUĆE
Sadržaj	U sva su polja upisani traženi podatci.	Upisana je većina traženih podataka.	Upisan je manji broj traženih podataka.
Pravopis	Sve su riječi pravopisno točno napisane.	Većina je riječi pravopisno točno napisana.	Učestale su pravopisne pogreške.

Zadatak 2:

Učenik sudjeluje u simuliranom razgovoru – davanje uputa stranom gostu gdje se što nalazi u poslovnoj zgradi.

Zadatak pisanja moguće je uz određene prilagodbe vrednovati pomoću ove analitičke rubrike.

	nije zadovoljavajuće	dobro	izvrsno
Govor	Na razini oponašanja, potrebna stalna pomoć i slušni model.	Potrebna povremena pomoć i slušni model.	Točan i precizan; samostalan i kreativan.
Sadržaj	Pojedine odrednice zadatka nisu izvršene.	Izvršene su sve odrednice zadatka, ali vrlo šturo.	Sve odrednice zadatka su opširno izvršene.
Jezik	Koristi se jednostavnim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške često otežavaju razumijevanje poruke.	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške povremeno utječu na razumijevanje poruke.	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Eventualne pogreške samostalno ispravlja.

Rubrika se u prilagođenom obliku (pisanje/govorenje) u kasnijim fazama nastave može koristiti za vrednovanje naučenog.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka.

Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitim sposobnostima. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Engleski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevnicima, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih tekstova poznate tematike		Izdvojiti većinu traženih informacija iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	
Razlikovati vrlo jednostavne i vrlo kratke tekstne vrste		Razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu osnovnu namjenu	
Prepričati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike		Prepričavati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	
Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike		Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta.	
Primijeniti pravila formalnog stila pisanja vrlo jednostavnih tekstnih vrsta		Samostalno primijeniti pravila formalnog stila pisanja jednostavnih tekstnih vrsta uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta.	
Strukturirati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama		Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta.	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okružju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom i učenika se priprema na cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.			
Nastavne cjeline/teme		Nastavne se cjeline prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih: Svakodnevne aktivnosti Aktivnosti u virtualnom okružju i u slobodnom vremenu Usluge i hrana Naprave i uređaji Narudžbe putem interneta Vokabular proširiti jezikom određene struke prema potrebi Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Zadatak 1: Usmeno predstaviti svoje proizvode, djelatnost, usluge.			
Tvrtka u kojoj radite želi izaći na strano tržište. Promislite kako ćete najbolje prezentirati svoje proizvode i/ili usluge.			
Pripremite prezentaciju.			

Vrednovanje: Rubrika za vrednovanje može se iskoristiti za učenje i vrednovanje naučenoga.

SASTAVNICE	RAZINE OSTVARENOSTI KRITERIJA		
	3 BODA	2 BODA	1 BOD
TEČNOST	Učenik govori primjerenom brzinom. Izgovor je jasan, intonacija primjerena.	Učenik govori nešto sporije od prirodne brzine govora i povremeno zastajkuje. Izgovor je uglavnom jasan, intonacija uglavnom primjerena.	Učenik govori bitno sporije od prirodne brzine i često zastajkuje. Izgovor je ponekad nejasan, intonacija ponekad neprimjerena.
JEZIČNA SREDSTVA	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uglavnom točno. Pogreške u upotrebi uglavnom ne ometaju razumijevanje.	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uz pokoju pogrešku koja ponekad ometa razumijevanje. Učenik koristi dobar raspon jezičnih sredstava vezanih uz temu.	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uz greške koje ometaju razumijevanje, ali se glavne misli i/ili dio izlaganja mogu razumjeti. Učenik koristi zadovoljavajući raspon jezičnih sredstava vezanih uz temu.
SADRŽAJ	Učenik u potpunosti izvršava zadatak. Sve su zadane sadržajne smjernice obuhvaćene.	Učenik izvršava veći dio zadatka. Zadane su sadržajne sastavnice većim dijelom obuhvaćene.	Učenik manjim dijelom izvršava zadatak. Zadane su sadržajne sastavnice manjim dijelom obuhvaćene.
PREZENTACIJSKE VJEŠTINE	Učenik tijekom cijelog izlaganja govori jasno i dovoljno glasno, uspostavlja kontakt očima i koristi primjereni govor tijela kojim angažira slušatelje. Samostalno odgovara na sva pitanja slušatelja.	Učenik većinu izlaganja govori jasno i dovoljno glasno. Uglavnom uspostavlja kontakt očima i koristi primjereni govor tijela kojim angažira slušatelje. Uz manju pomoć nastavnika odgovara na pitanja slušatelja. Ponekad koristi bilješke u izlaganju.	Učenik manji dio izlaganja govori jasno i dovoljno glasno. Rijetko uspostavlja kontakt očima, govorom tijela rijetko angažira slušatelje. Uz veću pomoć nastavnika odgovara na pitanja slušatelja. Bilješke koristi tijekom većine izlaganja ili cijelog izlaganja.
VIZUALNA ORGANIZACIJA	U izradi i prezentaciji materijala korištene su odgovarajuće aplikacije, fotografije i ilustracije.	U izradi i prezentaciji materijala uglavnom su korištene odgovarajuće aplikacije, fotografije i ilustracije.	U izradi i prezentaciji materijala korištene su uglavnom neodgovarajuće aplikacije, fotografije i ilustracije koje često nisu u funkciji sadržaja.

Napomena: Ako sastavnica nije ostvarena niti na najnižoj očekivanoj razini ili ne postoji, za nju se dodjeljuje 0 bodova.

Zadatak 2: Napisati email – pritužbu na proizvod/uslugu

Učenici razmjenjuju svoje email dopise te uz pomoć liste procjene svojim suučenicima (unošenjem plusa ili kvačice u odgovarajuće polje) daju povratnu informaciju o uspješnosti izvršenja zadatka.

Vrednovanje kao učenje – uz određenu prilagodbu može se koristiti ova lista za procjenu.

	izvrsno	dobro	zadovoljavajuće
IZVRŠENJE ZADATKA razrađeni su sve relevantni dijelovi zadatka			
STRUKTURA pozdrav, potpis, uvod, glavni dio poruke			
VOKABULAR uporaba obrađenog vokabulara, raznovrsnost vokabulara			
TOČNOST Uporaba primjerenih struktura			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Njemački jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Odrediti osnovnu poruku u vrlo kratkim i vrlo jednostavnim tekstovima te interakciji		Samostalno uočiti osnovnu poruku u vrlo kratkim i vrlo jednostavnim tekstovima i interakciji te prepoznati osnovne namjere sugovornika	
Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih slušanih i pisanih tekstova		Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih slušanih i pisanih tekstova i analizirati ih	
Usmeno opisati svoje okruženje, radnje i događaje te pisano u vrlo kratkom tekstu (prema predlošku)		Usmeno opisati svoje okruženje, radnje i događaje te pisano u vrlo kratkom tekstu uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta	
Popuniti kratke obrasce		Popuniti kratke obrasce uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta	
Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj i usmenoj interakciji poznate tematike		Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj i usmenoj interakciji poznate tematike uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta	
Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice		Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Potrebno je simulirati autentične situacije u učioničkoj nastavi koja se provodi u skladu s komunikacijskim pristupom u nastavi stranoga jezika (poučavanje usmjereno na učenika). Osim toga preporučuje se primjena raznovrsnih aktivnosti poput projektne nastave, učenja usmjerenog na rješavanje problema, učenja u izvanškolskome okružju, istraživačkoga učenja i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. U nastavi se preporučuje postaviti primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje. Preporučuje se isto tako primijeniti pristup učenju koji omogućuje povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te strukom, uz poticanje kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.			
Nastavne cjeline/teme	Nastavne se cjeline prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih:		
	-Osobni podatci -Obitelj, stanovanje -Popunjavanje obrazaca prilikom prijave prebivališta/boravišta, u knjižnici itd. Preporučene jezične strukture: jednostavne upitne i izjavne rečenice, prezent učestalih pravilnih glagola, prezent glagola <i>sein</i> i <i>haben</i> , osobne i posvojne zamjenice, upitne i pokazne zamjenice, rodovi u nominativu i akuzativu, negacija <i>nicht</i> , <i>nein</i> , <i>kein</i> u nominativu i akuzativu. Vokabular proširiti jezikom određene struke prema potrebi.		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Zadatak 1: Popuniti osobnim podacima formalni i neformalni obrazac (digitalni i tiskani).			
Zadatak 2: Usmeno predstaviti sebe i neku drugu osobu, izreći osnovne podatke.			
Zbog putovanja i boravka u jednoj od zemalja njemačkoga govornog područja morate popuniti obrazac sa svojim osobnim podacima kako biste prijavili boravak, otvorili račun u banci za primanje stipendije, pristupili platformi za dohvaćanje nastavnih sadržaja, ućlanili se u školsku knjižnicu te izvadili mjesečnu kartu za javni prijevoz. Dobro proučite obrazac kako biste u svako polje unijeli ispravne i točno napisane podatke. Uz pomoć ispunjenog obrasca kratko se predstavite nadležnoj osobi u knjižnici, banci i uredu za prijavu boravka.			
Primjer vrednovanja za zadatak 1 i 2:			
Učenik popunjava formalni i neformalni obrazac svojim osobnim podacima.			
Učenik predstavlja sebe ili neku drugu osobu, govori osnovne podatke.			
Vrednovanje za učenje – analitička rubrika s opisom kriterija i razina ostvarenosti:			
	odlično	dobro	zadovoljavajuće
Sadržaj	U sva su polja upisani traženi podatci.	Upisana je većina traženih podataka.	Upisan je manji broj traženih podataka.
Pravopis	Sve su riječi pravopisno točno napisane.	Većina je riječi pravopisno točno napisana.	Učestale su pravopisne pogreške.
Izvršenje	Učenik se predstavlja potpuno.	Učenik se predstavlja kratko.	Učenik navodi samo jedan do dva podatka o sebi.
Izgovor	Dobar izgovor i primjeren tempo govora.	Poneka pogrešno izgovorena riječ, učenik zastajkuje u govoru.	Izgovor je često nepravilan, učenik često zastaje u govoru i radi duge pauze.
Rubrika se u prilagođenom obliku (pisanje/govorenje) u kasnijim fazama nastave može koristiti za vrednovanje naučenog.			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina). Učenike s teškoćama grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka. Učenicima s teškoćama dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.

Prilagodba vrednovanja za učenike s teškoćama:

Zadatak 1: Učeniku se ponude moguće strukture koje može primijeniti.

Zadatak 2: Učeniku se postavljaju naučene fraze na koje oni odgovaraju naučenim frazama.

Darovitim učenicima pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom radi poticanja motivacije i napretka.

Prilagodba vrednovanja za darovite učenike.

Zadatak 1: Daroviti učenici popunjavaju obrasce za druge učenike tako da im postavljaju pitanja vezana za njihove osobne podatke.

Zadatak 2: Daroviti učenici predstavljaju više osoba.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Njemački jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevicu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odrediti ključne informacije u tekstu	Samostalno odrediti ključne informacije u tekstu
Upotrijebiti preporučena jezična sredstva u usmenim i pisanim tekstovima	Upotrijebiti preporučena jezična sredstva u usmenim i pisanim tekstovima uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta
Prepričati sadržaj kratkih i jednostavnih tekstova	Prepričati sadržaj kratkih i jednostavnih tekstova uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta
Oblikovati kratke i jednostavne tekstove prema poznatom i uvijekbanom predlošku	Oblikovati kratke i jednostavne tekstove prema poznatom i uvijekbanom predlošku uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta
Primijeniti konvencije za oblikovanje određenih tekstnih vrsta (npr. formalnih pisama)	Primijeniti konvencije za oblikovanje određenih tekstnih vrsta (npr. formalnih pisama) uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta
Sudjelovati u kratkim dijalozima i igrama uloga s jednostavnim pitanjima i odgovorima	Sudjelovati u kratkim dijalozima i igrama uloga s jednostavnim pitanjima i odgovorima uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Potrebno je simulirati autentične situacije u učioničkoj nastavi koja se provodi u skladu s komunikacijskim pristupom u nastavi stranoga jezika (poučavanje usmjereno na učenika). Uz navedeno, preporučuje se primjena raznovrsnih aktivnosti poput projektne nastave, učenja usmjerenog na rješavanje problema, učenja u izvanškolske okruženje, istraživačkoga učenja i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. U nastavi se preporučuje postaviti primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje. Preporučuje se isto tako primijeniti pristup učenju koji omogućuje povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te strukom uz poticanje kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.	
Nastavne cjeline/teme	Nastavne se cjeline prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih: -Svakodnevne aktivnosti -Aktivnosti u virtualnom okruženju i u slobodnom vremenu -Usluge i hrana -Narudžbe putem interneta Preporučene jezične strukture: pravilni i učestali nepravilni glagoli u prezentu, <i>es gibt</i>, učestali modalni glagoli, određeni i neodređeni član, brojevi, upitne i izjavne rečenice, <i>Sie-Form</i>, <i>möchte</i> + infinitiv Vokabular proširiti jezikom određene struke prema potrebi
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	

Primjer vrednovanja:

Radna situacija: Tvrtka u kojoj radite želi izaći na njemačko tržište. Za tu potrebu trebate osmisлити novi katalog svojih proizvoda ili usluga. Promislite kako ćete najbolje prezentirati svoje proizvode i/ili usluge i pomoću neke od računalnih aplikacija izradite katalog. Pripremite i prezentaciju kataloga.

Zadatak 1: Napraviti katalog svojih proizvoda i usluga.

Zadatak 2: Usmeno predstaviti svoje proizvode, djelatnost, usluge.

Primjer vrednovanja za zadatak 1 i 2:

Učenik je izradio katalog svojih proizvoda ili usluga bilo u nekoj računalnoj aplikaciji, bilo na papiru.

Učenik je usmeno predstavio svoje proizvode, djelatnost ili usluge.

Vrednovanje naučenog – analitička rubrika s kriterijima i opisom razine njihove ostvarenosti:

SASTAVNICE	Razine ostvarenost kriterija		
	3 BODA	2 BODA	1 BOD
TEČNOST	Učenik govori primjerenom brzinom. Izgovor je jasan, intonacija primjerena.	Učenik govori nešto sporije od prirodne brzine govora i povremeno zastajkuje. Izgovor je uglavnom jasan, intonacija uglavnom primjerena.	Učenik govori bitno sporije od prirodne brzine i često zastajkuje. Izgovor je ponekad nejasan, intonacija ponekad neprimjerena.
JEZIČNA SREDSTVA	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uglavnom točno. Pogreške u upotrebi uglavnom ne ometaju razumijevanje.	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uz pokoju pogrešku koja ponekad ometa razumijevanje. Učenik koristi dobar raspon jezičnih sredstava vezanih uz temu.	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uz greške koje ometaju razumijevanje, ali se glavne misli i/ili dio izlaganja mogu razumjeti. Učenik koristi zadovoljavajući raspon jezičnih sredstava vezanih uz temu.
SADRŽAJ	Učenik u potpunosti izvršava zadatak. Sve su zadane sadržajne smjernice obuhvaćene.	Učenik izvršava veći dio zadatka. Zadane su sadržajne sastavnice većim dijelom obuhvaćene.	Učenik manjim dijelom izvršava zadatak. Zadane su sadržajne sastavnice manjim dijelom obuhvaćene.
PREZENTACIJSKE VJEŠTINE	Učenik tijekom cijelog izlaganja govori jasno i dovoljno glasno, uspostavlja kontakt očima i koristi primjereni govor tijela kojim angažira slušatelje. Samostalno odgovara na sva pitanja slušatelja.	Učenik većinu izlaganja govori jasno i dovoljno glasno. Uglavnom uspostavlja kontakt očima i koristi primjereni govor tijela kojim angažira slušatelje. Uz manju pomoć nastavnika odgovara na pitanja slušatelja. Ponekad koristi bilješke u izlaganju.	Učenik manji dio izlaganja govori jasno i dovoljno glasno. Rijetko uspostavlja kontakt očima, govorom tijela rijetko angažira slušatelje. Uz veću pomoć nastavnika odgovara na pitanja slušatelja. Bilješke koristi tijekom većine izlaganja ili cijelog izlaganja.
VIZUALNA ORGANIZACIJA	U izradi i prezentaciji materijala korištene su odgovarajuće aplikacije, fotografije i ilustracije.	U izradi i prezentaciji materijala uglavnom su korištene odgovarajuće aplikacije, fotografije i ilustracije.	U izradi i prezentaciji materijala korištene su uglavnom neodgovarajuće aplikacije, fotografije i ilustracije koje često nisu u funkciji sadržaja.

Napomena: Ako sastavnica nije ostvarena niti na najnižoj očekivanoj razini ili ne postoji, za nju se dodjeljuje 0 bodova.

Radna situacija: Za poslovanje svoje tvrtke trebate nabaviti određene proizvode. Pregledajte ponude iz kataloga i pošaljite dobavljaču upit ili narudžbu.

Zadatak 3: Poslati upit ili online narudžbenicu.

Primjer vrednovanja za zadatak 3:

Učenik je napisao upit za kupnju nekog proizvoda ili popunio online narudžbenicu. Učenici razmjenjuju svoje upite te uz pomoć liste procjene svojim suučenicima (unošenjem plusa ili kvačice u odgovarajuće polje) daju povratnu informaciju o uspješnosti izvršenja zadatka.

Vrednovanje kao učenje – lista za procjenu:

KRATKA PORUKA	izvršno	dobro	zadovoljavajuće
STRUKTURA PORUKE: pozdrav, potpis, uvod, glavni dio poruke			
SADRŽAJ/ISPUNJENJE ZADATKA: razrađeni su sve relevantni dijelovi zadatka			
VOKABULAR: uporaba obrađenog vokabulara, raznovrsnost vokabulara, primjerenost zadatku			
TOČNOST: uporaba glagola u prezentu, imenica u nominativu i akuzativu, uporaba člana, red riječi u rečenici			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina). Učenike s teškoćama grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka. Učenicima s teškoćama dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.

Prilagodba vrednovanja za učenike s teškoćama: Zadatak

1 i 3: Učeniku se ponude moguće strukture koje može primijeniti.

Zadatak 2: Učeniku se postavljaju naučene fraze na koje oni odgovaraju naučenim frazama.

Darovitim učenicima pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom radi poticanja motivacije i napretka.

Prilagodba vrednovanja za darovite učenike.

Zadatak 1 i 3: Daroviti učenici usmeno obrazlože ono što su napravili ili napisali.

Zadatak 2: Daroviti učenici predstavljaju više svojih proizvoda, djelatnosti ili usluga.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Talijanski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET-a
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno-jezične funkcije jezika		Samostalno odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno-jezične funkcije jezika na temelju predloška
Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike		Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike
Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice		Samostalno primijeniti većinu intonacijskih obilježja
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike		Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike		Samostalno strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom i učenika se priprema na cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.		
Nastavne cjeline/teme	Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a Preporučene jezične strukture: - slaganje imenica i pridjeva u jednini, slaganje pokaznih pridjeva s imenicom - slaganje određenog i neodređenog člana s imenicama u jednini - osobne zamjenice u nominativu - uporaba prijedloga bez određenoga člana <i>a, di, con, in, da, per</i> i prijedlog <i>a</i> s određenim članom - uporaba mjesnih i načinskih priloga <i>qui, lì, là, su, giù, sotto, sopra, piano, forte, a coppie, a turno</i>, - glavni brojevi do 10 - <i>indicativo presente</i> pravilnih i osnovnih nepravilnih glagola (<i>essere, avere, andare, fare...</i>) - poredak riječi u izjavnoj i upitnoj rečenici, izjavne i niječne rečenice, jednostavne nezavisno složene rečenice s veznicima: <i>e, ma</i>; bezglagolske rečenice (<i>Sì., Sicuro., Certamente., No.</i>) - pisanje velikog slova, naglaska, apostrofa, duplih slova, konsonantskih skupina <i>gli, gn i sci</i> i interpunkcijskih znakova U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst sadrži do 100 riječi, kratki tekst između 100 i 200 riječi, srednje dugi tekst između 200 i 400 riječi, a dugi tekst više od 400 riječi. U djelatnostima govorenja i pisanja vrlo kratki tekst sadrži do 60 riječi, kratki tekst između 60 i 100 riječi, srednie dugi tekst između 100 i 250 riječi, a dugi tekst više od 250 riječi.	

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija: Predstavljanje vještina i kompetencija tijekom poslovnog intervjua

Zadatak i upute: Učenici u parovima sudjeluju u kratkoj simulaciji poslovnog intervjua. Svaki par dobiva karticu na kojoj su navedeni sljedeći podaci: naziv tvrtke, radno mjesto za koje se kandidati natječe te tražene vještine i kompetencije. Jedan će učenik postavljati pitanja, na primjer: *Come si chiama? Da dove viene? Perché vuole lavorare nella nostra ditta? Quali sono le Sue competenze e abilità? Quali lingue parla? Mi può descrivere la Sua personalità?*, a drugi će učenik odgovarati na pitanja koristeći odgovarajući tematski vokabular i jezične strukture. Učenici će zatim zamijeniti uloge.

Vrednovanje za učenje:

Nastavnik koristi rubriku za vrednovanje djelatnosti govorenja, a uz minimalne je prilagodbe ovakvu rubriku moguće koristiti i za vrednovanje naučenoga.

	Izvršno	Dobro	Slabo
Izvršenje zadatka	Učenik odgovara na pitanje točno i precizno.	Učenik odgovara na pitanje uglavnom točno.	Učenikov odgovor na pitanje vrlo je manjkav.
Jezične strukture i tematski vokabular	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Eventualne pogreške samostalno ispravlja.	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške povremeno utječu na razumijevanje poruke.	Koristi se jednostavnim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške često utječu na razumijevanje poruke.
Izgovor	Govori točno i tečno, s pravilnom intonacijom i u skladu s kontekstom interakcije.	Govori uglavnom točno i tečno, a pogreške u izgovoru ne utječu na tijek interakcije.	Prisutne su učestale pogreške u izgovoru i intonaciji koje ne utječu na tijek interakcije.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za ostvarivanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina i sl.). Učenike s teškoćama preporučljivo je grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka. Učenicima s teškoćama potrebno je dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.

Darovitim učenicima nužno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulum radi poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Talijanski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevnicima, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike
Razlikovati određene tekstne vrste i njihovu funkciju	Samostalno razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu funkciju
Prepričati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike	Prepričavati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike	Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta	Primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okružju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom i učenika se priprema na cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.

Nastavne cjeline/teme	Primjenjuje se:
	- uporaba vremenskih i količinskih priloga <i>ieri, oggi, ora, prima, dopo, presto, tardi, più, meno, molto, poco</i> - glavni brojevi do 100 - <i>indicativo presente</i> pravilnih, učestalih nepravilnih, modalnih i povratnih glagola Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a. - nezavisno složene rečenice s veznicima <i>o, oppure</i>, zavisno složene rečenice s veznicima <i>quando i perché</i>, nemjerene rečenice s prijedlogom <i>per</i> s infinitivom; bezglagolske rečenice (<i>Tutto bene.; Per me, un cappuccino.</i>) - pisanje velikog slova u formalnom obraćanju, naglaska, suglasničke skupine <i>gli, sci</i> i pisanje stranih riječi. - slaganje određenog i neodređenog člana s imenicom u množini, - nenaglašeni oblik osobnih zamjenica: <i>lo, la, li, le</i>; čestica <i>ci</i> - uporaba prijedloga i prijedloga s članovima <i>a, di, con, in, da, per, su</i> U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst sadrži do 100 riječi, kratki tekst između 100 i 200 riječi, srednje dugi tekst između 200 i 400 riječi, a dugi tekst više od 400 riječi. U djelatnostima govorenja i pisanja vrlo kratki tekst sadrži do 60 riječi, kratki tekst između 60 i 100 riječi, srednje dugi tekst između 100 i 250 riječi, a dugi tekst više od 250 riječi.

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak: Ispunjavanje Europass životopisa

Upute: Učenicima je ponuđeno nekoliko pojednostavljenih i prilagođenih primjera Europass obrasca životopisa na temelju kojih uočavaju strukturne dijelove obrasca (osobni podatci, radno iskustvo, obrazovanje i osposobljavanje, osobne vještine i kompetencije, društvene vještine i kompetencije). Učenici zatim dobivaju tri dodatna prilagođena i pojednostavljena Europass obrasca i kartice na kojima se nalaze opisi triju različitih osoba (npr. *Mi chiamo Giovanni Bianchi. Sono nato il 14 novembre 1985 a Roma. Abito a Firenze in Via Garibaldi 23. Il mio numero di telefono è 02 548-997-414 e il mio indirizzo email è giovannibianchi@yahoo.it. Ho conseguito la laurea di studi tecnici nel 2004. Dal 2006 al 2010 ho lavorato nella ditta di produzione di apparecchi elettrodomestici. Nel tempo libero faccio attività di volontariato in un'associazione sportiva. Possiedo la patente di guida. Ho una buona conoscenza dei programmi informatici Word e Excel e ho una buona padronanza della lingua inglese (livello B2).*

Vrednovanje naučenoga:

Nastavnik koristi rubriku za vrednovanje djelatnosti pisanja. Uz minimalne je prilagodbe ovakvu rubriku moguće koristiti i za vrednovanje kao učenje (samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje).

Sastavnice	Razine ostvarenost kriterija			
	5	4	3	2
	Tekst u potpunosti ostvaruje zadanu namjenu i sadrži gotovo sve zadane informacije. Sadržaji su ispravno raspoređeni.	Tekst u većoj mjeri ostvaruje zadanu namjenu i sadrži veći dio traženih informacija. Sadržaji su uglavnom ispravno raspoređeni.	Tekst uglavnom ostvaruje zadanu namjenu i djelomično sadrži zadane informacije. Sadržaji su djelomično ispravno raspoređeni.	Tekst u manjoj mjeri ostvaruje zadanu namjenu i sadrži vrlo mali broj traženih informacija. Sadržaji su u vrlo maloj mjeri ispravno raspoređeni.
	Koristi širok raspon tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe.	Uglavnom koristi širok raspon tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe, uz manja odstupanja koja ne utječu na razumijevanje.	Koristi jednostavniji tematski vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe, uz veći broj odstupanja koja ne utječu na razumijevanje	Koristi ograničen raspon jednostavnog vokabulara uz brojna odstupanja koja utječu na razumijevanje.
	Točno koristi odgovarajuće jezične strukture uz manja odstupanja.	Uglavnom točno koristi odgovarajuće jezične strukture uz manja odstupanja koja ne utječu na razumijevanje	Povremeno koristi odgovarajuće jezične strukture uz povremene pogreške koje ne utječu na razumijevanje	Koristi vrlo jednostavne jezične strukture uz česte pogreške i odstupanja koje utječu na razumijevanje

	Tekst je napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz manja odstupanja.	Tekst je uglavnom napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz povremena odstupanja.	Tekst je uglavnom napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz veći broj odstupanja.	Tekst je uglavnom napisan u skladu s pravopisnim pravilima, uz česta odstupanja.
Bodovna ljestvica:				
	odličan (5)	vrlo dobar (4)	dobar (3)	dovoljan (2)
	16 – 15 – 14	13 – 12	11 – 10	9 – 8 – 7

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za ostvarivanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina i sl.). Učenike s teškoćama preporučljivo je grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka. Učenicima s teškoćama potrebno je dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.

