



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

KLASA: 602-03/24-05/00044

URBROJ: 533-05-25-0110

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

KUHARSKI TEHNIČAR / KUHARSKA TEHNIČARKA (070107) u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

I.

Ovom Odlukom donosi se strukovni kurikul za stjecanje kvalifikacije KUHARSKI TEHNIČAR / KUHARSKA TEHNIČARKA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO.

II.

Sastavni dio ove Odluke je strukovni kurikul za stjecanje kvalifikacije KUHARSKI TEHNIČAR / KUHARSKA TEHNIČARKA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO iz točke I. ove Odluke.

III.

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., za učenike III. razreda srednje škole od školske godine 2027./2028., a za učenike IV. razreda srednje škole od školske godine 2028./2029.

MINISTAR

prof. dr. sc. Radovan Fuchs

STRUKOVNI KURIKUL ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE KUHARSKI TEHNIČAR / KUHARSKA TEHNIČARKA

Popis kratica

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

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

HROO – Hrvatski sustav bodova općeg obrazovanja

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 kuharski tehničar / kuharska tehničarka	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	kuharski tehničar / kuharska tehničarka	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2	
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	244 CSVET	
Obujam ishoda učenja na razini ciklusa (CSVET)	4. ciklus	5. ciklus
	63 CSVET	181 CSVET
Pokazatelji na temelju kojih je izrađen strukovni kurikulum		
Popis standarda zanimanja	Popis standarda kvalifikacije	Sektorski kurikulum
Kuhar chef / Kuharica chef https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/311	Kuharski tehničar / Kuharska tehničarka https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/496	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 je 244 CSVET bodova (najmanje 150 CSVET bodova na razini 4 ili višoj razini ishoda učenja), od kojih je 145 CSVET bodova iz strukovnog dijela kvalifikacije (što uključuje obveznih 6 CSVET bodova iz jednog od ponuđenih stranih jezika) i 99 bodova 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). U drugi, odnosno treći i četvrti razred, učenik prelazi nakon pozitivno ocijenjenih svih skupova ishoda učenja / modula u prvom, odnosno drugom i trećem razredu. Obrani završnog rada učenik pristupa nakon što je pozitivno ocijenjen iz svih skupova ishoda učenja / modula u četvrtom 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 obavezni pohađati sve oblike nastave te uredno izvršavati obveze koje zadaje nastavnik.	
Horizontalna prohodnost (preporuke)	Kvalifikacije razine 4.2 u sektoru turizma i ugostiteljstva	
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Visoko obrazovanje	
Oblici učenja temeljenog na radu u okviru strukovnog kurikula	Učenje temeljeno na radu integrirano je u kurikulum kroz rješavanje stvarnih ili simuliranih zadataka u školskim specijaliziranim učionicama/praktikumima/radionicama ili u regionalnom centru kompetentnosti te kod poslodavca. Zadatci su osmišljeni tako da odgovaraju stvarnim radnim situacijama radnog mjesta.	
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu kurikula	Materijalni uvjeti: https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/496 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 u cilju ubrzavanja radnog procesa, povećanja učinkovitosti i povećanja održivosti poslovanja 8. Promovirati i unapređivati struku 9. Promovirati tradicionalne i autohtone gastronomske vrijednosti kao pokretač razvoja lokalne zajednice 10. Primijeniti nutricionističke principe koji kroz proizvodnju jela utječu na zdravlje ljudi 11. Pristupiti kreiranju menija uvažavajući različite životne stilove i zdravlje 12. Samostalno provoditi zakonske odredbe o proizvodnji i kontroli hrane te osobnoj higijeni i higijeni prostora 13. Implementirati norme zaštite okoliša u rad 14. Samostalno raditi unutar kuhinjskog odjela poštujući organizacijsku strukturu 15. Planirati i izraditi jela prema recepturi 16. Samostalno osmisliti i proizvesti jela primjenom znanja o namirnicama i kulinarskih tehnika 17. Koristiti se tehnikama prezentiranja i posluživanja hrane, pića i napitaka 18. Efikasno i ekonomično organizirati radni proces u kuhinji 19. Analitički i kritički promišljati o potrebama tržišta i kupaca u ugostiteljstvu 20. 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 koji osiguravaju stjecanje utvrđenih ishoda učenja provjerama 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 izmjenjenog kurikula. Temeljem 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. Ono se provodi usmenim i pisanim provjerama znanja te provjerama stečenih vještina polaznika projektnim i problemskim zadacima, temeljem unaprijed određenih kriterija vrednovanja postignuća.

2. SASTAVNICE STRUKOVNOG KURIKULA

2.1. POPIS OPĆEOBRAZOVNIH NASTAVNIH PREDMETA

Kurikuli općeobrazovnih nastavnih predmeta za razinu 4.2 izvode se temeljem *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				129 CSVET	52,87%	
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 I UGOSTITELJSTVU		Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1 CSVET	4	

	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE * skupovi ishoda učenja izvode se na jednom od ponuđenih stranih jezika: engleski, njemački, talijanski ili francuski jezik		Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu *Aktivnosti u svakodnevnicima *Neposredno okruženje	6 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	
	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	
	VARIVA I GARNITURE		Variva i garniture	4 CSVET	5	
	HRANA I ZDRAVLJE		Hrana i zdravlje	2 CSVET	5	
	KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U RADNOM OKRUŽENJU **skup ishoda učenja izvodi se na jednom od stranih jezika: engleski jezik ili francuski jezik		**Obrazovanje i zanimanje	2 CSVET	5	
	INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA		Osnove računalnog sustava i internet Primjene uredskih aplikacija	4 CSVET	5	
	ČOVJEK I ZDRAVLJE		Održavanje homeostaze čovjeka Narušavanje homeostaze čovjeka Životni ciklus čovjeka Spolno zdravlje	4 CSVET	5	
	TOPLA PREDJELA		Topla predjela	7 CSVET	5	
	GLAVNA JELA		Gotova jela Jela po narudžbi Prilozi i salate	9 CSVET	5	
	GOTOVLJENJE JELA IZ JELOVNIKA I MENIJA		Gotovljenje jela iz jelovnika i menija	4 CSVET	5	
	OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI		Osnove poduzetništva u gastronomiji Marketing u ugostiteljstvu	4 CSVET	5	
	OSNOVE SLASTIČARSTVA		Osnove slastičarstva	4 CSVET	5	
	HRVATSKA GASTRONOMIJA		Hrvatska gastronomija	5 CSVET	5	
	RAZVOJ PROIZVODA I RECEPTA		Razvoj proizvoda i recepata Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu	7 CSVET	5	

	PRIMIJEJENO KUCHARSTVO		Svjetske i nacionalne kuhinje Inovativne tehnike u kuharstvu Prigodni obroci	7 CSVET	5	
	UGOSTITELJSKO POSUŽIVANJE I ENOLOGIJA		Posluživanje jela i pića Osnove enologije	5 CSVET	5	
	SOCIJALNE VJEŠTINE I UPRAVLJANJE LJUDSKIM POTENCIJALIMA U KUHINJI		Socijalne vještine u kuhinji Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu	4 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				16 CSVET	6,56%	
ŠIFRA MODULA	NAZIV MODULA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI I MODUL	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
	**ENO I GASTRO TURIZAM		Eno i gastro turizam	3 CSVET	5	
	**FERMENTACIJA I KISELJENJE		Fermentacija i kiseljenje	3 CSVET	5	
	**KOMUNIKACIJA U VEZI SA ZAPOŠLJAVANJEM * skup ishoda učenja se obavezno izvodi zajedno s jednim od ponuđenih izbornih modula u 2. godini obrazovanja		*Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	1 CSVET	5	
	***OSNOVE PEKARSTVA		Osnove pekarstva	3 CSVET	5	
	***DIMLJENJE I SUŠENJE		Dimljenje i sušenje	3 CSVET	5	
	***SAMONIKLO BILJE U KUCHARSTVU		Samoniklo bilje u kuharstvu	3 CSVET	5	
	****PEKARSKI PROIZVODI		Pekarski proizvodi	3 CSVET	5	
	****REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING		Rezbarenje namirnica – <i>carving</i> Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu	3 CSVET	5	
	****HLADNI IZLOŠCI		Hladni izložci	3 CSVET	5	
	****PREZENTACIJSKE VJEŠTINE		Kulturno povijesna baština zavičaja Vještine prezentiranja	3 CSVET	5	

** u 2. razredu učenici odabiru jedan od ponuđenih modula, ukupnog obujma 4 CSVET-a.

*** u 3. razredu učenici odabiru dva od ponuđenih modula, ukupnog obujma 6 CSVET-a.

**** u 4. razredu učenici odabiru dva od ponuđenih modula, ukupnog obujma 6 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 skupova 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)	osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. osr C.5.1. osr C.5.2. zdr A.4.3. zdr C.4.2.A uku A.4/5.1.1. uku A.4/5.4. uku B.4/5.2. uku C.4/5.1. uku D.4/5.2. ikt C.4.3. ikt C.4.4. 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 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. 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 i neizostavno 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 primjenu zaštite na radu u radnom procesu. 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Radni zadatak: Pisano ili usmeno objasniti moguće izvore opasnosti tijekom rada u ugostiteljstvu Elementi vrednovanja: ✓ identificiranje izvora opasnosti ✓ elaboriranje izvora opasnosti	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi ispitivačka i heuristička nastava tijekom koje učenici rade samostalno, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć takvim učenicima uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način 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 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške učeniku je potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanje dodatnim sadržajima kojih se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu sa razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/ individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

NAZIV MODULA	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12848 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)	6 CSVET Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET Neposredno okruženje (EJ, NJ, TJ, FJ), 2 CSVET Aktivnosti u svakodnevnicima (EJ, NJ, TJ, FJ), 2 CSVET		
Načini stjecanja skupova ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	40 – 50 %	20 – 30 %
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 te 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)	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. zdr B.5.1.A zdr B.5.2.A uku A.4/5.1. uku A.4/5.4. uku B.4/5.2. uku B.4/5.4. uku C.4/5.1. uku C.4/5.3. uku C.4/5.4. uku D.4/5.2. 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 koje 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/12848 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. Skupove ishoda učenja <i>Neposredno okruženje</i> i <i>Aktivnosti u svakodnevnicima</i> na stranom jeziku moguće je izvoditi na jednom od ponuđenih stranih jezika: Engleski, Njemački, Talijanski ili Francuski jezik.

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
Naveći 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 učenje temeljno na radu. Učenje temeljeno na radu se realizira 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 uvijek bave vještine u različitim situacijama u školi i izvan nje kako bi ih što uspješnije svladali.	
Nastavne cjeline/teme	Pravila osobnog izgleda u različitim prigodama, Bonton, Komunikacija, Kulturološke razlike u komunikaciji
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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 (točna primjena teorijskog znanja, razumijevanje sadržaja) i kroz vrednovanje kao učenje od strane učenika.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička i problemska nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške učeniku je potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

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

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 u većini situacija, uz manje pogreške koje ne utječu na razumljivost
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 okružju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni ovladavanju vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome 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: Osobni podatci Obitelj, stanovanje, davanje uputa Popunjavanje obrazaca prilikom prijave prebivališta/boravišta, u knjižnici itd. ... Vokabular proširiti jezikom određene struke po 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 formalni i neformalni obrazac (digitalni i tiskani) s osobnim podacima

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 islušni 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

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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

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			
Učionička nastava u skladu s komunikacijskim pristupom u nastavi stranog jezika (poučavanje usmjereno na učenika), simulirati autentične situacije. 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 cjeline se 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 po potrebi.		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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 formalni i neformalni obrazac (digitalni i tiskani) s osobnim podacima			
Zadatak 2: Usmeno predstaviti sebe i neku drugu osobu, izreći osnovne podatke.			
Zbog putovanja i boravka u jednoj od zemalja njemačkog 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, 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, 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.	Učenika 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju 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:	Talijanski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET		
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 intonacijska 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 okružju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni ovladavanju vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome 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	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 nezavisnosložene 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> i <i>sci</i> i interpunkcijskih znakova U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst broji 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 broji 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 samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. 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 podatci: naziv tvrtke, radno mjesto za koje se kandidati natječe, tražene vještine i kompetencije. Jedan će učenik postavljati pitanja, na primjer: <i>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?</i>, a drugi će učenik odgovarati na pitanja koristeći odgovarajući tematski vokabular i jezične strukture. Učenici će zatim zamijeniti uloge. Vrednovanje za učenje: Nastavnik se koristi rubrikom za vrednovanje djelatnosti govorenja, a uz minimalne je prilagodbe ovakvu rubriku moguće koristiti i za vrednovanje naučenoga.			
Izvršenje zadatka	Izvršno	Dobro	Slabo
	Učenik odgovara na pitanje točno i precizno.	Učenik odgovara na pitanje uglavnom točno.	Učenikov odgovorna pitanje je vrlo 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 zadataka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci rješavanja zadataka, 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 zadataka. Učenicima s teškoćama potrebno je dodatno pojašnjavati korake i zadatke proiektnog zadataka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima.			

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulu u cilju 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 u prilagođenome govoru poznate tematike, jasno identificirajući glavne informacije i temeljne pojmove
Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike	Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike uz prepoznavanje ključnih riječi i fraza koje su značajne za razumijevanje konteksta
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 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 ovladavanju 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 podaci - 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 samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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:

Primjer zadataka:

Prijavili ste se za stipendiju u međunarodnoj školi kuhanja u Parizu *Le Cordon Bleu*. Primili ste e-poštu 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 primljenu e-poštu 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
Napisao sam pozdrav na početku e-maila.		

Napisao sam kako se zovem.		
Naveo sam koliko imam godina.		
Naveo sam svoje zanimanje.		
Napisao sam adresu.		
Naveo sam što volim i što ne volim.		
Na kraju sam ljubazno pozdravio.		
Potpisao sam se /napisao sam svoje ime i prezime na kraju e-maila.		

Vrednovanje naučenoga

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

- Izvršenost zadatka u skladu s uputom – oblik teksta (e-pošta), 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 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 se primjereno koristi veznici.	Rijetko točno organizira i oblikuje tekst. Rijetko se primjereno koristi veznici.	Većinom točno organizira i oblikuje tekst. Često se primjereno koristi veznici.	Uglavnom točno organizira i oblikuje tekst. Uvijek se primjereno koristi veznici.

