



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

KLASA: 602-03/24-05/00038
URBROJ: 533-05-24-0013

Zagreb, 6. studenoga 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), a u vezi s člankom 65. stavkom 3. 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, 94/13, 152/14, 7/17, 68/18, 98/19, 64/20, 133/20, 151/22 i 156/23), ministar znanosti, obrazovanja i mladih donosi

ODLUKU
o uvođenju posebnog kurikula za stjecanje kvalifikacije
POMOĆNI KONOBAR / POMOĆNA KONOBARICA (078100) u sektoru
TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

I.

Ovom Odlukom donosi se posebni kurikulum za stjecanje kvalifikacije POMOĆNI KONOBAR/POMOĆNA KONOBARICA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO.

II.

Sastavni dio ove Odluke je posebni kurikulum za stjecanje kvalifikacije POMOĆNI KONOBAR/POMOĆNA KONOBARICA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO iz točke I. ove Odluke.

III.

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

MINISTAR

prof. dr. sc. Radovan Fuchs

REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I MLADIH

**POSEBNI KURIKUL
ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE
POMOĆNI KONOBAR / POMOĆNA KONOBARICA**

Zagreb, listopad 2024.

Popis kratica

CSVET – Obujam ishoda učenja na razini ciklusa

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.

SADRŽAJ:

1. OPĆI DIO POSEBNOG KURIKULA.....	5
2. NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA.....	7
3. SASTAVNICE POSEBNOG KURIKULA.....	9
3.1. POSEBNI KURIKULI NASTAVNIH PREDMETA	9
3.2. POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA	10
4. RAZRADA MODULA	13
1. RAZRED.....	13
ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU	13
OPREMA U UGOSTITELJSTVU	15
HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU	17
PRIPREMNI POSLOVI NA ODJELU HRANE I PIĆA.....	22
2. RAZRED.....	27
SKLADIŠTENJE NAMIRNICA.....	27
ZBRINJAVANJE OTPADA U POMOĆNIM UGOSTITELJSKIM ZANIMANJIMA	29
POMOĆNI POSLOVI U PRIPREMNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA.....	31
POMOĆNI POSLOVI POSLUŽIVANJA HRANE I PIĆA	33
INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU	35
3. RAZRED.....	38
POSLOVNA KOMUNIKACIJA POMOĆNOGA KONOBARA	38
POMOĆNI POSLOVI U ZAVRŠNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA	40
POMOĆNI POSLOVI ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA	42
5. ZAVRŠNI RAD	45

1. OPĆI DIO POSEBNOG KURIKULA

OPĆE INFORMACIJE O POSEBNOG KURIKULU		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo	
Naziv kurikula strukovnog obrazovanja	Pomoćni konobar / Pomoćna konobarica	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Pomoćni konobar / Pomoćna konobarica	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	3	
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	126 CSVET	
Obujam ishoda učenja na razini ciklusa (CSVET)	4. ciklus	5. ciklus
	42 CSVET	84 CSVET
Pokazatelji na temelju kojih je izrađen posebni kurikulum		
Popis standarda zanimanja	Popis standarda kvalifikacije	Sektorski kurikulum
Pomoćni konobar / Pomoćna konobarica https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/497	Pomoćni konobar / Pomoćna konobarica https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422	
Uvjeti za upis posebnog kurikula / programa obrazovanja	Kvalifikacija na 1. razini HKO-a. Dokaz o nepostojanju zdravstvenih kontraindikacija za navedenu kvalifikaciju sukladno važećem popisu zdravstvenih zahtjeva izdanom od strane nadležnoga ministarstva.	
Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa strukovnog obrazovanja)	Stečenih najmanje 126 CSVET bodova (najmanje 60 CSVET bodova na razini 3 ili višoj razini ishoda učenja), od kojih je 83 CSVET bodova iz strukovnog dijela kvalifikacije i 43 boda iz općeg obrazovanja te izrađen i obranjen završni rad,	
Uvjeti i načini obrazovanja u okviru obrazovnog programa	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). Kriteriji prelaska u višu godinu obrazovanja uspješno su završeni moduli prethodne godine obrazovanja. Učenje temeljeno na radu provodit će se u ustanovi za strukovno obrazovanje te uključuje razdoblja učenja temeljenog na radu u školi, regionalnim centrima kompetentnosti i kod poslodavaca. Obrazovanje završava izradbom i obranom završnog rada, kojim se stječe kvalifikacija pomoćni konobar / pomoćna konobarica.	
Horizontalna prohodnost (preporuke)	Nakon završene škole učenici su osposobljeni za samostalno obavljanje pomoćnih poslova unutar ugostiteljskog objekta. U sustavu cjeloživotnog učenja, osim stjecanja inicijalne kvalifikacije, mogu se uključiti u programe osposobljavanja i	