Darovitim učenicima nužno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulum radi poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Francuski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst u prilagođenome govoru poznate tematike		Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst poznate tematike uz prepoznavanje ključnih riječi i fraza koje su značajne za razumijevanje konteksta	
Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike		Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst u prilagođenome govoru poznate tematike, jasno identificirajući glavne informacije i temeljne pojmove	
Napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama		Napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama s jasnim i razumljivim izražavanjem	
Sudjelovati u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom vođenom razgovoru		Sudjelovati u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom vođenom razgovoru, postavljajući i odgovarajući na jednostavna pitanja, koristeći osnovne izraze i rečenice	
Pravilno izgovarati francuske glasove i primijeniti odgovarajuću jezičnu intonaciju		Ispravno i jasno izgovarati francuske glasove i primijeniti odgovarajuću jezičnu intonaciju	
Koristiti se načinima formalnoga i neformalnoga pozdravljanja, obraćanja, zahvaljivanja primjerenima situaciji		Koristiti se načinima formalnoga i neformalnoga pozdravljanja, obraćanja, zahvaljivanja primjerenima situaciji za komunikaciju u različitim društvenim kontekstima	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okružju, istraživačko učenje i slično, tijekom koje se učenike stavlja u situacije koje simuliraju radno okružje, dakle naglasak je na suradničkom i iskustvenom učenju. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Od samoga početka preporučljivo je primijeniti pristupe učenju koji omogućuju povezivanje s prethodnim znanjima i vještinama te poticati procese kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja. Ovim se aktivnostima priprema učenika za cjeloživotno učenje.			
Nastavne cjeline/teme	Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1, primjerice: - osobni podatci - obitelj - stanovanje.		
	Primjeri jezičnih funkcija: - Izdvojiti podatke iz obrazaca - Popuniti jednostavne obrasce (prebivalište i boravište, u knjižnici).		

	Preporučeni jezični sadržaji: - sadašnje vrijeme glagola - jednostavna negacija - naglašene osobne zamjenice, jednostavne upitne zamjenice - određeni/neodređeni član.
--	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak:

Prijavili ste se za stipendiju u međunarodnoj školi kuhanja u Parizu *Le Cordon Bleu*. Primili ste email iz škole u kojem vas obavještavaju da ste dobili stipendiju i u kojem traže od vas da se predstavite kako bi vas bolje upoznali da vam ponude program koji vam najbolje odgovara. Napišite odgovor na primljeni email u kojem dajete svoje osnovne podatke (ime i prezime, nacionalnost, mjesto rođenja, adresa, interesi i slično.)
Napišite tekst od 30 riječi.

Vrednovanje kao učenje

Učenicima ponudite listu za procjenu kako bi mogli provjeriti jesu li napisali sve što je potrebno.

	DA	NE
Koristio sam pozdrav na početku emaila.		
Napisao sam kako se zovem.		
Naveo sam koliko imam godina.		
Naveo sam svoje zanimanje.		
Napisao sam adresu.		
Naveo sam što volim, a što ne volim.		
Na kraju sam ljubazno pozdravio.		
Potpisao sam se /napisao sam svoje ime i prezime na kraju emaila.		

Vrednovanje naučenoga:

Za ovaj ili sličan zadatak možete koristiti rubriku za vrednovanje pisanja pri čemu je poželjno opće kriterije precizirati i prilagoditi zadatku.

- Izvršenost zadatka u skladu s uputom – oblik teksta (email), broj riječi, sadržaj (predstavio se i napisao sve tražene podatke)
- Ovladanost leksičkim sadržajima – pozdravi, predstavljanje, izražavanje dobi, nacionalnosti, zanimanja, izražavanje interesa
- Ovladanost gramatičkim sadržajima – prezent glagola *s'appeller, être, avoir*, prezent glagola na –er
- Kohezija i koherentnost teksta – oblikovanje teksta (naslov, paragrafi, početak, kraj), veznici (*et, mais*)

KRITERIJI	BODOVI			
	1	2	3	4
IZVRŠENOST ZADATAKA U SKLADU S UPUTOM	Izvršio zadatak, ali ne u potpunosti u skladu s uputom.	Izvršio zadatak djelomično u skladu s uputom.	Izvršio zadatak većinom u skladu s uputom.	Izvršio zadatak gotovo u potpunosti u skladu s uputom.
OVLADANOST LEKSIČKIM SADRŽAJIMA	Koristi se vrlo ograničenim rasponom vokabulara. Velik broj odstupanja u uporabi/pravopisu ometa razumijevanje teksta u cjelini.	Koristi se ograničenim rasponom vokabulara. Srednji broj odstupanja u uporabi/pravopisu povremeno ometa razumijevanje teksta.	Koristi se širokim rasponom vokabulara. Srednji broj odstupanja u uporabi/pravopisu ne ometa razumijevanje teksta.	Koristi se vrlo širokim rasponom vokabulara. Manji broj odstupanja u uporabi/pravopisu ne ometa razumijevanje teksta.
OVLADANOST GRAMATIČKIM SADRŽAJIMA	Upotrebljava dio jezičnih struktura uz česta odstupanja .	Upotrebljava dio jezičnih struktura uz povremena odstupanja .	Upotrebljava većinu jezičnih struktura djelomično točno .	Upotrebljava većinu jezičnih struktura uglavnom točno .
KOHEZIJA I KOHERENTNOST TEKSTA	Uglavnom netočno organizira i oblikuje tekst. Vrlo rijetko primjereno koristi veznike.	Rijetko točno organizira i oblikuje tekst. Rijetko primjereno koristi veznike.	Većinom točno organizira i oblikuje tekst. Često primjereno koristi veznike.	Uglavnom točno organizira i oblikuje tekst. Uvijek primjereno koristi veznike.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće, primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina. Učenike s teškoćama poželjno je grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka, ali pritom neće isključiti učenike s teškoćama nego im dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.

Darovitim učenicima potrebno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom radi poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:**Francuski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevi, 2 CSVET****Ishodi učenja****Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”**

Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike

Uz manja odstupanja od zadane forme razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike.

Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst u prilagođenome govoru poznate tematike

Uz manja odstupanja od zadane forme razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst u prilagođenome govoru poznate tematike

Napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama

Uz manja odstupanja od zadane forme točno napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama

Govoriti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst poznate tematike na temelju predloška

Uz manja odstupanja od zadane forme točno govoriti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst poznate tematike na temelju predloška

Usporediti osnovne činjenice o vlastitoj i frankofonskoj kulturi.

Samostalno usporediti dio osnovnih činjenica o vlastitoj i frankofonskoj kulturi

Koristiti se različitim izvorima informacija u okviru poznatih tema

Samostalno koristiti različite izvore informacija u okviru poznatih tema

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada.

Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okružju, istraživačko učenje i slično, tijekom koje se učenike stavlja u situacije koje simuliraju radno okružje, dakle naglasak je na suradničkom i iskustvenom učenju. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu.

Od samoga početka preporučljivo je primijeniti pristupe učenju koji omogućuju povezivanje s prethodnim znanjima i vještinama te poticati procese kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja. Ovim se aktivnostima priprema učenika na cjeloživotno učenje.

Nastavne cjeline/teme

Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 primjerice:

- svakodnevne aktivnosti
- aktivnosti u virtualnom okružju
- usluge i hrana
- narudžbe putem interneta

Primjeri jezičnih funkcija:

- Iskazati interes za željeni proizvod i uslugu.
- Izdvojiti informacije iz ponude (npr. kataloga, jelovnika, brošure).
- Napraviti profil i katalog svojih proizvoda.
- Prezentirati proizvode.

Preporučeni jezični sadržaji:

- zapovjedni način
- jednostavni prijedlozi
- veznici: *et, mais, ou*

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:**Zadatak:**

Učenici čitaju tekst o dnevnim aktivnostima na radnome mjestu, primjerice kuhari čitaju recepturu u kojoj su navedene neke radnje i neke namirnice. Rješavaju zadatke za razumijevanje teksta, povezuju riječi sa slikovnim prikazima, slažu rečenice prema redoslijedu, nadopunjavaju tekst i slično.

Vrednovanje kao učenje:

Učenici provjeravaju koriste li i koliko često strategije koje im olakšavaju razumijevanje pročitanoga. Uporaba strategija učenja i strategija uporabe jezika nije podložna ocjeni. Pretpostavlja se da će učenici koji koriste navedene strategije biti uspješniji u svim jezičnim djelatnostima.

Strategija	Uvijek	Često	Ponekad	Rijetko
Prije nego počnem čitati, pogledam tekst kao cjelinu kako bih procijenio o čemu je riječ.				
Čitam polako i pažljivo kako bih bio siguran da razumijem ono što čitam.				
Dok čitam razmišljam o riječima iz drugih jezika koje znam, a koje mi mogu pomoći pri razumijevanju.				
Koristim dodatne materijale (npr. rječnik) da bih bolje razumio ono što čitam.				

Vrednovanje naučenoga:

Za provjeru jezične djelatnosti čitanja s razumijevanjem zadatke za provjeru razumijevanja potrebno je bodovati te prema ukupnom broju bodova izraditi ljestvicu ocjena.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće, primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina. Učenike s teškoćama poželjno je grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka, ali pritom neće isključiti učenike s teškoćama, nego im dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Darovitim učenicima potrebno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulum radi poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	HIGIJENA I EKOLOGIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12850		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	35 – 45 %	30 – 40 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je istaknuti važnosti provođenja higijene i sanitarno higijenskih standarda u ugostiteljstvu i razvijati svijest o zaštiti okoliša kao uvjeta održivog razvoja. Učenici će se kroz modul osposobiti za primjenu higijene i sanitarno higijenskih standarda te usvojiti principe održivog razvoja u turizmu i ugostiteljstvu.		
Ključni pojmovi	higijena; sanitarno higijenski standardi; ekologija; održivi razvoj; razvrstavanje otpada; evidencije zbrinjavanja otpada.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. osr C.5.1. osr C.5.2. MPT Poduzetništvo pod B.4.3. MPT Zdravlje zdr A.4.3. zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4.		

	uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. MPT Održivi razvoj odr B.4.1. odr A.5.1.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumu ili u ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u radnim i/ili simuliranim uvjetima i situacijama prakticirati provođenje sanitarno higijenskih uvjeta, dokumentirati ih kroz HACCP sustav uz primjenu načela zaštite na radu.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12849 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12850 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu		Primijeniti higijenski minimum u ugostiteljstvu	
Primijeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu		Primijeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu	
Voditi propisanu evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta sukladno propisima		Voditi propisanu evidenciju po važećem standardu u ugostiteljstvu	
Identificirati simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu		Objasniti simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu	
Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije		Primijeniti postupke održavanja ugostiteljskih uređaja, opreme i radnih prostora	
Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu		Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Ostvarivanje skupa ishoda učenja <i>Sanitarno higijenski uvjeti u kuhinji</i> dominantno će se provesti kroz problemsku nastavu. Ishodi učenja stjecat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumima i u ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti kroz različite oblike rada. Teorijski ishodi stjecat će se kroz vođeni nastavni proces, prezentacijom i demonstracijom od strane nastavnika. Samostalne aktivnosti učenika uključuju istraživanje, pripremu, pisanje i izlaganje radova na temu implementacije sanitarno-higijenskih uvjeta u kuhinji kroz domaće zadaće kojima će se produbiti znanje o temama obrađenim tijekom nastave, primjerice detaljnije elaboriraju teme obuhvaćene HACCP-om, zakonske propise koje se odnose na sanitarno higijenske uvjete i sl .			
Nastavne cjeline/teme		Sanitarno higijenski standardi u ugostiteljstvu Higijena radnog prostora i osobna higijena u ugostiteljstvu	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radni zadatak:			
Učenik treba demonstrirati i opisati provođenje sanitarno-higijenskih uvjeta i standarda u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta.			
Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:			
Elementi/kriteriji vrednovanja		Ne	Da
Primjena higijenskoga minimuma u proizvodno poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Provedba sanitarno higijenskih standarda u proizvodno poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Održavanje uređaja i opreme u proizvodno poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Održavanje osobne higijene u proizvodno poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je problemska nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima		Objasniti postupak zbrinjavanja otpada u ugostiteljskom objektu		
Objasniti osnovne principe kružne ekonomije (4R) i mogućnosti primjene u ugostiteljstvu		Primijeniti principe kružne ekonomije u ugostiteljstvu		
Razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja		Razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja		
Opisati upotrebu kemijskih sredstava u ugostiteljstvu prema uputi i deklaraciji proizvoda		Koristiti kemijska sredstava u ugostiteljstvu prema uputi i deklaraciji proizvoda		
Predložiti načine smanjenja negativnog utjecaja turizma i ugostiteljstva na okoliš u skladu s održivim razvojem		Analizirati načine smanjenja negativnog utjecaja turizma na okoliš		
Objasniti utjecaj turizma i ugostiteljstva na ekologiju		Kritički promišljati o utjecaju turizma i ugostiteljstva na okoliš		
Koristiti propisane obrasce i evidencije zbrinjavanja otpada		Provesti evidentiranje zbrinjavanja otpada		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu</i> bit će projektna nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula, nastavnik pojašnjava osnovne ekološke pojmove i principe održivog razvoja i kružnog gospodarstva te upućuje učenike u nastavne teme, organizirajući ih u različite oblike rada. Sudjelovanjem u projektnim zadacima, učenici produbljuju dobiveno teorijsko znanje o utjecaju ugostiteljstva na okoliš te prevenciji onečišćenja okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o utjecaju turizma i ugostiteljstva na okoliš.				
Nastavne cjeline/teme	Ekologija i održivi razvoj Utjecaj turizma i ugostiteljstva na okoliš Zbrinjavanje otpada			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radni zadatak: Razvrstati otpad iz proizvodnog poslužnog odjela ugostiteljskog objekta, obrazložiti utjecaj otpada na okoliš za svaku vrstu otpada, popuniti obrasce, te predložiti mogućnosti ostvarivanja principa kružnog gospodarstva. Osmišljeno rješenje učenici prezentiraju putem izrađene prezentacije. Primjer tablice za vrednovanje prezentacije:				
Elementi procjene		Potrebno doraditi	Djelomično	Potpuno
Naslovni slajd sadrži sve elemente				
Uvod obuhvaća predstavljanje autora i teme				
Prikazivanje sadržaja s odmjerenom duljinom teksta, odgovarajućom bojom i veličinom fonta, uz dobar kontrast s pozadinom				
Sadržaj je prezentiran na jasan i razumljiv način, bez značajnog korištenja bilješki ili monitora				
Usmena prezentacija je dovoljno glasna te su naglašene sve važnije informacije				
Vremensko trajanje prezentacije je u zadanim okvirima				

Elementi vrednovanja: ✓ razvrstavanje otpada ✓ identifikacija elemenata kružnog gospodarstva ✓ prijedlog rješenja ✓ prezentacija
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

NAZIV MODULA	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12851 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12852		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu, 3 CSVET Radni procesi u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	60 - 70 %	10 - 20 %	20 - 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s važnošću funkcionalne i učinkovite organizacijske strukture ugostiteljskih objekata, činiteljima i resursima te vođenju organizacije, kao i obučiti učenike za efikasnu i ekonomičnu organizaciju radnog procesa s naglaskom na ulogu ljudskog rada za uspješnost poslovanja u ugostiteljstvu. Osim navedenog, cilj je prepoznati važnost i složenost ugostiteljstva kao gospodarske djelatnosti, upoznati se s povijesnim razvojem ugostiteljstva, vrstama ugostiteljskih objekata te objasniti značaj ljudskog rada u ugostiteljstvu, stvoriti interes za odabranom strukom i poticati razvoj poduzetničkog duha.		
Ključni pojmovi	ugostiteljstvo; turizam; turistička destinacija; ugostiteljski objekti; organizacija rada; organizacijska struktura; imovina; terminologija; frazeologija; recept.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. MPT Poduzetništvo pod B.4.3. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. MPT Održivi razvoj odr C.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i projektne zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme koristeći istraživačke metode na terenu, istraživanje literature, metode analize zadane problemske situacije te će predlagati rješenja u zadanim situacijama.		

Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12851 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12852 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema
--	--

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu, 3 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge		Objasniti obilježja ugostiteljstva kao gospodarske grane i ugostiteljskih usluga		
Opisati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru		Kategorizirati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru		
Opisati tipična radna mjesta i važnost ljudskih potencijala u ugostiteljskim objektima		Objasniti organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta i utjecaj ljudskih potencijala na poslovanje ugostiteljskog objekta		
Objasniti preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija		Analizirati preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija		
Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje		Kategorizirati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje		
Razlikovati turističke motive, vrste i oblike turizma		Objasniti turističke motive, vrste i oblike turizma		
Opisati funkcije upravljanja organizacijom		Raščlaniti funkcije upravljanja organizacijom		
Opisati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta		Analizirati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta		
Objasniti važnost provođenja kontrole kvalitete u ugostiteljskom objektu		Provoditi kontrolu kalitete u ugostiteljskom objektu		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu</i> bit će programirana nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja učenici, organizirani u različite oblike rada, usvajaju osnovne ugostiteljske pojmove, obilježja ugostiteljskih objekata i značenje ljudskog rada u ugostiteljskim objektima. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o ugostiteljstvu kao gospodarskoj djelatnosti.				
Nastavne cjeline/teme	Ugostiteljstvo i ugostiteljske usluge			
	Ugostiteljski objekti			
	Značenje ljudskog rada u ugostiteljstvu			
	Radna mjesta u ugostiteljstvu			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Problemski zadatak:				
Za zadani ugostiteljski objekt istražiti povijest objekta, organizacijsku strukturu, nekad i sad te odrediti vrstu objekta i odrediti preduvjete za njegov razvoj. Učenik samostalno ili u timu prezentira izrađeni zadatak uz korištenje IKT. Vršnjačkim vrednovanjem, na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija, učenik/ci dobiva/ju povratnu informaciju o vlastitim postignućima.				
Primjer kriterijske tablice za vrednovanje prezentacije:				
Elementi procjene		Odlično (3 boda)	Dobro (2 boda)	Loše (1 bod)
Naslovni slajd sadrži sve elemente				
Uvod obuhvaća predstavljanje autora i teme				
Prikazivanje sadržaja s odmjerenom duljinom teksta, odgovarajućom bojom i veličinom fonta, uz dobar kontrast s pozadinom				
Sadržaj je prezentiran na jasan i razumljiv način, bez značajnog korištenja bilješki ili monitora				
Usmena prezentacija je dovoljno glasna te su naglašene sve važnije informacije				
Vremensko trajanje prezentacije je u zadanim okvirima				

Prijedlog bodovne tablice:

Bodovi	10 - 12	13 - 14	15 - 16	17 - 18
Ocjena	Dovoljan (2)	Dobar (3)	Vrlo dobar (4)	Odličan (5)

Elementi vrednovanja:

- ✓ slijed razvoja
- ✓ organizacijska struktura
- ✓ vrsta objekta
- ✓ preduvjeti za razvoj
- ✓ prezentacija.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je programirana nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka.

Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam: Radni procesi u ugostiteljstvu, 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu	Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu na zadanom primjeru
Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta	Objasniti imovinu ugostiteljskog objekta
Koristiti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom odjelu	Primijeniti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom odjelu
Primijeniti elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu	Primijeniti elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu
Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka	Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka na stvarnom primjeru
Objasniti suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta	Analizirati važnost suradnje unutar ugostiteljskog objekta
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Radni procesi u ugostiteljstvu</i> je heuristička nastava. Nastavnik će korištenjem različitih oblika rada učenike uvesti u organizacijsku strukturu rada ugostiteljskog objekta, funkcionalnost i namjenu prostora ugostiteljskog objekta, radna mjesta i opseg rada svakog radnog mjesta, imovinu i suradnju odjela proizvodno-poslužnog odjela s drugim odjelima poslovnog subjekta. Dio ostvarivanja ishoda provodit će se kroz učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama /praktikumima, ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili regionalnim centrima kompetentnosti, gdje će učenik promatranjem i sudjelovanjem u radnim procesima produbljivati stečeno znanje. U okviru samostalnog rada učenici produbljuju znanja o organizacijskoj strukturi rada, funkcionalnosti i namjeni prostora ugostiteljskih objekata, radnim mjestima i opsegu rada svakog radnog mjesta, imovini i ugostiteljskoj frazeologiji na temelju izvora i literature po preporuci nastavnika.	
Nastavne cjeline/teme	Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Imovina u ugostiteljstvu Elementi radnog procesa u ugostiteljstvu Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu Recepti u izradi jela, pića i napitaka
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja je samo jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	
Primjer vrednovanja: Problemski zadatak: Opisati hodogram suradnje blagovaonice i kuhinje kod organizacije prigodnog obroka. Navesti informacije koje kuhinja treba dobiti od blagovaonice i napraviti prijedlog organizacije rada kuhinje i blagovaonice na temelju dobivenih informacija.	
Primjer kriterijske tablice:	

Kriterij	Razina ostvarenosti kriterija	
Objašnjava organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu	Samostalno objašnjava organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu. (4 boda)	Objašnjava organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu. (2 boda)
Razlikuje imovinu ugostiteljskog objekta	Samostalno razlikuje imovinu ugostiteljskog objekta. (4 boda)	Razlikuje imovinu ugostiteljskog objekta uz pomoć nastavnika. (2 boda)
Koristi terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom odjelu	Samostalno koristi terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom odjelu. (4 boda)	Koristi terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom odjelu samo uz pomoć nastavnika. (2 boda)
Raščlanjuje elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu	Samostalno raščlanjuje elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu. (4 boda)	Raščlanjuje elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu samo uz pomoć nastavnika. (2 boda)
Objašnjava važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka	Samostalno objašnjava važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka. (4 boda)	Objašnjava važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka samo uz pomoć nastavnika. (2 boda)
Objašnjava suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta	Samostalno objašnjava suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta. (4 boda)	Objašnjava suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta samo uz pomoć nastavnika. (2 boda)

Prijedlog bodovne tablice:

0 – 11 bodova, ocjena: nedovoljan (1)
12 – 14 bodova, ocjena: dovoljan (2)
15 – 18 bodova, ocjena: dobar (3)
19 – 21 bodova, ocjena: vrlo dobar (4)
22 – 24 bodova, ocjena: odličan (5).

Elementi vrednovanja:

- ✓ prikupljanje informacija
- ✓ analiza informacija
- ✓ prijedlog organizacije rada kuhinje i blagovaonice.

Problemski zadatak:

Na primjeru pojedinog odjela ugostiteljskog objekta objasniti imovinu, organizacijsku strukturu i funkcionalnost prostorija.

Elementi vrednovanja:

- ✓ razvrstavanje imovine
- ✓ faze radnog procesa u kuhinji (redoslijed i opis svake faze)
- ✓ dijelovi ugostiteljske kuhinje i njihova namjena
- ✓ upotreba kuhinjske terminologije i frazeologije.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

NAZIV MODULA	PROCESI OBRADE NAMIRNICA
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12853 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12854 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12842

Obujam modula (CSVET)	9 CSVET Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica, 4 CSVET Promjene svojstva namirnica pri obradi, 3 CSVET Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, 2 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 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je učenicima omogućiti stjecanje znanja o vrstama živežnih namirnica, hranjivim tvarima, načinima obrade namirnica, tehnološkim procesima i načinima skladištenja namirnica. Učenici će moći procijeniti vrstu namirnica, skladištiti namirnice, samostalno prepoznati i primijeniti tehnološke procese obrade namirnica.		
Ključni pojmovi	obrada namirnica; tehnološki procesi; živežne namirnice; alkoholna pića; postupanje s namirnicama; hranjive tvari; skladištenje namirnica; skladišna dokumentacija.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	MPT osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.2. 2. uku A.4/5.3. 3. uku A.4/5.4. 4. uku C.4/5.1. 1. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti kroz problemske zadatke u kojima će učenici u stvarnim situacijama identificirati dijelove namirnica prema vrstama i njihovu primjenu u ugostiteljstvu (kuharstvo, slastičarstvo i posluživanje). Učenici će primjenjivati tehnološke postupke obrade namirnica i načine skladištenja namirnica prema vrstama.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12853 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12854 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12842 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu	Objasniti vrste živežnih namirnica prema podrijetlu
Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu	Objasniti obilježja proizvoda i prerađevina prema uporabi i vrsti u ugostiteljstvu
Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	Klasificirati hranjive tvari u živežnim namirnicama
Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom	Povezati posljedice s uzrocima neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom
Razlučiti uzroke kvarenja živežnih namirnica	Razlikovati uzroke kvarenja živežnih namirnica
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica</i> bit će heuristička nastava, u kojem će učenici, organizirani u različite oblike rada, stjecati znanja o vrstama i svojstvima živežnih namirnica, hranjivim tvarima i prerađevinama od živežnih namirnica. Učenici će moći raščlaniti namirnice prema skupinama i predložiti njihovu primjenu u ugostiteljstvu. Kroz učenje temeljeno na radu učenici će steći vještine obrade namirnica i njihovog skladištenja. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija (prema preporuci nastavnika), kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o živežnim namirnicama.	

Nastavne cjeline/teme	Vrste živežnih namirnica		
	Hranjive tvari		
	Načini čuvanja živežnih namirnica		
	Uzroci kvarenja živežnih namirnica		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radni zadatak:			
Učenik dobiva namirnice iz različitih skupina, koje je potrebno razvrstati. Učenik objašnjava vrste namirnica u skupini, navodi hranjivu vrijednost svake pojedine namirnice, kao i uzroke i posljedice kvarenja.			
Primjer kriterijske tablice:			
Kriterij vrednovanja	0 bodova	1 bod	2 boda
Razvrstati živežne namirnice	Učenik razvrstava manje od 50 % zadanih namirnica.	Učenik razvrstava od 50 % - 75 % zadanih namirnica.	Učenik razvrstava više od 75 % zadanih namirnica.
Navesti vrste namirnica	Učenik navodi manje od 50 % zadanih namirnica.	Učenik navodi od 50 % - 75 % zadanih namirnica.	Učenik navodi više od 75 % zadanih namirnica.
Navesti hranjive tvari	Učenik navodi hranjive tvari za manje od 50 % zadanih namirnica.	Učenik navodi hranjive tvari za 50 % - 75 % zadanih namirnica.	Učenik navodi hranjive tvari za više od 75 % zadanih namirnica.
Navesti uzroke i posljedice kvarenja namirnica	Učenik navodi uzroke i posljedice kvarenja za manje od 50 % zadanih namirnica.	Učenik navodi uzroke i posljedice kvarenja za 50 % - 75 % zadanih namirnica.	Učenik navodi uzroke i posljedice kvarenja za više od 75 % zadanih namirnica.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.			
U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.			
Vrednovanje učenika s teškoćama:			
✓ učenik istražuje zadanu namirnicu iz predložene literature po uputama nastavnika			
✓ učenik temeljem prikupljenih informacija izrađuje plakat uz nadzor nastavnika			
✓ učenik prezentira zadatak uz pomoć nastavnika.			
Zadatak: za darovite učenike:			
✓ Učenik istražuje zadanu namirnicu, njezina svojstva, primjenjive tehnološke procese te izrađuje prezentaciju.			

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Promjene svojstava namirnica pri obradi, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice	Objasniti utjecaj tehnološkog procesa obrade za zadanu namirnicu
Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom namirnica	Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom određene namirnice
Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla	Raščlaniti proces dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla
Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla	Raščlaniti proces dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla
Objasniti tehnologiju dobivanja alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića	Raščlaniti proces proizvodnje alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustav u SIU *Promjene svojstava namirnica pri obradi* bit će problemska nastava u kojoj će učenici, organizirani u različite oblike rada, stjecati znanja o utjecaju tehnoloških procesa na namirnice, tehnologiji dobivanja proizvoda od namirnica prema vrstama.

Kroz učenje temeljeno na radu učenici će steći osnove obrade namirnica tehnološkim procesima.

Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija (prema preporuci nastavnika), kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o živim namirnicama.

Nastavne cjeline teme	Tehnološki procesi obrade namirnica Mehanički procesi obrade namirnica Termički procesi obrade namirnica Kemijski procesi obrade namirnica Tehnologija dobivanja proizvoda od namirnica prema vrstama
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak:

Učenici na temelju dostupne literature, internetskih izvora i publikacija izrađuju prezentaciju o tehnološkim procesima proizvodnje određenog proizvoda.

Kriterij vrednovanja	NEZADOVOLJAVAJUĆE (0 bodova)	DJELOMIČNO (1 bod)	U POTPUNOSTI (2 boda)
Pravilno odabran sadržaj sukladno zadanoj temi	Sadržaj nije povezan sa zadanom temom.	Sadržaj djelomično prati zadanu temu.	Sadržaj u potpunosti prati zadanu temu.
Vještine prezentiranja	Prezentirani sadržaj teško je pratiti, informacije nisu jasne i točne.	Prezentirani sadržaj djelomično je predstavljen jasno i točno.	Prezentirani sadržaj lako je pratiti, informacije su predstavljene jasno i točno.