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 pri tome neće isključiti učenike s teškoćama nego im dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

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 jednostavnih tekstova poznate tematike.

Razlikovati vrlo jednostavne i vrlo kratke tekstne vrste	Razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu osnovnu namjenu
Prepričavati 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 okruženju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni ovladavanju vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome 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: Svakodnevne aktivnosti -Aktivnosti u virtualnom okruženju i u slobodnom vremenu, Usluge i hrana -Naprave i uređaji, Narudžbe putem interneta -Vokabular proširiti jezikom određene struke po 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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:

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 se može iskoristiti za vrednovanje 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, intonacijaponekad 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 se koristi dobrim rasponom 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 se koristi zadovoljavajućim rasponom jezičnih sredstava vezanih uz temu.
SADRŽAJ	Učenik u potpunosti izvršava zadatak. Svezadane sadržajne smjernice su obuhvaćene.	Učenik izvršava veći dio zadatka. Zadane sadržajne sastavnice su većim dijelomobuhvaćene.	Učenik manjim dijelom izvršava zadatak. Zadane sadržajne sastavnice su 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 se koristi bilješkama 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. Bilješkama se 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 e-mail - pritužbu na proizvod/uslugu

Učenici razmjenjuju svoje e-mail 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.

	izvršno	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

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.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Njemački jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevici, 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 uvježbanom predlošku	Oblikovati kratke i jednostavne tekstove prema poznatom i uvježbanom 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	
Učionička nastava u skladu s komunikacijskim pristupom u nastavi stranog jezika (poučavanje usmjereno na učenika), simulirati autentične situacije.	

Osim toga preporučuje se primjena raznovrsnih aktivnosti poput projektne nastave, učenja usmjerenog na rješavanje problema, učenja u izvanškolskome okruženju, 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 cjeline se prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih: Svakodnevnne 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 po potrebi
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih 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 ili 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 se koristi dobrim rasponom 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 se koristi zadovoljavajućim rasponom jezičnih sredstava vezanih uz temu.
SADRŽAJ	Učenik u potpunosti izvršava zadatak. Sve zadane sadržajne smjernice su obuhvaćene.	Učenik izvršava veći dio zadatka. Zadane sadržajne sastavnice su većim dijelom obuhvaćene.	Učenik manjim dijelom izvršava zadatak. Zadane sadržajne sastavnice su 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 se koristi bilješkama 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. Bilješkama se 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju 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 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
Prepričavati 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 ovladavanju vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome 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	Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a. Preporučene jezične strukture: - slaganje imenica i pridjeva u množini, - 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> - uporaba vremenskih i količinskih priloga <i>ieri, oggi, ora, prima, dopo, presto, tardi, più, meno, molto, poco</i> - glavni brojevi do 100 - indicativo presente pravilnih, učestalih nepravilnih, modalnih i povratnih glagola - nezavisnosložene rečenice s veznicima <i>o, oppure</i>, zavisnosložene 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, naglasaka, suglasničke skupine <i>gli, sci</i> i pisanje stranih riječi. U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst broji 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 broji 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 samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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: 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 e-mail 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).

	Razine ostvarenost kriterija			
Sastavnice	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 se širokim rasponom tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe. Točno se koristi odgovarajućim jezičnim strukturama uz manja odstupanja.	Uglavnom se koristi širokim rasponom tematskog vokabulara koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe, uz manja odstupanja koja ne utječu na razumijevanje. Uglavnom se točno koristi odgovarajućim jezičnim strukturama uz manja odstupanja koja ne utječu na razumijevanje	Koristi se jednostavnijim tematskim vokabularom koji odgovara zadanoj temi i kontekstu uporabe, uz veći broj odstupanja koja ne utječu na razumijevanje Povremeno se koristi odgovarajućim jezičnim strukturama uz povremene pogreške koje ne utječu na razumijevanje	Koristi se ograničenim rasponom jednostavnog vokabulara uz brojna odstupanja koja utječu na razumijevanje. Koristi se vrlo jednostavnim jezičnim strukturama uz česte pogreške i odstupanja koja 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 dajuse 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 zamotivaciju 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.				
Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Francuski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevici, 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 organizacijerada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenju izvanškolskome okružju, istraživačko učenje i slično, tijekom koje se učenike stavlja u situacije koje simulirajuradno okruženje, dakle naglasak je na suradničkom i iskustvenom učenju. Takvi su oblici rada usmjereni ovladavanju 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: -svakodnevne aktivnosti -aktivnosti u virtualnom okuženju -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: <i>et, mais, ou</i>			

Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Primjer zadatka Učenici čitaju tekst o dnevnim aktivnostima na radnom mjestu, primjerice kuhari čitaju recept u kojem 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 se i koliko često strategijama koje im olakšavaju razumijevanje pročitanoga. Uporaba strategija učenja i strategija uporabe jezika nije podložna ocjeni. Pretpostavlja se da će učenici koji se koriste navedenim strategijama 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 se dodatnim materijalima (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 pri tome neće isključiti učenike s teškoćama nego im dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulu u cilju 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 skupova 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 uvjetu 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)	osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. osr C.5.1. osr C.5.2. pod B.4.3. zdr A.4.3. zdr C.4.2.A uku A.4/5.1. uku A.4/5.4. uku B.4/5.2. uku C.4/5.1. uku D.4/5.2. ikt C.4.3. ikt C.4.4. 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 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. 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 radni proces i uvježbavanje i simulacije radnih situacija. Teorijski ishodi stjecati 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 samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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 opisati provođenje sanitarno-higijenskih uvjeta i standarda u proizvodno poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta te izvesti proces primjene sanitarno-higijenskih uvjeta u situaciji pripreme za rad u slastičarni.			

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

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička i problemska nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške učeniku je potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

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

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 se kemijskim sredstvima 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 Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu bit će projektna nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula nastavnik predavačkom nastavom pojašnjava osnovne ekološke pojmove i principe održivog razvoja i kružnog gospodarstva te upućuje učenike u nastavne teme.		
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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 proizvodno poslužnog odjela ugostiteljskog objekta, obrazložiti utjecaj otpada na okoliš za svaku vrstu otpada, popuniti obrasce, te predložiti mogućnosti ostvarivanja principa kružnog gospodarstva.		
Elementi vrednovanja:		
✓ Razvrstavanje otpada		
✓ identifikacija elemenata kružnog gospodarstva		
✓ prijedlog rješenja		

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi ispitivačka, heuristička i projektna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške učeniku je potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

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

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 skupova 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)	osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. pod B.4.3. uku A.4/5.1. uku A.4/5.4. uku B.4/5.2. uku C.4/5.1. uku D.4/5.2. ikt C.4.3. ikt C.4.4. 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 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. 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 kvalitete u ugostiteljskom objektu	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu bit će programirana nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula programiranom nastavom učenici usvajaju osnovne ugostiteljske pojmove, obilježja ugostiteljskih objekata i značenje ljudskog rada u ugostiteljskim objektima. Sudjelovanjem u projektnim zadacima i grupnom radu učenici produbljuju dobiveno teorijsko znanje.			
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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: 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 informacijsko komunikacijske tehnologije. Vršnjačkim vrednovanjem na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija učenik/ci dobivaju povratnu informaciju o vlastitim postignućima.			
Elementi vrednovanja: slijed razvoja; organizacijska struktura; vrsta objekta; preduvjeti za razvoj			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
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 informacijsko komunikacijske tehnologije. Vršnjačkim vrednovanjem na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija učenik/ci dobivaju povratnu informaciju o vlastitim postignućima.			
Vrednovanje učenika s teškoćama :			
-učenik istražuje povijest ugostiteljskih objekata prema detaljnim uputama nastavnika			
-učenik zadatak odrađuje u nekoliko faza uz podršku nastavnika			
-učenik prezentira odrađeni zadatak uz podršku i nadzor nastavnika			
Sadržaji za darovite učenike:			
-Učenik treba istražiti i prezentirati suvremene trendove vezano uz ugostiteljske objekte na turističkom tržištu			

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		Razlikovati organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu	
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	
Dominantan nastavni sustav u SIU Radni procesi u ugostiteljstvu je heuristička nastava. Nastavnik će uvesti učenike u organizacijsku strukturu rada ugostiteljskog objekta, funkcionalnost i namjenu prostora ugostiteljskog objekta, radnim mjestima i opsegu rada svakog radnog mjesta, imovini i suradnji 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, ugostiteljskoj frazeologiji temeljem 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 samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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: 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 temeljem dobivenih informacija. Elementi vrednovanja: ✓ prikupljanje informacija ✓ analiza informacija ✓ prijedlog organizacije rada kuhinje i blagovaonice Na primjeru pojedinog odjela ugostiteljskog objekta objasniti imovinu, organizacijsku strukturu i funkcionalnost prostorija. Elementi vrednovanja: ✓ razvrstavanje imovine ✓ bečki i francuski brigadni sustav ✓ faze radnog procesa u kuhinji (redosljed i opis svake faze) ✓ dijelovi ugostiteljske kuhinje i njihova namjena ✓ upotreba kuhinjske terminologije i frazeologije	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Na primjeru pojedinog odjela ugostiteljskog objekta objasniti imovinu, organizacijsku strukturu i funkcionalnost prostorija. Vrednovanje učenika s teškoćama : ✓ učenik na primjeru odjela blagovaonice nabraja postojeću imovinu uz podršku nastavnika ✓ učenik na primjeru odjela blagovaonice navodi dijelove organizacijske strukture uz pomoć nastavnika ✓ učenik na primjeru odjela blagovaonice, uz pomoć nastavnika, povezuje pojam funkcionalnosti sa zadanim odjelom Sadržaji za darovite učenike: ✓ Učenik treba istražiti, povezati i prezentirati naučeno s konkretnim primjerom ugostiteljskog objekta	

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 svojstava namirnica pri obradi, 3 CSVET Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, 2 CSVET		
Načini stjecanja skupova 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)	osr B.4.2. uku A.4/5.1. uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. ukt C.4/5.1. 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. Za učenje temeljeno na radu učenici se dijele u obrazovne skupine od 7 do 10 učenika po skupini. 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 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 njihovo skladištenje. 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		Živežne namirnice: -vrste -hranjive tvari -načini čuvanja -uzroci kvarenja	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Učenik dobiva namirnice, koje je potrebno razvrstati prema skupinama.			
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

Učenik dobiva namirnice, koje je potrebno razvrstati prema skupinama.

Vrednovanje učenike s teškoćama:

- ✓ Učenik prepoznaje namirnice uz podršku nastavnika
- ✓ Učenik razvrstava namirnice po skupinama po uputama nastavnika
- ✓ Učenik navodi uzroke kvarenja i čuvanja namirnica uz pomoć nastavnika

Sadržaji za darovite učenike:

- ✓ Učenik istražuje zadanu skupinu namirnica, njihova nutritivna svojstva i mogućnost uporabe pri sastavljanju ponude jela ugostiteljskog objekta

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 na 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 <i>Promjene svojstava namirnica pri obradi</i> , bit će problemska nastava u kojem će učenici 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 živežnim namirnicama.			
Nastavne cjeline teme		Tehnološki procesi obrade namirnica_ -mehanički -termički -kemijski 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 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 Učenici na temelju dostupne literature, internetskih izvora i publikacija izrađuju prezentaciju o tehnološkim procesima proizvodnje određenog proizvoda. Vrednovanje učenike 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 Sadržaji 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 stećena znanja o načinima skladištenja namirnica, prostorima za skladištenje i skladišnoj dokumentaciji primjenjivati kod pripremanja za skladištenje i skladištenja namirnica u stvarnim situacijama. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje 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 nastavnicima potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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. Elementi vrednovanja: ✓ razvrstavanje namirnica ✓ način skladištenja ✓ vođenje skladišne dokumentacije	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Učenik će razvrstati zadane namirnice, pripremiti za skladištenje, skladištiti ih i popuniti skladišnu dokumentaciju. Vrednovanje učenike 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
Sadržaji 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 skupova 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 temeljne vještine 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 kroz učenje temeljeno na radu 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)	osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. zdr C.4.2.A uku B.4/5.4. uku D.4/5.1. uku D.4/5.2.		
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. Za učenje temeljeno na radu učenici se dijele u obrazovne skupine od 7 do 10 učenika po skupini. 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 se opremom, alatima, strojevima i uređajima 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 skupa ishoda učenja Osnove obrade živežnih namirnica je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će razvijati vještine mehaničke i termičke obrade namirnica slijedeći recepturu, uz korištenje alatima i uređajima 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 da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

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:

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

Mehanički i termički obraditi namirnicu za slano jelo uz primjenu odgovarajućih alata i uređaja, primjerenim tehnološkim postupkom, poštujući pravila higijene i zaštite na radu.

Vrednovanje učenike 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

Sadržaji za darovite učenike:

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

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 pansionski i a la carte sustav u ugostiteljskom posluživanju		Opisati pansionski i a la carte 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 skupa ishoda učenja Osnove ugostiteljskog posluživanja je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama / praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će primjenjivati stečena znanja o vrstama obroka i sredstvima ponude jela i pića te poslužnim sustavima. Učenici će se koristiti odgovarajućim inventarom i opremom 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Temeljem 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 postavu stola (postavljanje stolnog rublja, postavljanje inventara) ✓ primjena osnovnih pravila posluživanja Zadatak: Učenici na temelju dostupne literature i drugih izvora istražuju poslužne sustave u Hrvatskoj i svijetu te njihovu usporedbu kroz izradu prezentacije.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Temeljem zadanog menija od tri slijeda izvesti pripremne radove, postaviti osnovnu postavu stola te izvesti završne radove, uz primjenu pravila posluživanja gosta. Vrednovanje učenike s teškoćama: ✓ Učenik izvodi pripremne radove na temelju zadanog meni-a uz pomoć nastavnika ✓ Učenik postavlja osnovne postavu uz podršku nastavnika ✓ Učenik poslužuje goste po uputama nastavnika ✓ Učenik odrađuje završne radove uz nadzor nastavnika Sadržaji za darovite učenike: ✓ Učenik istražuje poslužne sustave u Hrvatskoj i svijetu te njihovu usporedbu kroz izradu prezentacije.			