	usavršavanja te prekvalifikacije u skladu s potrebama tržišta rada te osobnim interesima i mogućnostima.
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Nakon stečene kvalifikacije pomoćni konobar / pomoćna konobarica moguć je nastavak obrazovanja na razinu 4.1. HKO-a.
Oblici učenja temeljenog na radu u okviru posebnog kurikula	Učenje temeljeno na radu integrirano je u posebni kurikulum kroz rješavanje problemskih zadataka koji se mogu simulirati u školskim specijaliziranim učionicama / praktikumima / radionicama, regionalnim centrima kompetentnosti ili kod poslodavca. Zadatci za učenje i vježbe osmišljeni su tako da odgovaraju stvarnim radnim situacijama radnog mjesta.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu posebnog kurikula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema.
Ciljevi posebnog kurikula: Učenici će moći:	
1. nositi propisanu radnu odjeću pri izvršavanju zadataka 2. primijeniti pravila za održavanje osobne higijene, higijene radnog prostora i odgovarajuće radne odjeće 3. održavati radni prostor u skladu s postojećim propisima ugostiteljskog objekta i higijensko-sanitarnim propisima 4. održavati urednost i čistoću pribora, posuđa, opreme i uređaja u ugostiteljskim prostorijama 5. razlikovati vrstu i namjenu opreme, uređaja, inventara i namirnica u ugostiteljskom objektu 6. pripremiti i dopuniti inventar za dnevno poslovanje 7. pripremiti prostor za posluživanje hrane i pića uz nadzor 8. koristiti se inventarom, opremom i uređajima pri posluživanju uz nadzor 9. sudjelovati u pripremnim i završnim radovima u ugostiteljskom objektu 10. sudjelovati u skladištenju namirnica 11. obaviti pomoćne poslove prema nalogu (pranje, čišćenje i dezinficiranje ugostiteljskih prostora) 12. komunicirati unutar ugostiteljskog objekta prema načelima poslovne hijerarhije, etike i poslovnog bontona 13. koristiti se informacijsko-komunikacijskom tehnologijom na osnovnoj razini radi poslovnog komuniciranja 14. komunicirati u govoru na hrvatskom i jednom stranom jeziku na osnovnoj razini 15. provoditi zbrinjavanje otpada sukladno zakonskim propisima zaštite okoliša i održivog razvoja.	
Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe posebnog kurikula	- vanjsko vrednovanje i praćenje nastavnika - prolaznost učenika nakon završetka školovanja - prolaznost učenika na završnom radu - samovrednovanje nastave

2. NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA

NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE POMOĆNI KONOBAR / POMOĆNA KONOBARICA						
PREDMETNI KURIKUL / MODUL	RAZRED, TJEDNI BROJ SATI, BODOVI					
	1.	CSVET	2.	CSVET	3.	CSVET
	sati/tj.	godišnje	sati/tj.	godišnje	sati/tj.	godišnje
OBVEZNI						
Hrvatski jezik	3	4	3	4	3	3
Politika i gospodarstvo					1	1
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2	2	2	2
Matematika	3	4	2	2	2	2
Informatika	1	1	1	1	1	1
Strani jezik	1	1	1	1	1	1
Čovjek i okolina	1	1	1	1		
UKUPNO I	11	13	10	11	10	10
IZBORNI						
Vjeronauk/Etika	1	1	1	1	1	1
Domaćinstvo / Tehnička kultura	1	1	1	1	1	1
DRUGI OBLICI NASTAVE						
Sat razrednog odjela	1	1	1	1	1	1
UKUPNO II	3	3	3	3	3	3
STRUKOVNI						
TEHNOLOGIJA ZANIMANJA						
Zaštita na radu u ugostiteljstvu	1	2				
Oprema u ugostiteljstvu	3	4				
Skladištenje namirnica			3	4		
Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanja			1	2		
Poslovna komunikacija pomoćnog konobara					3	5
STRUČNA PRAKSA						
Higijena u ugostiteljstvu	7	10				
Pripremni poslovi na odjelu hrane i pića	7	10				
Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića			6	8		
Pomoćni poslovi posluživanja hrane i pića			6	8		
Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu			2	4		
Pomoćni poslovi u završnim radovima odjela hrane i pića					8	10
Pomoćni poslovi čišćenja i održavanja					12	16
UKUPNO III	18	26	18	26	23	31
UKUPNO I+II+III	32	42	31	40	36	44
DRUGI OBLICI RADA						
Program produženoga stručnog postupka ¹ (tjedno/godišnje)	18 (630)		18 (630)		18 (576)	