Radna situacija:

Zadanim termičkim postupkom obraditi zadanu namirnicu primjenjivu u području kuharstva, slastičarstva i posluživanja.

Kriterij vrednovanja	NEZADOVOLJAVAJUĆE (0 bodova)	DJELOMIČNO (1 bod)	U POTPUNOSTI (2 boda)
Postupak termičke obrade	Nepravilno primjenjuje postupak termičke obrade, manjkava i neprecizna izvedba.	Pravilno primjenjuje postupak termičke obrade, uz manja odstupanja.	Pravilno primjenjuje postupak termičke obrade, potpuno i precizno.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Vrednovanje učenika s teškoćama:

- ✓ učenik istražuje zadanu namirnicu iz predložene literature po uputama nastavnika
- ✓ učenik na temelju prikupljenih informacija izrađuje plakat uz nadzor nastavnika
- ✓ učenik prezentira zadatak uz pomoć nastavnika.

Zadatak: za darovite učenike:

- ✓ Učenik istražuje zadanu namirnicu, njezina svojstva, primjenjive tehnološke procese te izrađuje prezentaciju.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini		Argumentirati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini	
Razlikovati prostore za skladištenje namirnica, proizvoda i prerađevina		Razlikovati vrste skladišta ovisno o vrsti namirnica, proizvoda i prerađevina	
Skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine		Provesti postupak skladištenja namirnica, proizvoda i prerađevina	
Opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica		Dati primjer mogućih opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica	
Voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima		Provesti cjelokupan postupak vođenja skladišne dokumentacije sukladno važećim propisima	
Obaviti pripremu namirnice za skladištenje		Provesti postupak pripreme namirnica za skladištenje	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina</i> bit će učenje temeljeno na radu u kojem će učenici stečena znanja o načinima skladištenja namirnica, prostorima za skladištenje i skladišnoj dokumentaciji, organizirani u različite oblike rada, primjenjivati kod pripremanja za skladištenje i skladištenja namirnica u stvarnim situacijama. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija (prema preporuci nastavnika), kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o skladištenju živežnih namirnica.			
Nastavne cjeline/teme	Vrste skladišta Načini skladištenja namirnica Skladišna dokumentacija		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Učenik će razvrstati zadane namirnice, pripremiti za skladištenje, skladištiti ih i popuniti skladišnu dokumentaciju. Primjer tablice vrednovanja kao učenja-samovrednovanja:			
TEMA: Priprema i čuvanje namirnica u skladištu			
MOJE AKTIVNOSTI	ZADOVOLJAN	NI ZADOVOLJAN NI NEZADOVOLJAN	NEZADOVOLJAN
Poznajem pravila skladištenja namirnica.			
Pravilno sam razvrstao namirnice.			
Pripremio sam namirnice za skladištenje sukladno pravilima.			
Jasan mi je utjecaj skladišnog prostora na čuvanje namirnica.			
Razumijem važnost pravilnog skladištenja namirnica.			
Pravilno sam popunio skladišnu dokumentaciju.			
Moj doprinos raspravi na satu.			
Zadovoljstvo usvojenim znanjem i vještinama.			
Elementi vrednovanja: ✓ razvrstavanje namirnica ✓ način skladištenja ✓ vođenje skladišne dokumentacije.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je učenje temeljeno na radu. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.			

Vrednovanje učenika s teškoćama:

- ✓ učenik razvrstava zadane namirnice po uputama nastavnika
- ✓ učenik priprema zadane namirnice za skladištenje uz nadzor nastavnika
- ✓ učenik nabraja skladišnu dokumentaciju uz pomoć nastavnika.

Zadatak: za darovite učenike:

- ✓ Učenik treba istražiti zadanu namirnicu, njezina svojstva i moguće načine skladištenja te navedeno prezentira pred grupom.

NAZIV MODULA	TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12855 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12843		
Obujam modula (CSVET)	12 CSVET Osnove obrade živežnih namirnica, 8 CSVET Osnove ugostiteljskog posluživanja, 4 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 - 20%	60 - 70%	10 - 20%
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za primjenu temeljnih vještina u ugostiteljstvu. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine mehaničke i termičke obrade namirnica uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu slanih i slatkih jela. Učenici će steći znanja o vrstama obroka i sredstvima ponude jela i pića te poslužnim sustavima, koja će koristiti za razvijanje vještina rada u svim fazama radnih procesa, pridržavajući se pravila posluživanja.		
Ključni pojmovi	obrada namirnica; alati; uređaji i oprema u ugostiteljstvu; recepti; sredstva ponude jela i pića; obroci u ugostiteljstvu; poslužni sustavi; radni procesi u posluživanju; osnovna pravila posluživanja.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Zdravlje Zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Učenika se postupno uvodi u proces obrade namirnica korištenjem tehnoloških postupaka, alata, uređaja i opreme za obradu namirnica. Učenici će primjenjivati stečena znanja o vrstama obroka i sredstvima ponude jela i pića te poslužnim sustavima. Učenici će koristiti odgovarajući inventar i opremu u svim fazama radnih procesa, pridržavajući se pravila posluživanja. Poseban naglasak u ostvarivanju svih ishoda učenja ovog modula je razvijanje osnovnih znanja i vještina u području kuharstva, slastičarstva i posluživanja.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12855 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12843 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Osnove obrade živežnih namirnica, 8 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnice		Odabrati alat za mehaničku obradu namirnica prema zadatku	
Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica		Mehanički obraditi zadanu namirnicu odgovarajućom tehnikom	
Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica		Primijeniti higijenske standarde na alatima i strojevima za obradu namirnica	
Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu		Opisati izvore i prenositelje topline u termičkom procesu na stvarnom primjeru	
Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica		Odabrati uređaj za termičku obradu namirnica	
Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica		Koristiti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica	
Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima		Analizirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima	
Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama		Koristiti opremu, alate, strojeve i uređaje u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama	
Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu		Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu u zadanoj situaciji	
Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica		Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav za SIU <i>Osnove obrade živežnih namirnica</i> je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, razvijati vještine mehaničke i termičke obrade namirnica slijedeći recepturu, uz korištenje alata i uređaja za mehaničku i termičku obradu namirnica te primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o tehnikama, alatima i strojevima za mehaničku i termičku obradu namirnica te o izvorima i prenositeljima topline u termičkom procesu.			
Nastavne cjeline/teme	Vrste kuhinjskog alata, uređaja i opreme za obradu namirnica Mehanički procesi obrade namirnica Termički procesi obrade namirnica		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija 1:			
Mehanički i termički obraditi namirnicu za slatko jelo uz primjenu odgovarajućih alata i uređaja, primjerenim tehnološkim postupkom, poštujući pravila higijene i zaštite na radu.			
Radna situacija 2:			
Mehanički i termički obraditi namirnicu za slano jelo uz primjenu odgovarajućih alata i uređaja, primjerenim tehnološkim postupkom, poštujući pravila higijene i zaštite na radu.			
Elementi vrednovanja:			
✓ odabir alata i uređaja ✓ slijed tehnološkog postupka ✓ primjena higijenskih standarda ✓ primjena pravila zaštite na radu.			
Vrednovanje se provodi provjerom vještina prema sljedećim kriterijima:			
Kriterij vrednovanja	NEZADOVOLJAVAJUĆE (0 bodova)	DJELOMIČNO (1 bod)	U POTPUNOSTI (2 boda)
Odabir alata i uređaja	Nepravilno odabrani alati i uređaji.	Djelomično pravilan odabir alata i uređaja.	Pravilan odabir alata i uređaja.
Slijed tehnološkog postupka	Ne slijedi faze tehnološkog postupka.	Djelomično slijedi faze tehnološkog postupka.	U potpunosti slijedi faze tehnološkog postupka.
Primjena higijenskih standarda	Ne primjenjuje higijenske standarde.	/	Primjenjuje higijenske standarde.
Primjena standarda zaštite na radu	Ne primjenjuje standarde zaštite na radu.	/	Primjenjuje standarde zaštite na radu.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je učenje temeljeno na radu. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika. Sadržaj za učenike s teškoćama: tehnički i termički obraditi namirnicu za slano jelo uz primjenu odgovarajućih alata i uređaja, primjerenim tehnološkim postupkom, poštujući pravila higijene i zaštite na radu.

Vrednovanje učenika s teškoćama:

- ✓ učenik prepoznaje potrebne alate i uređaje uz pomoć nastavnika
- ✓ učenik nabraja moguće tehnološke postupke za određenu namirnicu uz pomoć nastavnika
- ✓ učenik primjenjuje pravila higijene i zaštite na radu uz nadzor nastavnika
- ✓ učenik termički obrađuje zadanu namirnicu uz nadzor nastavnika.

Zadatak: za darovite učenike:

- ✓ Učenik treba osmisлити inovativan način pripreme i prezentacije zadanog jela.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Osnove ugostiteljskog posluživanja, 4 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića		Povezati vrste obroka sa sredstvima ponude jela i pića	
Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu		Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu	
Razlikovati pansioni i <i>a la carte</i> sustav u ugostiteljskom posluživanju		Opisati pansioni i <i>a la carte</i> sustav u ugostiteljskom posluživanju	
Objasniti poslužni sustav u ugostiteljskom objektu		Prezentirati poslužni sustav u ugostiteljskom objektu	
Slijediti radne procese posluživanja gosta		Slijediti sve faze radnih procesa posluživanja gosta	
Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke		Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke	
Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta		Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav za SIU <i>Osnove ugostiteljskog posluživanja</i> je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, primjenjivati stečena znanja o vrstama obroka i sredstvima ponude jela i pića te poslužnim sustavima. Učenici će koristiti odgovarajući inventar i opremu u svim fazama radnih procesa, pridržavajući se pravila posluživanja. Samostalne aktivnosti učenika uključuju istraživanje poslužnih sustava.			
Nastavne cjeline/teme		Oprema i inventar u ugostiteljstvu Vrste obroka Sredstva ponude jela i pića Faze radnog procesa Poslužni sustavi	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Na temelju zadanog menija od tri slijeda izvesti pripremne radove, postaviti osnovnu postavu stola te izvesti završne radove, uz primjenu pravila posluživanja gosta.			
Elementi vrednovanja:			
✓ izvođenje pripremnih radova (odabir i priprema poslužnog inventara, odabir i priprema stolnog rublja, priprema blagovaonice)			
✓ postavljanje osnovne postave stola (postavljanje stolnog rublja, postavljanje inventara)			
✓ primjena osnovnih pravila posluživanja.			
Radni zadatak:			
Učenici na temelju dostupne literature i drugih izvora istražuju poslužne sustave u Hrvatskoj i svijetu te njihovu usporedbu kroz izradu prezentacije.			
Primjer vrednovanja prezentacije:			

Kriterij:	Ne zadovoljava	Zadovoljava djelomično	Zadovoljava u potpunosti
Bodovi:	0	1	2
Naslovnica			
Naslov prezentacije/ime učenika			
Smjer/razred/predmet			
Sadržaj			
Navedeni su poslužni sustavu u Hrvatskoj			
Navedeni su poslužni sustavi u svijetu			
Izrađena je usporedba poslužnih sustava			
Ostalo			
Fotografije			
Fotografije dovoljno dobro prikazuju kanal			
Imaju naziv/objašnjenje...			
Imaju izvor (mrežna stranica, ime autora...)			
Ostalo			
U prezentaciji je poveznica na kratki video s <i>YouTube</i> kanala ili neki drugi video			
Napisani su svi izvori korišteni za prezentaciju, a za mrežne stranice i datumi pregleda			
Tekst - animacija - pozadina			
Čitkost teksta, jednaki fontovi...			
Primjerenost sadržaja			
Animacije u slajdu/prijelaz stranica			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je učenje temeljeno na radu. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno. Učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u razredu kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Sadržaji za učenike s teškoćama u razvoju: Na temelju zadanog menija od tri slijeda izvesti pripreme radove, postaviti osnovnu postavu stola te izvesti završne radove, uz primjenu pravila posluživanja gosta.

Vrednovanje učenika s teškoćama:

- ✓ učenik izvodi pripreme radove na temelju zadanog menija uz pomoć nastavnika
- ✓ učenik postavlja osnovne postavbe uz podršku nastavnika
- ✓ učenik poslužuje goste po uputama nastavnika
- ✓ učenik odrađuje završne radove uz nadzor nastavnika.

Zadatak: za darovite učenike:

- ✓ Učenik istražuje poslužne sustave u Hrvatskoj i svijetu i njihovu usporedbu prikazuje kroz izradu prezentacije.

NAZIV MODULA	PRIMJENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9057 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9077 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9073
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Realni brojevi i potencije, 2 CSVET Financijska pismenost, 1 CSVET Geometrija prostora, 1 CSVET

Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	50 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je učenicima omogućiti razvijanje kompetencija matematičke pismenosti rješavanjem različitih jednostavnijih i složenijih matematičkih zadataka i problema iz struke i svakodnevnog života. Učenici će usvojiti osnovna matematička znanja iz domena Realnih brojeva i potencija, Financijske pismenosti i Geometrije prostora, koja su im nužna za praćenje nastave strukovnih modula i snalaženje u svakodnevnom životu tijekom i nakon završenog obrazovanja. Učenici će razvijati kompetencije analitičkog rasuđivanja, kritičkog i kreativnog mišljenja te algoritamskog i konceptualnog razmišljanja. Također će razvijati samopouzdanje i svijest o vlastitim matematičkim sposobnostima, preciznost i točnost, upornost, poduzetnost, odgovornost, uvažavanje i pozitivan odnos prema matematici i radu općenito. Rješavat će problemske situacije odabirom relevantnih podataka, analizom mogućih strategija i provođenjem optimalne strategije te preispitivanjem procesa i rezultata, po potrebi uz učinkovitu uporabu odgovarajućih alata i tehnologija.		
Ključni pojmovi	realni brojevi i računske operacije; potencije; mjerne jedinice; omjeri i proporcionalnost; postotci; postotni račun; kamatni račun; troškovi; kalkulacije; geometrijski likovi; geometrijska tijela; mreža geometrijskog tijela.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr A.4.2. osr B.4.2. osr B.4.3. MPT Uporaba komunikacijskih i informacijskih tehnologije ikt A.4.1. ikt C.4.3. MPT Poduzetništvo pod A.4.1. pod C.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu integrirano je u modul uz uporabu stvarnih projektnih zadataka i rješavanjem stvarnih matematičkih problema iz struke. Provodi se u učionicama ustanove i samostalnim radom na domaćim zadaćama. Zadaci za učenike osmišljeni su na temelju primjera/problema iz struke i svakodnevnog života, na suvremenom pristupu rješavanja problema i razvoju kreativnosti učenika. Nastavnik zadaje problemsku situaciju, a učenici, koristeći se stečenim znanjem i vještinama, osmišljavaju i rješavaju zadani zadatak. Također, nastavnik potiče učenike da u svojoj okolini uočavaju matematičke probleme te promišljaju o mogućim strategijama njihova rješavanja. Učenje temeljeno na radu provodi se rješavanjem projektnih zadataka samostalno, u paru ili skupini, a za vrednovanje takvih zadataka koriste se rubrike.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9057 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9077 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9073 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Realni brojevi i potencije, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izračunati vrijednost jednostavnih izraza s realnim brojevima	Izračunati vrijednost jednostavnih izraza s realnim brojevima uspoređujući realne brojeve različitih zapisa te primjenjujući računanje s realnim brojevima pri rješavanju jednostavnih problema
Izračunati vrijednost potencije	Izračunati vrijednost jednostavnih brojevnih izraza s potencijama pretvarajući standardni zapis realnog broja u znanstveni i obratno
Preračunati mjerne jedinice za duljinu, masu, tekućinu, vrijeme i novac	Preračunati mjerne jedinice za površinu i volumen primjenjujući mjerne jedinice pri rješavanju jednostavnih problema

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantan nastavni sustav heuristička je nastava temeljena na individualnom radu, radu u paru i radu u grupama. Radom na jednostavnim i složenijim problemskim zadacima uz pomoć nastavnika koji ima ulogu mentora i koordinatora aktivnosti učenici stječu znanja o računskim operacijama s brojevima i potencijama, znanstvenom zapisu i mjernim jedinicama te stječu vještine primjene u realnim životnim situacijama.

Preporuke za ostvarenje SIU:

Ne treba inzistirati na složenim zadacima, već na razumijevanju pojma potencije s cjelobrojnim eksponentom. Negativni eksponent posebno naglasiti kod potencija s bazom 10. Kod računskih operacija ne treba inzistirati na formulama, nego na njihovom provođenju u elementarnim zadacima. Kod znanstvenog zapisa koristiti primjere iz svakodnevnog života.

Povezati potencije s mjernim jedinicama i njihovim predmetcima.

Primjere matematičkih zadataka za ostvarivanje ishoda učenja povezati sa strukom ili svakodnevnim životom.

Prilagoditi ih zahtjevima struke, odnosno sektora i podsektora unutar kojega se provodi nastava matematike.

Nastavne cjeline teme	Skup realnih brojeva i računske operacije s realnim brojevima
	Potencije i računanje s potencijama
	Znanstveni zapis realnog broja
	Mjerne jedinice

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Ovdje prikazani primjeri vrednovanja obuhvaćaju više razine ostvarenosti ishoda učenja. Preporuča se da nastavnik prema potrebi prilagodi vrednovanje svojim učenicima uz nastojanje da zadatci obuhvaćaju primjenu stečenih znanja i vještina u matematičkim problemima vezanima za struku ili svakodnevni život.

Primjeri zadataka za vrednovanje pisanom provjerom:

1. Zaposlili ste se na poslu koji od vas zahtjeva rad na različitim lokacijama:

- ponedjeljkom i srijedom ste 1/5 vremena u uredu, 30 % vremena u skladištu i polovicu vremena na terenu

- utorkom ste 2/5 vremena u uredu, 40 % vremena u skladištu i 1/5 vremena na terenu

- četvrtkom i petkom ste 1/4 vremena u uredu, 25 % vremena u skladištu, 1/5 vremena na blagajni i 30 % vremena na terenu.

a) Ako radite 8 sati svaki dan, koliko vremena tjedno radite na svakoj od lokacija?

b) Ako ste za rad u uredu plaćeni 30 €/h, za rad u skladištu 15 €/h, za rad na terenu 20 €/h i za rad na blagajni 18 €/h, koji dan u tjednu ćete zaraditi najviše?

2. List papira ima debljinu desetinke milimetra.

a) Koliko iznosi debljina lista papira u metrima, a koliko u kilometrima?

b) Ako list papira presavinemo 8 puta, kolika će biti njegova debljina u centimetrima?

c) Kad bi taj list mogli presavinuti 50 puta, kolika bi bila njegova debljina u kilometrima?

Polaznu debljinu papira i sve rezultate zapišite u znanstvenom obliku.

Zadatak se može vrednovati bodovnom shemom ili rubrikom za vrednovanje kojoj su sastavnice pojedini dijelovi zadataka.

Učenike je potrebno unaprijed upoznati s načinom vrednovanja.

Primjeri zadataka koji obuhvaćaju više razine ostvarenosti ishoda učenja, a usmjereni su na primjenu stečenih znanja i vještina u matematičkim problemima vezanima za struku ili svakodnevni život:

1. Josip je 1. svibnja imao 205.25 € na računu. 7. svibnja platio je režije (voda, struja, plin) 182.50 €. 10. svibnja na račun mu je sjela plaća od 1500 €. 12. svibnja platio je račun za internet, mobitel i televiziju 105.50 €. 15. svibnja na naplatu mu je došla rata kredita od 284.32 €. Ako su mu mjesečni troškovi za hranu 327.54 €, za benzin 232.76 € i za osobne potrebe (teretana, utakmice...) 100 €, može li si Josip na kraju mjeseca priuštiti kupnju novog televizora? Cijene novih televizora koji se sviđaju Josipu se kreću između 500 € i 1000 €.

2. Za određivanje ukupnog otpora paralelnog spoja otpornika koristi se izraz $1/R = 1/R_1 + 1/R_2 + 1/R_3 + \dots$. Koliki je ukupni otpor paralelnog spoja otpornika od 20 Ω, 30 Ω i 60 Ω?

3. Pekara ispeče svaku noć 1200 komada kruha. Ako svaki kruh ima masu 3/4 kg, kolika je ukupna masa ispečenog kruha u jednom tjednu?

4. Na poljoprivrednom gospodarstvu planiraju posaditi 2/5 površine kupusom, 1/10 površine salatam i 3/8 površine grahamom, a ako ostane prostora ostatak bi zasadili lukom. Hoće li biti mjesta za luk? Ako da, koliko?

5. Limarski obrt u svom godišnjem planu ima predviđeno 16 000 € godišnje za troškove nabave materijala koji se raspoređuju na dvanaest mjeseci, ali na samom početku godine pokvario se stroj za obradu. Cijena popravka stroja je 3 300 €, a moguć je i dodatni trošak od 1 600 €. Koliki bi trebali biti maksimalni mjesečni troškovi nabavke materijala kako bi se u okviru planiranog budžeta osigurala sredstva za popravak stroja?

6. a) Zemlja je od Sunca udaljena 150 milijuna km. Zapišite taj broj u znanstvenom zapisu.

b) Molekula glukoze ima promjer $8 \cdot 10^{-10}$ m. Zapišite taj broj u decimalnom obliku.

7. Iz drvene letve duljine 3.4 metra treba izraditi male letvice duljina 16 cm. Koliko takvih letvica možemo dobiti piljenjem ako je debljina reza pile 2 mm?

Pri pretvaranju mjernih jedinica za duljinu, masu i tekućinu kao pomoć se može koristiti tablica pretvorbe (ili neka slična grafička pomoć):

10^9		10^6		10^3	10^2	10^1	OSNOVNA JEDINICA	10^{-1}	10^{-2}	10^{-3}		10^{-6}
giga		mega		kilo	hekto	deka		deci	centi	mili		mikro



Uputa za korištenje tablice: U prvi redak tablice upiše se mjera tako da je decimalna točka u ćeliji sa zadanim predmetkom. U drugi redak tablice prepisu se znamenke, a decimalna točka se pomakne u ćeliju s traženim predmetkom, po potrebi se upišu 0 u prazne ćelije ispred decimalne točke.

10^9		10^6		10^3	10^2	10^1	OSNOVNA JEDINICA:	10^{-1}	10^{-2}	10^{-3}		10^{-6}
giga		mega		kilo	hekto	deka	metar	deci	centi	mili		mikro
								3	4.	5		
				0.	0	0	0	3	4	5		

$$34.5 \text{ cm} = 0.000345 \text{ km}$$

Pri pretvaranju kvadratnih mjernih jedinica svaki stupac podijeliti na dva, a pri pretvaranju kubnih na tri dijela.

Svrhovito koristiti džepno računalo.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini.

Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka). Darovitim učenicima u prvom primjeru vrednovanja (rad na više lokacija) pitanje b) postaviti u složenijem obliku, npr. kako bi cijenu rada od 15 €/h, 18 €/h, 20 €/h i 30 €/h rasporedili po lokacijama tako da tjedna zarada bude najveća moguća. U drugom primjeru vrednovanja (potencije, znanstveni zapis i mjerne jedinice) potaknuti učenike na istraživanje tema iz svijeta i rada koje obuhvaćaju vrlo velike ili vrlo male brojeve (npr. svemirske udaljenosti) te izradu prezentacije i izlaganje rada ostalim učenicima.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam: Financijska pismenost, 1 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izračunati postotak, postotni iznos i osnovnu vrijednost u jednostavnim situacijama	Uvećati ili umanjiti osnovnu vrijednost za postotni iznos
Izračunati jednostavne kamate za dane, mjesece i godine	Izračunati konačnu vrijednost uloga pri složenome ukamaćivanju
Izračunati troškove jednostavnijeg poslovnog procesa	Izraditi proračun vremena i troškova u poslovnom procesu
Odrediti prodajnu cijenu proizvoda	Izraditi kalkulaciju cijene proizvoda
Izračunati iznos doprinosa i neto osobnog dohotka	Popuniti poreznu prijavu u jednostavnoj situaciji

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav heuristička je nastava u kombinaciji s projektnom nastavom. Predlaže se rad u parovima ili skupinama do tri učenika. Uz pomoć nastavnika koji ima ulogu mentora i koordinatora učenici usvajaju znanja o postotnom i kamatnom računu, troškovima i kalkulacijama. Usvajanjem osnovnih elemenata financijske pismenosti učenici će steći osnovna znanja, vještine i stajališta potrebne za uključivanje u svijet rada i razviti svijest o potrebi cjeloživotnog učenja, usavršavanja i prilagođavanja potrebama tržišta rada stvaranjem osobnih financija, štednje te razvijanjem sposobnosti razumnog preuzimanja rizika pri zaduživanju. Preporuke za ostvarenje SIU: U rad uvrstiti jednostavne zadatke modeliranja realnih životnih situacija ili situacija iz struke koje obuhvaćaju postotni i kamatni račun, obračun troškova nekog obrta ili poduzeća, izradu kalkulacija u proizvodnji ili usluzi, izračun neto plaće i troškova/doprinosa, popunjavanje porezne prijave itd. Koristiti džepno računalo, alate za rad s proračunskim tablicama (Excel) i online kalkulatore za izračun poreza.	
Nastavne cjeline/teme	Postotni i kamatni račun Bruto i neto plaća Troškovi Kalkulacije Porezna prijava
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovidnih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja naučenog projektnim zadatkom Vlasnik ste OPG-a koje se bavi uzgojem i preradom voća i prodajom voćnih proizvoda (pekmezi, džemovi, sirupi, likeri...). Sezonski zapošljavate nekoliko radnika za berbu i nekoliko radnika za preradu voća. Samostalno odredite koje voće uzgajate (dovoljna je jedna vrsta) i odlučite se za barem dva proizvoda koja planirate izrađivati i prodavati). Također odredite koliko radnika za koju vrstu posla vam je potrebno. Za nabavu novih strojeva koji će unaprijediti proizvodnju podigli ste kredit u iznosu 20 000 € uz godišnju kamatnu stopu 4 % i rok otplate 10 godina (složeno ukamatačivanje). Kolika je mjesečna rata? Izradite kalkulaciju proizvodnje i kalkulaciju prodaje svojih proizvoda. Pri kalkulaciji vodite računa o materijalnim troškovima, troškovima rada (bruto i neto plaća radnika), amortizaciji radnih strojeva, troškovima pogona, nabavnim cijenama dodatnih materijala, maržama, rabatima, PDV-u, otplati kredita... Samostalno procijenite i/ili pronađite na internetu koliko bi ti troškovi iznosili. Za iznos postotka PDV-a koristite podatke Porezne uprave. Zadatak se može vrednovati rubrikom za vrednovanje koja sadrži sljedeće sastavnice: izbor proizvoda i opis poslovanja OPG-a, izračun rate kredita, kalkulacija proizvodnje, kalkulacija prodaje, troškovi plaća za sve radnike, izračun marža, rabata i PDV-a, zaključak. Učenike je potrebno unaprijed upoznati sa sastavnicama rubrike i načinom dodjeljivanja bodova, odnosno ocjene.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika. Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka). U prethodnom primjeru vrednovanja učenicima s teškoćama zadati da rade kalkulaciju prodaje samo jednog proizvoda, smanjiti broj sastavnica koje ulaze u cijenu, definirati konkretni broj sezonskih radnika. Darovitim učenicima ili onima koje zanima više umjesto ponuđenoga kredita zadati da samostalno procijene koliki im je kredit potreban i u bankama istraže uvjete kreditiranja. Dodatno, može ih se uputiti da se njihov OPG bavi uzgojem više vrsta voća i prodajom četiriju vrsta proizvoda.	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Geometrija prostora, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Skicirati geometrijsko tijelo i nacrtati mrežu kocke, kvadra i valjka	Složnije geometrijsko tijelo rastaviti na osnovna (uspravnu prizmu, piramidu, valjak, stožac, kuglu) te nacrtati mrežu uspravne prizme, piramide i stošca

Izračunati obujam i oplošje kocke, kvadra, valjka i kugle	U jednostavnim problemskim situacijama izračunati oplošje i obujam prizme, četverostrane piramide i stošca
Izračunati masu geometrijskog tijela iz zadane gustoće i obujma tijela	Koristiti specifičnu gustoću i masu tijela za računanje obujma tijela

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantan nastavni sustav heuristička je nastava u kombinaciji s projektnom nastavom uz korištenje modela geometrijskih tijela, stvarnih predmeta te programa dinamične geometrije i interaktivnih digitalnih sadržaja koji podržavaju 3D prikaz. Predlaže se rad u skupinama. Učenici izrađuju modele geometrijskih tijela, npr. od papira ili lima iz mreže tijela, iz čvrstog materijala, npr. drvo ili žičane modele (ovisno o sektoru, mogućnostima na praktičnoj nastavi ili u radionici).