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 skupova 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 izračunavanja 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)	uku A.4/5.1. 1. uku B.4/5.3 3. 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 problemskim i projektnim zadacima vezanim 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, provjeru stanja na skladištu te 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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	Obrazložiti i sortirati dokumentaciju koja se koristi u kuhinjskom procesu 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 i objasniti dokumente prema sljedivosti robe/rada radnika u ugostiteljskoj kuhinji
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-a Vođenje dokumentacije u radnom procesu kuhinje je egzemplarna nastava. Predavačkom nastavom 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 ispred publike 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) -Praćenje minimalne količine zaliha -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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju 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-a	
Dominantni nastavni sustav SIU-a Upravljanje troškovima i izračun cijena proizvoda kuhinje 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 koje je zadao nastavnik. Analizom 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, razmjere 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Izračunati prodajnu cijenu jela prema zadanim normativima i broju osoba.

Elementi vrednovanja:

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

Zadatak 2: 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 temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija učenik/ci dobivaju povratnu informaciju o vlastitim postignućima.

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. Na takav način 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju 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 skupova 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 i raspoznavanje osnova za jela. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja osnova za jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti recepturama, odgovarajućim alatima, uređajima i opremom 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)	osr B.4.2., osr B.4.3., osr C.5.1. zdr C.4.2.A 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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	Objasniti primjenu temeljaca, obaraka i ekstrakata u pripremi jela
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-a	
Dominantni nastavni sustav skupa ishoda učenja Svijetli i tamni umaci 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 izrađivati različite vrste temeljaca i umaka i analizirati njihova svojstva, prateći recepturu, uz korištenje alatima i uređajima 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, načini pripreme osnovnih i izvedenih umaka i primjena umaka. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o izradi temeljaca i ekstrakata, ulozi temeljaca i ekstrakata u jelima, postupcima pripreme temeljaca i ekstrakata te proširiti i produbiti svoja znanja o izradi svijetlih i tamnih umaka te osnovnih i izvedenih umaka, ulozi umaka u jelima te postupcima pripreme umaka.	

Nastavne cjeline teme	Temeljci: -Podjela temeljaca, njihove karakteristike i primjena -Gotovljenje temeljaca Obarci Ekstrakti: -Uloga ekstrakata -Podjela ekstrakata 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 zadani temeljac, obarak ili umak i objasniti primjenu 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

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 prema namjeni
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-a		
Ishodi učenja skupa ishoda učenja Marinade, panade, smjese i nadjevi dominantno se ostvaruju učenjem temeljenim na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u stvarnim ili simuliranim uvjetima odabirati namirnice za pripremu marinade, panade, smjese i nadjeva temeljem 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 videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima 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 panade 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Pripremiti marinade i/ili panade i/ili smjese i/ili nadjeve za zadano jelo. 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 2: Odabrati i primijeniti sredstva za zgušnjavanje jela prema zadanom jelu te obrazložiti odabir. Elementi vrednovanja: ✓ 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 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

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 skupova 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, samostalan odabir i gotovljenje priloga za bistre juhe, dekoriranje i serviranje juhe sukladno događaju, namjeni i vrsti. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja juha uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti recepturama, odgovarajućim alatima, uređajima i opremom za pripremu juha.		
Ključni pojmovi	bistre juhe, krepke juhe, guste juhe, prilozi za bistre juhe		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. zdr C.4.2.A 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 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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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
Odabrati postupak gotovljenja juha prema namirnici	Analizirati postupak gotovljenja juha od različitih namirnica
Gotoviti juhe	Gotoviti juhe
Objasniti proizvodnju i namjenu priloga juhama	Objasniti 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-a	
Dominantni nastavni sustav u SIU-u Juhe bit će 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 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, za pripremu juha, sirovinama za izradu juha, alatima i opremi za pripremu, postupcima gotovljenja juha, bistrenju, 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 videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o izradi juha, upotrebi začina i mirodija u gotovljenju juha, istražiti recepte i načine 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 1: Gotoviti 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 2: Gotoviti i servirati guste juhe prema 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.	
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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

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 skupova 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 hladnih predjela. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine gotavljenja hladnih predjela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti recepturama, odgovarajućim alatima, uređajima i opremom za pripremu hladnih predjela.		
Ključni pojmovi	hladna predjela, serviranje hladnih predjela		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. zdr C.4.2.A 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 uvježbavati 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 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. Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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	Usporediti 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-a	
Ishodi učenja skupa ishoda učenja Hladna predjela dominantno se ostvaruju učenjem temeljenim 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, slijediti proces izrade hladnih predjela od različitih namirnica, kombinirati namirnice s drugim živim namirnicama i dodatcima 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: sirovine za izradu hladnih predjela, alati i oprema za pripremu, postupci gotavljenja 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 videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima 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 Gotavljenje hladnih predjela
Načini i primjer vrednovanja	

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih 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 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 odabrano posuđe

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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

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 skupova 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 učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja variva i garnitura uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti recepturama, odgovarajućim alatima, uređajima i opremom za pripremu variva i garnitura.		
Ključni pojmovi	variva, garniture		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. zdr C.4.2.A 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 se obrok upotpunio 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 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 jelo
Gotoviti variva	Gotoviti varivo
Servirati variva i garniture s jelima	Servirati varivo i garnituru uz jelo

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a

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 odabirati namirnice za izradu variva i garnitura, gotoviti garniture i variva te ih sljubljivati s jelima. Nastavnik prenosi znanja 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 garniture, receptima za izradu variva i garnitura, 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: 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.

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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju 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		
Obujam modula (CSVET)	2 CSVET Hrana i zdravlje, 2 CSVET		
Načini stjecanja skupova 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 proizvodnji 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)	osr B.4.2. 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. ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3. osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. zdr A.4.2.A zdr A.5.3. zdr C.5.2.A 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. 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 problemskim zadacima u kojima će učenici npr. temeljem 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 energetska vrijednost 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 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:	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 piramida 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-a	
Dominantni nastavni sustavi je heuristička 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. Rješavanjem problemskih zadataka učenici temeljem 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Objasniti mogući utjecaj pretjeranog konzumiranja zadane namirnice na zdravlje. Prilagoditi meni zadanoj potrebi gosta i izračunati nutritivnu i energetske vrijednosti predloženih jela u meniju prema zadanim normativima, objasniti osnovna načela zadanog režima prehrane. Elementi vrednovanja: ✓ odabir namirnica u jelima prema zadanom režimu prehrane ✓ odabir jela ✓ sastavnice menija ✓ točnost računa. Radni zadatak: Temeljem zadane deklaracije izdvojiti aditive koji potencijalno mogu biti opasni za ljudsko zdravlje. Elementi vrednovanja: ✓ 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 samostalno rade, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

NAZIV MODULA	KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U RADNOM OKRUŽENJU		
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)	2 CSVET Obrazovanje i zanimanje (EJ, FJ), 2 CSVET		
Načini stjecanja skupova ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	45 – 55 %	50 – 60 %	10 – 20 %

Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni
Cilj (opis) modula	Cilj modula jest osposobiti učenike za izražavanje, primanje, uvažavanje i razmjenu mišljenja, ideja i stavova u poslovnom okruženju. U receptivnim se djelatnostima koristi dugim tekstovima, dužim od 600 riječi, a u produktivnim dužim od 200 riječi. Učenike je potrebno osposobiti i za razumijevanje i uvažavanje drugih kultura i društvenih normi te za ovladavanje strategijama učenja i uporabe jezika. Ti se elementi ne poučavaju zasebno, već integrirano, s istim jezičnim sadržajima za ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu.
Ključni pojmovi	interakcija, izvještaj, prezentacija, promidžba
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.1. osr A.4.4. osr B.4.2. osr C.4.2. osr C.5.4. zdr B.5.1.A B.5.1.B uku A.4/5.1. 1. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. 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 problemskim zadacima u kojima će učenici aktivno komunicirati u ugostiteljskoj kuhinji na engleskom jeziku, koristiti stručnu englesku terminologiju, sastavljati sredstva ponude na engleskom jeziku i prezentirati jela gostu na engleskom jeziku. Nastavnik zadaje za projektni zadatak učeniku ili timu pripremu zadanoga jela uz komunikaciju na engleskom jeziku i prezentiranje izrađenog jela gostu na engleskom jeziku, a učenik korištenjem stečenih znanja i vještina rješava zadani zadatak.
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 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. Učionica i/ili kabinet za nastavu stranog jezika opremljena računalom s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, projektorom s projektnim platnom i/ili interaktivnim ekranom. Preporučuje se da učionica za poučavanje jezika omogućuje fleksibilnost u organizaciji prostora tj. lako pomicanje stolova i stolica kako bi prostor odgovarao različitim potrebama koje proizlaze iz oblika rada specifičnih za nastavu stranih jezika (npr. podjela učenika u manje grupe, suradničko učenje i sl). Prostor treba uskladiti s ciljevima nastave kako bi se stvorili najbolji mogući materijalni uvjeti za postizanje željenih rezultata. Skup ishoda učenja <i>Obrazovanje i zanimanje</i> na stranom jeziku moguće je izvoditi na jednom od dva ponuđena strana jezika: Engleski ili Francuski jezik.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Engleski jezik struke, SIU 3: Obrazovanje i zanimanje, 2 CSVET-a
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 okruženju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni ovladavanju vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome 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: Škola Izobrazba i zanimanje Popunjavanje životopisa Vokabular proširiti jezikom određene struke po 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Napisati životopis.

Vrednovanje kao učenje – lista samoprocjene:

	+	+/-	-
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.			

Učenici još jednom 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 razmijene svoje životopise i svako procjenjuje životopis nekog suučenika (vršnjačko vrednovanje). Lista služi i kao predložak za vrednovanje naučenog u kasnijoj fazi nastave.

Zadatak 2: 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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 podatcima. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulu u cilju 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 vrlo 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 ovladavanju 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 <i>Europassu</i> 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Primjer zadatka: 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 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 ostvarujeu predviđenom roku na izniman način. Rado prihvaća dodijeljene zadatke i sam predlaže zadatke koje bi mogao odraditi.	Aktivno sudjeluje premaostvarenju zajedničkih ciljeva. Zadatke ostvaruje u predviđenom roku na vrlo dobar način. Prihvaća dodijeljene zadatke.	Sudjeluje prema ostvarenju zajedničkihciljeva 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 dodijeljenezadatke, noponekad s negodovanjem.	I uz poticaj ne sudjeluje prema ostvarenju zajedničkih ciljeva. Zadatke najčešće ne ostvaruje u za to predviđenom roku, a njihova kvaliteta vrlo čestoje nezadovoljavajuća. Često ne želi prihvatiti dodijeljene zadatke.
Komunikacija isuradnja s drugim članovima skupine	Aktivno sluša druge članove skupine, redovitouvažava 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 zakomunikaciju.
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 pri tome neće isključiti učenike s teškoćama nego im dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka.

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA		
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/5445		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Osnove računalnog sustava i internet, 1 CSVET Primjena uredskih aplikacija, 3 CSVET		
Načini stjecanja skupova 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 je modula osposobiti učenike za korištenje alata za izradu prezentacija, obradu teksta i proračunskih tablica u ugostiteljskom poslovanju te korištenje internetskih tražilica i elektroničkih kanala u svrhu pronalaska informacija i poslovne komunikacije.		
Ključni pojmovi	alati za izradu prezentacije, alati za obradu teksta, alati za proračunske tablice, internet, zaštita podataka, internetske tražilice, elektronička pošta		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	uku A.4./5.1. 1. uku A.4./5.4. 4. uku B.4./5.2. 2. uku B.4./5.3. 3. uku D.4./5.2. 2. uku C.4./5.3. 3. ikt A.4.1. ikt A.4.2. ikt A.4.3. ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.1. ikt D.4.3. ikt D.5.1.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u simuliranim uvjetima ili u stvarnom radnom procesu. Učenici će na temelju zadanih zadataka ili situacija uvježbavati administrativne poslove u ugostiteljstvu koristeći digitalne alate na računalu. Radom na računalu razvijat će vlastite sposobnosti korištenja internetskih tražilica i elektroničkih komunikacijskih kanala.
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/5445 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.

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 fotografije
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 mogućnosti zadanoga digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i učinkovitu suradnju
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni je nastavni sustav problemska nastava. Nastavnik će upoznati učenike s pretraživanjem interneta na siguran način pazeći na autorska prava. Praktičnim radom učenici će samostalno pretraživati zadane teme na internetu koristeći provjerene izvore. Učenici će samostalnim radom istražiti pravila komunikacije na internetu, međusobno uvježbavati komunikaciju e-pošte pazeći na pravila komunikacije i kulturnog ponašanja te uvježbavati korištenje ostalih digitalnih alata.	
Nastavne cjeline teme	Osnovne komponente računalnog sustava Internetske tražilice i elektronički komunikacijski kanali
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo su jedan od mogućih pristupa te se nastavnike potiče da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi različitih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Potrebno je istražiti zadanu temu na internetu te sastaviti izvješće o istraženju temi i poslati dokument/poruku nastavniku služeći se informacijsko-komunikacijskom tehnologijom. Elementi vrednovanja: ✓ korištenje izvora za obradu teme (relevantnost, sigurnost) ✓ struktura poruke, sadržaj poruke, korištenje alata za komunikaciju.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantna problemska nastava u kojoj 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 stvarnome 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 s ciljem motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja je razina pedagoške podrške potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima kojih se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje im se ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu s ciljem poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Primjena uredskih aplikacija, 3 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Urediti tekst, tablicu, sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima		Urediti zadani tekst, tablicu, sliku uporabom zadane uredske aplikacije za obradu teksta
Kreirati jednostavni dokument pomoću uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima		Kreirati zadani dokument pomoću zadane uredske aplikacije za obradu teksta
Oblikovati ćelije, tablice i grafikone u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun		Oblikovati ćelije, tablice i grafikone u zadanoj uredskoj aplikaciji za tablični proračun
Koristiti formule i primijeniti osnovne funkcije u uredskoj aplikaciji za jednostavni tablični proračun		Koristiti formule i primijeniti funkcije u zadanoj uredskoj aplikaciji za zadani tablični proračun
Kreirati jednostavnu radnu knjigu u uredskoj aplikaciji za tablični proračun prema zadanim parametrima		Kreirati zadanu radnu knjigu u zadanoj uredskoj aplikaciji za tablični proračun
Urediti tekst, sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk, video u prezentaciji prema zadanim parametrima		Urediti zadani tekst, sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk, video u prezentaciji
Kreirati jednostavnu prezentaciju prema zadanim parametrima te primijeniti animaciju objekata i efekte prijelaza slajdova		Kreirati zadanu prezentaciju te primijeniti animaciju objekata i efekte prijelaza slajdova
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
Dominantni je nastavni sustav programirana nastava. Nastavnik će upoznati učenike s alatima za obradu teksta i izradu prezentacija te alatima za proračunske tablice za vođenje evidencija u ugostiteljstvu. Praktičnim radom učenici će samostalno izrađivati kraće poslovne dopise, prezentacije i proračunske tablice za vođenje evidencija, a samostalnim radom će uvježbavati korištenje digitalnih alata.		
Nastavne cjeline teme		-Alati za obradu teksta: Unos, obrada i pohranjivanje teksta Uporaba alata za obradu teksta u administrativnim poslovima u ugostiteljstvu -Alati za proračunske tablice za vođenje evidencija u ugostiteljstvu: Unos, obrada i pohranjivanje proračunskih tablica za vođenje evidencije u ugostiteljstvu -Alati za izradu prezentacija: Uporaba alata za izradu prezentacija u ugostiteljstvu
Načini i primjer vrednovanja		
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo su jedan od mogućih pristupa te se nastavnike potiče da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi različitih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Potrebno je popuniti proračunske tablice za vođenje kuhinjske evidencije na temelju zadanih podataka i sastaviti prezentaciju o kuhinjskim evidencijama. Elementi vrednovanja: ✓ izrada prezentacije (sadržaj, sastavni dijelovi, korištenje osnovnih i naprednih mogućnosti alata za izradu prezentacija) ✓ popunjavanje proračunske tablice, korištenje zadanih funkcija.		
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 nove sadržaje i nadograđuju prethodno stečena znanja i vještine, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pozornost i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve situacije moguće su i u stvarnome 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 s ciljem motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja je razina pedagoške podrške potrebna učeniku. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanjem dodatnim sadržajima kojih se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje im se ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu s ciljem poticanja motivacije i napretka.		

3. RAZRED

NAZIV MODULA	ČOVJEK I ZDRAVLJE		
Šifra modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11248 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11246 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11256 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11253		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Održavanje homeostaze čovjeka, 1 CSVET Narušavanje homeostaze čovjeka, 1 CSVET Životni ciklus čovjeka, 1 CSVET Spolno zdravlje, 1 CSVET		
Načini stjecanja skupova ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	60 - 80 %	10 - 20 %	10 - 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je učenicima omogućiti stjecanje znanja o građi organa i organskih sustava i njihovoj ulozi u održavanju homeostaze, kao i stjecanje kompetencija za prepoznavanje rizičnih čimbenika koji mogu narušiti zdravlje organizma te primjenu postupaka prevencije, prve pomoći i samopomoći. Cilj je također razvijati odgovornost za vlastito zdravlje i odgovornost prema zdravlju zajednice, upoznati životni ciklus ljudskog organizma, građu i uloge organa muškog i ženskog spolnog sustava, metode planiranja obitelji, čimbenike koji održavaju i koji mogu narušiti reproduktivno zdravlje te razvijati odgovorno spolno ponašanje.		
Ključni pojmovi	Stanica, organski sustav, održavanje homeostaze, narušavanje homeostaze, prevencija bolesti, prva pomoć i samopomoć, Spolni organi, razmnožavanje čovjeka, reproduktivno zdravlje, odgovorno spolno ponašanje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Uz 5. ciklus: MT Zdravlje A.5.3. Razumije važnost višedimenzionalnoga modela zdravlja. B.5.1.A Procjenjuje važnost razvijanja i unaprjeđivanja komunikacijskih vještina i njihove primjene u svakodnevnome životu. C.5.2.A Identificira i povezuje različite rizike za zdravlje i najčešće kronične zdravstvene smetnje te objašnjava postupke samopomoći/pomoći. C.5.2.B Navodi kada i gdje potražiti liječničku pomoć pri najčešćim zdravstvenim smetnjama i problemima. C.5.3.A Povezuje važnost sistematskih i preventivnih pregleda s očuvanjem zdravlja. MT Osobni i socijalni razvoj osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu. *U svim odgojno-obrazovnim ishodima Biologije kontinuirano se ostvaruju očekivanja međupredmetnih tema Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije i Učiti kako učiti iz 5. ciklusa		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu u okviru ovog modula može se realizirati u školi, u specijaliziranim prostorima te u suradnji ustanove s poslodavcem i/ili regionalnim centrima kompetentnosti. Učenici kroz projektne i istraživačke zadatke samostalno ili u paru pronalaze rješenja za problemske situacije. Učenje temeljeno na radu u okviru ovoga modula može se realizirati i u suradnji s različitim institucijama (fakultetima, Zavodom za javno zdravstvo, Institutom za medicinska istraživanja, epidemiološkom službom, službom medicine rada, Crvenim križem, zoološkim i/ili botaničkim vrtom, parkom prirode i dr.) u kojima se učenici uključuju kroz edukativne aktivnosti/projekte koje ove institucije provode. Učenjem temeljenom na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan i siguran rad kod poslodavca.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11248 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11246 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11256 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11253 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. Ishode učenja koji se stječu praktičnim radom u specijaliziranim učionicama te učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Održavanje homeostaze čovjeka, 1 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Navešti uloge organa i organskih sustava u održavanju homeostaze povezujući ih s njihovim položajem u ljudskom tijelu.		Opisati uloge organa i organskih sustava u održavanju homeostaze povezujući ih s njihovim položajem u ljudskom tijelu i energetske potrebe organizma pri različitim aktivnostima.	
Izvesti uz pomoć nastavnika i prema uputama mjerenja i/ili postupke koji su dio pokusa i/ili aktivnosti i bilježiti opažanja uvažavajući etičnost postupka.		Izvesti prema uputama mjerenja i/ili postupke koji su dio pokusa i/ili aktivnosti bilježeći opažanja i uvažavajući etičnost postupka.	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustavi je istraživačka nastava. Učenici će provesti istraživanje na zadanu temu te u realizaciji primijeniti mikroskopiranje, mjerenja, izvođenje pokusa i/ili sekcija. Koristit će računalne simulacije/animacije funkcioniranja organa i organskih sustava ljudskog organizma na razini koja je nužna za daljnje razumijevanje i stvaranje vlastitih bioloških koncepata.			
Nastavne cjeline/teme		Stanica Organizam Homeostaza Energetske potrebe organizma u održavanju homeostaze	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo su jedan od mogućih pristupa te se nastavnike potiče da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi različitih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Zadatak:			
- Navedite pet organa ljudskog organizma koje smatrate najvažnijima za njegovo funkcioniranje. Uz svaki navedeni organ napišite zbog čega pripada u skupinu najvažnijih organa. Usporedite svoj odgovor s drugim učenikom / drugim učenicima. Koliko imate istih odgovora? Raspravite međusobno važnost organa koji nisu zajednički i napravite zajedničku listu. - Skicirajte ljudski lik i razmjestite odabrane organe na njihove pozicije (upišite pojam ili skicirajte organ). Provjerite u dodatnoj literaturi ili na internetu jeste li točno razmjestili odabrane organe. - Da bi organizam funkcionirao kao cjelina, organi trebaju biti međusobno povezani u cjelinu. Navedite kojim organskim sustavima pripadaju odabrani organi. - Živčani i endokrini sustav upravljaju radom svih organa i organskih sustava u ljudskom tijelu kako bi se održala homeostaza. Opišite kako se održava homeostaza, npr. probavnog sustava. U opisu navedite: a) namirnice/tvari koje su nužne za normalan rad probavnog sustava; b) glavne dijelove probavnog sustava počevši od usta i njihove uloge u probavi hrane; c) ulogu navedenih namirnica/tvari u održavanju homeostaze organizma. - Metaboličke reakcije koje sudjeluju u održavanju homeostaze događaju se na razini stanice. Povežite dijelove eukariotske stanice s njihovim ulogama:			
mitohondrij		upravlja radom stanice i nosi genetičku uputu	
jezgra		sakuplja različite tvari iz stanice i „pakira“ ih u mjehuriće	
Golgijevo tijelo		provodi stanično disanje kojim stanica dobiva potrebnu energiju	
- Navedite aktivnost koja zahtijeva malo i aktivnost koja zahtijeva puno energije. Što će se dogoditi u slučaju da osoba koja uglavnom provodi vrijeme baveći se energetske ne zahtjevnom aktivnošću unosi u svoj organizam previše namirnica poput grickalica, slatkih sokova i slatkiša? Navedite jednu posljedicu koju takva životna navika može imati na jedan od glavnih organa ljudskoga organizma. - Mladi ljudi često konzumiraju energetske napitke kako bi mogli izdržati određene napore. Proučite sastav energetskog napitka. Koje tvari pomažu u održavanju budnosti? Istražite zbog čega. Koje tvari mogu biti rizici za zdravlje osobe koja prečesto konzumira takve napitke? Koje osobe ne smiju konzumirati energetske napitke?			
Prijedlog rubrike za vrednovanje zadatka:			
Odgovor na pojedino pitanje:	Izvršno (3 boda)	Dobro (2 boda)	Zadovoljavajuće (1 bod)
1.1.	Navedeno je pet organa i točno je opisana njihova funkciju kao i značaj za normalno funkcioniranje ljudskog organizma.	Navedeno je pet organa, važnih za normalno funkcioniranje ljudskog organizma, ali njihove funkcije su djelomično točno opisane.	Navedeno je pet organa važnih za normalno funkcioniranje ljudskog organizma, ali uz njih nema opisa njihovih funkcija.
1.2	Na skici ljudskog organizma točno su raspoređeni svi organi.	Na skicu ljudskog organizma točno je raspoređena većina organa.	Na skicu ljudskog organizma točno su raspoređena samo dva organa ljudskoga tijela.
1.3	Uz svaki organ točno su navedeni organski sustavi kojemu pripadaju.	Uz većinu organa točno su navedeni organski sustavi kojemu pripadaju.	Samo uz dva organa su točno navedeni organski sustav kojemu pripadaju.

1.4	U opisu su točno navedene namirnice koje su nužne za normalan rad probavnog sustava, glavni dijelovi probavnog sustava i njihove uloge te su točno navedene uloge navedenih namirnica u održavanju homeostaze.	U opisu su većinom točno navedene namirnice koje su nužne za normalan rad probavnog sustava, glavni dijelovi probavnog sustava i njihove uloge te je za dio namirnica točno navedena njihova uloga u održavanju homeostaze.	U opisu su većinom točno navedene namirnice koje su nužne za normalan rad probavnog sustava i glavni dijelovi probavnog sustava, ali uloge organa i uloge namirnica u održavanju homeostaze su pogrešno opisane.
1.5	Točno su povezani dijelovi stanice s njihovim ulogama.	Većina dijelova stanice točno je povezana s njihovim ulogama.	Samo je jedan dio stanice točno povezan s njegovom ulogom.
1.6	Navedene su aktivnosti koje zahtijevaju malo i puno energije te su točno opisane posljedice nepravilne prehrane.	Navedene su aktivnosti koje zahtijevaju malo i puno energije te su uglavnom točno opisane posljedice nepravilne prehrane.	Navedene su aktivnosti koje zahtijevaju malo i puno energije.
1.7	Navedene su tvari koje u energetske napitcima pomažu u održavanju budnosti i uglavnom točan opis njihovog djelovanja s potencijalnim rizicima te je navedeno koje osobe ne smiju konzumirati energetske napitke.	Navedene su tvari koje u energetske napitcima pomažu u održavanju budnosti i djelomično točan opis njihovog djelovanja te je navedeno koje osobe ne smiju konzumirati energetske napitke.	Navedene su tvari koje u energetske napitcima pomažu u održavanju budnosti.

Način bodovanja:

Izvršno	17 – 21 bod
Dobro	12 – 16 bodova
Zadovoljavajuće	7 – 11 bodova

Učenici s teškoćama	Daroviti učenici
1.1. Navode pet organa važnih za normalno funkcioniranje ljudskog organizma. 1.2. Na skici ljudskog organizma raspoređuju većinu organa uz podršku nastavnika. 1.3. Uz svaki organ navode organske sustave kojemu pripadaju uz podršku nastavnika. 1.4. U opisu, uz podsjetnik, navode namirnice koje su nužne za normalan rad probavnog sustava, glavne dijelove probavnog sustava, a njihove uloge navode uz podršku nastavnika. 1.5. Povezuju glavne dijelove stanice (jezgra, stanična membrana, mitohondrij, kloroplast) s njihovim ulogama uz podršku nastavnika. 1.6. Navode aktivnosti koje zahtijevaju malo i puno energije. 1.7. Navode kofein kao poznatu tvar koja u energetske napitcima pomaže u održavanju budnosti.	U odabranom digitalnom alatu izrađuju poster koji je koncipiran poput konceptualne mape. U konceptualnoj mapi trebaju predstaviti organske sustave čovjeka, pojedine organe i njihove uloge te detaljnije opisati građu glavnih organa pojedinih organskih sustava. Konceptualna mapa treba sadržavati i primjere ljudskih aktivnosti koji narušavaju homeostazu pojedinih organa/organskih sustava te opise procesa kojima se odabrani organ/organski sustav vraćaju u homeostazu.

Kontinuirano se tijekom cijele godine provodi vrednovanje za učenje, vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.

Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Skupovi ishoda za učenike s teškoćama u razvoju izrađuju se načinima i postupcima propisanim Pravilnikom o osnovnoškolskom i srednjoškolskom odgoju i obrazovanju učenika s teškoćama u razvoju (NN 24/2015-510) i Smjernicama za rad s učenicima s teškoćama koje je objavilo Ministarstvo znanosti i obrazovanja ([Ministarstvo znanosti i obrazovanja - Smjernice za rad s učenicima s teškoćama \(gov.hr\)](#)).

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi istraživačka nastava u kojoj učenici dijele u timove, pri čemu treba voditi računa da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane. 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške učeniku je potrebna.

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Narušavanje homeostaze čovjeka, 1 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati poznate primjere utjecaja različitih ekoloških čimbenika i životnih navika na čovjekovo zdravlje, ističući odgovornost za vlastito zdravlje te osnovne postupke pružanja prve pomoći i samopomoći		Raspraviti o utjecaju različitih ekoloških čimbenika i životnih navika na čovjekovo zdravlje ističući odgovornost za vlastito zdravlje i važnost poznavanja osnovnih postupaka pružanja prve pomoći i samopomoći	
Izvesti uz pomoć nastavnika i prema uputama mjerenja i/ili postupke koji su dio pokusa i/ili aktivnosti i bilježiti opažanja uvažavajući etičnost postupka		Izvesti prema uputama mjerenja i/ili postupke koji su dio pokusa i/ili aktivnosti bilježeći opažanja i uvažavajući etičnost postupka	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je projektna nastava. Učenici će provesti projekt prema uputama te u realizaciji primijeniti mikroskopiranje, mjerenja, izvođenje pokusa i/ili sekcija. Koristit će se računalnim simulacijama/animacijama funkcioniranja organa i organskih sustava ljudskog organizma na razini koja je nužna za daljnje razumijevanje i stvaranje vlastitih bioloških koncepata. Računalne simulacije/animacije funkcioniranja organa i organskih sustava koja će učenicima približiti građu ljudskog organizma na razini koja je nužna za daljnje razumijevanje i stvaranje vlastitih bioloških koncepata.			
Nastavne cjeline/teme		Narušavanje homeostaze Utjecaj životnih navika na održavanje homeostaze Prevenција bolesti i ozljeda, prva pomoć i samopomoć	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo su jedan od mogućih pristupa te se nastavnike potiče da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi različitih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Zadatak: Projekt: <i>Je li naše tijelo ikad u homeostazi?</i> Učenici rade u grupama. Svaka grupa detaljnije će istražiti vanjske utjecaje koji narušavaju homeostazu organizma. Učenici pretražuju informacije, internetske izvore, organiziraju prikupljene podatke te izrađuju epidemiološke lance, navode mjere prevencije ili postupke pružanja prve pomoći... Rješenja svojih zadataka učenici mogu izraditi na papiru ili u nekom od digitalnih alata. Unutar grupe učenici komentiraju rezultate svojih istraživanja, istraživačko pitanje, postavljenu hipotezu te donose zaključke u pisanom obliku. Svaka grupa predstavlja svoje istraživanje pred ostalim učenicima i nastavnikom. Na svojim rezultatima (npr. s pomoću postera) objašnjavaju tijekom svog istraživanja te na temelju povratne informacije raspravljaju kako su se i zašto odlučili za prikaz te što su i kako su mogli učiniti drugačije. Prijedlog liste za vrednovanje projektnog zadatka:			
Sastavnice:		U potpunosti (3 boda)	Potrebna je dorada (1 bod)
Istraženi su i točno navedeni različiti vanjski utjecaji koji mogu narušiti homeostazu organizma.			
Za odabrani vanjski utjecaj prikupljeni su podatci te je napravljen epidemiološki lanac, navedene su mjere prevencije i/ili postupci pružanja prve pomoći.			
Unutar grupe napravljen je pisani osvrt na projektni zadatak: komentirani su rezultati istraživanja, istraživačko pitanje, hipoteza te zaključci.			
Rezultati istraživanja samostalno su i točno predstavljeni uz digitalni poster/prezentaciju.			
Način bodovanja:			
Izvršno		10 – 12 bodova	
Dobro		7 – 9 bodova	
Zadovoljavajuće		4 – 6 bodova	
Učenici s teškoćama		Daroviti učenici	
Sudjeluju u grupnom radu tako da vode bilješke u pripremljen radni listić. Bilježe vanjske utjecaje koji mogu narušiti homeostazu, a u ucrtani epidemiološki lanac uz podršku ostalih učenika uvrštavaju njegove dijelove.		U odabranom digitalnom alatu izrađuju dnevnik u kojem tijekom 7 dana prate situacije koje su u njihovom organizmu narušile homeostazu. Uspoređuju u parovima osobne	

Prilikom prezentacije rada svojim riječima opisuju postupak oživljavanja.	dnevnik i predlažu aktivnosti/načine kojima mogu spriječiti neke od tih situacija.
Kontinuirano se tijekom cijele godine provodi vrednovanje za učenje, vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog.	
Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Skupovi ishoda za učenike s teškoćama u razvoju izrađuju se načinima i postupcima propisanim Pravilnikom o osnovnoškolskom i srednjoškolskom odgoju i obrazovanju učenika s teškoćama u razvoju (NN 24/2015-510) i Smjernicama za rad s učenicima s teškoćama koje je objavilo Ministarstvo znanosti i obrazovanja (link: Ministarstvo znanosti i obrazovanja - Smjernice za rad s učenicima s teškoćama (gov.hr)).	
Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi učenje projektna nastava u kojoj učenici u timu rade zadatak prema uputama, 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.	
Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 praćenje i vrednovanje za učenje koristeći se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Darovitim učenicima proširiti temu, a sve u skladu sa razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje treba provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Životni ciklus čovjeka, 1 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati uloge spolnog sustava u životnom ciklusu čovjeka.		Objasniti uloge spolnog sustava u životnom ciklusu čovjeka.	
Izvesti uz pomoć nastavnika i prema uputama mjerenja i/ili postupke koji su dio pokusa i/ili aktivnosti i bilježiti opažanja uvažavajući etičnost postupka.		Izvesti prema uputama mjerenja i/ili postupke koji su dio pokusa i/ili aktivnosti bilježeći opažanja i uvažavajući etičnost postupka.	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je problemska nastava. Nastavnik navodi stvarne problemske situacije te potiče učenike na pronalaženje rješenja. Promatraju mjere, izvode pokus i/ili sekciju te uz pomoć računalne simulacije/animacije različitih procesa (građa muških i ženskih spolnih organa, oplodnja, razvoj ploda...) opisuju proces nastanka spolnih stanica, zigote i faze razvoja ploda.			
Nastavne teme/cjeline		Pubertet Muški spolni organi Ženski spolni organi Oplodnja, trudnoća i porođaj	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo su jedan od mogućih pristupa te se nastavnike potiče da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi različitih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Zadatak:			
- Kombinacija kromosoma XX i XY određuju primarno spolno obilježje: muške ili ženske spolne organe. - Ulaskom u pubertet djeca započinju proces odrastanja. Navedite sekundarna spolna obilježja dječaka i djevojčica. Izdvoji zajednička sekundarna spolna obilježja. - Poveži organe muškog spolnog sustava s ulogom:			
sjemenik		sazrijevanje i pohrana spermija	
dosjemenici		izlučivanje sekreta za preživljavanje spermija	
prostata		stvaranje muških spolnih stanica	
- Zbog čega je važno redovito voditi evidenciju menstruacijskog ciklusa? Koji su mogući razlozi izostanka menstruacije (poremećaja menstruacijskog ciklusa)? - Plodni dani su dani kada žena može zatrudnjeti. Označi ovulaciju, izračunaj i obilježi plodne dane na brojevnom pravcu za menstruacijski ciklus koji traje 28 dana i 32 dana. - Kako bi se osigurao pravilan rast i razvoj ploda i očuvalo zdravlje trudnice potrebno je u organizam unijeti sve potrebne hranjive tvari stoga prehrana mora biti uravnotežena i raznolika. Istraži koji su neophodni nutrijenti u trudnoći i koja je njihova uloga u razvoju ploda.			
Prijedlog rubrike za vrednovanje zadatka:			
Odgovor na pojedino pitanje	2 boda	1 bod	
1.	Navode fizičke i fiziološke promjene koje se događaju u pubertetu djevojčicama i dječacima te promjene koje su zajedničke.	Navode fizičke i fiziološke promjene koje se događaju u pubertetu samo djevojčicama ili samo dječacima ili samo zajedničke promjene.	

2.	Točno povezuju građu muških spolnih organa s njihovom funkcijom.	Djelomično točno povezuju građu muških spolnih organa s njihovom funkcijom.
3.	Navode da praćenje menstruacijskih ciklusa ukazuje na važne promjene. Iako nepravilnosti u menstruacijskom ciklusu obično nisu ozbiljne, ponekad mogu signalizirati zdravstvene probleme. Navode da izostanak menstruacije može biti uzrokovan: trudnoćom, stresom, promjenama tjelesne mase, poremećajima hormonalnog sustava i bolestima.	Djelomično odgovaraju na pitanje; navode ili samo razloge zbog kojih je važno pratiti menstruacijski ciklus ili samo uzroke izostanka menstruacije.
4.	Navode da se ovulacija događa 14 dana prije sljedećeg menstruacijskog ciklusa te da se za plodno razdoblje žene računaju tri dana prije i dva dana poslije ovulacije.	Navode da se ovulacija događa 14 dana prije sljedećeg menstruacijskog ciklusa, ali ne označavaju plodne dane.
5.	Navode da prehrana u trudnoći treba sadržavati puno voća i povrća, cjelovitih žitarica, proteina i zdrave masti te folne kiseline, kalcija, magnezija, cinka, omega 3 masnih kiselina, vitamina D i željeza i opisuju njihovu ulogu u razvoju ploda.	Navode da prehrana u trudnoći treba sadržavati puno voća i povrća, cjelovitih žitarica, proteina i zdrave masti te folne kiseline, kalcija, magnezija, cinka, omega 3 masnih kiselina, vitamina D i željeza bez opisa uloga ovih tvari u razvoju ploda.

Način bodovanja:

Izvršno	9 – 10
Dobro	6 – 8
Zadovoljavajuće	3 – 5

Učenici s teškoćama

Uz podršku nastavnika navode organe muškog i ženskog spolnog sustava.

Daroviti učenici

Istražuje zašto se trudnicama savjetuje izbjegavanje čišćenja mačjeg pijeska ili rada u vrtu u kojem se kreću mačke. Istražuje što su TORCH infekcije i procjenjuje njihov utjecaj na prvo tromjesečje trudnoće.

Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava učenicima s teškoćama potrebno je pružiti potporu u rješavanju zadataka. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak potrebno je staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške učeniku je potrebna. Darovitim učenicima omogućiti obogaćivanje teme i primjenu primjerenih metoda i oblika rada u skladu sa razlikovnim/individualiziranim kurikulumom, a vrednovanje provoditi u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Spolno zdravlje, 1 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati načine očuvanja spolnog zdravlja, metode planiranja obitelji te važnost izgradnje pozitivne slike o sebi u kontekstu odgovornog spolnog ponašanja.		Povezati načine očuvanja spolnog zdravlja i metode planiranje obitelji s izgradnjom pozitivne slike o sebi u kontekstu odgovornog spolnog ponašanja.	
Izvesti uz pomoć nastavnika i prema uputama mjerenja i/ili postupke koji su dio pokusa i/ili aktivnosti i bilježiti opažanja, uvažavajući etičnost postupka.		Izvesti prema uputama mjerenja i/ili postupke koji su dio pokusa i/ili aktivnosti bilježeći opažanja i uvažavajući etičnost postupka	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je heuristička nastava. Kroz vođeni razgovor učenici donose zaključke o važnosti prevencije spolno prenosivih bolesti koje mogu narušiti reproduktivno zdravlje kao i o značaju odgovornog spolnog ponašanja.			
Nastavne cjeline		Planiranje obitelji. Spolno prenosive bolesti i bolesti spolnog sustava Očuvanje spolnog zdravlja i odgovorno spolno ponašanje Suvremeni aspekti spolnosti	
Načini i primjer vrednovanja			

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo su jedan od mogućih pristupa te se nastavnike potiče da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi različitih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak:

Učenici su podijeljeni u grupe, izvlače kartice s nazivom spolno prenosive bolesti (SPB). Istražuju zadane internetske izvore i odgovaraju na pitanja. Donose zaključke o uzročnicima, simptomima liječenju i prevenciji. Predstavnik pojedine grupe prezentira zaključke te se isti bilježe na školsku ploču i uspoređuju.

	Mikoplazma	HPV	Klamidija	Genitalni herpes	Gonoreja	Ureoplazma	HIV
Što je uzročnik navedene SPB?							
Kako se prenosi navedena SPB?							
Koji su simptomi zaraze kod djevojaka, a koji kod mladića?							
Kako se liječi navedena SPB?							
Kako se može spriječiti zaraza navedenom SPB?							

Rubrika za vrednovanje zadatka:

	2 boda	1 bod
Rezultati istraživanja:	Navode vrstu uzročnika spolno prenosive bolesti, način prijenosa, simptome zaraze za djevojke i mladiće te način liječenja i prevenciju.	Djelomično navode vrstu uzročnika spolno prenosive bolesti, način prijenosa, simptome zaraze za djevojke i mladiće te način liječenja i prevenciju.

Način bodovanja:

Izvršno	9 – 10
Dobro	6 – 8
Zadovoljavajuće	3 – 5

Učenici s teškoćama	Daroviti učenici
Uz podršku nastavnika navode značenje ABC strategije o mogućnostima zaštite i odgovornog spolnog ponašanja.	Istražuje povezanost HPV-a i različitih vrsta malignih oboljenja kod ljudi poput: karcinoma vrata maternice, vulve, penisa, analnog otvora i grla.

Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Kod rada u skupinama voditi računa o heterogenosti te poticajnom okruženju za učenike s teškoćama. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa da polaznici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izradu zadatka. Na takav način 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 kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Potrebno je posebno obratiti pažnju na formulaciju „uz pomoć nastavnika“.