Preporuke za ostvarenje SIU:

Za crtanje (skiciranje) geometrijskih tijela i njihovih mreža preporučuje se koristiti kvadratnu mrežu ili točkasti papir. Koristiti se modelima, stvarnim predmetima, programima dinamične geometrije, interaktivnim digitalnim sadržajima, online servisima i aplikacijama koji podržavaju 3D prikaz objekata.

Primjere matematičkih zadataka za ostvarivanje ishoda učenja povezati sa strukom ili svakodnevnim životom. Prilagoditi ih zahtjevima struke, odnosno sektora i podsektora unutar kojega se provodi nastava.

Nastavne cjeline/teme	Geometrijsko tijelo i njegova mreža Kocka, kvadar i uspravna prizma Piramida Valjak, stožac i kugla
------------------------------	--

Načini i primjer vrednovanja

Ovdje prikazani primjeri vrednovanja obuhvaćaju više razine ostvarenosti ishoda učenja. Preporuča se da nastavnik prema potrebi prilagodi vrednovanje svojim učenicima uz nastojanje da zadatci obuhvaćaju primjenu stečenih znanja i vještina u matematičkim problemima vezanima za struku ili svakodnevni život.

Primjeri zadataka za vrednovanje pisanom provjerom ili projektnim zadatkom

1. Aluminijsku kuglu promjera 12 cm treba rastaliti kako bi dobili male pločice dimenzija 2.8 cm x 2 cm x 0.9 cm.

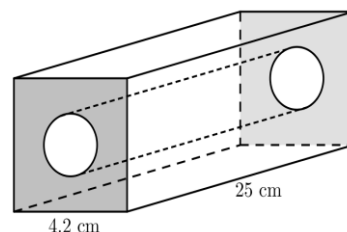
- Koliko ćemo takvih pločica dobiti taljenjem?
- Koliko je masa jedne pločice? Specifična gustoća aluminija je 2700 kg/m³.

2. Spremnik za naftu ima oblik valjka promjera 5.6 m i visine 8.4 m.

- Koliko litara nafte stane u taj spremnik?
- Do koje visine je napunjen ako je u njemu 100 000 litara nafte?
- Bočne strane rezervoara treba izvana premazati zaštitom. Cijena zaštitnog sredstva je 5.8 €/m². Koliko će koštati premaz cijelog spremnika izvana?

3. Unutar metalne šipke duljine 25 cm i kvadratnog presjeka 4.2 cm x 4.2 cm cijelom duljinom treba izbušiti rupu promjera 1.8 cm kao na slici (desno).

- Koliki će postotak materijala nakon obrade biti otpad?
- Kolika je masa tako dobivenog elementa ako je od željeza (specifična gustoća željeza je 7.87 g/cm³)?



4. Prostorija za sastanke duljine je 12 metara i širine 7 metara, a visina stropa je 3.2 metra. Ima tri ista prozora veličine 1.8 m x 1 m i dvojna vrata širine 1.2 m i visine 2.2 metra. Prostoriju treba renovirati: obojati sve zidove, staviti novi parket s rubnim lajsnama i nove radijatore. Izradite troškovnik tih radova prema cijenama:

- bojanje zidova 7.8 €/m² (uključen materijal i posao)
- postavljanje novog parketa 45 €/m², rubne lajsne uz parket 5.6 €/m (uključen materijal i posao)
- jedan članak radijatora od 145 W stoji 12.56 €, a za zagrijati 1 m³ prostora treba 80 W
- postavljanje radijatora 135 €

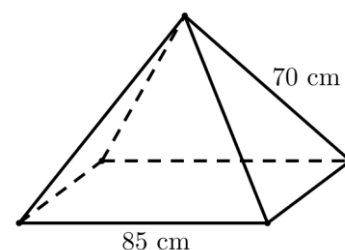
Zadatak se može vrednovati bodovnom shemom ili rubrikom za vrednovanje kojoj su sastavnice pojedini dijelovi zadataka. Učenike je potrebno unaprijed upoznati s načinom vrednovanja.

Slijede primjeri zadataka koji obuhvaćaju više razine ostvarenosti ishoda učenja, a usmjereni su na primjenu stečenih znanja i vještina u matematičkim problemima vezanima za struku ili svakodnevni život:

1. Koliko najviše kutija oblika kocke duljine brida 25 cm stane u kontejner dimenzija 2 m x 6 m x 2.4 m?

2. Od lima treba napraviti krović oblika uspravne pravilne četverostrane piramide s mjerama kao na slici (desno).

- Nacrtajte mrežu za taj limeni krović u umanjenom mjerilu po izboru.
- Limena ploča iz koje se izrezuju strane krovića dimenzije je 2 m x 1 m. Je li jedna ploča dovoljna za krović sa slike? Predložite kako bi iz ploče izrezali te strane da ostane što manje neupotrebljivog otpada.



3. Drvena greda za krovšte duljine je 4.2 m i kvadratnog presjeka 27 cm x 27 cm?

a) Kolika je masa grede ako je specifična gustoća tog drveta 800 kg/m³.

b) Koliko je boje potrebno za dvostruki premaz 16 takvih greda ako se na 1 m² potroši 2 decilitra?

4. Rezervoar za vodu oblika je valjka promjera 3 metara i visine 4.5 metara. Koliko litara vode stane u njega?

5. Koliko decilitara pića stane u čašu sa slike (desno)?

6. Plastenik oblika polualjka duljine 12 metara i širine 3.8 metra treba prekriti folijom. Cijena folije je 1.25 € za kvadratni metar. Koliko će koštati folija za pokrov toga plastenika?

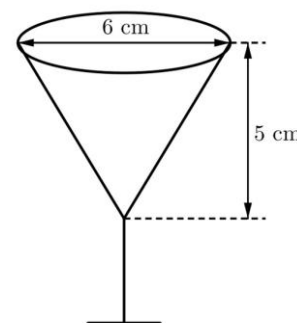
7. Kolika je masa šuplje brončane kugle unutarnjeg promjera 15 cm, a vanjskog 16 cm? Specifična gustoća bronce je 8.5 g/cm³.

8. Kolika je masa zlatne poluge dimenzija 91 mm x 41.5 mm x 7.5 mm? Gustoća zlata je 19320 kg/m³? Ako je cijena grama zlata 50 €, koliko vrijedi jedna takva zlatna poluga?

Ovdje prikazani primjeri vrednovanja obuhvaćaju više razine ostvarenosti ishoda učenja.

Preporučuje se da nastavnik prema potrebi prilagodi vrednovanje svojim učenicima uz

nastojanje da zadatci obuhvaćaju primjenu stečenih znanja i vještina u matematičkim problemima vezanima za struku ili svakodnevni život.



Primjeri zadataka za vrednovanje pisanom provjerom ili projektnim zadatkom

1. Koliko najviše kutija oblika kocke duljine brida 25 cm stane u kontejner dimenzija 2 m x 6 m x 2.4 m?

2. Rezervoar za vodu oblika je valjka promjera 3 metara i visine 4.5 metara. Koliko litara vode stane u njega?

3. Koliko decilitara pića stane u čašu sa slike?

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini.

Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu teškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, unaprijed pripremljena skica). Za svaki primjer/zadatak upućivati ih na korištenje modela ili interaktivni 3D prikaz kako bi zorno uočili elemente tijela. Kod izračuna obujma kvadra zadavati cijele brojeve i poticati učenike na brojanje jediničnih kockica. Kod izračuna oplošja poticati učenike da crtaju mrežu kako bi jasnije uočili od kojih površina se mreža sastoji. Darovitim učenicima pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka na složenija geometrijska tijela, npr. sastavljena od više elementarnih. U računanju obujma i oplošja piramide i stošca može se zadati mjera kuta (npr. između baze i pobočke za piramidu ili izvodnice i promjera za stožac) kako bi se učenike potaknulo na to da u rješavanju primjene trigonometrijske omjere.

2. RAZRED

NAZIV MODULA	KUHINJSKA ADMINISTRACIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12856 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12844		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji, 2 CSVET Upravljanje cijenama i troškovima, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 40 %	40 – 50 %	10 – 20 %

Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s procesom nabave i sljedivosti namirnica i ostale robe u ugostiteljskom objektu, omogućiti stjecanje znanja i vještina vođenja popratne dokumentacije u procesu sljedivosti namirnica te steći znanja i razviti vještine upravljanja troškovima u kuhinji i izračunavanju cijene kuhinjskih proizvoda.
Ključni pojmovi	nabava; minimalna količina zaliha; narudžbenica; trebovanje; normativ; inventurna lista; otpremnica; plan nabave; kontrola nabave; troškovi; normativ; cijene; kalkulacije; porezi; racionalizacija troškova.
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku B.4/5.3 3. MPT Uporaba komunikacijskih i informacijskih tehnologija ikt A.4.1. ikt C.4.3. ikt C.4.4.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti kroz problemske i projektne zadatke vezane za vođenje kuhinjske dokumentacije, administrativnih poslova u procesu nabave i sljedivosti robe. Učenici će u stvarnim ili simuliranim situacijama provoditi zaprimanje robe, unos robe na stanje, razduženje robe te provjeru stanja na skladištu i provoditi inventuru, razvrstavati i obračunavati troškove, računati cijenu proizvoda kuhinje, predlagati načine racionalizacije troškova (smanjivanja kala, rasipa i loma, uštede na materijalnim troškovima...).
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12856 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12844 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Koristiti kuhinjsku dokumentaciju		Koristiti kuhinjsku dokumentaciju prema fazama rada	
Opisati proces nabave u ugostiteljskoj kuhinji		Analizirati faze nabave u ugostiteljskoj kuhinji	
Popuniti popratnu dokumentaciju sljedivosti robe i rada radnika u ugostiteljskoj kuhinji		Popuniti dokumente prema sljedivosti robe/rada radnika u ugostiteljskoj kuhinji na zadanom primjeru	
Primijeniti postupak kontrole dokumentiranja kod zaprimanja robe u kuhinji		Provesti postupak kontrole dokumentiranja kod zaprimanja robe u kuhinji	
Sudjelovati u postupku inventure u ugostiteljskoj kuhinji		Provesti postupak inventure u ugostiteljskoj kuhinji	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Vođenje dokumentacije u radnom procesu kuhinje</i> je projektna nastava. Kroz predavačku nastavu nastavnik će prezentacijama uz pomoć IKT alata te prezentiranjem kuhinjske dokumentacije upoznati učenike s kuhinjskom administracijom, obrascima, postupcima kontrole dokumentacije, uspoređivanjem dokumentacije i stvarnog stanja zaliha te obrascima za praćenje rada radnika. Kroz praktični rad učenici će uvježbavati vođenje, kontrolu i arhiviranje kuhinjske dokumentacije u stvarnim ili simuliranim radnim procesima. Nakon stečenog početnog znanja učenici samostalnim radom po preporuci nastavnika pretražuju i pronalaze potrebne informacije i izrađuju prezentacije iz zadanih tema. Samostalnim prezentiranjem pred publikom prolaze proces iskustvenog učenja te samovrednovanjem i vrednovanjem kao učenjem stječu dodatan uvid u vlastito stečeno znanje.			
Nastavne cjeline/teme		Administrativna sljedivost namirnica i ostale robe u ugostiteljskom objektu Proces nabave u ugostiteljskoj kuhinji Kreiranje popisa namirnice (planiranje nabave) Naručivanje i zaprimanje robe i popratna dokumentacija Potrošnja namirnica u kuhinjskom procesu i popratna dokumentacija Normativi, lista utroška obroka Evidencija brojnog stanja izdatih jela Postupak inventure i popratni obrasci Evidencije rada radnika u kuhinji (radna lista/nalog)	

Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radni zadatak: Na temelju zadanog radnog procesa provesti dokumentaciju sljedećim redoslijedom: • izlaznu • ulaznu • proces toka namirnica • dokumente stanja zaliha. Elementi vrednovanja: ✓ redoslijed operacija ✓ točnost kod popunjavanja obrazaca.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantna egzemplarna nastava u kojoj se učenici, nakon što nastavnik pokaže primjer, stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Upravljanje cijenama i troškovima, 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Primijeniti normative u izračunu cijene	Primijeniti normative u izračunu cijene	
Primijeniti mjerne jedinice, omjere, razmjere i postotni račun u izračunu cijene jela	Izračunati potrebnu količinu namirnica za određeni broj obroka	
Kategorizirati troškove u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta	Analizirati vrste troškova u proizvodno poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta	
Objasniti mogućnosti smanjenja troškova u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta	Predložiti smanjenje zadanog troška u proizvodno poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta	
Objasniti postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom	Izračunati prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Upravljanje troškovima i izračun cijena proizvoda kuhinje</i> je programirana nastava. Nakon demonstracije nastavnika, učenici će uvježbavati izračun prodajnih cijena jela, pića i napitaka. Samostalni rad učenika uključuje vježbanje izračuna troškova, izračuna cijene proizvoda kuhinje, preračunavanje mjernih jedinica prema zadacima zadanim od strane nastavnika. Kroz analizu troškova poseban naglasak se stavlja na smanjenje troškova u kuhinji.		
Nastavne cjeline/teme	Troškovi u poslovanju ugostiteljske kuhinje Pojam i vrste troškova Racionalizacija troškova u kuhinji Cijene jela, pića i napitaka Pojam i vrste cijena Normativi u ugostiteljstvu Marža i rabat Porezi i prirezi u ugostiteljstvu Kalkulacije cijena jela i pića Metode kalkulacije Mjerne jedinice, omjeri, razmjeri i postotni račun Izračun cijene jela Izračun cijene pića i napitaka	

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak:

Izračunati prodajnu cijenu jela prema zadanim normativima i broju osoba.

Elementi vrednovanja:

- ✓ točnost
- ✓ preračunavanje mjernih jedinica
- ✓ izračun normativa za određeni broj osoba.

Radni zadatak:

Na zadanom primjeru dijela kuhinjskog procesa objasniti mogućnost racionalizacije troškova u poslovanju kuhinje. Učenik samostalno ili u timu prezentira ideje i moguća rješenja. Vršnjačkim vrednovanjem, na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija, učenik/ci dobiva/ju povratnu informaciju o vlastitim postignućima.

Primjer tablice za vrednovanje naučenog:

Kriterij \ Bodovi	Ne zadovoljava (0 bodova)	Djelomično zadovoljava (1 bod)	U potpunosti zadovoljava (2 boda)
Primijenjeni su normativi u izračunu cijene			
Primijenjene su mjerne jedinice, omjeri, razmjeri i postotni račun u izračunu cijene jela			
Izvršeno je kategoriziranje troškova u proizvodno poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta			
Objašnjene su mogućnosti smanjenja troškova u proizvodno poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta			
Objašnjen je postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom			
Izračunata je prodajna cijena jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom			
Predloženo je rješenje za smanjivanje troškova u ugostiteljskom objektu			

Primjer bodovne tablice:

0 - 9 bodova, ocjena: nedovoljan (1)

10 - 12 bodova, ocjena: dovoljan (2)

13 - 15 bodova, ocjena dobar (3)

16 - 18 bodova, ocjena: vrlo dobar (4)

19 - 21 bod, ocjena: odličan (5).

Elementi vrednovanja:

- ✓ imenovanje i razvrstavanje troškova
- ✓ prijedlog i elaboriranje racionalizacije troškova.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi programirana nastava tijekom koje učenici postupno usvajaju sadržaje i nadograđuju prethodno stečeno znanje, učenicima s teškoćama potrebno je posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Tako učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	OSNOVE ZA JELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12845 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12857		
Obujam modula (CSVET)	6 CSVET Temeljci i umaci, 4 CSVET Marinade, panade, smjese i nadjevi, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 - 20 %	65 – 75 %	10 - 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotavljenje i raspoznavanje osnova za jela. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine gotavljenja osnova za jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu osnova za jela.		
Ključni pojmovi	svijetli umaci; tamni umaci; marinade; temeljci; panade; smjese; sredstva za zgušnjavanje.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Zdravlje zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje učenici u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremaju i analiziraju osnove za jela uz upotrebu odgovarajućeg kuhinjskog inventara.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12845 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12857 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Temeljci i umaci, 4 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti razliku između tamnih i svijetlih temeljaca	Usporediti karakteristike tamnih i svijetlih temeljaca	
Objasniti primjenu temeljaca, obaraka i ekstrakata u pripremi jela	Predložiti primjenu temeljaca, obaraka i ekstrakata u pripremi jela na stvarnom primjeru	
Razlikovati temeljce, obarke i ekstrakte	Usporediti temeljac, obarak ili ekstrakt	
Gotoviti temeljce	Gotoviti povrtni, mesni i riblji temeljac	
Opisati karakteristike svijetlih, tamnih i hladnih umaka	Usporediti karakteristike svijetlih, tamnih i hladnih umaka	
Gotoviti osnovne i izvedene umake	Gotoviti osnovne i izvedene umake.	
Objasniti primjenu osnovnih i izvedenih umaka u kompoziciji jela	Analizirati primjenu osnovnih i izvedenih umaka u kompoziciji jela	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja <i>Temeljci i umaci</i> je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, izrađivati različite vrste temeljaca i umaka i analizirati njihova svojstva, slijedeći recepturu, uz korištenje alata i uređaja za mehaničku i termičku obradu namirnica te primjenu pravila higijene i zaštite na radu.		

Nastavnik će učenicima prenijeti potrebna teorijska znanja, kao što su upotreba alata i opreme za pripremu temeljaca i umaka, karakteristike i primjena temeljaca, svijetlih i tamnih umaka, načine pripreme osnovnih i izvedenih umaka i primjena umaka. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, prema preporuci nastavnika, kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o izradi temeljaca i ekstrakata, uložiti temeljaca i ekstrakata u jelima te postupcima pripreme temeljaca i ekstrakata te proširiti i produbiti svoja znanja o izradi svijetlih i tamnih umaka te osnovnih i izvedenih umaka, uložiti umaka u jelima te postupcima pripreme umaka.

Nastavne cjeline/teme	Temeljci:
	- Podjela temeljaca, njihove karakteristike i primjena
	- Gotovljenje temeljaca
	Obarci:
	- Ekstrakti
	- Uloga ekstrakta
	- Podjela ekstrakta
	Umaci:
	- Podjela umaka, njihove karakteristike i primjena
	- Gotovljenje umaka

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenici su podijeljeni u grupe i dobivaju zadatak napraviti temeljac, obarak i umak, prema dobivenoj recepturi.

Vrednovanje kao učenje: učenici vrednuju uratke prema sljedećim kriterijima:

Kriteriji vrednovanja	Zadovoljavajuće	Dobro	Odlično
Izgled jela			
Okus jela			
Prezentacija jela (objašnjenje primjene u jelima)			

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja temeljca
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ objašnjenje svrhe pripremljenog temeljca, obarka ili umaka.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Zadatak: za darovite učenike:

- ✓ Učenici će dobiti zadatak izrade temeljca, obarka ili umaka prema vlastitoj recepturi.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Marinade, panade, smjese i nadjevi, 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati vrste marinada i njihovu funkciju u pripremi jela	Usporediti vrste marinada i njihovu funkciju u pripremi jela	
Analizirati osnove marinade i njihova organoleptička svojstva	Analizirati i usporediti različite osnove marinada i njihova organoleptička svojstva	
Gotoviti marinade	Gotoviti marinade	

Usporediti panade, smjese i nadjeve prema namjeni	Usporediti panade, smjese i nadjeve na stvarnom primjeru
Pripremiti sredstva za zgušnjavanje jela	Pripremiti sredstva za zgušnjavanje jela
Gotoviti panade, smjese i nadjeve	Gotoviti panade, smjese i nadjeve
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Ishodi učenja skupa ishoda učenja <i>Marinade, panade, smjese i nadjevi</i> dominantno se ostvaruju kroz učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, odabirati namirnice za pripremu marinade, panade, smjese i nadjeva na temelju zadanog jela, odabirati postupke u pripremi marinade sukladno namirnici i namjeni, analizirati osnove marinada, gotoviti marinade, odabirati namirnice za izradu panada, smjesa, nadjeva i sredstava za zgušnjavanje, izrađivati panade, smjese i nadjeve te koristiti sredstva za zgušnjavanje u kuharstvu. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala prema preporuci nastavnika, kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o marinadama, izradi panada, smjesa, nadjeva i sredstava za zgušnjavanje.	
Nastavne cjeline/teme	Marinade: - Vrste marinada - Postupci mariniranja - Suhe mirodije i začini za marinade - Ocat i voćne kiseline u marinadama. Panade: - Vrste panada prema namirnicama od kojih se gotove - Načini gotovljenja panada. Smjese i nadjevi: - Vrste smjesa i nadjeva - Sredstva i smjese za zgušnjavanje - Podjela sredstava i smjesa za zgušnjavanje (životinjskog i bilnog podrijetla) - Načini gotovljenja sredstva i smjesa za zgušnjavanje - Zaprške i modificirani škrobovi.
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Učenici su podijeljeni u grupe i dobivaju zadatak napraviti marinade i/ili panade i/ili smjese i/ili nadjeva za zadano jelo. Primjer vrednovanja naučenog prikazan holističkom tablicom:	
odličan (5)	Samostalno i točno odabire alate, opremu i namirnice, bez pogreške prati slijed postupaka, održava higijenu tijekom procesa rada, prigotavlja zadanu osnovu za jelo s minimalnim propustima. Posjeduje vještinu prepoznavanja organoleptičkih svojstava namirnica.
vrlo dobar(4)	Odabire alate, opremu i namirnice, prati slijed postupaka, ali su potrebne manje korekcije, održava higijenu tijekom procesa rada, prigotavlja zadanu osnovu za jelo uz manju pomoć nastavnika. Posjeduje vještinu prepoznavanja organoleptičkih svojstava namirnica, ali mu je potrebna neznatna pomoć nastavnika u smislu asociranja karakterističnim strukovnim terminima.
Dobar (3)	Uz manju pomoć nastavnika odabire alate, opremu i namirnice, prati slijed postupaka, održava higijenu tijekom procesa rada, prigotavlja zadanu osnovu za jelo s polovičnom točnošću i većim propustima. Posjeduje vještinu prepoznavanja organoleptičkih svojstava, ali mu je potrebna znatna pomoć nastavnika u smislu navođenja na način opisivanja pojedinog svojstva.
dovoljan (2)	Uz stalnu pomoć nastavnika odabire alate, opremu i namirnice, prati slijed postupaka, održava higijenu tijekom procesa rada, prigotavlja zadanu osnovu za jelo koja je samo djelomično u skladu s recepturom i zahtijevanim načinom pripreme. Posjeduje bazičnu vještinu prepoznavanja organoleptičkih svojstava i potrebna mu je stalna pomoć nastavnika u smislu asociranja i navođenja na način opisivanja pojedinog svojstva.
nedovoljan (1)	Niti uz stalnu pomoć nastavnika ne odabire alate, opremu i namirnice, ne prati slijed postupaka, održava nezadovoljavajuću higijenu tijekom procesa rada, prigotavlja zadanu osnovu za jelo koja nije u skladu s recepturom i zahtijevanim načinom pripreme. Ne posjeduje vještinu prepoznavanja organoleptičkih svojstava namirnica.
Elementi vrednovanja: ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja marinada ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...).	

Radna situacija:

Učenici su podijeljeni u grupe i dobivaju zadatak napraviti jelo i odabrati sredstva za zgušnjavanje jela te obrazlažu odabir. Primjer kriterijske tablice:

Kriteriji vrednovanja	Loše (1 bod)	Dobro (2 boda)	Izvršno (3 boda)
Upotreba alata i opreme			
Odabir namirnica, količine i omjeri			
Slijed postupaka			
Održavanje higijene tijekom radnog procesa			
Vrijeme i temperatura gotovljenja sredstva za zgušnjavanje			
Organoleptička svojstva (izgled, miris, tekstura, konzistencija...)			

Bodovna tablica:

16 - 18 bodova = odličan (5)
 14 - 15 bodova = vrlo dobar (4)
 12 - 13 bodova = dobar (3)
 10 - 11 bodova = dovoljan (2)
 0 - 9 bodova = nedovoljan (1).

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Zadatak: za darovite učenike:

- ✓ Učenici će dobiti zadatak istražiti, pronaći recepturu i izraditi marinade, panade i smjese za jedno jelo zadane gastronomske regije.

NAZIV MODULA	JUHE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12858		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Juhe, 4 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 - 20 %	65 – 75 %	10 - 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje juha, samostalno odabiranje i gotovljenje priloga za bistre juhe, dekoriranje i serviranje juhe sukladno događaju, namjeni i vrsti. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine gotovljenja juha uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu juha.		
Ključni pojmovi	bistre juhe; krepke juhe; guste juhe; prilozi za bistre juhe.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Zdravlje		

	zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, gdje učenici pripremaju namirnice za pripremu juha, gotove juhe, pripremaju priloge za bistre juhe, dekoriraju i serviraju juhe.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12858 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Juhe, 4 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razvrstati skupine juha prema različitim kriterijima (namirnicama od kojih se gotove, prema načinu gotovljenja)		Usporediti skupine juha prema zadatku
Odabrati postupak gotovljenja juha prema namirnici		Odabrati postupak gotovljenja juha od zadanih namirnica
Gotoviti juhe		Gotoviti juhe
Objasniti proizvodnju i namjenu priloga juhama		Analizirati proizvodnju i namjenu priloga juhama
Servirati juhe		Servirati i dekorirati juhu
Analizirati organoleptička svojstva juha		Analizirati organoleptička svojstva juha
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Juhe</i> bit će učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama /praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različitim oblicima rada, pripremati namirnice za izradu juha, izrađivati juhe od različitih namirnica, izrađivati priloge za bistre juhe, gotoviti juhe, održavati temperature do serviranja te servirati i prezentirati juhe. Metodom usmenog izlaganja ili prezentacijom nastavnik će polaznicima prenijeti potrebna teorijska znanja o vrstama juha, sirovinama za izradu juha, alatima i opremi za pripremu, postupcima gotovljenja juha, bistranju, legiranju juha, dotjerivanju okusa upotrebom začina i mirodija, posuđu za serviranje, načinima serviranja juha, načinima serviranja priloga uz bistre juhe, prezentiranju juhe. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala prema preporuci nastavnika, kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o izradi juha, upotrebi začina i mirodija u gotovljenju juha, istraživanje recepata i načina pripreme juha.		
Nastavne cjeline/teme		Bistre juhe Vrste i značajke bistrih juha Prilozi za bistre juhe Gotovljenje bistrih juha Guste juhe Vrste i značajke gustih juha Gotovljenje gustih juha
Načini i primjer vrednovanja		
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Učenici će napraviti i servirati bistre juhe s prilogom sukladno zadanoj namirnici. Elementi vrednovanja: ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...).		

Radna situacija:

Učenici će napraviti i servirati guste juhe s prilogom sukladno zadanoj namirnici.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ dekoriranje juhe.

Vrednovanje kao učenje: učenici vrednuju uratke prema sljedećim kriterijima:

Kriteriji vrednovanja	Zadovoljavajuće	Dobro	Odlično
Izgled juhe			
Okus juhe			
Prezentacija juhe			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Zadatak: za darovite učenike:

- ✓ Učenici će dobiti zadatak istražiti, pronaći recepturu i izraditi jednu juhu karakterističnu za kraj iz kojeg dolaze.