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 gotavljenje toplih predjela. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine gotavljenja 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. Za učenje temeljeno na radu učenici se dijele u obrazovne skupine od 7 do 10 učenika u skupini. 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 gotavljenja toplih predjela	Odabrati i obrazložiti postupak gotavljenja 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 gotavljenja 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 gotavljenju 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 raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	
Radna situacija: Učenici će izraditi i servirati zadanu toplo predjelo.	
Elementi vrednovanja:	
✓ upotreba alata i opreme ✓ odabir namirnica ✓ slijed postupaka ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotavljenja ✓ 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. Za učenje temeljeno na radu učenici se dijele u obrazovne skupine od 7 do 10 učenika u skupini. 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 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.

Primjer zadatka 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 stvarnim ili simuliranim uvjetima organizirati pripreme 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.			
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 radi poticanja 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.

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 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	GOTOVLJENJE JELA IZ JELOVNIKA I MENIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12873		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Gotovljenje jela iz jelovnika i menija, 4 CSVET		
Načini stjecanja skupova 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 jela iz menija i jelovnika. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine pripremanja namirnica i gotovljenja jela iz menija i jelovnika uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti recepturama, odgovarajućim alatima, uređajima i opremom za pripremanje i gotovljenje jela iz menija i jelovnika.		
Ključni pojmovi	Gotovljenje menija, redoslijed gotovljenja		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. zdr C.4.2.A 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 jela iz jelovnika i menija, uvježbavanje organizacije radnih procesa izrade jela iz jelovnika i menija, uvježbavanje izrade samostalno ili u timu jela uz vođenje nastavnika, pripremanje jela za posluživanje.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12873 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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 dobavljalivosti namirnica	Izraditi jelovnik i meni prema sezonalnosti i dobavljalivosti 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-a	
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 organizirati pripremne poslove za izradu jela s jelovnika i menija, pripremati namirnice, gotoviti i pripremiti jelo za posluživanje i primjenjivati 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	Izrada sezonskih jelovnika i menija prema sezonalnosti i dobavljalivosti namirnica Gotovljenje i serviranje jela iz jelovnika i menija
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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 jelovnik ili meni prema zadanoj namjeni uz korištenje sezonskih namirnica. Gotoviti i servirati jela iz izrađenog jelovnika ili menija. Elementi vrednovanja: ✓ sastavnice menija ili jelovnika ✓ korištene sezonske namirnice ✓ 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.	
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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja 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 skupova ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja 20 – 30 %	Oblici učenja temeljenog na radu 50 – 60 %	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika 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, timski rad
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.1. osr C.4.2. pod A.4.1. pod A.4.3. pod B.4.2. pod C.4.1. i 4.2. pod B.4.3. uku D.4/5.2. 2. ikt A.4.3. ikt B.4.3. odr C.4.4.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se problemskim i projektnim zadacima 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.
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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama.

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-a		
Dominantni nastavni sustav SIU-a Poduzetništvo u gastronomiji je problemska nastava koja 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 korištenjem jednostavnih alata dizajniranog razmišljanja kojim 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Izraditi poslovni plan poslovnog pothvata u gastronomiji prema predlošku. Vrednovanje se provodi prema kriterijima vrednovanja: ✓ korištenje alatima za <i>Design Thinking</i>		

- ✓ odabran tržišni trend
- ✓ odabran segment potrošača
- ✓ ispunjen obrazac platna poslovnog modela.

Vršnjačko vrednovanje provodi se temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija te učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju 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-a

Dominantni nastavni sustav SIU-a Marketing u gastronomiji je problemska nastava. Učenici će steći teorijska znanja o marketingu u ugostiteljstvu i korištenju marketinških alata u promociji vlastitog proizvoda i usluge. Učenjem temeljenim na radu učenici će primijeniti usvojeno znanje i razviti marketinške vještine. Naprimjer, temeljem zadanog trenda i tržišnog segmenta osmisliće marketinšku strategiju zadanog turističkog proizvoda. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima 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 marketinških 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
-----------------------	--

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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:

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.

Elementi vrednovanja:

- ✓ ideja
- ✓ potpunost informacija
- ✓ relevantnost informacija
- ✓ estetika
- ✓ korištenje alatima IKT-a.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska i projektna nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju 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 skupova 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 učenjem temeljenim na radu steći vještine gotovljenja, ukrašavanja i serviranja slatkih jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom 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)	osr B.4.2. osr B.4.3. zdr C.4.2.A 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 ili 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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 slastica i objasniti odabir
Pripremiti namirnice za izradu slastice		Odabrati vrstu i količinu namirnica za izradu slastice prema receptu
Odabrati tehnološke i termičke postupke pri proizvodnji slastica		Odabrati i obrazložiti 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-a		
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 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 slastice hrvatske regije izraditi i prezentirati slasticu. 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 ✓ dekoriranje slastice i „tanjura“. Radni zadatak: Usporediti zadane svjetske pravce u slastičarstvu. Elementi vrednovanja: ✓ karakteristike pravca u slastičarstvu ✓ najčešće vrste slastica zadanih pravaca.		
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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

4. RAZRED

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 skupova 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 učenjem temeljenim na radu steći vještine pripremanja, gotovljenja i prezentacije jela i pića hrvatske gastronomije uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom 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)	osr C.5.4. uku A.4/5.3. 3. uku D.4/5.2. 2. ikt C.4.3. ikt C.4.4.		
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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 i opisati postupak izrade jelovnika karakterističnog 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-a	

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 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	Hrvatska gastronomija: - 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Pripremiti i gotoviti 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 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	RAZVOJ PROIZVODA I RECEPTA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13769 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12883		
Obujam modula (CSVET)	7 CSVET Razvoj proizvoda i receptata, 5 CSVET Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja skupova 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 korištenje i osmišljavanje receptata, gotovljenje jela, kreiranje normativa, sastavljanje jelovnika i menija za različite režime prehrane te prilagodbu veličine obroka prigodi. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine za korištenje i osmišljavanje receptata, kreiranje normativa, sastavljanje jelovnika i menija za različite režime prehrane te prilagodbu veličine obroka prigodi uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu.		
Ključni pojmovi	kreiranje receptata, kreiranje normativa, prilagodba obroka namjeni, degustacijski meni, režimi prehrane		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	uku A.4/5.3. 3. uku B.4/5.4. 4. uku A.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu u modulu Razvoj proizvoda i recepata provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Polaznika postupno uvodimo u način kreiranja recepata ugostiteljske kuhinje, gotovljenje prema kreiranom receptu, osmišljavanje proizvoda, kreiranje normativa prema namjeni i prigodi, razvijanje, izradu i serviranje degustacijskog menija koristeći autohtone hrvatske namirnice. 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/13769 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 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Razvoj proizvoda i recepata, 5 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Kreirati recept proizvoda ugostiteljske kuhinje		Kreirati recept proizvoda ugostiteljske kuhinje
Gotoviti jelo prema kreiranom receptu		Gotoviti jelo prema kreiranom receptu
Kreirati normativ pojedinog jela i napitka prema namjeni i prigodi obroka		Kreirati normativ pojedinog jela i napitka prema namjeni i prigodi obroka
Razviti degustacijski meni s najmanje sedam sljedova		Razviti degustacijski meni s najmanje sedam sljedova
Gotoviti jela s degustacijskog menija s najmanje sedam sljedova		Gotoviti jela s degustacijskog menija s najmanje sedam sljedova
Servirati jela s degustacijskog menija s najmanje sedam sljedova		Servirati jela s degustacijskog menija s najmanje sedam sljedova
Predložiti jelo od autohtonih hrvatskih namirnica		Predložiti jelo od autohtonih hrvatskih namirnica
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
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 koristiti standardne recepte u proizvodnji jela, kreirati nove recepte, primjenjivati nove recepte, izrađivati normative za recepte, izrađivati jelovnike i menije prema specifičnim zahtjevima te gotoviti slana i slatka jela od autohtonih hrvatskih namirnica.		
Nastavne cjeline teme		Recepti i novi proizvodi u kuharstvu: -proces razvoja proizvoda u kuhinji -proces kreiranja recepata Kreiranje jelovnika i menija prema zahtjevima gosta Slatka i slana jela od hrvatskih autohtonih namirnica
Načini i primjer vrednovanja		
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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:		
Nastavnik učeniku priprema nekoliko različitih namirnica od kojih učenik samostalno kreira novi recept, gotovi ga i servira uz prezentaciju jela.		
Elementi vrednovanja:		
✓ upotreba alata i opreme ✓ slijed postupaka ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) ✓ 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 u cilju motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške podrške je potrebna učenik. 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju 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 i opisati izradu menija 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-a		
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 učenik heurističkim pristupom samostalno istražuje određene namirnice koje pravilno upotrebljava kod kreiranja jelovnika za određene kategorije potrošača. Rješavanjem problemskih zadataka učenici temeljem 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 da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.		
Primjer vrednovanja: Zadatak: Objasniti osnovna načela različitih režima prehrane (vegetarijanski, veganski, sportski, makrobiotički, bezglutenski, laktozni...) Elementi vrednovanja: ✓ razlikovanje namirnica za pojedini režim prehrane Radna situacija: Izraditi meni za ručak prilagođen za grupu vegana. Elementi vrednovanja: ✓ odabir namirnica u jelima prema zadanom režimu prehrane ✓ odabir jela ✓ pravilno oblikovanje menija sa svim karakteristikama.		
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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom.		

Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulu u cilju poticanja 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/12876 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12875 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12874		
Obujam modula (CSVET)	7 CSVET Svjetske i nacionalne kuhinje, 3 CSVET Inovativne tehnike u kuharstvu, 2 CSVET Prigodni obroci, 2 CSVET		
Načini stjecanja skupova 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 jela svjetskih i nacionalnih kuhinja, korištenje inovativnih tehnika rada u proizvodnji i posluživanju jela, izradu menija i normativa prigodnih obroka te organizaciju rada proizvodno-poslužnog odjela kod pripreme i posluživanja prigodnih obroka. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine pripremanja, gotovljenja jela svjetskih i nacionalnih kuhinja, vještine korištenja inovativnih tehnika rada u proizvodnji i posluživanju jela uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će u radu koristiti recepture, odgovarajuće alate, uređaje i opremu za gotovljenje jela. Osim navedenog, učenici će u stvarnim i simuliranim situacijama osmišljavati menije, izrađivati normative te uvježbavati organiziranje rada proizvodno-poslužnog odjela.		
Ključni pojmovi	svjetske kuhinje, kulturološke kuhinje, nacionalne kuhinje, sporo kuhanje, sferifikacija, obrnuta sferifikacija, pjenice, emulzije, kristalizacija, trenutno smržavanje, gelifikacija, vakuumiranje, prigodni obroci, jednostavni obroci, svečani obroci, koktel-party, buffet, banket		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. zdr C.4.2.A uku B.4/5.4. 4. 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 ili u ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti, gdje će učenici izraditi jelovnik i gotoviti jela specifična za pojedinu svjetsku i nacionalnu kuhinju od namirnica biljnog i životinjskog podrijetla, pripremati, obrađivati i gotoviti namirnice avangardnim tehnikama te se koristiti avangardnim tehnikama kod posluživanja, izrađivati normative za prigodne obroke prema događaju i broju uzvanika, predlagati jela za prigodne obroke te predlagati načine serviranja ili pripreme za transport sukladno prigodi.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12876 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12875 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12874 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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema, stanica za tekući dušik		

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	Opisati povijesni razvoj kuharstva
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	Opisati povijesni utjecaj religije na gastronomiju

Opisati osnove kulturoloških kuhinja	Usporediti osnove kulturoloških kuhinja
Gotovati jela nacionalnih i svjetskih kuhinja	Gotovati jela nacionalnih i svjetskih kuhinja
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
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 gotovati 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 prehranbenim 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: 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: Izraditi jedno jelo svjetske kuhinje, uz primjenu karakterističnih namirnica i postupaka izrade za tu svjetsku kuhinju. Elementi vrednovanja: ✓ odabir karakterističnih namirnica ✓ korištenje autohtonih načina pripreme namirnica ✓ organoleptička svojstva 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja 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	Analizirati avangardne tehnike rada
Primijeniti tehniku rada sporim kuhanjem (sous vide)	Primijeniti tehniku rada sporim kuhanjem (sous vide)
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-a	
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 primjenjivati inovativne tehnike (sporo kuhanje, vakuumske tehnike, sferifikaciju, obrnutu sverifikaciju...). Nastavnik će učenike upoznati s najčešće korištenim inovativnim tehnikama. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima 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 (sous vide) 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 da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija: Temeljem zadanog recepta obaviti pripremne radnje, odabrati tehnike rada uz korištenje avangardne tehnike rada, gotoviti i poslužiti jelo.

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 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja 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-a

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 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, organizaciju rada kuhinje za prigodne obroke, normativima prema prigodi i vrsti obroka izvorima prema preporuci nastavnika.

Nastavne cjeline teme	Prigodni obroci: -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 da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak: Osmisliti ponudu za zadani prigodni obrok. Ponuda treba sadržavati: normative jela, kalkulacije jela, ponudu jela temeljem 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.