NAZIV MODULA	HLADNA PREDJELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12846		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Hladna predjela, 5 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 - 20 %	65 – 75 %	10 - 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje hladnih predjela. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine gotovljenja hladnih predjela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu hladnih predjela.		
Ključni pojmovi	hladna predjela; serviranje hladnih predjela.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Razvoj zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		

Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će uvijek baviti korištenje, rukovanje i održavanje alata, prostorija i uređaja za izradu hladnih predjela te samostalno ili u timu izrađivati hladna predjela.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12846 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Hladna predjela, 5 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Raščlaniti hladna predjela prema temeljnoj namirnici od kojih se gotove		Analizirati hladna predjela prema temeljnoj namirnici od kojih se gotove	
Odabrati postupak pripreme hladnih predjela sukladno zadanoj namirnici i namjeni		Provesti postupke pripreme hladnih predjela sukladno namjeni za pripremu	
Gotoviti hladno predjelo		Gotoviti hladno predjelo	
Servirati hladno predjelo		Servirati i dekorirati hladno predjelo	
Analizirati organoleptička svojstva hladnih predjela		Analizirati organoleptička svojstva hladnih predjela	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Ostvarivanje skupa ishoda učenja za <i>Hladna predjela</i> dominantno se ostvaruje kroz učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različitim oblicima rada, pripremati namirnice, slijediti proces izrade hladnih predjela od različitih namirnica, kombinirati namirnice s drugim živežnim namirnicama i dodacima kod izrade hladnih predjela, gotoviti, servirati i prezentirati hladna predjela. Metodom usmenog izlaganja ili prezentacijom nastavnik će polaznicima prenijeti potrebna teorijska znanja za pripremu i primjenu hladnih predjela uključujući: sirovine za izradu hladnih predjela, alati i oprema za pripremu, postupci gotovljenja hladnih predjela, dotjerivanje okusa upotrebom začina i mirodija, posuđe za serviranje, načini serviranja jela u adekvatnom posuđu, prezentiranje hladnog predjela. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala prema preporuci nastavnika, kroz koje će proširiti svoja znanja o izradi i serviranju hladnih predjela.			
Nastavne cjeline/teme		Hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca Hladna predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda Hladna predjela od tjestenina Hladna predjela od žitarica Hladna predjela od jaja Hladna predjela od povrća i gljiva Salate kao hladna predjela Gotovljenje hladnih predjela	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija: Učenici će napraviti i servirati hladno predjelo prema zadanim namirnicama i termičkom procesu.			
Elementi vrednovanja:			
✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) ✓ odabir posuđa ✓ slaganje jela na odabranom posuđu.			
Vrednovanje kao učenje: učenici vrednuju uratke prema sljedećim kriterijima:			
Kriteriji vrednovanja	Zadovoljavajuće	Dobro	Odlično
Izgled hladnog predjela			
Okus hladnog predjela			

Prezentacija hladnog predjela			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka. Zadatak: za darovite učenike: ✓ Učenici će dobiti zadatak istražiti, pronaći recepturu i izraditi hladno predjelo za neku određenu prigodu.			

NAZIV MODULA	PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5532 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3160		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Osnove računalnog sustava i internet, 1 CSVET Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	5 - 15%	50 - 60%	20 - 30%
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je učenicima omogućiti stjecanje digitalnih kompetencija rješavanjem raznih jednostavnijih i složenijih zadataka na računalu. Učenici će usvojiti osnovne pojmove računalnog sustava te vještine rada na računalu korištenjem osnovnih mogućnosti operacijskog sustava, samostalnom upotrebom računala pri pisanju i obradi teksta, pri radu na proračunskim tablicama, izradi prezentacija, pretraživanju i korištenju interneta te suradnji u digitalnom okruženju.		
Ključni pojmovi	sklopovlje računala; operacijski sustav; programska potpora; korisnički programi; organizacija podataka; autorsko pravo; internet; e-mail; obrada teksta; izrada tablica; izrada grafikona; formule; funkcije; sigurnost na internetu; pravila ponašanja na internetu.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Uporaba komunikacijskih i informacijskih tehnologija ikt A.5.1. ikt B.5.1. ikt C.5.1. ikt C.5.4. MPT Poduzetništvo pod A.5.1. pod B.5.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu integrirano je u modul uz uporabu simulacija i stvarnih projektnih zadataka radnog mjesta. Provodi se u specijaliziranim učionicama / praktikumima ustanove ili u regionalnim centrima kompetentnosti. Zadaci su osmišljeni na temelju primjera iz prakse i suvremenog pristupa rješavanju zadanog zadatka i razvoju kreativnosti učenika. Nastavnik zadaje problemsku situaciju, a učenici, koristeći se stečenim znanjem i vještinama, rješavaju zadani zadatak. Učenje se provodi rješavanjem radnih i projektnih zadataka samostalno, u paru ili skupini, u programima uredskog paketa. Učenici uče kako napisati poslovni tekst, povezati i uvesti podatke iz drugih programa i interneta, zaštititi dokument i pripremiti ga za slanje drugima te kako izraditi specijalizirane tablice i prezentacije na računalu.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5532 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3160 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca.		

	Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.
--	--

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Osnove računalnog sustava i internet, 1 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti osnovne komponente računalnog sustava te koristiti računalni sustav primjenjujući osnovna pravila kibernetičke sigurnosti		Koristiti računalni sustav objašnjavajući komponente računalnog sustava i primjenjujući pravila kibernetičke sigurnosti	
Primijeniti osnovne korisničke programe operacijskog sustava u radu s mapama i datotekama i za izradu crteža i obradu fotografije		Primijeniti zadane korisničke programe operacijskog sustava u radu s mapama i datotekama i za izradu crteža i obradu fotografija	
Koristiti usluge interneta za pronalaženje podataka i informacija, odabirati izvore informacija poštujući autorska prava i vrste licenci		Koristiti usluge interneta za pronalaženje zadanih podataka i informacija, kritički odabirući pouzdane izvore informacija i poštujući autorska prava i vrste licenci	
Odabrati i koristiti osnovne mogućnosti digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i suradnju		Odabrati i koristiti osnovne mogućnosti zadanoga digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i učinkovitu suradnju	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Heuristička nastava (vođeno učenje) temeljena na problemskim zadacima kroz individualni rad, rad u paru, grupi i timu. Radom na jednostavnijim i složenijim problemskim zadacima i vježbama, istraživanjem, uz pomoć nastavnika, koji ima ulogu mentora i koordinatora aktivnosti, učenici stječu vještine praktičnog rada na računalu, pronalaze potrebne informacije na internetu, komuniciraju u digitalnom okruženju poštujući pravila ponašanja na internetu i autorska prava. Učenici surađuju na zajedničkom zadatku u oblaku. Nakon odrađenih zadataka i vježbi učenici će biti informirani o razini uspješnosti izrade zadatka ili vježbe.			
Nastavne cjeline/teme		Računalno sklopovlje Programska podrška Rad s podacima Kibernetička sigurnost Internet Zaštita privatnosti i opasnosti na internetu Komunikacija i suradnja u digitalnom okruženju	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Zadatak: „Nacrtaj“ i pošalji!			
Bliži se „Crni petak“ i prodavaonice nude velike popuste na računalnu opremu. Marko želi kupiti novo računalo, popusti kratko trajaju, a on ne želi propustiti priliku za povoljnu kupnju. Stoga želi napraviti podsjetnik u obliku crteža. Pomozi Marku izraditi crtež sa svim komponentama računala.			
Učenici će u alatu za izradu umne mape organizirati umnu mapu tako da središnji pojam mape bude računalo. Prisjetit će se što su sve učili o sklopovlju računala i prema tome razgranati svoju umnu mapu (ulazne jedinice, izlazne jedine, memorija i središnja jedinca). Nastojat će pojmove obogatiti crtežom (umetnuti slike/fotografije dijelova računala). Važno je obuhvatiti sve dijelove računala, pravilno ih povezati na umnoj mapi, pregledno prikazati i točno napisati. Veličinu fonta na umnoj mapi potrebno je prilagoditi tako da tekst bude čitljiv. Spremljenu sliku umne mape učenici šalju nastavniku kao privitak elektroničke pošte uz popratni tekst po dogovoru s nastavnikom.			
Vrednovanje za učenje:			
Sastavnice vrednovanja	BODOVI		
	U potpunosti zadovoljava (2 boda)	Djelomično zadovoljava (1 bod)	Ne zadovoljava (0 bodova)
STRUKTURA UMNE MAPE	Svi ključni pojmovi, grane i podgrane smislenu su povezane u cjelinu te pokazuju razumijevanje strukture.	Ključni pojmovi, grane i podgrane povezani su uzmanje nedostatke.	Ključni pojmovi, grane i podgrane pogrešno su organizirani, te ukazuju nanerazumijevanje strukture.
PREGLEDNOST UMNE MAPE	Umna mapa je u potpunosti pregledna i lako ju je pratiti.	Umna mapa je djelomično pregledna i teže ju je pratiti.	Umna mapa je nepregledna i teško ju je pratiti.

SADRŽAJ UMNE MAPE	U potpunosti sadrži sve pojmove važne za razumijevanje teme prema zadanim smjernicama. Vidljivo je potpuno razumijevanje teme.	Sadrži gotovo sve pojmove važne za razumijevanje teme prema smjernicama. Vidljivo je djelomično razumijevanje teme.	Sadrži premalo pojmova važnih za razumijevanje teme. Obuhvaćeni sadržaj nije dostatan za razumijevanje teme.
ELEKTRONIČKA PORUKA	Elektronička poruka sadrži umnu mapu u privitku i primjeren popratni tekst.	Elektronička poruka sadrži umnu mapu u privitku, no ne sadrži primjeren tekst.	Elektronička poruka nesadrži umnu mapu u privitku.

Zadatak: „NE“ računalnim virusima

Na Markovom računalu se tijekom pretraživanja i preuzimanja sadržaja s interneta na ekranu pojavila njegova slika s porukom da je njegovo računalo zaraženo i da treba platiti otkupninu za svoje podatke. Marku nije bilo jasno zašto se to dogodilo. Posumnjao je na problem sa zlonamjnim programima. Kako bi upozorio svoje prijatelje u razredu da im se ne dogodi isto, odlučio je izraditi strip.

Učenici će izraditi strip na temu detekcije i zaštite od zlonamjnih programa u obliku plakata/postera za učionicu. Kroz kreativnu priču trebaju spomenuti barem jedan antivirusni program, način prepoznavanja zlonamjnog programa, kakvu štetu može nanijeti računalu i što učiniti radi zaštite. Koristiti se programima za izradu crteža i plakata (npr. Paint i/ili Canva). Plakat/poster spremi u različitim formatima. Uratke (datoteke) je potrebno spremi u mapu te istu komprimirati i poslati na dogovorenu učeničku platformu.

Učenike podijeliti u grupe. Podijeliti im pripremljene upute i radne materijale. Podijeliti zadatke i zaduženja članovima grupe: istraživanje informacija o zadanoj temi, osmišljavanje i izrada priče, izrada crteža u odabranom programu, dizajn plakata/postera (raspored). Zadati vremenski rok za izradu projekta i dogovoriti termin predaje i izlaganja.

Vrednovanje kao učenje - vrednovanje članova grupe prema tablici kriterija.

Kriterij	BODOVI		
	3	2	1
Doprinos	Učenik daje korisne ideje grupi. Ulaže puno truda pri izradi zadatka. Preuzima ulogu vođe grupe.	Učenik često predlaže korisne ideje grupi, zalaže se i trudi pri izradi zadataka.	Učenik odrađuje samo onaj dio zadatka koji su mu ostali članovi dodijelili. Odrađuje površno svoj dio zadatka.
Kreativnost	Učenik daje kreativne i zanimljive ideje, vodi grupu. Iznosi kreativne primjere zlonamjnih programa i prijetnji za računalni sustav.	Učenik daje poneke originalne ideje i zamisli.	Učenik izvršava samo one zadatke koji su mu dodijelili članovi grupe.
Sadržaj i realizacija zadatka	Učenik većim dijelom osmišljava sadržaj stripa i sudjeluje u izradi. Razlikuje zlonamjerne programe i prijetnje.	Sudjeluje u kreiranju sadržaja i izradi slika. Razlikuje zlonamjerne programe i prijetnje.	Učenik površno sudjeluje u izradi sadržaja. Prepoznaje neke zlonamjerne programe.

Kod vrednovanja naučenog može se primijeniti sljedeći kriterij vrednovanja:

- ocjena odličan (8 ili 9 bodova)
- ocjena vrlo dobar (6 ili 7 bodova)
- ocjena dobar (5 bodova)
- ocjena dovoljan (4 boda).

Zadatak: Digitalni otisak

U nekom od dostupnih *open source* alata učenici će izraditi animaciju (npr. Animoto) ili video materijal (npr. Moovly) o temi *Netiquette*-pravila ponašanja na internetu. Učenike podijeliti u skupine ili u parove. Zadati im upute za korištenje zadanog alata i navesti kriterije prema kojima će biti ocijenjeni. Svaka od skupina će prezentirati svoje uratke ostalim učenicima u razredu.

Vrednovanje kao učenje: učenici se samovrednuju i vrednuju doprinos ostalih članova tima pri rješavanju zadatka.

Lista za procjenu:

Elementi :	DA	Treba popraviti
Jesmo li uspješno izvršili zadatak?		
Je li svaki član grupe dao maksimalan doprinos izvršenju zadatka?		
Je li ti koristan ovakav način učenja i poučavanja?		
Jesu li članovi grupe međusobno uvažavali tuđa mišljenja?		
Možeš li nakon ovog oblika rada na satu uspješno objasniti što si naučio/la?		

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Darovitim učenicima je zadan složeniji zadatak „Nacrtaj“ i pošalji! u kojem je glavni pojam npr. računalni sustav; učenici izrađuju umnu mapu sa slikama te ju prezentiraju ostalim učenicima.

Darovitim učenicima je zadan složeniji zadatak „NE“ računalnim virusima (npr. korištenje nekih drugih složenijih alata za izradu crteža, npr. Blender) ili izrada teme u nekom drugom obliku (npr. video animacija), a može im se također skratiti rok za predaju zadatka.

Darovitim učenicima proširiti zadatak „Digitalni otisak“, primjerice istražiti najčešće kršenje pravila interneta u komunikaciji elektroničkom poštom ili na društvenim mrežama, navesti najmanje tri pouzdana izvora za navedene informacije, kreirati lažnu objavu pomoću alata Fodey te ju podijeliti s prijateljima putem društvenih mreža, prikupiti podatke i napisati izvješće koliko učenika je povjerovalo u lažnu vijest te kakve dojmove je vijest izazvala kod testirane skupine.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama, 3 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Urediti tekst, tablicu, sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima		Urediti tekst, tablicu, sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima	
Oblikovati zadani dokument s pomoću uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima		Oblikovati zadani dokument s pomoću uredske aplikacije za obradu teksta	
Oblikovati ćelije, tablice i grafikone u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun		Urediti ćelije, tablice i grafikone u uredskoj aplikaciji za zadani tablični proračun	
Napisati formule i osnovne funkcije u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun		Koristiti formule i primijeniti funkcije u uredskoj aplikaciji za zadani tablični proračun	
Oblikovati sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk u prezentaciji prema zadanim uvjetima		Urediti zadanu sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk u prezentaciji	
Urediti prezentaciju s pomoću efekata prijelaza između slajdova i animacija objekata na slajdu prema zadanim uvjetima		Oblikovati zadanu prezentaciju te primijeniti animaciju objekata i efekte prijelaza slajdova	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Demonstracijska metoda i vježbanje temelji se na problemskim zadacima, uz aktivno sudjelovanje učenika kroz samostalni rad i suradničko učenje. Učenik izrađuje tekstualni dokument obogaćen slikama i tablicama te njegov sadržaj oblikuje koristeći se uredskom aplikacijom za obradu teksta po uputama nastavnika. Učenik izrađuje različite tablične proračune koristeći se uredskom aplikacijom za tablične proračune. Pri izradi proračuna koristi formule i funkcije po uputama nastavnika. Podatke iz tablica prikazuje i interpretira grafički. Učenik izrađuje prezentaciju na zadanu temu služeći se uredskom aplikacijom za izradu prezentacija. Uređuje slajdove naglašavajući vizualno važne dijelove prezentacije, dodaje animacije na slajd. Priprema prezentaciju za ispis i sprema je. Potrebno je izmjenjivati različite oblike rada (individualni, rad u paru, grupni i timski rad) kako bi razvijao osjećaj odgovornosti za svoja postignuća i ponašanje, kao i za postignuća drugih učenika, istovremeno razvijajući samostalnost i suradnju. U organizaciji rada u paru, grupnog i timskog rada posebnu pozornost treba obratiti na integriranje učenika s teškoćama.			
Nastavne cjeline/teme	Oblikovanje teksta u uredskoj aplikaciji za obradu teksta		
	Oblikovanje odlomka u uredskoj aplikaciji za obradu teksta		
	Oblikovanje tablica u uredskoj aplikaciji za obradu teksta		
	Oblikovanje slika i ilustracija u uredskoj aplikaciji za obradu teksta		
	Oblikovanje dokumenta u uredskoj aplikaciji za obradu teksta		
	Oblikovanje ćelija i radnih listova u uredskoj aplikaciji za tablični proračun		
	Računanje u uredskoj aplikaciji za tablični proračun		
	Umetanje i oblikovanje grafikona u uredskoj aplikaciji za tablični proračun		
	Izrada i oblikovanje prezentacije		
	Umetanje grafike, crteža, slike, zvuka i videa u prezentaciju		
Dizajn i animacija u prezentaciji			
Izvođenje prezentacije			

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak: Moj životopis

Pronaći oglas za radno mjesto na kojem bi učenik htio raditi na nekom od portala (npr. Moj posao ili burzarada.hzz.hr). Sastaviti u uredskoj aplikaciji za obradu teksta primjer životopisa tako da odgovora onome što se traži u zadanom oglasu. Vježba sastavljanja životopisa ne mora odgovarati stvarnom trenutku u kojem se učenik nalazi. Pripaziti na odabir fonta, oblikovanje odlomka i stranice. Oblikovati životopis kao formu u obliku tablice, izraditi i oblikovati tablicu za "Ostale vještine", dodati svoju fotografiju odgovarajućih dimenzija. Fotografiji dodati obrub i postaviti je usporedno s tekстом u gornji desni kut. Savjet za pisanje životopisa može se pronaći na stranicama: HZZ i Moj posao, a predložak ispunjenog životopisa na: Europass CV. Obrazac za izradu životopisa mora biti samostalno izrađen korištenjem uredske aplikacije za uređivanje teksta (ne koristi ti predloške iz uredske aplikacije). Nakon izrade predložka učenici isti trebaju i popuniti. Potrebno je pripaziti na pravopis i izražavanje. Nakon izrade zadatka učenici samostalno prezentiraju svoj životopis i unutar razreda odabiru najboljeg kandidata za posao na temelju sljedećih kriterija: sadržaj životopisa, oblikovanje dokumenta u uredskoj aplikaciji za oblikovanje dokumenta (font, raspored stranice, uređivanje slike, oblikovanje i izrada tablice, numeriranje stranice, itd.), pravopis i gramatika te prezentacija i izlaganje pred ostalim učenicima u razredu.

Kriterij	Razina ostvarenosti kriterija		
Oblikovanje predložka	Obrazac za životopis izrađen prema predlošku.	Obrazac za životopis djelomično izrađen prema predlošku.	Obrazac za životopis u manjoj mjeri izrađen prema predlošku.
Sadržaj životopisa	Sadržajno obuhvaća sve zadane dijelove.	U većini sadržajno obuhvaća sve zadane dijelove.	Djelomično sadržajno obuhvaća sve zadane dijelove.
Oblikovanje tablice	Tablica uređena, promijenjena boja ćelija, font teksta uređen, obrubi dizajnirani.	Tablica je polovično uređena, nisu uređeni svi elementi.	Tablica je većim dijelom bez dizajna. Nedostaju komponente kao što su obrub i/ili boja pozadine ćelija.
Oblikovanje slike	Slika s obrubom, primjerenih dimenzija i smještena u zadani položaj.	Umetnuta slika, smještena u zadani položaj.	Umetnuta slika u dokument.
Bodovi	5	3	1

Ocjena:

- odličan 90 – 100 %
- vrlo dobar 78 – 89 %
- dobar 65 – 77 %
- dovoljan 50-64 %
- nedovoljan 0 – 49 %.
-

Zadatak: Kolika je moja zarada?

U prodavaonicu je isporučeno 35 kom sredstava za čišćenje po nabavnoj cijeni od 1,75 €, šampona za kosu 50 kom po nabavnoj cijeni od 1,20 € i 20 kom sapuna po nabavnoj cijeni od 0,45 €. Marža iznosi 45 %, a stopa PDV-a je 25 %. U uredskoj aplikaciji za tablični proračun izračunati maloprodajnu cijenu tih proizvoda, ukupan iznos marže, ukupan iznos PDV-a te ukupan maloprodajni iznos kojim je prodavaonica zadužena. Pri izračunu je potrebno primijeniti apsolutne adrese. Tortnim grafikonom prikazati udjele nabavne cijene, iznosa PDV-a i marže u ukupnom maloprodajnom iznosu. Urediti tablicu (font, obrub, poravnanje, ispuna ćelije) i spremiti je po dogovoru s nastavnikom.

Vrednovanje naučenog:

Elementi vrednovanja	Točno (1)	Netočno (0)
Fontovi u tablici		
Obrubi u tablice		
Poravnanje u tablici		
Ispuna ćelije u tablici		
Formula za izračun nabavnih vrijednosti svakog proizvoda		
Formula/funkcija za izračun ukupne nabavne vrijednosti		
Formula za izračun marže svakog proizvoda		
Formula/funkcija za izračun ukupnog iznosa marže		

Formula z izračun PDV-a		
Formula/funkcija za izračun ukupnog iznosa PDV-a		
Formula/funkcija za izračun ukupnog maloprodajnog iznosa		
Formula za izračun maloprodajne cijene jedinice svakog proizvoda		
Tortni grafikon		

Ocjena:

- odličan 90 – 100 %
- vrlo dobar 78 – 89 %
- dobar 65 – 77 %
- dovoljan 50-64 %
- nedovoljan 0 – 49 %.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Zadatak: za učenike s teškoćama:

Učenicima s teškoćama u zadatku **Moj životopis** izdvojiti posebno link s popisom radnih mjesta, uručiti im izrađene obrasce koje trebaju samo popuniti.

Učenicima s teškoćama u zadatku **Kolika je moja zarada?** dati predložak tablice s unesenim podacima i uputiti ih da umjesto apsolutnih adresa mogu koristiti vrijednosti.

Zadatak: za darovite učenike:

Darovitim učenicima proširiti zadatak **Moj životopis** (npr. izrade motivacijskog pisma uz životopis ili izrade životopisa u nekom drugom alatu, npr. Canva). Darovitim učenicima proširiti zadatak **Kolika je moja zarada?** tako da u izračun uključe odobreni rabat od 10 % i uključe ga u grafički prikaz.

NAZIV MODULA	VARIVA I GARNITURE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12859		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Variva i garniture, 4 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 - 20 %	65 – 75 %	10 - 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje variva i garnitura. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine gotovljenja variva i garnitura uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu variva i garnitura		
Ključni pojmovi	variva; garniture.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Zdravlje zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti		

	uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća pripremu namirnica, mehaničku obradu namirnica, termičku obradu namirnica, gotovljenje variva i garniture i njihovo serviranje uz jela kako bi upotpunili obrok sa svim potrebnim nutrijentima.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12859 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam: Variva i garniture, 4 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati variva i garniture	Usporediti namjenu variva i garniture
Odabrati namirnice za gotovljenje variva i garnitura	Odabrati namirnice za gotovljenje variva i garnitura i objasniti odabir
Odabrati tehnološki postupak za izradu variva i garnitura	Provesti tehnološki postupak za izradu variva i garnitura
Uskladiti variva i garniture s jelima	Uskladiti variva i garniture s jelima
Gotoviti garniture uz jela	Gotoviti garniture uz jela
Gotoviti variva	Gotoviti varivo
Servirati variva i garniture s jelima	Servirati varivo i garnituru uz zadano jelo
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, odabirati namirnice za izradu variva i garnitura, gotoviti garniture i variva te ih sljubljivati s jelima. Nastavnik prenosi znanja i demonstrira vještine o vrstama garnitura i variva, odabiru namirnica za variva i garniture, ulozi u jelima, načinima pripreme variva i garnitura ovisno o namirnicama, sljubljivanju garnitura i variva s jelima. Kroz samostalni rad učenici će produbljivati znanja o namirnicama za izradu variva i garnitura, tehnologijama pripreme variva i garnitura, receptima za izradu variva i garnitura te istraživati trendove i pravce u izradi i serviranju.	
Nastavne cjeline teme	Variva: - vrste variva - gotovljenje variva - serviranje variva - sljubljivanje variva s jelima. Garniture: - vrste garnitura - gotovljenje garnitura - serviranje garnitura - sljubljivanje garnitura s jelima.
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču naprimjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	
Primjer vrednovanja: Radna situacija: Učenici će od ponuđenih namirnica samostalno izraditi varivo i garnituru te predložiti jela uz koja se mogu poslužiti. Elementi vrednovanja: ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) ✓ prijedlog jela i obrazloženje odabira jela.	

Elementi vrednovanja:			
Kriteriji vrednovanja	Loše (1 bod)	Dobro (2 boda)	Izvršno (3 boda)
Upotreba alata i opreme			
Odabir namirnica, količine i omjeri			
Slijed postupaka			
Održavanje higijene tijekom radnog procesa			
Vrijeme i temperatura gotovljenja sredstva za zgušnjavanje			
Organoleptička svojstva (izgled, miris, tekstura, konzistencija...)			
Prijedlog jela i obrazloženje odabira jela			
Bodovna tablica: 19 - 21 bodova = odličan (5) 16 - 18 bodova = vrlo dobar (4) 13 - 15 bodova = dobar (3) 11 - 12 bodova = dovoljan (2) 0 - 10 bodova = nedovoljan (1).			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.			
Zadatak: za darovite učenike: ✓ Učenici će dobiti zadatak predložiti i izraditi varivo od zadanih namirnica.			

NAZIV MODULA	KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U STRUCI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11165 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11391		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Obrazovanje i zanimanje (EJ), 2 CSVET Obrazovanje i zanimanje (FJ), 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 40 %	40 – 50 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je ovladavanje komunikacijskim vještinama. Učenik će u nastavnom procesu usvojiti različite komunikacijske stilove realizirajući praktične zadatke implementiranjem pravila poslovne komunikacije u svakodnevnom radu u kuhinji. Ovim modulom učenik će ovladati stručnim znanjima stranog jezika, koja su potrebna za komunikaciju sa suradnicima i gostima u multikulturalnom okruženju.		
Ključni pojmovi	komunikacija; timski rad; prijava za posao; recepture.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr A.4.3. osr A.5.2. osr B.4.1. osr B.4.2. osr B.4.3. osr B.5.2.		

	osr B.5.3. MPT Poduzetništvo pod A.4.1. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1.1. uku A.4/5.3.3. uku C.4/5.1.1. uku B.4/5.4.4. uku C.4/5.3.3. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.1. ikt C.4.4. ikt D.4.3. ikt D.5.2. ikt D.5.3. MPT Zdravlje zdr B.5.1.A. zdr B.4.1.A. zdr B.4.1.B.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu odvijat će se u specijaliziranim učionicama ustanove, regionalnim centrima kompetencija kao i u ugostiteljskim objektima, na temelju simuliranja stvarnih radnih situacija.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11165 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11391 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. 1. skup ishoda učenja <i>Obrazovanje i zanimanje</i> izvodi se na engleskom i francuskom jeziku

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Engleski jezik struke, SIU 3: Obrazovanje i zanimanje, 2 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izdvojiti ključne informacije iz kratkih i jednostavnih, autentičnih ili prilagođenih tekstova		Izdvojiti većinu traženih informacija iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike.
Pravilno napisati poznate i učestale riječi		Pravilno napisati većinu poznatih i učestalih riječi
Razmijeniti informacije u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike		Razmijeniti informacije u kratkoj i srednje složenoj interakciji poznate tematike
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove koristeći se preporučenim jezičnim strukturama		Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta.
Izraditi životopis prema zadanom predlošku		Izraditi životopis s većinom informacija
Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice		Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice uz manja odstupanja koja ne utječu na razumijevanje
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okružju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom i učenika se priprema na cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.		
Nastavne cjeline/teme	Nastavne se cjeline prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih: Škola Izobrazba i zanimanje Popunjavanje životopisa Vokabular proširiti jezikom određene struke prema potrebi. Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a	

Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Zadatak 1: Sudjelovati u simuliranom intervjuu za stipendiju ili stručnu praksu.			
Vrednovanje naučenog – rubrika s opisom kriterija i razine ostvarenosti kriterija:			
	odlično	dobro	zadovoljavajuće
Izvršenje zadatka	Učenik primjereno, opširno i dobro strukturirano govori o sebi.	Učenik dovoljno opširno i sadržajno uglavnom primjereno i strukturirano govori o sebi.	Učenik govori o sebi vrlo kratko, nestrukturirano i ponekad neprimjereno situaciji.
Interakcija	Učenik aktivno sudjeluje u razgovoru, primjereno otvara i završava razgovor, reagira na izjave sugovornika i daje poticaje za nastavak razgovora.	Učenik uglavnom aktivno sudjeluje u razgovoru i djelomično primjereno otvara i zatvara razgovor te reagira na izjave sugovornika.	Učenik ima poteškoće u primjerenom sudjelovanju u razgovoru.
Izgovor i intonacija	Dobar izgovor i primjerena intonacija.	Izgovor i intonacija ponekad otežavaju razumijevanje.	Izgovor i intonacija često uzrokuju poteškoće u razumijevanju.
Točnost	Rijetke pogreške u uporabi vokabulara i gramatičkih struktura koje ne uzrokuju poteškoće u razumijevanju.	Pogreške u uporabi vokabulara i gramatičkih struktura ponekad uzrokuju poteškoće u razumijevanju.	Česte pogreške u uporabi vokabulara i gramatičkih struktura ponekad onemogućavaju razumijevanje poruke.

U fazi obrade i vježbanja rubrika služi i za vrednovanje za učenje kao temelj za davanje povratne informacije o postignutom napretku i o područjima u kojima je potreban dodatni rad.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za ostvarivanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina i sl.). Učenike s teškoćama preporučljivo je grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka. Učenicima s teškoćama potrebno je dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Darovitim učenicima nužno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom radi poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Francuski jezik struke, SIU 3: Obrazovanje i zanimanje, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razumjeti kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme razumjeti kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike
Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni govoreni tekst poznate tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni govoreni tekst poznate tematike
Napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	Uz manja odstupanja od zadane forme točno napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama
Sudjelovati u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom razgovoru poznate tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme točno sudjelovati u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom razgovoru poznate tematike
Govoriti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst opće i strukovne tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme točno govoriti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst poznate tematike
Koristiti se odgovarajućim izrazima pristojnosti tipičnima za frankofonsku kulturu u međukulturnome susretu	Samostalno koristiti odgovarajuće izraze pristojnosti tipične za frankofonsku kulturu u međukulturnome susretu

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje i slično, tijekom koje se učenike stavlja u situacije koje simuliraju radno okruženje, dakle naglasak je na suradničkom i iskustvenom učenju. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Od samoga početka preporučljivo je primijeniti pristupe učenju koji omogućuju povezivanje s prethodnim znanjima i vještinama te poticati procese kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja. Ovim se aktivnostima priprema učenika za cjeloživotno učenje.

Nastavne cjeline teme	Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1. Primjerice: - škola i izobrazba - zanimanja. Primjeri jezičnih funkcija: - Izdvojiti i vrednovati informacije vezane za školovanje i struku. Opisati svoje zanimanje. - Popuniti životopis u Europassu i usmeno se predstaviti (sudjelovati u razgovoru za stipendiju/razmjenu učenika za stručnu praksu). Preporučeni jezični sadržaji: - jednostavno buduće vrijeme glagola - posvojni, pokazni, upitni i opisni pridjevi - prilozi vremena i količine - veznici: <i>d'abord, puis, ensuite, enfin</i>.
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak:

Sudjelujete u razmjeni učenika u sklopu projekta koji provodi vaša škola. Vaš tim zadužen je za predstavljanje škole na francuskom jeziku. Trebate napraviti prezentaciju ili video o vašoj školi u kojem ćete prikazati sve što je značajno za predstavljanje škole, primjerice zanimljivosti o školi, povijest škole, aktivnosti u školi, uspjesi i postignuća i slično. U prezentaciji ili videu koristite se vrlo jednostavnim opisima. Prijedlog podjela uloga u timu: voditelj koji je odgovoran za to da svi u timu sudjeluju u radu te da rad bude predan na vrijeme, informator, koji je zadužen za pregledavanje tekstova, videa i prikupljanje informacija, tajnik, član tima koji je zadužen za pisanje i uređivanje teksta, režiser, koji je zadužen za vizualni izgled prezentacije ili videa.

Vrednovanje kao učenje: Rubrika za suradničko učenje

Kategorija	5	4	3	2	1
Osobni doprinos zajedničkim ciljevima skupine	Vrlo aktivno i uporno djeluje prema ostvarenju zajedničkih ciljeva. Zadatke ostvaruje u predviđenom roku na izniman način. Rado prihvaća dodijeljene zadatke i sam predlaže zadatke koje bi mogao odraditi.	Aktivno sudjeluje prema ostvarenju zajedničkih ciljeva. Zadatke ostvaruje u predviđenom roku na vrlo dobar način. Prihvaća dodijeljene zadatke.	Sudjeluje prema ostvarenju zajedničkih ciljeva uz poticaj. Zadatke najčešće ostvaruje u predviđenom roku i na zadovoljavajući način. Prihvaća dodijeljene zadatke.	Potreban mu je redovit poticaj kako bi djelovao prema ostvarenju zajedničkih ciljeva. Zadatke najčešće ne ostvaruje u predviđenom roku, a njihova kvaliteta često nije zadovoljavajuća. Prihvaća dodijeljene zadatke, no ponekad s negodovanjem.	I uz poticaj ne sudjeluje prema ostvarenju zajedničkih ciljeva. Zadatke najčešće ne ostvaruje u za predviđenom roku, a njihova kvaliteta vrlo često je nezadovoljavajuća. Često ne želi prihvatiti dodijeljene zadatke.
Komunikacija i suradnja s drugim članovima skupine	Aktivno sluša druge članove skupine, redovito uvažava njihova argumentirana mišljenja i potiče druge na rad.	Aktivno sluša druge članove skupine i uvažava njihova argumentirana mišljenja.	Sluša druge članove skupine, ali ponekad nameće svoje mišljenje ili ne uvažava tuđa mišljenja.	U komunikaciji s drugim članovima skupine vrlo često nameće svoje mišljenje i ne uvažava tuđa. Ponekad je nezainteresiran za komunikaciju.	U komunikaciji s drugim članovima skupine nameće svoje mišljenje, ne uvažava tuđa, pa čak i omalovažava. Često je i nezainteresiran za komunikaciju.
Bodovi:					
Ukupno:	Komentari:				

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće, primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina. Učenike s teškoćama poželjno je grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka, ali pritom neće isključiti učenike s teškoćama nego im dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.

Darovitim učenicima potrebno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom radi poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	HRANA I ZDRAVLJE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12860 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12883		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Hrana i zdravlje, 2 CSVET Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 40 %	40 – 50 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za primjenu nutricionističkih načela u pripremi jela kako bi mogli kreirati menije u kontekstu različitih životnih stilova i zdravlja.		
Ključni pojmovi	nutrijenti; hrana; metabolizam; režimi prehrane; piramida prehrane; prilagodba prehrane; prehrambeni aditivi; zdravlje; prehrambene navike.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Uporaba komunikacijske i informacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3. ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3. MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. MPT Zdravlje Zdr A.4.2.A Zdr A.5.3. Zdr C.5.2.A MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku C.4/5.3. 3. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti kroz problemske zadatke u kojima će učenici, npr. na temelju predloženih namirnica sastaviti meni za zadanu prilagodbu prehrane, od dostupnih namirnica u kuhinjskom praktikumu ili ugostiteljskoj kuhinji složiti piramidu prehrane za zadanu prilagodbu prehrane, izračunati nutritivnu i energetske vrijednosti jela, kreirati jelovnike za različite prehrane, npr. kreirati digitalnu piramidu prehrane uzimajući u obzir posebne kategorije potrošača.		

Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12860 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12883 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema
--	---

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Hrana i zdravlje, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati utjecaj hrane na zdravlje	Analizirati utjecaj hrane na zdravlje
Analizirati piramide prehrane	Usporediti elemente piramide prehrane
Objasniti načela funkcionalne prehrane pri sastavljanju jela	Analizirati načela funkcionalne prehrane pri odabiru namirnica za jelo
Prilagoditi jelovnik ili meni posebnim potrebama gostiju	Prilagoditi jelovnik ili meni posebnim potrebama gostiju i obrazložiti prilagodbu
Objasniti metabolizam pojedinih nutrijenata za ljudski organizam (bjelančevina, masti, ugljikohidrata, mineralnih tvari i vitamina)	Usporediti vrste nutrijenata i njihovu ulogu u ljudskom organizmu
Objasniti ulogu pojedinih skupina prehrambenih aditiva	Analizirati ulogu pojedinih skupina prehrambenih aditiva

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustavi je problemska nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja nastavnik iznosi ključne pojmove o hrani i sastojcima hrane, njihovom metabolizmu i iskorištavanju u ljudskom tijelu, utjecaju hrane na ljudski organizam te režimima prehrane. Nakon dobivenih informacija o ključnim pojmovima učenik samostalno istražuje određene namirnice koje pravilno upotrebljava kod kreiranja jelovnika za određene kategorije potrošača. Organizirani u različite oblike rada, učenici na temelju predloženih namirnica sastavljaju meni za zadanu prilagodbu prehrane, računaju energetske vrijednosti pojedinih namirnica u određenom režimu prehrane kako bi dobili nutritivnu vrijednost jela.

Kroz samostalni rad učenici će produbiti znanje o važnosti nutrijenata za funkcioniranje organizma, istražiti aditive u prehrani i njihove oznake na deklaracijama, detaljnije istražiti različite režime prehrane i sastavnice piramida prehrane pojedinih režima prehrane prema izvorima i literaturi po preporuci nastavnika.

Nastavne cjeline/teme	Hrana i zdravlje Probava i resorpcija hrane Prehrambeni aditivi Režimi prehrane Oblikovanje prehrambenih navika Izračun nutritivne i energetske vrijednosti jela Prilagodba jelovnika za različite režime prehrane
------------------------------	--

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak 1: Učenici će istražiti i objasniti mogući utjecaj pretjeranog konzumiranja zadane namirnice na zdravlje. Potom će prilagoditi meni zadanoj potrebi gosta i izračunati nutritivnu i energetske vrijednosti predloženih jela u meniju prema zadanim normativima te objasniti osnovna načela zadanog režima prehrane.

Elementi vrednovanja:

- ✓ odabir namirnica u jelima prema zadanom režimu prehrane
- ✓ odabir jela
- ✓ sastavnice menija
- ✓ točnost računa.

Radni zadatak 2: Na temelju zadane deklaracije izdvojiti aditive koji potencijalno mogu biti opasni za ljudsko zdravlje.

Elementi vrednovanja:

Kriterij vrednovanja	DA	NE
Identifikacija aditiva opasnih za zdravlje		

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička nastava tijekom koje učenici postupno usvajaju sadržaje i nadograđuju prethodno stečeno znanje, učenicima s teškoćama potrebno je posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Tako učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti.

Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Razlikovati alternativne pravce u prehrani		Usporediti alternativne pravce u prehrani		
Razlikovati posebne režime prehrane		Analizirati posebne režime prehrane		
Izraditi meni za posebni režim prehrane		Izraditi meni za posebni režim prehrane		
Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane		Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima gotoviti menije za posebne režime prehrane. Nastavnik iznosi ključne pojmove o režimima prehrane. Nakon dobivenih informacija o ključnim pojmovima učenici, organizirani u različite oblike rada, istražuju određene namirnice koje trebaju pravilno upotrebljavati kod kreiranja jelovnika za određene kategorije potrošača. Rješavanjem problemskih zadataka učenici na temelju predloženih namirnica sastavljaju meni za zadanu prilagodbu prehrane. Kroz samostalni rad učenici će istražiti različite režime prehrane i sastavnice piramida prehrane pojedinih režima prehrane prema izvorima i literaturi po preporuci nastavnika.				
Nastavne cjeline/teme		Režimi prehrane Vrste režima prehrane Oblikovanje prehrambenih navika Sastavljanje obroka i jelovnika Kreiranje jelovnika za različite režime prehrane		
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Učenici podijeljeni u grupe dobivaju zadatak izraditi meni prilagođen posebnim potrebama gosta s celijakijom/dijabetesom, odabrati namirnice, napisati recepturu i izraditi jela. Primjer tablice za vrednovanja naučenog:				
Bodovi		Ne zadovoljava (0 bodova)	Djelomično zadovoljava (1 bod)	Zadovoljava u potpunosti (2 boda)
Kriterij				
Navedene su glavne karakteristike prehrane osoba s celijakijom/dijabetesom				
Odabrane su namirnice za izradu jela				
Napisan je meni za osobu s celijakijom/dijabetesom				
Izrađena su jela na temelju osmišljenog menija				
Jelo je vrednovano na temelju izvršenog organoleptičkog pregleda				
Primjer bodovne tablice:				
9 - 10 bodova, ocjena: odličan (5)				
8 bodova, ocjena: vrlo dobar (4)				
7 bodova, ocjena: dobar (3)				
6 bodova, ocjena: dovoljan (2)				
0 - 5 bodova, ocjena: nedovoljan (1).				

Elementi vrednovanja: ✓ odabir namirnica u jelima prema zadanom režimu prehrane ✓ odabir jela ✓ pravilno oblikovanje menija sa svim karakteristikama ✓ izrada jela ✓ prezentacija jela.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka. Zadatak: za darovite učenike: ✓ Učenici dobivaju zadatak osmisлити jelo za vegane, koristeći sezonske namirnice.

NAZIV MODULA	SOCIJALNE VJEŠTINE U KUHINJI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12861		
Obujam modula (CSVET)	2 CSVET Socijalne vještine u kuhinji, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	40 – 50 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Osposobiti učenike za uspostavljanje i održavanje interakcije s drugima u poslovnom okruženju radi poboljšanja međuljudskih odnosa i komunikacije. Ukazati učenicima na utjecaj komunikacije na međuljudske odnose te povećanje razine profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama, kao i osposobiti učenike za asertivnu komunikaciju i učinkovito rješavanje sukoba.		
Ključni pojmovi	psihički procesi; emocionalna inteligencija; komunikacija; bonton; poslovna komunikacija; sukob; asertivnost; aktivno slušanje; stres.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj Osr A.5.1. Osr A.5.2. Osr A.5.3. MPT Poduzetništvo Pod A.4.1. Pod A.4.2. MPT Zdravlje Zdr A.5.3. Zdr B.4.1.A Zdr B.4.2.A Zdr B.4.2.C Zdr B.5.1.A Zdr B.5.2.A Zdr B.5.2.B MPT Učiti kako učiti Uku A.4/5.2. 2. Uku A.4/5.3. 3. Uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba komunikacijske i informacijske tehnologije		

	Ikt B.4.1. Ikt B.4.3. Ikt C.4.3.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske zadatke, primjerice na simuliranoj situaciji konflikta na radnom mjestu u kojoj sudjeluje i učenik; učenik treba analizirati vlastito ponašanje te uzroke i posljedice aktivnosti u simuliranoj situaciji. Učenik primjenjuje znanje stečeno u učionici prilikom razdoblja učenja na radnom mjestu, kako bi produbio znanja i poboljšao vještine.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12861 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Socijalne vještine u kuhinji, 2 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Objasniti osnovne psihičke procese koji utječu na ponašanje u radnom okruženju		Analizirati karakteristike psihičkih procesa koji utječu na ponašanje u radnom okruženju		
Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji		Analizirati elemente komunikacijskog procesa		
Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije		Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije		
Primijeniti asertivnu komunikaciju kod rješavanja konfliktnih situacija u kuhinji		Primijeniti asertivnu komunikaciju kod rješavanja konfliktnih situacija u kuhinji i analizirati proces i rezultate procesa		
Identificirati moguće izvore stresa u radnoj okolini		Identificirati moguće izvore stresa u zadanoj situaciji		
Analizirati vlastita ponašanja u stresnim situacijama pri radu		Analizirati ponašanja u stresnim situacijama pri radu na stvarnom primjeru		
Primijeniti etička načela u poslovnom okruženju		Primijeniti etička načela u poslovnom okruženju		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantni nastavni sustav je problemska nastava. Znanja i vještine stječu se postepeno, a učenici, organizirani u različite oblike rada, uvijekbavaju usvojena znanja i vještine kroz različite projektne i problemske zadatke i simulacije radnih situacija nakon teorijskog uvoda nastavnika o komunikaciji i elementima komunikacijskog procesa, vrstama komunikacije, ulozi emocija u komunikaciji, ponašanju u stresnim situacijama te tehnikama asertivnosti,. Poseban naglasak stavlja se na iskustveno učenje učenika sudjelovanjem u simulacijama situacija na radnom mjestu, radu u grupama i analizama prezentiranih primjera. 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.				
Nastavne cjeline/teme		Psihički procesi Emocije i motivacija Komunikacija i elementi komunikacijskog procesa Etička načela poslovne komunikacije Primjena asertivne komunikacije Mehanizmi nošenja sa stresom		
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Projektni zadatak:				
Učenici dobivaju zadatak pratiti simulaciju situacije i analizirati reakcije sudionika simulacije. Sudionici simulacije, nakon sudjelovanja u simulaciji konflikta s pijanim gostom u restoranu, analiziraju vlastito ponašanje, definiraju moguće uzroke i posljedice te predlažu moguća poboljšanja komunikacije. Ostali učenici analiziraju i donose zaključke o promatranoj simulaciji. Vrednovanje kao učenje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima:				
✓ kreativnost u rješavanju simulirane situacije				
✓ prijedlozi poboljšanja.				
Primjer tablice za vršnjačko vrednovanje:				
Elementi procjene		Potrebno doraditi	Djelomično	Potpuno
Učenik se pripremio za analizu konfliktnu situaciju i primjenjuje usvojene činjenice vezane za uzroke konfliktnih situacija.				
Učenik procjenjuje posljedice i predlaže načine prevencije konfliktnu situacije.				

Učenik surađuje s ostalim učenicima tijekom rada.			
Učenik izvršava svoj dio zadatka i daje prijedloge za poboljšanje komunikacije u konfliktnim situacijama s gostom.			
Učenik provodi vršnjačko vrednovanje i samovrednovanje.			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava tijekom koje učenici postupno usvajaju sadržaje i nadograđuju prethodno stečeno znanje, učenicima s teškoćama potrebno je posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Tako učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	OSNOVE SLASTIČARSTVA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12862		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Osnove slastičarstva, 4 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje, ukrašavanje i serviranje slatkih jela. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine gotovljenja, ukrašavanja i serviranja slatkih jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za gotovljenje, ukrašavanje i serviranje slatkih jela.		
Ključni pojmovi	tijesta; biskviti; glazure; kreme; slastičarski inventar; slatka jela.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr A.4.4. osr C.5.1. MPT Zdravlje Zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumu uz vođenje nastavnika struke, u ugostiteljskoj kuhinji (slastičarni) kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, gdje će učenici pripremati namirnice za izradu slatkih jela, izrađivati, gotoviti i oblikovati slatka jela koristeći slastičarski inventar i opremu za pripremu slatkih jela, ukrašavati slatka jela i pripremati ih za posluživanje.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12862 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu		

	izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema
--	---

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove slastičarstva, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati osnovne vrste tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura, nadjeva i umaka	Usporediti osnovne vrste tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura, nadjeva i umaka
Odabrati slastičarski inventar i opremu za pripremu slastica	Odabrati slastičarski inventar i opremu za pripremu zadanih slastica
Pripremiti namirnice za izradu slastice	Odabrati vrstu i količinu namirnica za izradu slastice prema receptu
Odabrati tehnološke i termičke postupke pri proizvodnji slastica	Odabrati tehnološke i termičke postupke pri proizvodnji zadane slastice
Analizirati organoleptička svojstva slatkog jela	Analizirati organoleptička svojstva slatkog jela
Prezentirati slasticu	Prezentirati slasticu pred gostom
Razlikovati hrvatske tradicionalne slastice prema regijama	Usporediti hrvatske tradicionalne slastice regija
Objasniti osnovne svjetske pravce u slastičarstvu	Analizirati osnovne svjetske pravce u slastičarstvu
Izraditi slasticu	Izraditi slasticu prema recepturi
Dekorirati slasticu	Dekorirati slasticu

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice za izradu slatkih jela, izrađivati, gotoviti i oblikovati slatka jela koristeći slastičarski inventar i opremu, ukrašavati slatka jela i pripremiti ih za posluživanje, osmišljavati i predlagati te isprobavati nove ili prilagođavati postojeće recepture za slatka jela. Nastavnik prenosi znanja i demonstrira vještine o slatkim jelima, tijestima, biskvitima, kremama, glazurama, nadjevima i umacima, slastičarskom inventaru, slastičarskim sirovinama, tehnikama rada u slastičarstvu, pravcima u slastičarstvu, hrvatskim tradicionalnim slasticama te demonstrira pripremu slatkih jela.

Kroz samostalni rad učenici produbljuju znanja o tehnikama pripreme slatkih jela, receptima za slatka jela, pravcima i trendovima u slastičarstvu, te hrvatskim tradicionalnim slasticama.

Nastavne cjeline/teme	Pravci i trendovi u slastičarstvu Slastičarski strojevi i alati Slastičarske sirovine Biskviti i tijesta Krema, glazure, nadjevi i umaci Izrada slastica Prezentacija slastica Skladištenje slastica Hrvatske tradicionalne slastice
------------------------------	--

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenici će podijeljeni u grupe prema zadanoj recepturi izraditi i prezentirati hrvatsku tradicijsku slasticu te ju usporediti sa svjetskim trendovima.

Elementi vrednovanja:

Kriteriji vrednovanja	Loše (1 bod)	Dobro (2 boda)	Izvršno (3 boda)
Upotreba alata i opreme			
Odabir namirnica			
Slijed postupaka			
Održavanje higijene tijekom radnog procesa			
Vrijeme i temperatura gotovljenja			
Organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)			
Dekoriranje slastice i "tanjura"			

Bodovna tablica:

19 - 21 bodova = odličan (5)
 16 - 18 bodova = vrlo dobar (4)
 13 - 15 bodova = dobar (3)
 11 - 12 bodova = dovoljan (2)
 0 - 10 bodova = nedovoljan (1).

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom.

Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Zadatak: za darovite učenike:

- ✓ Učenici će zadanu slasticu u izradi prilagoditi sličnoj svjetskoj slastici te prezentirati na kreativan način.

3. RAZRED

NAZIV MODULA	TOPLA PREDJELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12866		
Obujam modula (CSVET)	7 CSVET Topla predjela, 7 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	70 – 80 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje toplih predjela. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine gotovljenja toplih predjela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu toplih predjela.		
Ključni pojmovi	topla predjela.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Zdravlje Zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća izvršenje konkretnih radnih zadataka u izradi toplih predjela od mesa, tjestenine i riže, povrća, gljiva i jaja, riba, rakova, školjki i glavonožaca.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12866 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca.		

	Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema
--	---

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Topla predjela, 7 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odabrati postupak gotovljenja toplih predjela	Odabrati i obrazložiti postupak gotovljenja zadanog toplog predjela
Gotoviti topla predjela	Gotoviti topla predjela
Servirati topla predjela	Servirati topla predjela
Organoleptički analizirati svojstva toplih predjela	Organoleptički analizirati svojstva toplih predjela

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice, provoditi proces izrade toplih predjela od različitih vrsta namirnica, gotoviti topla predjela, održavati temperature do serviranja te servirati i prezentirati topla predjela. Nastavnik prenosi znanja o pripremi i primjeni toplih predjela, sirovinama za izradu toplih predjela, alatima i opremi za pripremu, postupcima gotovljenja toplih predjela, dotjerivanju okusa upotrebom začina i mirodija, posuđu za serviranje, načinima serviranja jela u adekvatnom posuđu, prezentiranju toplog predjela. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala prema preporuci nastavnika, kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o izradi toplih predjela, upotrebi začina i mirodija u gotovljenju toplih predjela, postupcima čuvanja toplih predjela, posuđu za serviranje te serviranju toplih predjela.

Nastavne cjeline/teme	Topla predjela od mesa Topla predjela od tjestenina i žitarica Topla predjela od povrća, gljiva i jaja Topla predjela od ribe, rakova, školjki i glavonožaca
-----------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenici će izraditi i servirati zadano toplo predjelo.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ odabir posuđa
- ✓ slaganje toplog predjela na posuđe.

Vrednovanje kao učenje: učenici vrednuju uratke prema sljedećim kriterijima:

Kriteriji vrednovanja	Zadovoljavajuće	Dobro	Odlično
Izgled toplog predjela			
Okus toplog predjela			
Prezentacija toplog predjela			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	GLAVNA JELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12867 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12868 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12869		
Obujam modula (CSVET)	9 CSVET Gotova jela, 3 CSVET Jela po narudžbi, 4 CSVET Prilozi i salate, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	70 – 80 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno gotovljenje glavnih jela. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine gotovljenja glavnih jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremu glavnih jela.		
Ključni pojmovi	glavna jela; jela po narudžbi; gotova jela; prilozi;salate.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Zdravlje Zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća: korištenje, rukovanje i održavanje alata, prostorija i uređaja za izradu glavnih jela, uvježbavanje organizacije radnih procesa izrade glavnih jela, uvježbavanje izrade glavnih jela (samostalno ili u timu), uvježbavanje sljublivanja priloga i salata uz glavna jela, pripremanje glavnih jela za posluživanje te organiziranje čuvanja glavnih jela do posluživanja.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12867 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12868 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12869 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Gotova jela, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Organizirati radni proces u pripremi gotovih jela	Organizirati i objasniti radni proces u pripremi gotovih jela
Odabrati postupak obrade namirnica za pripremu gotovih jela	Provesti odabrani postupak obrade namirnica za pripremu gotovih jela
Razlikovati gotova jela prema vrsti živežnih namirnica od kojih se gotove	Analizirati vrste gotovih jela
Gotoviti gotovo jelo od zadanih namirnica	Gotoviti gotovo jelo od zadanih namirnica
Servirati gotovo jelo	Servirati gotovo jelo

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima organizirati pripremne poslove za izradu gotovih jela, pripremati namirnice, gotoviti i posluživati gotova jela te primjenjivati postupke čuvanja gotovih jela do posluživanja.

Nastavnik prenosi znanja o namirnicama pogodnim za gotova jela, radnom procesu pripreme gotovih jela, postupcima obrade namirnica za izradu gotovih jela, postupcima čuvanja gotovih jela do posluživanja te vrstama gotovih jela.

Kroz samostalni rad učenici proučavaju recepture i načine pripreme za izradu gotovih jela od različitih namirnica.

Nastavne cjeline/teme	Vrste gotovih jela
	Organizacija rada za pripremu gotovih jela
	Gotovljenje gotovih jela
	Serviranje gotovih jela
	Postupak čuvanja gotovog jela

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenici podijeljeni u grupe dobivaju zadanu temu jela, odabiru namirnice, pišu recepturu, izrađuju i serviraju gotovo jelo.

Nakon serviranja jelo kušaju i vrednuju vršnjačkim vrednovanjem.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ čuvanje do posluživanja
- ✓ odabir posuđa za serviranje gotovog jela
- ✓ slaganje jela za posluživanje.

Vrednovanje kao učenje - učenici vrednuju uratke prema sljedećim kriterijima:

Kriteriji vrednovanja	Zadovoljavajuće	Dobro	Odlično
Odabir jela sukladno temi			
Odabir namirnica			
Izgled gotovog jela			
Okus gotovog jela			
Prezentacija gotovog jela			

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Zadatak: za darovite učenike:

- ✓ Učenici dobivaju zadatak da u gotovo jelo na zadanu temu dodaju začine po želji i serviraju ga na moderan način.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Jela po narudžbi, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Organizirati radni proces u pripremi jela po narudžbi	Organizirati i objasniti radni proces u pripremi jela po narudžbi

Odabrati postupak obrade namirnica jela po narudžbi	Provesti postupak obrade namirnica jela po narudžbi
Gotoviti jela po narudžbi od zadanih namirnica	Gotoviti jela po narudžbi od zadanih namirnica
Servirati jelo po narudžbi	Servirati jelo po narudžbi
Analizirati organoleptička svojstva jela po narudžbi	Analizirati organoleptička svojstva jela po narudžbi

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarni m ili simuliranim uvjetima organizirati pripremne poslove za izradu jela po narudžbi, pripremati namirnice, gotoviti i pripremati za posluživanje jela po narudžbi.