Svaki učenik 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE I ENOLOGIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13770 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12880		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Posluživanje jela i pića, 2 CSVET Osnove enologije, 3 CSVET		
Načini stjecanja skupova ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja 10 – 20 %	Oblici učenja temeljenog na radu 60 – 70 %	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika 10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s ulogom posluživanja jela, pića i napitaka te važnosti poslužnog procesa u ugostiteljskom objektu. Učenici će se upoznati s proizvodnjom i vrstama vina, izborom vina uz jela i načinima posluživanja jela, pića i napitaka.		
Ključni pojmovi	posluživanje jela, pića i napitaka, gotovljenje jela pred gostom, catering, vinorodna područja, vrste vina, posluživanje vina, čuvanje vina, enologija		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. osr B.4.3. uku A.4/5.3. 3. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu modula Enologija s gastronomijom provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i u ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenjem temeljenim na radu učenik će uvježbavati obavljanje pripremnih radova za svakodnevne i prigodne obroke, posluživanje jela, pića i napitaka, izradu sredstava ponude jela i pića, gotovljenje jela pred stolom gosta, 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/13770 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Posluživanje jela i pića, 2 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Poslužiti jela, pića i napitke prema gastronomskim pravilima		Poslužiti jela, pića i napitke prema gastronomskim pravilima
Primijeniti različite tehnike posluživanja jela, pića i napitaka		Primijeniti različite tehnike posluživanja jela, pića i napitaka
Dogotoviti jelo pred gostom		Dogotoviti jelo pred gostom
Objasniti posluženo jelo gostu		Prezentirati posluženo jelo gostu
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
Dominantni nastavni sustav u SIU-u Posluživanje jela i pića je problemska nastava. Nastava će se provoditi kombiniranjem izlaganja i demonstracija nastavnika o vrstama, primjeni i pravilnoj uporabi opreme i inventara, pripremnim radovima. Također, vrstama i posluživanju svakodnevnih i prigodnih obroka, pripremi i posluživanju jela, pića i napitaka te učenjem temeljenim na rad tijekom kojeg će učenici u stvarnim ili simuliranim situacijama uvježbavati naučeno. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o posluživanju, opremi i inventaru u posluživanju, postavama stola, načinima posluživanja te sparivanju aperitiva, vina i digestiva s jelima s menija.		
Nastavne cjeline teme		Posluživanje jela, pića i napitaka: -Gastronomska pravila posluživanja -Tehnike posluživanja Dogotavljanje jela pred gostom
Načini i primjer vrednovanja		
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Gotoviti zadano jelo pred stolom gosta i poslužiti ga zadanom tehnikom. U poslužnom odjelu potrebno je obaviti pripreme radove – u suradnji s kuhinjskim odjelom pripremiti glavne namirnice, začine i priloge, odabrati i pripremiti inventar za zadanu tehniku rada, dogotoviti jelo pred gostom i poslužiti jelo. Elementi vrednovanja: ✓ pripremni radovi ✓ dogotavljanje jela pred stolom gosta ✓ tehnika posluživanja		
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama		
Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.		

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> a		Objasniti ulogu <i>sommelier</i> a

Izraditi vinsku kartu na temelju zadanih parametara		Izraditi vinsku kartu na temelju zadanih parametara	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a			
Dominantni nastavni sustav u modulu Osnove enologije bit će problemska nastava. Dio ostvarivanja ishoda iz skupa ishoda učenja provodit će se praktičnim radom u specijaliziranim učionicama/praktikumima i u blagovaonici kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje će učenici primijeniti usvojene vještine. Npr. nastavnik će učenicima 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>a 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Uz zadano jelo preporučiti i prezentirati vino iz hrvatskih vinogorja navedeno u vinskoj karti, otvoriti vino pred gostom i poslužiti ga. Vrednovanje se provodi prema kriterijima: ✓ preporuka vina uz zadano jelo ✓ odabir inventara ✓ izvedba postupka prezentiranja ✓ otvaranje i posluživanja vina ✓ higijensko-ekološki standardi i zaštita na radu ✓ završni radovi. Uz vršnjačko vrednovanje, temeljem unaprijed objašnjenih kriterija, učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.			

NAZIV MODULA	SOCIJALNE VJEŠTINE I UPRAVLJANJE LJUDSKIM POTENCIJALIMA U KUHINJI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12861 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13771		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Socijalne vještine u kuhinji, 2 CSVET Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja skupova 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 interakcija s drugima u poslovnom okruženju s ciljem poboljšanja međuljudskih odnosa i komunikacije. Ukazati učenicima kako poslovna komunikacija utječe na međuljudske odnose i povećanje razine profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama te osposobiti učenike za asertivnu komunikaciju i učinkovito rješavanje sukoba. Poseban naglasak se stavlja na iznalaženje najboljih rješenja za vođenje poslova u ugostiteljstvu sukladno standardima timske rada i efikasnog upravljanja ljudskim potencijalima.
Ključni pojmovi	psihički procesi, emocionalna inteligencija, komunikacija, bonton, poslovna komunikacija, sukob, asertivnost, aktivno slušanje, stres
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.5.2. osr A.5.3. osr B.4.2. osr B.4.3. osr B.5.1. osr C.4.1. osr C.4.2. pod A.4.1. pod A.4.2. zdr B.4.1.A zdr B.5.1.A zdr B.5.2.A uku C.4/5.1. 1. uku C.4/5.2. 2. uku C.4/5.4. 4.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se problemskim zadacima, primjerice, na simuliranoj situaciji konflikta na radnom mjestu u kojem sudjeluje i učenik. Učenik treba analizirati vlastito ponašanje, 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 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13771 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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama.

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 radnoj okolini
Analizirati vlastita ponašanja u stresnim situacijama pri radu	Analizirati vlastita ponašanja u stresnim situacijama pri radu
Primijeniti etička načela u poslovnom okruženju	Primijeniti etička načela u poslovnom okruženju
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav je programirana nastava. Znanja i vještine stežu se postepeno, a učenici nakon teorijskog uvoda nastavnika o komunikaciji i elementima komunikacijskog procesa, vrstama komunikacije, ulozi emocija u komunikaciji, ponašanju u stresnim situacijama te tehnikama asertivnosti kroz različite projektne i problemske zadatke i simulacije radnih situacija uvježbavaju usvojena znanja i vještine. Poseban naglasak stavlja se na iskustveno učenje učenika sudjelovanjem u simulacijama situacija na radnom mjestu, radu i grupama i analizama prezentiranih primjera. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika kojima 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Nakon sudjelovanja u zadanoj simuliranoj situaciji na radnom mjestu, analizirati vlastito ponašanje, definirati moguće uzroke i posljedice te predložiti moguća poboljšanja komunikacije. Temeljem zaključaka prezentirati analizu ostalim učenicima i nastavniku.	
Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima: ✓ primjena teorijskog znanja ✓ analiza simulirane situacije ✓ kreativnost u rješavanju problema.	
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 nove sadržaje nadogradnjom već usvojenih, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Rasporediti zaduženja u kuhinji	Rasporediti zaduženja u kuhinji
Planirati radno vrijeme osoblja u ugostiteljskoj kuhinji poštujući zakonsku regulativu	Planirati radno vrijeme osoblja u ugostiteljskoj kuhinji u nepredviđenoj situaciji poštujući zakonsku regulativu
Primijeniti principe timskog rada u ugostiteljskoj kuhinji	Primijeniti principe timskog rada u ugostiteljskoj kuhinji u kriznoj situaciji
Razlikovati metode i tehnike praćenja i evaluacije rada zaposlenika u ugostiteljskoj kuhinji	Analizirati metode i tehnike praćenja i evaluacije rada zaposlenika u ugostiteljskoj kuhinji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav SIU-a Upravljanje ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu je problemska nastava, koje se realizira u učionicama, specijaliziranim učionicama/praktikumima i u ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenje temeljeno na radu realizira se iskustvenim učenjem učenika sudjelovanjem u simulacijama i stvarnim situacijama na radnom mjestu, radu i grupama i analizama prezentiranih primjera. Samostalni rad učenika uključuje produbljivanje znanja o upravljanju ljudskim potencijalima u ugostiteljstvu literaturom i izvorima po preporuci nastavnika.	
Nastavne cjeline teme	Radno pravo i zaštita na radu Timski rad Izrada zaduženja i rasporeda rada Upravljanje učinkovitošću zaposlenika
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Temeljem zadanog radnog zadatka isplanirati i izraditi popis potrebnih djelatnika prema zaduženjima te formirati tim potreban za izvršenje radnog zadatka poštujući mjesečni raspored rada zaposlenika i zakonsku regulativu.	
Elementi vrednovanja: ✓ izrada popisa potrebnih djelatnika prema zadatku ✓ formiranje timova ✓ obrazloženje formiranja timova	

✓ uvažavanje zakonske regulative pri izradi rasporeda ✓ smislenost rasporeda.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska i projektna nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

3.2. IZBORNI STRUKOVNI 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 skupova 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 enogastroturističkih proizvoda te upoznati primjere dobre prakse u Hrvatskoj i svijetu. Učenici će steći znanja o gastroturizmu i enoturizmu kao poticateljima razvoja lokalne zajednice, kao i načinima podizanja 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)	osr B.4.1. osr C.4.2. pod B.4.3. uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku D.4/5.2. 2. ikt C.4.3. 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 vezane za eno i gastroturizam 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.		

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“)
Navesti 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 turizma
Osmisliti turistički proizvod eno i gastro turizma	Osmisliti i kritički prosuditi turistički proizvod eno i gastro turizma

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a

Dominantni nastavni sustav u SIU-u Enoturizam i gastroturizam je projektna nastava, kojom će učenik steći znanja o obilježjima enoturizma i gastroturizma. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula problemskom nastavom učenici produbljuju i povezuju dobiveno teorijsko znanje te ga povezuju s primjerima dobre prakse u svijetu i Hrvatskoj osmišljavajući inovativne turističke proizvode povezane s enoponudom i gastroponudom Hrvatske. Kroz samostalni istraživački rad učenike se potiče na istraživanje enoturizma i gastroturizma, inovativnih pristupa valorizaciji gastronomije u turizmu.

Nastavne cjeline teme	Gastronomija kao pokretač razvoja lokalne zajednice Gastronomija kao dio turističkog proizvoda Gastroturizam Enoturizam Profil enogastroposjetitelja Primjeri dobre prakse enogastroturizma 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 enoturizma i gastroturizma 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 alatima IKT-a.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska i projektna nastava gdje se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

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 skupova 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 samostalnu primjenu postupaka fermentacije i kiseljenja namirnica. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine provođenja postupaka fermentacije i kiseljenja uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti recepturama, odgovarajućim alatima, uređajima i opremom za fermentaciju i kiseljenje.		
Ključni pojmovi	fermentacija, kiseljenje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	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.		
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. Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 vlažnost 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-a	
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 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 kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o postupcima fermentacije i kiseljenja namirnica.	
Nastavne cjeline teme	Osnove fermentacije: -Vrste fermentacija -Proces fermentiranja -Fermentiranje Osnove kiseljenja: -Vrste kiseljenja -Proces kiseljenja -Kiseljenje
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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:

Prema zadanoj namirnici provesti proces fermentacije.

Elementi vrednovanja:

- ✓ priprema namirnica za fermentiranje
- ✓ izvedba fermentacije
- ✓ organoleptička svojstva fermentirane namirnice

Radna situacija 2:

Ukiseliti zadanu namirnicu.

Elementi vrednovanja:

- ✓ priprema namirnica za kiseljenje
- ✓ izvedba kiseljenja
- ✓ organoleptička svojstva 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

NAZIV MODULA	KOMUNIKACIJA U VEZI SA ZAPOSŁJAVANJEM		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8758		
Obujam modula (CSVET)	1 CSVET Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem, 1 CSVET		
Načini stjecanja skupova ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja 30 – 40 %	Oblici učenja temeljenog na radu 45 – 55 %	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika 10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine učenika kroz upoznavanje učenika s pravilima profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama te osposobiti učenike za predstavljanje poslodavcu.		
Ključni pojmovi	Komunikacija, razgovor za posao, životopis, pravila poslovne komunikacije		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	osr A.4.1. osr A.4.2. osr A.4.3. osr A.4.4. osr C.4.3. osr C.4.4. osr C.5.2. 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. 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 koje učenik koristeći stečena znanja i vještine, izrađuje prijavu za posao, priprema se za razgovor za posao te prilagođava svoju komunikaciju zadanoj situaciji.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8758 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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Modul/skup ishoda učenja se obavezno izvodi zajedno s jednim od ponuđenih izbornih modula u 2. godini obrazovanja

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 se pravilima 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 se realizira 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 naglasak stavlja se 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 samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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.	
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 učenici s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Na takav način 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 se kvalitetnim, konstruktivnim i poticajnim povratnim informacijama u cilju 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.

3. RAZRED

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 skupova ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja 10 – 20 %	Oblici učenja temeljenog na radu 60 – 70 %	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika 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. Pritom 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)	osr A.4.4. osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu modula 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 kruhova
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	

Dominantni nastavni sustav učenje je 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 kruha, izrađivati, gotoviti i oblikovati različite vrste kruhova.	
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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 tijesta, izraditi kruh te prezentirati izrađeni kruh. Usmeno ili pisano opisati tehnološki postupak proizvodnje izrađenog kruha.	
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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

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 skupova 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 učenjem temeljenim na radu steći vještine provođenja postupaka dimljenja i sušenja uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti recepturama, odgovarajućim alatima, uređajima i opremom za dimljenje i sušenje.		
Ključni pojmovi	Dimljenje, sušenje, rasol		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.4. osr B.4.2. zdr C.4.2.A. 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 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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-a	
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 dimljenje i sušenje te provoditi postupke 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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. Opisati postupak dimljenja ili sušenja do gotovog proizvoda. 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

NAZIV MODULA	SAMONIKLO BILJE U KUCHARSTVU
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 skupova 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 učenjem temeljenim na radu steći vještine upotrebe samoniklog bilja u kuharstvu uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti recepturama, odgovarajućim alatima, uređajima i opremom za gotovljenje samoniklog bilja.		
Ključni pojmovi	samoniklo bilje kao jelo, samoniklo bilje kao začín, samoniklo bilje kao dekoracija u jelu		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. osr C.4.2. osr C.4.4. osr C.5.4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku C.4/5.3. 3. uku D.4/5.2. 2. 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, 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. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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
Opisati temeljne značajke samoniklog bilja	Analizirati temeljne značajke samoniklog bilja
Opisati povijest upotrebe jestivog i začinskog bilja	Opisati povijest upotrebe jestivog i začinskog bilja
Izraditi kalendar branja bilja	Izraditi i opisati izradu kalendara branja bilja
Skladištiti svježe bilje	Skladištiti i opisati skladištenje svježeg bilja
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	Razlikovati načine pripreme samoniklog bilja
Gotoviti samoniklo bilje	Gotoviti samoniklo bilje
Konzervirati samoniklo bilje	Konzervirati samoniklo bilje
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Nastavnik prezentira samoniklo bilje i njegovu primjenu u kuharstvu. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog SIU-a učenici produbljuju i povezuju dobiveno teorijsko znanje o samoniklom bilju, njegovim nutritivnim vrijednostima i upotrebi u proizvodnji, gotovljenju i serviranju jela. Projektom nastavom učenike se upućuje na samostalno istraživanje karakteristika samoniklog jestivog bilja i njegove primjene u kuharstvu te učenjem temeljnom na radu koriste stečena znanja u primjeni samoniklog bilja 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 začín

	-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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 sukladno godišnjem dobu odabire samoniklo bilje u svojoj okolini te sastavlja popis bilja i kalendar branja. Ubire samoniklo bilje koje će koristiti u jelima te sukladno vrsti i karakteristikama bilja ispravno ga skladišiti. Dio bilja stavlja u proces sušenja, a dio konzervira. Prema zadanom jelu koje će izrađivati predlaže uporabu ubranog samoniklog bilja. Učenik za zadano samoniklo bilje treba opisati njegove karakteristike, moguću upotrebu u kuharstvu, navesti najčešće tradicionalne načine pripreme te predložiti i obrazložiti moguće primjene u kuharstvu.	
Elementi vrednovanja:	
✓ opis organoleptičkih karakteristika samoniklog bilja ✓ prijedlog uporabe samoniklog bilja u kuharstvu ✓ tehnike pripreme samoniklog bilja na tradicionalni način.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi projektna nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

4. RAZRED

NAZIV MODULA	PEKARSKI PROIZVODI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13772		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Pekarski proizvodi, 3 CSVET		
Načini stjecanja skupova 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 peciva, pekarskih proizvoda i raznih punjenja za pekarske proizvode. Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine pripremanje peciva, pekarskih proizvoda i raznih punjenja uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti recepturama, odgovarajućim alatima, uređajima i opremom za pripremanje peciva, pekarskih proizvoda i raznih punjenja.		
Ključni pojmovi	pekarski proizvodi, polugotovi pekarski proizvodi, punjenja za pekarske proizvode, peciva		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.5.4. osr B.4.3. osr C.5.1. zdr C.4.2.A uku A.4/5.3. 3.		

Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i/ili u ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Kroz učenje temeljeno na radu koristit će se tehnološkim i termičkim postupcima za izradu pekarskih proizvoda, izrađivat će se različite vrste peciva i ostalih pekarskih proizvoda, izraditi osnovna vrsta punjenja te različite vrste polugotovih pekarskih proizvoda.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13772 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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Pekarski proizvodi, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Odabrati tehnološke i termičke postupke za izradu pekarskih proizvoda	Predložiti tehnološke i termičke postupke za izradu pekarskih proizvoda
Izraditi različite vrste peciva i ostalih pekarskih proizvoda	Izraditi različite vrste peciva i ostalih pekarskih proizvoda
Objasniti osnovne vrste punjenja za pekarske proizvode	Usporediti osnovne vrste punjenja za pekarske proizvode
Izraditi različite vrste polugotovih pekarskih proizvoda	Izraditi različite vrste polugotovih pekarskih proizvoda
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu, koje se provodi u školskom praktikumu i/ili kod poslodavca u konkretnom radnom okruženju gdje se polaznika uvodi u svijet rada te omogućuje sudjelovanje u radnom procesu u kontroliranim uvjetima dok ne stekne pune kompetencije izrade peciva i ostalih pekarskih proizvoda polugotovih pekarskih proizvoda te punjenja za pekarske proizvode. Učenik savladava teorijska znanja o pekarskim proizvodima te u školskom praktikumu nastavnik priprema različite pekarske proizvode. Samostalnim radom učenici produbljuju znanja o različitim vrstama pekarskih proizvoda proučavanjem literature, internetskih izvora i videomaterijala prema preporuci nastavnika.	
Nastavne cjeline teme	Peciva i drugi pekarski proizvodi Slani i slatki pekarski proizvodi Izrada pekarskih proizvoda Izrada punjenja (fila) za pekarske proizvode Izrada pekarskih poluproizvoda
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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:	
Prema zadanoj recepturi izraditi pekarski proizvod te ga prezentirati.	
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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja 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 – <i>carving</i> , 2 CSVET Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu, 1 CSVET		
Načini stjecanja skupova 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)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za samostalno rezbarenje namirnica korištenjem različitih tehnika rezbarenja namirnica (<i>carvinga</i>). Učenici će učenjem temeljenim na radu steći vještine rezbarenja namirnica uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti odgovarajućim alatima, uređajima i opremom za izradu dekoracija tehnikama rezbarenja.		
Ključni pojmovi	rezbarenje (<i>carving</i>), dekoracija, eksponat		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.3. osr A.5.4. osr C.5.1. zdr C.4.2.A uku A.4/5.3. 3. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu provodi se u specijaliziranoj učionici/praktikumu i ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u 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 carvinga, analizu organoleptičkih svojstava i čuvanje 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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. 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 carving	Odabrati i pripremiti namirnice za carving
Opisati tehnike carvinga	Usporediti tehnike carvinga
Izraditi dekoraciju tehnikama carvinga	Izraditi dekoraciju tehnikom carvinga
Izraditi eksponat tehnikama carvinga	Izraditi eksponat tehnikama carvinga
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Ishodi učenja skupa ishoda učenja Rezbarenje namirnica – <i>carving</i> stežu se učenjem temeljenim na radu. Nastavnik iznosi ključne pojmove o priboru za rezbarenje, o namirnicama prikladnim za rezbarenje, o tehnikama <i>carvinga</i> , izradi dekoracija rezbarenjem, izradi cvjetnog aranžmana tehnikama rezbarenja te demonstracijom prikazuje tehnike i izradu dekoracija. Kroz praktični rad učenici uvježbavaju tehnike rezbarenja i izradu dekoracija nakon demonstracije nastavnika. Kroz samostalni rad učenici produbljuju znanja o alatima za izradu, radnom prostoru, održavanju namirnica za carving, osnovama rezbarenja, održavanju izrađenih aranžmana, dostupnosti namirnica i ukrašavanju <i>buffet</i> -stolova.	
Nastavne cjeline teme	Rezbarenje namirnica – <i>carving</i> : -Povijest rezbarenja namirnica -Alati za rezbarenje namirnica -Osnove rezbarenja namirnica

	-Izrada eksponata i dekoracija rezbarenjem
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Izraditi zadane dekoracije ili eksponate od zadane namirnice tehnikama rezbarenja. 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

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-a	
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 ekološki zbrinjavati otpad i predlagati načine iskorištavanja otpada nastalog carvingom. Nastavnik iznosi ključne pojmove o otpadu koji nastaje prilikom izrade hladnih izložaka i rezbarenjem namirnica tehnikom carvinga, 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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 izradom 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

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 skupova 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 učenjem temeljenim na radu steći vještine izrade hladnih izložaka uz poštivanje pravila higijene i zaštite na radu. Pritom će se u radu koristiti odgovarajućim namirnicama, alatima, uređajima i opremom za izradu hladnih izložaka.		
Ključni pojmovi	hladni izložak, sredstva za želiranje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.4.3. osr B.4.3. zdr C.4.2.A uku A.4/5.3. 3. uku D.4/5.2. 2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu u modulu Hladni izložci 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 se postupno uvodi u upoznavanje kuhinjskog alata, opreme i inventara, postupak pripreme hladnih izložaka sukladno namirnici i namjeni, izradu hladnih izložaka raznim tehnikama, analizu organoleptičkih svojstava i čuvanje 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 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. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u grupama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Hladni izložci, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Obrazložiti upotrebu hladnih izložaka u kuharstvu	Obrazložiti 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
Odabrati postupak pripreme hladnih izložaka sukladno namirnici i namjeni	Analizirati različite postupke pripreme hladnih izložaka
Objasniti ulogu sredstava za želiranje kod hladnih izložaka	Razlikovati ulogu različitih sredstava za želiranje kod hladnih izložaka

Izraditi hladne izložke	Izraditi hladne izložke
Analizirati organoleptička svojstva hladnih izložaka	Analizirati organoleptička svojstva hladnih izložaka
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav u SIU-u Hladni izložci je učenje temeljeno na radu, gdje će učenici 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 izložke i analizirati organoleptička svojstva hladnih izložaka. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature i videozapisa prema preporuci nastavnika s tematikom izrade hladnih izložaka.	
Nastavne cjeline teme	Hladni izložci: -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 da primijene svoje znanje i kreativnost 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 uputama i zadanim namirnicama izraditi hladni izložak.	
Elementi vrednovanja:	
✓ upotreba alata i opreme ✓ slijed postupaka rada ✓ održavanje higijene tijekom radnog procesa ✓ vrijeme i temperatura gotovljenja ✓ organoleptička svojstva (izgled, miris, okus, tekstura, konzistencija...) ✓ estetski izgled i kompozicija boja ✓ upotreba svih zadanih namirnica.	
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 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 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.	

NAZIV MODULA	PREZENTACIJSKE VJEŠTINE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13482 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13483		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Kulturno povijesna baština zavičaja, 1 CSVET Vještine prezentiranja, 2 CSVET		
Načini stjecanja skupova ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	40 – 50 %	40 – 50 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	Izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s načinima interpretacije baštine u svrhu stvaranja inovativnih proizvoda u gastronomiji te osposobiti učenike za pripremu prezentacija i prezentiranje obrađene teme te ovladavanje strahom od javnog nastupa.		

	Učenici će učenjem temeljenim na radu steći prezentacijske vještine primjenjujući elemente i strukturu javnog govora uz korištenje IKT alata.
Ključni pojmovi	govornik, poruka, informacija, slušatelj, komunikacijski kanali, interferencija, upravljanje vremenom, javni govori, kulturna baština, materijalna i nematerijalna kulturna baština, valorizacija kulturnog nasljeđa
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr A.5.2. osr A.5.3. osr B.4.2. osr B.4.3. osr B.5.1. pod A.4.1. pod A.4.2. zdr B.4.1.A zdr B.4.2.A zdr B.4.2.C zdr B.5.1.A uku A.4/5.3. 3. uku A.4/5.4. 4. uku C.4/5.4. 4. uku D.4/5.2. 2. ikt C.4.3. ikt C.4.2. ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.5.3.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se problemskim i projektnim zadacima u kojima će učenici u stvarnim ili simuliranim uvjetima npr. prezentirati izrađeno jelo, koristeći stečena znanja i vještine terminologijom prikladnom za ciljanu skupinu kojoj prezentira.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13482 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/13483 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:	Kulturno povijesna baština zavičaja, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Naveći kulturnu baštinu zavičaja	Povezati kulturnu baštinu zavičaja s povijesnim razdobljima
Razlikovati materijalnu i nematerijalnu baštinu zavičaja	Analizirati obilježja materijalne i nematerijalne baštine zavičaja
Argumentirati vrijednosti kulturne baštine zavičaja	Kritički prosuđivati vrijednost kulturne baštine u turističkom proizvodu zavičaja
Predložiti mogućnosti turističke valorizacije kulturnog nasljeđa zavičaja kroz ugostiteljstvo	Predložiti mogućnosti turističke valorizacije kulturnog nasljeđa zavičaja kroz ugostiteljstvo
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav u SIU-u je projektna nastava kojom će učenik steći znanja o elementima i obilježjima kulturne baštine zavičaja. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula programiranom nastavom učenici produbljuju i povezuju dobiveno teorijsko znanje o elementima i obilježjima kulturne baštine s posebnim naglaskom na kulturna dobra koja se mogu valorizirati u kuharstvu.	
Nastavne cjeline/teme	Kulturna baština Kulturna baština zavičaja Valorizacija kulturne baštine zavičaja u kuharstvu
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Učenik treba samostalno odabrati određeno kulturno dobro u destinaciji i predstaviti moguće modele turističke valorizacije kroz kuharstvo.	
Elementi vrednovanja:	
✓ obrazloženje odabira kulturnog dobra	
✓ prijedlog modela turističke valorizacije kroz kuharstvo.	

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi heuristička nastava tijekom koje učenici samostalno rade, potrebno je učenicima s teškoćama posvetiti dodatnu pažnju i vrijeme. Osim toga, poželjno je u pomoć učenicima s teškoćama uključiti i ostale učenike, a posebno darovite učenike. Na takav način učenici imaju priliku učiti i raditi 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 u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Vještine prezentiranja, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Koristiti IKT alate u oblikovanju prezentacije	Izraditi prezentaciju korištenjem IKT alata
Objasniti povezanost elemenata javnog govora	Analizirati povezanost elemenata javnog govora
Primijeniti strukturu javnog govora pri izradi prezentacije	Kreirati strukturu javnog govora pri izradi prezentacije
Prezentirati temu/jelo pred publikom u skladu s idejom i konceptom	Prezentirati temu/jelo pred publikom u skladu s idejom i konceptom

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantni nastavni sustav SIU-a Prezentacijske vještine je problemska nastava. Nakon stečenog početnog znanja učenici uz mentoriranje nastavnika pretražuju i pronalaze potrebne informacije i izrađuju prezentacije iz zadanih tema. Samostalnim prezentiranjem ispred publike prolaze proces iskustvenog učenja te samovrednovanjem i vrednovanjem kao učenjem stječu dodatan uvid u vlastito stečeno znanje i vještine prezentiranja.	
Nastavne cjeline teme	Elementi javnog govora Struktura javnog govora i izrada prezentacije Vrste javnog govora Strah od javnog nastupa

Načini i primjer vrednovanja
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost 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: Prema zadanoj temi i vremenu pripreme i prezentiranja, pripremiti prezentaciju uz korištenje IKT alata i sinopsis te prezentirati obrađenu temu (postupak gotovljenja jela, tehniku, jelo, namirnice...). Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima: ✓ primjena IKT alata ✓ vještine prezentiranja ✓ kreativnost u izradi prezentacije. Vršnjačko vrednovanje provodi se temeljem unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija te učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama
Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koriste problemska i projektna nastava u kojima se učenici stavljaju u realne radne 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. Na takav način svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi sa 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 učenja korištenjem kvalitetnih, konstruktivnih i poticajnih povratnih informacija u cilju 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, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporuča se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje provoditi sukladno razlikovnom/individualiziranom kurikulumu u cilju poticanja 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 kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18).

Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija *kuharski tehničar / kuharska tehničarka* završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada koji uključuje praktični rad te provjerom ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula.

Završni rad projektni je zadatak u kojem 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 *kuharski tehničar / kuharska tehničarka*.