Nastavnik prenosi znanja o namirnicama pogodnim za jela po narudžbi, vrstama jela po narudžbi, radnom procesu pripreme jela po narudžbi, postupcima obrade namirnica za izradu jela po narudžbi, organizaciji pripremanja jela po narudžbi prema vrsti, složenosti i slijedu jela po narudžbi.

Kroz samostalni rad učenici proučavaju recepture i načine pripreme za izradu jela po narudžbi od različitih namirnica.

Nastavne cjeline/teme	Organizacija rada za pripremu jela po narudžbi Gotovljenje jela po narudžbi Serviranje jela po narudžbi Analiza organoleptičkih svojstava jela po narudžbi
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

U restoran „Malo misto“ dolazi skupina njemačkih turista za koju je potrebno izraditi i servirati jela po narudžbi.

Primjer kriterijske tablice za vrednovanje naučenog:

Kriteriji vrednovanja	Zadovoljavajuće (1 bod)	Dobro (2 boda)	Odlično (3 boda)
Upotreba alata i opreme			
Slijed postupaka			
Održavanje higijene tijekom radnog procesa			
Pravovremeno gotovljenje jela			
Organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)			
Prezentacija jela po narudžbi			

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ pravovremeno gotovljenje jela
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ odabir posuđa za serviranje jela po narudžbi
- ✓ slaganje jela po narudžbi za posluživanje.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Prilozi i salate, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Odabrati termičke postupke za izradu priloga		Odabrati termičke postupke za izradu priloga	
Odabrati tehnološke postupke za izradu salata		Odabrati tehnološke postupke za izradu salata	
Gotoviti prilog uz gotovo jelo i/ili jelo po narudžbi		Gotoviti prilog uz gotovo jelo i/ili jelo po narudžbi	
Objasniti ulogu salate u ljudskoj prehrani i kao dodatak jelu		Analizirati ulogu salate u ljudskoj prehrani i kao dodatak jelu	
Podijeliti salate prema vrsti povrća i voća od kojeg se gotove		Objasniti karakteristike salata od povrća i voća	
Gotoviti salate		Gotoviti salate	
Servirati priloge i salate		Servirati priloge i salate	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice za izradu salata i priloga, gotoviti salate i priloge, slagati salate i priloge uz glavna jela. Nastavnik upoznaje učenike s pravilima uparivanja priloga i salata uz glavna jela, vrstama salata i priloga koja se koriste uz glavna jela. Kroz samostalni rad učenici istražuju recepte za salate i priloge, načine pripreme salata i priloga te načine sljubljivanja salata i priloga uz glavna jela.			
Nastavne cjeline teme	Prilozi Vrste priloga Gotovljenje priloga Serviranje priloga Salate Vrste salata Gotovljenje salata Serviranje salata		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Izraditi salatu i prilog od namirnica po izboru i predložiti glavno jelo uz koje se mogu poslužiti.			
Primjer kriterijske tablice za vrednovanje naučenog:			
Kriteriji vrednovanja	Zadovoljavajuće (1 bod)	Dobro (2 boda)	Odlično (3 boda)
Upotreba alata i opreme			
Odabir namirnica			
Slijed postupaka			
Održavanje higijene tijekom radnog procesa			
Organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)			
Prijedlog glavnog jela uz salatu/prilog			
Elementi vrednovanja:			
✓ upotreba alata i opreme			
✓ odabir namirnica			
✓ slijed postupaka			
✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa			
✓ vrijeme i temperatura gotovljenja			
✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)			
✓ serviranje			
✓ prijedlog jela i obrazloženje odabira jela.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja.			

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	HRVATSKA GASTRONOMIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12870		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Hrvatska gastronomija, 5 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno pripremanje, gotovljenje i prezentaciju jela i pića Hrvatske gastronomije. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine pripremanja, gotovljenja i prezentacije jela i pića Hrvatske gastronomije uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje, gotovljenje i prezentaciju jela i pića Hrvatske gastronomije.		
Ključni pojmovi	hrvatska gastronomija; nacionalna jela; regije; tradicionalni jelovnik; autohtone namirnice; prezentacija nacionalnih jela.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.3. osr B.4.2. osr A.5.4. osr B.4.3. osr C.5.4. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.3. 3. uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba komunikacijske i informacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama / praktikumu i/ili u ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će kroz problemske i projektne zadatke istražiti povijesni razvoj hrvatske gastronomije, usporediti utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije, usporediti specifičnosti pojedinih hrvatskih regija, izraditi jelovnik i gotoviti jela specifična za pojedinu hrvatsku regiju od namirnica biljnog i životinjskog podrijetla.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12870 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam: Hrvatska gastronomija, 5 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati povijesni razvoj hrvatske gastronomije	Opisati povijesni razvoj hrvatske gastronomije
Opisati utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije	Analizirati utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije
Usporediti specifičnosti gastronomskih regija Hrvatske (Istra, Dalmacija, Zagorje, Slavonija)	Usporediti specifičnosti gastronomskih regija Hrvatske (Istra, Dalmacija, Zagorje, Slavonija)
Izraditi jelovnik karakterističan za pojedinu regiju	Izraditi jelovnik karakterističan za pojedinu regiju
Gotoviti jela specifična za pojedinu hrvatsku regiju	Gotoviti jela specifična za pojedinu hrvatsku regiju
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima pripremati namirnice za izradu slanih i slatkih jela hrvatske gastronomije te gotoviti jela hrvatske gastronomije. Nastavnik prenosi znanja o namirnicama, tradicionalnim načinima pripreme namirnica, gotovljenju i prezentaciji jela i slastica hrvatske gastronomije. Kroz samostalni rad učenici produbljuju znanja o hrvatskoj gastronomiji.	
Nastavne cjeline/teme	Autohtone hrvatske namirnice Povijesni razvoj hrvatske gastronomije i utjecaj svjetskih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije Utjecaj hrvatske gastronomije na turistički proizvod Izrada menija, jelovnika i dnevnih karti karakterističnih za regije Hrvatske Gotovljenje jela hrvatske gastronomije Tradicionalne hrvatske slastice
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Pripremiti i servirati jelo tradicionalne hrvatske kuhinje koristeći namirnice iz zadane hrvatske regije. Elementi vrednovanja: ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir tehnike rada ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) ✓ način slaganja jela.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produženo vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.	

NAZIV MODULA	OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12871 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12872

Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Osnove poduzetništva u gastronomiji, 2 CSVET Marketing u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	50 – 60 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s ulogom marketinga u poslovanju ugostiteljskog objekta i važnosti zadovoljenja potreba kupaca u ostvarenju profitabilnog poslovanja. Učenike se uvodi u poduzetnički način razmišljanja te ih se osposobljava za procjenjivanje poslovne ideje za vlastiti poduzetnički pothvat u gastronomiji sukladno zakonskoj regulativi radnih odnosa i principima timskog rada.		
Ključni pojmovi	poduzetništvo; poduzetnik; poduzetnička ideja; poduzetnički pothvat; poslovni plan; tržišni trendovi; marketing; društveno odgovorno poslovanje; tržište; marketinško okruženje; istraživanje tržišta; segmentacija tržišta; potrošač; proizvod; cijene; kanali distribucije; promocija; digitalni marketing; zakon o radu; timski rad; planiranje rada zaposlenika.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. MPT Poduzetništvo Pod A.4.1. Pod A.4.3. pod B.4.2. Pod C.4.1. i 4.2. pod B.4.3. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1.. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.3. ikt B.4.3. ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3. MPT Održivi razvoj odr C.4.4.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i projektne zadatke u simuliranim situacijama. Različitim marketinškim alatima učenici će procjenjivati vlastite poduzetničke ideje i kreirati jednostavne marketinške i poslovne planove za poduzetničke pothvate u gastronomiji. Primjenom znanja i vještina iz marketinga i poduzetništva kreirat će promidžbene poruke na društvenim mrežama i drugim IKT alatima, primjenjivat će zakonske regulative kako bi se izradila zaduženja zaposlenika, a uz poštivanje principa timskog rada, formirati tim zadužen za izvršenje radnog zadatka i sl.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12871 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12872 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove poduzetništva u gastronomiji, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Analizirati prednosti i nedostatke ulaska u poduzetništvo u ugostiteljstvu	Kritički prosuđivati prednosti i nedostatke ulaska u poduzetništvo u ugostiteljstvu
Razlikovati mogućnosti ulaska u poduzetništvo	Argumentirati mogućnosti ulaska u poduzetništvo
Razlikovati pravne oblike poslovanja gospodarskih subjekata u Republici Hrvatskoj	Objasniti pravne oblike poslovanja gospodarskih subjekata u Republici Hrvatskoj

Procijeniti mogućnosti razvoja karijere i uvjete za pokretanje vlastitog posla u gastronomiji	Usporediti mogućnosti razvoja karijere i uvjete za pokretanje vlastitog posla u gastronomiji
Procijeniti poslovnu ideju	Argumentirati poslovnu ideju
Izraditi poslovni plan u gastronomiji prema predlošku	Izraditi poslovni plan u gastronomiji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Poduzetništvo u gastronomiji</i> je problemska nastava koje se realizira u učionicama, specijaliziranim učionicama / praktikumima i u ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Poseban naglasak je na poduzetničkom načinu razmišljanja i upoznavanju učenika s mogućnostima i uvjetima pokretanja vlastitog posla. Učenje temeljeno na radu provodi se kroz različite oblike rada, korištenjem jednostavnih alata dizajniranog razmišljanja koji će učenici procjenjivati vlastite poduzetničke ideje i kreirati poslovne planove za konkretne poduzetničke ideje u gastronomiji. Samostalni rad učenika uključuje produbljivanje znanja o poduzetništvu, razradi i procjeni poslovne ideje, izradi poslovnih planova, mogućnostima razvoja vlastite karijere unutar struke prema literaturi i izvorima po preporuci nastavnika.	
Nastavne cjeline/teme	Poduzetnik i poduzetništvo Pravni oblici poslovanja poduzetnika u Republici Hrvatskoj Poduzetništvo u gastronomiji Pokretanje vlastitog poslovnog pothvata Poslovni plan
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Problematski zadatak: Izraditi poslovni plan poslovnog pothvata u gastronomiji za zadani ugostiteljski objekt. Vrednovanje se provodi prema kriterijima vrednovanja: ✓ korištenje alata za <i>Design Thinking</i> ✓ odabran je tržišni trend ✓ odabran je segment potrošača ✓ ispunjen je obrazac platna poslovnog modela. Vršnjačko vrednovanje se provodi na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija te učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantna problemska nastava u kojoj se učenici, nakon što nastavnik pokaže primjer, stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Marketing u ugostiteljstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti ulogu marketinga u poslovanju ugostiteljskih objekata		Kritički prosuđivati ulogu marketinga u poslovanju ugostiteljskog objekta
Razlikovati vrste i elemente tržišta		Objasniti tržišne mehanizme, vrste i elemente tržišta
Objasniti posebnosti marketinga usluga		Argumentirati posebnosti marketinga usluga
Analizirati vezu između potreba kupaca i tržišnih trendova u gastronomiji		Kritički prosuđivati vezu između potreba kupaca i tržišnih trendova u gastronomiji
Objasniti elemente marketinškog spleta u ugostiteljstvu		Analizirati povezanost elemenata marketinškog spleta u ugostiteljstvu
Koristiti digitalni marketing u promociji gastronomije i vlastitog proizvoda		Kreirati promidžbenu poruku koristeći digitalni marketing u promociji gastronomije i vlastitog proizvoda

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Marketing u gastronomiji</i> je problemska nastava. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, steći teorijska znanja o marketingu u ugostiteljstvu i korištenju marketinških alata u promociji vlastitog proizvoda i usluge. Kroz učenje temeljeno na radu učenici će primijeniti usvojeno znanje i razviti marketinške vještine. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala prema preporuci nastavnika, kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o marketingu u gastronomiji.	
Nastavne cjeline/teme	Marketing u ugostiteljstvu i gastronomiji: -Marketinška poslovna koncepcija -Društveno odgovorno poslovanje i održivi razvoj u turizmu i ugostiteljstvu Tržište: -Obilježja i vrste tržišta -Elementi tržišta -Posebnosti turističkog tržišta Posebnosti marketinga usluga u ugostiteljstvu Marketinško okruženje Istraživanje tržišta Ponašanje potrošača pri kupnji Ciljani marketing (STP proces) Marketinški splet: -Proizvod -Određivanje cijena proizvoda i usluga -Prodaja i kanali distribucije -Promocija Digitalni marketing u gastronomiji
Način i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Problemski zadatak: Prema zadanom tržišnom trendu i tržišnom segmentu predložiti marketinški splet za poduzetničku ideju u gastronomiji. Za tu ideju izraditi promotivni digitalni materijal za poduzetničku ideju. Učenici pojedinačno ili u timu izrađuju objavu na društvenoj mreži, infografiku ili sličan digitalni materijal. Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima (jasan i inovativan proizvod u skladu sa zadanim kriterijima, cijene su određene u skladu s obilježjima proizvoda, predviđeni su kanali distribucije i promotivne aktivnosti u skladu sa segmentom potrošača). Učenik samostalno ili u timu prezentira ideju, uz vršnjačko vrednovanje na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija. Elementi vrednovanja: ✓ ideja ✓ potpunost informacija ✓ relevantnost informacija ✓ estetika ✓ korištenje alata IKT – a.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantna problemska nastava u kojoj se učenici, nakon što nastavnik pokaže primjer, stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.	

NAZIV MODULA	PRIMIJEJENO KUJARSTVO
Šifra modula	

Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12873 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12874 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12875 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12876		
Obujam modula (CSVET)	11 CSVET Gotovljenje jela iz jelovnika i menija, 4 CSVET Prigodni obroci, 2 CSVET Inovativne tehnike u kuharstvu, 2 CSVET Svjetske i nacionalne kuhinje, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	65 – 75 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalnu izradu menija, gotovljenje jela iz menija i jelovnika, jela svjetskih i nacionalnih kuhinja, korištenje inovativnih tehnika rada, izradu normativa prigodnih obroka, organizaciju rada proizvodno poslužnog odjela kod pripreme i posluživanja prigodnih obroka. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine izrade normativa, menija, jelovnika, pripreme namirnica i gotovljenja jela iz menija i jelovnika kao i prigodnih obroka uz korištenje inovativnih tehnika rada i primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za pripremanje i gotovljenje jela iz menija i jelovnika.		
Ključni pojmovi	gotovljenje menija; redoslijed gotovljenja; prigodni obroci; jednostavni obroci; svečani obroci; <i>cocktail party</i> ; <i>buffet</i> ; banket; sporo kuhanje; sferifikacija; obrnuta sferifikacija; pjenice; emulzije; kristalizacija; trenutno smrzavanje; gelifikacija; vakuumiranje; svjetske kuhinje; kulturološke kuhinje; nacionalne kuhinje.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2., osr B.4.3., osr C.5.1. MPT Zdravlje Zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4., uku D.4/5.1. 1., uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća korištenje, rukovanje i održavanje alata, prostora i uređaja za izradu jela iz jelovnika i menija, uvježbavanje organizacije radnih procesa izrade jela iz jelovnika i menija, uvježbavanje izrade jela (samostalno ili u timu) uz vođenje nastavnika, pripremanje jela za posluživanje, izradu normativa za prigodne obroke prema događaju i broju uzvanika, predlaganje jela za prigodne obroke, načine serviranja ili pripreme za transport sukladno prigodi, gotovljenje namirnica avangardnim tehnikama te korištenje avangardnih tehnika kod posluživanja. Učenici će kroz problemske i projektne zadatke istražiti povijesni razvoj najznačajnijih svjetskih i nacionalnih kuhinja, utjecaj religije na razvoj gastronomije, usporediti specifičnosti pojedinih svjetskih i nacionalnih kuhinja, izraditi jelovnik i gotoviti jela specifična za pojedinu svjetsku i nacionalnu kuhinju od namirnica biljnog i životinjskog podrijetla.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12873 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12874 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12875 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12876 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: stanica za tekući dušik, zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Gotovljenje jela iz jelovnika i menija, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izraditi jelovnik i meni prema sezonalnosti i dobavlјivosti namirnica	Izraditi jelovnik i meni prema sezonalnosti i dobavlјivosti namirnica i objasniti ga
Gotoviti menije	Gotoviti menije i obrazložiti proces gotovljenja

Gotoviti jela s jelovnika		Gotoviti jela s jelovnika i obrazložiti proces gotovljenja	
Servirati izrađena jela iz jelovnika i menija		Servirati izrađena jela iz jelovnika i menija	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima organizirati pripremne poslove za izradu jela s jelovnika i menija, pripremiti namirnice, gotoviti jela i pripremiti ih za posluživanje te primjeniti postupke čuvanja jela do posluživanja. Nastavnik prenosi znanja o radnom procesu pripreme jela iz jelovnika i menija, postupcima obrade namirnica za izradu jela, postupcima čuvanja jela do posluživanja te slijedu izrade jela. Kroz samostalni rad učenici proučavaju recepture, slijed i načine pripreme za izradu jela iz jelovnika i menija.			
Nastavne cjeline/teme	Sezonske namirnice Jelovnici i meniji prema sezonalnosti i dobavljalivosti namirnica		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Na temelju izrađenog jelovnika ili menija učenici će izraditi i servirati jela prema zadanoj namjeni uz korištenje sezonskih namirnica.			
Primjer kriterijske tablice za vrednovanje naučenog:			
Kriteriji vrednovanja	Zadovoljavajuće (1 bod)	Dobro (2 boda)	Odlično (3 boda)
Sastavnice menija ili jelovnika			
Korištene sezonske namirnice			
Slijed postupaka			
Održavanje higijene tijekom radnog procesa			
Organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)			
Slaganje jela za posluživanje			
Primjer bodovne tablice:			
0 - 10 bodova, ocjena nedovoljan (1)			
11 - 13 bodova, ocjena dovoljan (2)			
14 - 16 bodova, ocjena dobar (3)			
17 - 19 bodova, ocjena vrlo dobar (4)			
20 - 21 bod/ova, ocjena odličan (5).			
Elementi vrednovanja:			
✓ sastavnice menija ili jelovnika			
✓ korištene sezonske namirnice			
✓ slijed postupaka			
✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa			
✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)			
✓ slaganje jela za posluživanje.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja.			
Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.			
Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticiranja motivacije i napretka.			

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Prigodni obroci, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Predložiti vrste jela za određeni prigodni obrok		Predložiti broj i vrstu jela za prigodni obrok	
Opisati organizaciju rada kod pripreme i posluživanja prigodnih obroka		Analizirati organizaciju rada kod pripreme i posluživanja prigodnih obroka	
Opisati vrste pojedinih prigodnih obroka		Usporediti vrste pojedinih prigodnih obroka	
Izraditi normativ za prigodni obrok prema prigodi i broju uzvanika		Izraditi normativ za prigodni obrok prema prigodi i broju uzvanika	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima, planirati organizaciju rada za različite prigodne obroke, izrađivati normative za različite prigodne obroke te predlagati menije za različite prigodne obroke. Nastavnik će učenike upoznati s najčešćim oblicima prigodnih obroka, potrebnim uvjetima za organiziranje prigodnih obroka, najčešćim jelima za pojedine prigodne obroke, sastavljanjem normativa za prigodne obroke. Kroz samostalni rad učenici će produbiti znanja o vrstama jela za određeni obrok, organizaciji rada kuhinje za prigodne obroke, normativima prema prigodi i vrsti obroka, kroz izvore prema preporuci nastavnika.			
Nastavne cjeline/teme	Podjela prigodnih obroka Organizacija rada pripreme i posluživanja prigodnih obroka Izrada normativa za prigodne obroke		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Osmisliti ponudu za zadani prigodni obrok, ponuda treba sadržavati: normative jela, kalkulacije jela, ponudu jela na temelju zadanog broja uzvanika. Elementi vrednovanja: ✓ normativ ✓ kalkulacija ✓ ponuda jela ✓ način posluživanja jela.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.			

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Inovativne tehnike u kuharstvu, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati avangardne tehnike rada		Primijeniti avangardne tehnike rada	
Primijeniti tehniku rada sporim kuhanjem (<i>sous vide</i>)		Primijeniti tehniku rada sporim kuhanjem (<i>sous vide</i>)	
Primijeniti vakuumsku tehniku rada		Primijeniti vakuumsku tehniku rada	
Pripremiti namirnice za obradu avangardnim tehnikama		Pripremiti namirnice za obradu avangardnim tehnikama	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima, primjenjivati inovativne tehnike (sporo kuhanje, vakuumske tehnike, sferifikaciju, obrnutu sferifikaciju...). Nastavnik će učenike upoznati s najčešće korištenim inovativnim tehnikama.			

Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala prema preporuci nastavnika, kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o avangardnim tehnikama u kuharstvu, primjeni avangardnih tehnika u proizvodnji i posluživanju jela.	
Nastavne cjeline/teme	Povijest avangardnih tehnika rada Avangardne tehnike rada Sporo kuhanje (<i>sous vide</i>) Vakuumske tehnike rada Sferifikacija i obrnuta sferifikacija Pjenice Emulzije Infuzije Gelifikacija Tekući dušik
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznovolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	
Primjer vrednovanja:	
Radna situacija:	
Na temelju zadanog recepta obaviti pripremne radnje, odabrati avangardnu tehniku rada, gotoviti i poslužiti jelo.	
Elementi vrednovanja:	
✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir avangardne tehnike rada ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) ✓ način posluživanja jela.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Svjetske i nacionalne kuhinje, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati povijesni razvoj kuharstva	Prikazati povijesni razvoj kuharstva na lenti vremena	
Razlikovati dominantne namirnice nacionalnih i svjetskih kuhinja	Usporediti dominantne namirnice nacionalnih i svjetskih kuhinja	
Razlikovati karakteristične načine pripreme i prigrutovljavanja jela nacionalnih i svjetskih kuhinja	Usporediti karakteristične načine pripreme i prigrutovljavanja jela nacionalnih i svjetskih kuhinja	
Istražiti povijesni utjecaj religije na gastronomiju	Analizirati povijesni utjecaj religije na gastronomiju	
Opisati osnove kulturoloških kuhinja	Usporediti osnove kulturoloških kuhinja	
Gotoviti jela nacionalnih i svjetskih kuhinja	Gotoviti jela nacionalnih i svjetskih kuhinja	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarni m ili simuliranim uvjetima, gotoviti jela nacionalnih i svjetskih kuhinja. Nastavnik će učenike upoznati sa svjetskim i nacionalnim kuhinjama. Nakon dobivenih informacija o ključnim pojmovima učenik heurističkim pristupom samostalno istražuje specifičnosti svjetskih i nacionalnih kuhinja, uočava razlike u prehrambenim navikama, vrsti namirnica, obradi namirnica kod pojedinih naroda.		
Nastavne cjeline/teme	Povijesni razvoj kuharstva Karakteristike svjetskih i nacionalnih kuhinja Hrana kao dio identiteta kultura	

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Projektni zadatak:

Istražiti zadanu svjetsku ili nacionalnu kuhinju, opisati karakteristike, dominantne namirnice i načine pripreme pojedinih recepata.

Elementi vrednovanja:

- ✓ identificiranje dominantnih namirnica
- ✓ identificiranje autohtonih načina pripreme namirnica
- ✓ opis karakteristika zadane kuhinje.

Radna situacija:

Na temelju karakteristične dominantne namirnice izraditi recepturu te napraviti i poslužiti jelo koje ima najveći utjecaj na gastronomiju regije.

Elementi vrednovanja:

- ✓ upotreba alata i opreme
- ✓ odabir namirnica
- ✓ izrada recepture
- ✓ odabir odgovarajuće tehnike rada
- ✓ slijed postupaka
- ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa
- ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)
- ✓ način posluživanja jela.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	STRANI JEZIK U STRUCI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11166		
Obujam modula (CSVET)	2 CSVET Ponuda proizvoda i usluga (EJ), 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 40 %	45 – 55 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula učenicima omogućiti stjecanje znanja i vještina kako bi se samostalno koristili jezičnim jedinicama (fonološkim, gramatičkim, leksičkim), interaktivnim pristupom na stranom jeziku ostvarili interpersonalne odnose, koristili stručnu kuharsku terminologiju na engleskom jeziku, razumjeli i uvažavali druge kulture i društvene norme i rad u globaliziranome društvu.		
Ključni pojmovi	Ključni pojmovi iz sljedećih područja: komunikacija u ugostiteljskoj kuhinji na engleskom jeziku stručna kuharska terminologija na engleskom jeziku sredstva ponude na engleskom jeziku sastavnice sredstava ponude na engleskom jeziku.		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr A.4.4. osr B.4.2. osr C.4.2. osr C.5.4. MPT Zdravlje Zdr B.5.1.A MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku C.4/5.3. 3. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba komunikacijske i informacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti kroz problemske zadatke u kojima će učenici aktivno komunicirati u ugostiteljskoj kuhinji na engleskom jeziku, koristiti stručnu englesku terminologiju, sastavljati sredstva ponude i prezentirati jela gostu na engleskom jeziku. Nastavnik učeniku ili timu zadaje projektni zadatak pripremiti zadano jelo uz komunikaciju i prezentiranje izrađenog jela gostu na engleskom jeziku, a učenik ili tim rješava zadani zadatak koristeći se stečenim znanjem i vještinama.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11166 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Engleski jezik struke, SIU 4: Ponuda proizvoda i usluga, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim, autentičnim ili prilagođenim tekstovima		Samostalno odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno-jezične funkcije jezika	
Razlikovati tekstne vrste karakteristične za poslovnu komunikaciju od općih tekstova		Samostalno razlikovati tekstne vrste karakteristične za poslovnu komunikaciju od općih tekstova	
Analizirati strukturu poslovnih dopisa karakterističnih za pojedinu struku		Samostalno analizirati strukturu poslovnih dopisa karakterističnih za pojedinu struku	
Primijeniti prikladan izgovor i intonaciju u govoru i razgovoru		Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz prikladan izgovor i intonaciju u govoru i razgovoru	
Oblikovati pojedine dijelove kratkih i jednostavnih poslovnih dopisa na temelju predloška		Oblikovati pojedine dijelove kratkih i jednostavnih poslovnih dopisa uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Uz poučavanje usmjereno na učenika, nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja, što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni ovladavanju vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskom činu. Aktivnosti su usmjerene ostvarivanju ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom, i učenika se priprema za cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.			
Nastavne cjeline/teme	Nastavne cjeline se prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih:		
	- Ponuda - Kupovina - Rasprodaja - Račun - Reklamacija		
Vokabular proširiti jezikom određene struke po potrebi.			

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:**Zadatak 1:**

Prema predlošku i naučenim frazama napisati vođeni tekst: ponudu, upit za kupovinu, dogovor za obavljanje uslužne djelatnosti ili reklamaciju.

Zadatak 2:

Odgovoriti na ponudu ili upit.

Učenik piše vođeni tekst prema predlošku.

Vrednovanje naučenog: zadatak pisanja moguće je uz određene prilagode vrednovati koristeći se ovom analitičkom rubrikom.

	Izvršno	Zaista dobro	Može i bolje	Potrebno doraditi
Pravopis i interpunkcija	Pravopis točan i precizan, uz poneku manju pogrešku; točno i precizno primjenjuje interpunkcijska pravila.	Ponekad griješi u pravopisu, no pogreške ne utječu na razumijevanje, uglavnom točno primjenjuje interpunkcijska pravila.	Pogreške zahtijevaju ponovno čitanje na pojedinim mjestima; primjenjuje poneka interpunkcijska pravila.	Učestale pogreške u primjeni pravopisnih pravila i interpunkcije; broj i učestalost pogrešaka ometa razumijevanje napisanog.
Organizacija	Tekst jasno organizira u ulomke, ne griješi u organizaciji niti strukturi.	Tekst organizira u odlomke uz blago odstupanje.	Pogreške u strukturiranju teksta, potrebna česta pomoć i smjernice.	Naznake organiziranog i strukturiranog teksta. Potrebna stalna pomoć i smjernice.
Sadržaj	Ideje razrađene. Misli poredane logičnim slijedom i lako razumljive.	Ideje razrađene. Misli većinom logički posložene i lako razumljive.	Ideje djelomično razrađene; razumljivo s ponekim odstupanjem od logičnog slijeda.	Slijed misli često otežan. Potrebna stalna pomoć i smjernice.
Gramatika i vokabular	Širok raspon vokabulara, zanemarive pogreške. Točno koristi raznovrsne gramatičke strukture srednje razine složenosti.	Dobar raspon vokabulara, manje pogreške koje ne ometaju razumijevanje. Gramatičke strukture srednje razine složenosti uglavnom su točne.	Koristi jednostavan vokabular i poneke gramatičke strukture srednje razine složenosti.	Vokabular je vrlo ograničen; koristi poneke primjerene gramatičke strukture; česte pogreške.

U ranijim fazama nastave (tijekom obrade i vježbanja) učenik na temelju slične rubrike dobiva nastavnikovu povratnu informaciju o svom napretku (vrednovanje za učenje).

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini komunikacijske kompetencije učenika. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za ostvarivanje ishoda učenja umjesto učenika.

Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina i sl.). Učenike s teškoćama preporučljivo je grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka. Učenicima s teškoćama potrebno je dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.

Darovitim učenicima nužno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

3.2. IZBORNI MODULI**2. RAZRED**

NAZIV MODULA	ENO I GASTRO TURIZAM
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12863

Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Eno i gastro turizam, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s konceptom razvoja eno i gastro turističkih proizvoda te upoznati primjere dobre prakse u Hrvatskoj i svijetu. Učenici će steći znanja o gastro i enoturizmu kao poticateljima razvoja lokalne zajednice, kao i načine podizanje gastronomske i enološke kulture i njihove valorizacije kroz turizam i ugostiteljstvo.		
Ključni pojmovi	gastronomija; enoturizam; gastroturizam; vinske ceste; lanac vrijednosti.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. MPT Poduzetništvo pod B.4.3. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba komunikacijskih i informacijskih tehnologija ikt C.4.3. ikt C.4.4. MPT Održivi razvoj odr C.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i projektne zadatke u kojima će učenici u aktivno obrađivati zadane teme vezane za eno i gastro turizam koristeći istraživačke metode na terenu, istraživanje literature, metode analize zadane problemske situacije te će predlagati rješenja za zadane situacije.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12863 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Eno i gastro turizam, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti posebnosti i preduvjete razvoja eno i gastro turizma	Analizirati posebnosti i preduvjete razvoja eno i gastro turizma	
Opisati profil nositelja potražnje u eno i gastro turizmu	Analizirati profil nositelja potražnje u eno i gastro turizmu	
Objasniti lanac vrijednosti koji nastaje razvojem eno i gastro turizma	Kritički prosuđivati lanac vrijednosti koji nastaje razvojem eno i gastro turizma („od polja do stola”)	
Naveći primjere dobre prakse eno i gastro turizma u svijetu i Hrvatskoj	Analizirati primjere dobre prakse eno i gastro turizma u svijetu i Hrvatskoj	
Povezati tržišne trendove i nove proizvode u eno i gastro turizmu	Prosuditi tržišne trendove i nove proizvode u eno i gastro turizmu	
Opisati događaje i festivale koji potiču eno i gastro turizam	Analizirati događaje i festivale koji potiču eno i gastro turizam	
Izraditi promotivne sadržaje za proizvode eno i gastro turizama	Izraditi promotivne sadržaje za proizvode eno i gastro turizama	
Osmisliti turistički proizvod eno i gastro turizma	Kritički prosuditi turistički proizvod eno i gastro turizma	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Eno i gastro turizam</i> je projektna nastava kojom će učenik steći znanja o obilježjima eno i gastro turizma.		

Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula, učenici, organizirani u različite oblike rada, produbljuju i povezuju dobiveno teorijsko znanje, te ga povezuju s primjerima dobre prakse u svijetu i Hrvatskoj osmišljavajući inovativne turističke proizvode povezane s eno i gastro ponudom Hrvatske. Kroz samostalni istraživački rad učenike se potiče na istraživanje eno i gastro turizma, inovativnih pristupa valorizaciji gastronomije u turizmu.	
Nastavne cjeline teme	Gastronomija kao pokretač razvoja lokalne zajednice Gastronomija kao dio turističkog proizvoda Gastroturizam Enoturizam Profil eno/gastro posjetitelja Primjeri dobre prakse eno/gastro turizma u svijetu i Hrvatskoj
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	
Primjer vrednovanja: Projektni zadatak: Na zadanoj turističkoj destinaciji prikazati i objasniti mogućnosti razvoja eno i gastro turizma te za osmišljeni turistički proizvod izraditi promidžbeni sadržaj (društvenoj mreži / digitalnom alatu...) Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima, a vršnjačkim vrednovanjem učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti. Elementi vrednovanja: ✓ ideja ✓ potpunost informacija ✓ relevantnost informacija ✓ estetika ✓ korištenje alata IKT-a.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi projektna nastava tijekom koje učenici postupno usvajaju sadržaje i nadograđuju prethodno stečeno znanje, učenicima s teškoćama potrebno je posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Tako učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.	

NAZIV MODULA	REZBARENJE NAMIRNICA - CARVING		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12864 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12884		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Rezbarenje namirnica - carving, 2 CSVET Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu, 1 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno rezbarenje namirnica korištenjem različitih tehnika rezbarenja namirnica (<i>carving</i>). Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine rezbarenja namirnica uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti odgovarajuće alate, uređaje i opremu za izradu dekoracija tehnikama rezbarenja.		
Ključni pojmovi	rezbarenje (<i>carving</i>); dekoracija; eksponat.		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. MPT Poduzetništvo pod B.4.3. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba komunikacijskih i informacijskih tehnologija ikt C.4.3. ikt C.4.4. MPT Održivi razvoj odr C.4.1.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu provodi se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Polaznika postupno uvodimo u upoznavanje kuhinjskog alata, opreme i inventara, za rezbarenje namirnica, rezbarenje namirnica raznim tehnikama <i>carvinga</i> , analizi organoleptičkih svojstava i čuvanju izrađenih eksponata kao i u postupke zbrinjavanja i smanjenja otpada pri radnim procesima. Time se omogućava napredovanje u procesu učenja dok se ne steknu svi ishodi učenja predviđeni programom.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12864 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12884 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Rezbarenje namirnica – carving, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Navesti alat i pribor za rezbarenje (<i>carving</i>)	Objasniti alat i pribor za rezbarenje (<i>carving</i>)
Pripremiti namirnice za <i>carving</i>	Odabrati i pripremiti namirnice za <i>carving</i>
Opisati tehnike <i>carvinga</i>	Usporediti tehnike <i>carvinga</i>
Izraditi dekoraciju tehnikama <i>carvinga</i>	Izraditi dekoraciju tehnikom <i>carvinga</i>
Izraditi eksponat tehnikama <i>carvinga</i>	Izraditi eksponat tehnikama <i>carvinga</i>
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Ishodi učenja skupa ishoda učenja <i>Rezbarenje namirnica - carving</i> stječu se učenjem temeljenom na radu. Nastavnik iznosi ključne pojmove o priboru za rezbarenje, o namirnicama prikladnim za rezbarenje, o tehnikama rezbarjenja, izradu dekoracija rezbarjenjem, izradu cvjetnog aranžmana tehnikama rezbarjenja, te demonstracijom prikazuje tehnike i izradu dekoracija. Kroz praktični rad učenici uvježbavaju tehnike rezbarjenja i izradu dekoracija nakon demonstracije nastavnika. Kroz samostalni rad učenici produbljuju znanja o alatima za izradu, radnom prostoru, održavanju namirnica za rezbarenje, osnovama rezbarjenja, održavanju izrađenih aranžmana, dostupnosti namirnica i ukrašavanju <i>buffet</i> stolova.	
Nastavne cjeline teme	Povijest rezbarjenja namirnica Alati za rezbarenje namirnica Osnove rezbarjenja namirnica Izrada eksponata i dekoracija rezbarjenjem
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Izraditi dekoracije ili eksponate od zadanih namirnica tehnikama rezbarjenja.	

Elementi vrednovanja: ✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...).
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka. Zadatak: za darovite učenike: ✓ Učenici izrađuju dekoraciju od zadanih namirnica na temu blagdana ili godišnjeg doba (Božić, Uskrs, Valentinovo, Dani kruha, jesen).

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razvrstati otpad po vrstama	Razvrstati otpad od namirnica obrađenih carvingom
Istražiti načine smanjenja količine otpada	Predložiti način iskorištenja otpada od namirnica obrađenih carvingom
Zbrinuti vrste otpada prema propisima u svrhu zaštite okoliša	Zbrinuti otpad prema propisima
Koristiti propisane obrasce zbrinjavanja otpada	Provesti evidentiranje zbrinjavanja otpada
Objasniti pojam ekologije i pojam održivog razvoja	Elaborirati pojmove ekologije i održivog razvoja
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarni m ili simuliranim uvjetima ekološki zbrinjavati otpad i predlagati načine iskorištavanja otpada nastalog rezbarenjem. Nastavnik iznosi ključne pojmove o otpadu koji nastaje prilikom izrade hladnih izložaka i rezbarenju namirnica tehnikom <i>carvinga</i>, opisuje moguće načine iskorištavanja otpada, odnosno načine njegova pravilnog zbrinjavanja u skladu s ekološkim načelima. Kroz samostalni rad učenici produbljuju znanja o načinima poslovanja kod izrade jela s minimalnim otpadom, istražuju načine maksimalne iskoristivosti namirnica.	
Nastavne cjeline/teme	Ekonomija bez otpada Razvrstavanje otpada po vrstama
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radni zadatak: Zbrinuti otpad nastao kod izrade zadanog eksponata prema propisima i o tome voditi dokumentaciju prema zadanim obrascima, preporučiti mjere i načine smanjenja količine otpada. Elementi vrednovanja: ✓ zbrinjavanje otpada ✓ vođenje dokumentacije ✓ predložene mjere za smanjenje otpada.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.	

U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radi poticanja motivacije i napretka.

Zadatak: za darovite učenike:

✓ Učenici će izraditi plan zbrinjavanja otpada za svoju školu.

NAZIV MODULA	FERMENTACIJA I KISELJENJE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12865		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Fermentacija i kiseljenje, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno primjenu postupaka fermentacije i kiseljenja namirnica. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine provođenja postupaka fermentacije i kiseljenja uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za fermentaciju i kiseljenje.		
Ključni pojmovi	fermentacija; kiseljenje.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba komunikacijskih i informacijskih tehnologija ikt C.4.3. ikt C.4.4.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća pripremu namirnica te provođenje postupaka fermentacije i kiseljenja		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12865 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Fermentacija i kiseljenje, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti proces fermentacije	Analizirati proces fermentacije	
Objasniti utjecaj temperature i vlažnost zraka na fermentaciju	Analizirati utjecaj temperature i vlažnosti zraka na proces fermentacije	
Poznavati vrste fermentacije	Objasniti vrste fermentacije	
Objasniti ulogu i proces kiseljenja	Analizirati ulogu i proces kiseljenja	
Kiseliti namirnice	Kiseliti namirnice	
Izvesti proces fermentacije	Fermentirati namirnice	

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima, odabirati namirnice za fermentaciju i kiseljenje te provoditi postupke fermentacije i kiseljenja. Nastavnik prenosi znanja o postupcima fermentacije i kiseljenja, odabiru namirnica za fermentaciju i kiseljenje. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika, kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o postupcima fermentacije i kiseljenja namirnica.

Nastavne cjeline teme	Fermentiranje: - Osnove fermentacije - Vrste fermentacija - Proces fermentiranja. Kiseljenje: - Osnove kiseljenja - Vrste kiseljenja - Proces kiseljenja.
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak:

Na zadanoj namirnici izvesti proces fermentacije te analizirati organoleptička svojstva.

Elementi vrednovanja:

- ✓ priprema namirnica za fermentiranje
- ✓ izvedba fermentacije
- ✓ analiza organoleptičkih svojstava fermentirane namirnice.

Radni zadatak:

Ukiseliti zadanu namirnicu.

Elementi vrednovanja:

- ✓ priprema namirnica za kiseljenje
- ✓ izvedba kiseljenja
- ✓ analiza organoleptičkih svojstava ukiseljene namirnice.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.

Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.

3. RAZRED

NAZIV MODULA	DIMLJENJE I SUŠENJE
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12877
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Dimljenje i sušenje, 3 CSVET

Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno primjenu postupaka dimljenja namirnica i jela te sušenja namirnica. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine provođenja postupaka dimljenja i sušenja uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za dimljenje i sušenje.		
Ključni pojmovi	dimljenje; sušenje; rasol.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Zdravlje Zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća pripremu namirnica te provođenje postupaka dimljenja i sušenja		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12877 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Dimljenje i sušenje, 3 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti razvoj postupaka sušenja i dimljenja namirnica		Objasniti razvoj postupaka sušenja i dimljenja namirnica
Odabrati alate i uređaje za sušenje i dimljenje		Odabrati alate i uređaje za sušenje i dimljenje
Objasniti utjecaj soli na namirnicu		Analizirati utjecaj soli na namirnicu
Objasniti razliku suhog i mokrog salamurenja		Usporediti suho i mokro salamurenje
Dimiti namirnicu odgovarajućom vrstom dimljenja		Dimiti namirnicu odgovarajućom vrstom dimljenja i obrazložiti postupak
Sušiti namirnicu odgovarajućom tehnikom sušenja		Sušiti namirnicu odgovarajućom tehnikom sušenja i obrazložiti postupak
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima, pripremati namirnice za dimljenje i sušenje te provoditi postupke dimljenja i sušenja. Nastavnik prenosi znanja o namirnicama pogodnim za sušenje i dimljenje, upotrebi rasola te postupcima dimljenja i sušenja. Kroz samostalan rad učenici će upoznavati vrste namirnica i jela za dimljenje i sušenje te tehnike dimljenja i sušenja.		
Nastavne cjeline/teme		Razvoj dimljenja i sušenja namirnica Inventar i alat za pripremu namirnica za dimljenje i sušenje Načini dimljenja i sušenja prema sastavu i kakvoći namirnica
Načini i primjer vrednovanja		
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.		
Primjer vrednovanja: Radna situacija: Pripremiti zadanu namirnicu te provesti postupak dimljenja ili sušenja.		

Elementi vrednovanja: ✓ priprema namirnice ✓ upotreba alata i opreme ✓ slijed postupaka ✓ tehnologija pripreme ✓ slijed kontrole do gotovog proizvoda.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	SAMONIKLO BILJE U KUJARSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12878		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Samoniklo bilje u kuharstvu, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno primjenu samoniklog bilja u kuharstvu. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine upotrebe samoniklog bilja u kuharstvu uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za gotovljenje samoniklog bilja.		
Ključni pojmovi	samoniklo bilje kao jelo; samoniklo bilje kao začim; samoniklo bilje kao dekoracija u jelu.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Zdravlje Zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i/ili ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, a obuhvaća pripremu samoniklog bilja za korištenje u kuharstvu te gotovljenje samoniklog bilja.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12878 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Samoniklo bilje u kuharstvu, 3 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati samoniklo bilje		Razlikovati samoniklo bilje na zadanom primjeru	
Opisati temeljne značajke samoniklog bilja		Analizirati temeljne značajke samoniklog bilja	
Opisati povijest upotrebe jestivog i začinskog bilja		Analizirati primjenu jestivog i začinskog bilja kroz povijest	
Izraditi kalendar branja bilja		Izraditi kalendar branja bilja	
Skladištiti svježe bilje		Skladištiti svježe bilje	
Naveći načine sušenja svježeg samoniklog bilja i njegovo skladištenje		Opisati načine sušenja svježeg samoniklog bilja i njegovo skladištenje	
Odrediti upotrebu samoniklog bilja u kuharstvu		Analizirati upotrebu samoniklog bilja u kuharstvu	
Razlikovati načine pripreme samoniklog bilja		Predložiti načine pripreme samoniklog bilja	
Gotoviti samoniklo bilje		Gotoviti samoniklo bilje	
Konzervirati samoniklo bilje		Konzervirati samoniklo bilje	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Provodi se u školskom praktikumu ili kod poslodavca u konkretnom radnom okruženju. Nastavnik prezentira samoniklo bilje i njegovu primjenu u kuharstvu. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog skupa ishoda učenja, učenici, organizirani u različite oblike rada, produbljuju i povezuju dobiveno teorijsko znanje o samoniklom bilju, njegovim nutritivnim vrijednostima i upotrebi u proizvodnji, gotovljenju i serviranju jela. Kroz projektnu nastavu učenike se upućuje na samostalno istraživanje karakteristika samoniklog jestivog bilja i njegove primjene u kuharstvu.			
Nastavne cjeline/teme		Povijest upotrebe jestivog i začinskog bilja Samoniklo bilje Vrste jestivog samoniklog bilja Samoniklo bilje na području zavičaja Upotreba samoniklog bilja u kuharstvu Samoniklo bilje kao jelo Samoniklo bilje kao začim Samoniklo bilje kao dekoracija u jelima Upotreba samoniklog bilja za pripremu napitaka Čuvanje samoniklog bilja	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Projektni zadatak: Učenici istražuju samoniklo bilje u svojoj regiji te moguću upotrebu u kuharstvu. Elementi vrednovanja: ✓ opis karakteristika samoniklog bilja (izgled, okus, miris...) ✓ opis upotrebe samoniklog bilja u kuharstvu ✓ opis tradicionalnih načina pripreme samoniklog bilja ✓ opis i obrazloženje dodatnih načina iskoristivosti samoniklog bilja u kuharstvu. Radna situacija: Učenici će razvrstati samoniklo bilje prema načinu pripreme. Učenici odabiru jelo u kojem će pripremiti samoniklo bilje i povezati ga s ostalim namirnicama te dio samoniklog bilja konzerviraju tradicionalnim načinom, sukladno njegovim karakteristikama. Elementi vrednovanja: ✓ razvrstavanje samoniklog bilja prema načinu pripreme ✓ odabir jela od samoniklog bilja ✓ primjena tradicionalnih načina pripreme samoniklog bilja.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom.			

Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	OSNOVE PEKARSTVA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12879		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Osnove pekarstva, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za izradu i čuvanje pekarskih proizvoda i poluproizvoda. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine izrade pekarskih proizvoda i poluproizvoda uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za izradu pekarskih proizvoda.		
Ključni pojmovi	tijesto; sredstva za dizanje tijesta; kruh.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Zdravlje Zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu u modulu Osnove pekarstva provodi se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Polaznika postupno uvodimo u upoznavanje vrsta sirovina za proizvodnju kruha, vrste kvasca, vrste brašna, tehnike izrade kruha.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12879 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove pekarstva, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati vrste sirovina i njihovu funkciju u pekarstvu	Kategorizirati vrste sirovina i analizirati njihovu funkciju u pekarstvu	
Razlikovati osnovne vrste tijesta u pekarstvu	Opisati karakteristike osnovnih vrsta tijesta u pekarstvu	
Odabrati tehnološke i termičke postupke za izradu kruha	Usporediti tehnološke i termičke postupke za izradu kruha	
Izraditi različite vrste kruha	Izraditi različite vrste kruha	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima, pripremati namirnice za izradu kruha, izrađivati, gotoviti i oblikovati različite vrste kruha. Nastavnik prenosi znanja o izradi kruha, tehnikama rada kod izrade kruha, te demonstrira pripremu različitih vrsta kruha. Kroz samostalan rad učenici će upoznavati vrste sirovina za proizvodnju kruha, vrste kvasca, vrste brašna te tehnike izrade kruha.		

Nastavne cjeline/teme	Vrste brašna Sredstva za dizanje tijesta Vrste kruha Tehnike pripremanja kruha Čuvanje kruha		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Prema zadanoj recepturi izraditi tijesto te prezentirati izrađeni kruh.			
Vrednovanje kao učenje: učenici vrednuju uratke prema sljedećim kriterijima:			
Kriteriji vrednovanja	Zadovoljavajuće	Dobro	Odlično
Kvaliteta tijesta			
Organoleptička svojstva kruha			
Prezentacija kruha			
Elementi vrednovanja:			
✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...).			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.			
Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.			
Zadatak: za darovite učenike:			
✓ Učenici će pripremiti kruh od beskvasnog/kiselog/slatkog tijesta, oblikovati ga i ukrasiti prema zadanoj temi (Božić, Uskrs, Dani kruha).			

NAZIV MODULA	OSNOVE ENOLOGIJE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12880		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Osnove enologije, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s proizvodnjom i vrstama vina, izborom vina uz jela i načinima posluživanja vina.		
Ključni pojmovi	vinorodna područja vrste vina; posluživanje vina; čuvanje vina; enologija.		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. osr C.5.1. osr C.5.2. MPT Poduzetništvo pod B.4.3. MPT Zdravlje zdr A.4.3. zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. MPT Održivi razvoj odr B.4.1. odr A.5.1.
	Preporuke za učenje temeljeno na radu Učenje temeljeno na radu modula <i>Osnove enologije</i> provodi se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i u ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Kroz učenje temeljeno na radu učenik će uvijek baviti izradu vinske karte, pravilno sljubljivanje hrane, vina i ostalih pića te tehnike otvaranja i prezentiranja vina gostima.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12880 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Osnove enologije, 3 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti ulogu enologije u gastronomiji		Argumentirati ulogu enologije u gastronomiji
Opisati proces proizvodnje vina		Opisati proces proizvodnje vina
Objasniti podjelu vina prema zadanim parametrima (kakvoća, boja, sadržaj neprovrelog šećera, miris i okus)		Objasniti podjelu vina prema zadanim parametrima
Opisati vinsku kartu		Raščlaniti stavke vinske karte
Primijeniti pravila sljubljivanja hrane i vina/ostalih pića		Primijeniti pravila sljubljivanja hrane i vina /ostalih pića
Primijeniti tehnike prezentiranja i otvaranja vina		Primijeniti tehnike prezentiranja i otvaranja vina
Objasniti uvjete skladištenja vina		Argumentirati skladištenje vina prema vrstama
Usporediti karakteristike vinskih sorti grožđa		Analizirati karakteristike vinskih sorti grožđa
Opisati vinske regije i podregije Republike Hrvatske		Opisati vinske regije i podregije Republike Hrvatske
Objasniti ulogu <i>sommelier</i>		Objasniti ulogu <i>sommelier</i>
Izraditi vinsku kartu na temelju zadanih parametara		Izraditi vinsku kartu na temelju zadanih parametara
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i u blagovaonici kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje će učenici demonstrirati primjenu usvojenog znanja. Učenicima koji su organizirani u različite oblike rada, nastavnik će ponuditi nekoliko vrsta sireva i nekoliko vrsta vina, a učenik će nakon degustacije sireva i vina trebati odabrati i sljubiti određeno vino sa sirom. Kroz samostalni rad učenici će produbiti znanje o ulozi <i>sommelier</i> u ugostiteljstvu, karakterističnim vinskim regijama u RH, sortama grožđa, proizvodnji svih vrsta vina, organoleptičkoj analizi vina, ambalaži za čuvanje i skladištenje vina, sastavljanju vinske karte, sljubljivanju jela i vina, te posluživanju svih skupina vina.		
Nastavne cjeline/teme		Uloga enologije u gastronomiji Sorte grožđa i proizvodnja vina Čuvanje i skladištenje vina Vinske regije i podregije u Republici Hrvatskoj

	Vinska karta Tehnike slaganja jela i vina Posluživanje vina
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Problemski zadatak: Uz zadano jelo preporučiti i prezentirati vino iz hrvatskih vinogorja navedeno u vinskoj karti, otvoriti vino pred gostom i i poslužiti ga. Vrednovanje se provodi prema kriterijima: ✓ preporuka vina uz zadano jelo ✓ odabir inventara ✓ izvedba postupka prezentiranja ✓ otvaranje i posluživanje vina ✓ higijensko-ekološki standardi i zaštita na radu. Uz vršnjačko vrednovanje, na temelju unaprijed objašnjenih kriterija, učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspjehnosti.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je problemska nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu među zadnjima u skupinikako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.	

NAZIV MODULA	HLADNI IZLOŠCI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12881		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Hladni izložci, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno pripremanje i gotovljenje hladnih izložaka. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine izrade hladnih izložaka uz poštivanje pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti odgovarajuće namirnice, alate, uređaje i opremu za izradu hladnih izložaka.		
Ključni pojmovi	hladni izložak; sredstva za želiranje.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. osr C.5.1. osr C.5.2. MPT Zdravlje zdr A.4.3. zdr C.4.2.A MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2.		

	uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Održivi razvoj odr B.4.1. odr A.5.1.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu u modulu <i>Hladni izlošci</i> provodi se u specijaliziranoj učionici / praktikumu i ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Polaznika postupno uvodimo u upoznavanje kuhinjskog alata, opreme i inventara, postupak pripreme hladnih izložaka sukladno namirnici i namjeni, izradi hladnih izložaka raznim tehnikama, analizi organoleptičkih svojstava i čuvanju hladnih izložaka. Time se omogućava napredovanje u procesu učenja dok se ne steknu svi ishodi učenja predviđeni programom.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12881 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Hladni izlošci, 3 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Obrazložiti upotrebu hladnih izložaka u kuharstvu		Analizirati upotrebu hladnih izložaka u kuharstvu
Odabrati kuhinjski alat, inventar i opremu za pripremu hladnih izložaka		Odabrati kuhinjski alat, inventar i opremu za pripremu hladnih izložaka na zadanom primjeru
Odabrati postupak pripreme hladnih izložaka sukladno namirnici i namjeni		Analizirati različite postupke pripreme hladnih izložaka
Objasniti ulogu sredstava za želiranje kod hladnih izložaka		Analizirati ulogu različitih sredstava za želiranje kod hladnih izložaka
Izraditi hladne izloške		Izraditi hladne izloške
Analizirati organoleptička svojstva hladnih izložaka		Analizirati organoleptička svojstva hladnih izložaka
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Hladni izlošci</i> je učenje temeljeno na radu gdje će učenici, organizirani u različite oblike rada, u stvarnim ili simuliranim uvjetima, odabrati kuhinjski alat, inventar i opremu za pripremu hladnih izložaka, odabrati postupak pripreme hladnih izložaka sukladno namirnici i namjeni, obrazložiti upotrebu hladnih izložaka u kuharstvu, objasniti ulogu sredstava za želiranje, izraditi hladne izloške i analizirati organoleptička svojstva hladnih izložaka. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature i video zapisa prema preporuci nastavnika s tematikom izrade hladnih izložaka.		
Nastavne cjeline/teme		Temeljne značajke i karakteristike hladnih izložaka Vrste hladnih izložaka Vrste učvršćivača i tehnike šemiziranja Alati i pribor za izradu hladnih izložaka Priprema i obrada namirnica Sastavljanje hladnih izložaka Dekoracija i kalupiranje
Načini i primjer vrednovanja		
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa, te se nastavnici potiču na primjenu svog znanja i kreativnosti u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija:		
Za potrebe održavanja kongresa ugostitelja učenici izrađuju i aranžiraju hladne izloške.		
Elementi vrednovanja:		
✓ upotreba alata i opreme		
✓ slijed postupaka rada		
✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa		
✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...)		
✓ estetski izgled i kompozicija boja.		

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojem se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih samostalno rade, učenicima s teškoćama, ako im je potrebno, treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Svakom učeniku treba dati priliku da pokaže svoje mogućnosti te mu omogućiti učenje i rad s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnom radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija radimotiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima koji se rijetko dotiču ili postavljanjem ishoda više razine) u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu radipoticanja motivacije i napretka.

4. ZAVRŠNI RAD

Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikulumu za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18).

Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija *kuhar/kuharica* završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula.

Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije *kuhar/kuharica*.