¹Program produženoga stručnog postupka (PSP) posebnost je programa za učenike s teškoćama u razvoju te kao takav nije opterećenje nego način i prilika za poticanje razvoja cjelokupnoga učenikova potencijala. Nije obvezan za učenike. Najveći je broj sati tjedno 18, no , ovisno o potrebi, učenik može biti uključen u manji broj sati dnevno/tjedno/godišnje.

3. SASTAVNICE POSEBNOG KURIKULA

3.1. POSEBNI KURIKULI NASTAVNIH PREDMETA

Posebni kurikuli nastavnih predmeta Hrvatski jezik, Politika i gospodarstvo, Tjelesna i zdravstvena kultura, Matematika, Informatika, Strani jezik, Čovjek i okolina, Vjeronauk, Etika, Domaćinstvo i Tehnička kultura provode se temeljem [Odluke o donošenju Posebnoga nastavnog programa za osnovnu i srednju školu za učenike s teškoćama u razvoju.](#)

3.2. POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA

POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				83 CSVET	66 %	
ŠIFRA MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL/ NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU		Zaštita na radu u ugostiteljstvu	2 CSVET	4.	
	OPREMA U UGOSTITELJSTVU		Oprema u ugostiteljstvu	4 CSVET	4.	4 CSVET
	HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU		Osobna higijena u ugostiteljstvu Higijena radnog prostora Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora	10 CSVET	4.	
	PRIPREMNI POSLOVI NA ODJELU HRANE I PIĆA		Pomoćni poslovi u konobarskoj pripremnici Pomoćni poslovi u točioniku pića Pomoćni poslovi u blagovaonici	10 CSVET	4.	

	SKLADIŠTENJE NAMIRNICA		Skladištenje namirnica	4 CSVET	5.	
	ZBRINJAVANJE OTPADA U POMOĆNIM UGOSTITELJSKI M ZANIMANJIMA		Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima	2 CSVET	5.	
	POMOĆNI POSLOVI U PRIPREMNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA		Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića	8 CSVET	5.	
	POMOĆNI POSLOVI POSLUŽIVANJA HRANE I PIĆA		Pomoćni poslovi kod posluživanja hrane i pića	8 CSVET	5.	
	INFORMACIJSKO - KOMUNIKACIJS KA TEHNOLOGIJA U UGOSTITELJSTV U		Informacijsko - komunikacijs ka tehnologija u ugostiteljstvu	4 CSVET	5.	
	POSLOVNA KOMUNIKACIJA POMOĆNOGA KONOBARA		Poslovna komunikacija pomoćnoga konobara Strani jezik za pomoćnoga konobara	5 CSVET	5.	
	POMOĆNI POSLOVI U ZAVRŠNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA		Pomoćni poslovi u završnim radovima odjela hrane i pića	10 CSVET	5.	
	POMOĆNI POSLOVI ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA		Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju prostorija i	16 CSVET	5.	

			prostora ugostiteljskog objekta Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju opreme i inventara u ugostiteljsko m objektu			
--	--	--	--	--	--	--

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

** Šifra modula podatak je koji se automatski generira iz baze e-Kurikul. Šifra ishoda učenja podatak je iz Registra HKO-a.

4. RAZRADA MODULA

1. RAZRED

NAZIV MODULA	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11588		
Obujam modula (CSVET)	2 CSVET Zaštita na radu u ugostiteljstvu (2 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	60 -70%	20 -30%	10 -20%
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)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. B.4.2. Učiti kako učiti uku. D.4/5.1.1. Održivi razvoj odr. B.2.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B zdr. C.4.2.C		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama / ugostiteljskom praktikumu, kod poslodavaca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će u simuliranim uvjetima i/ili u stvarnim 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/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema.		

Skup ishoda učenja iz SK-a: Zaštita na radu u ugostiteljstvu – 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati ulogu zaštite na radu	Razlikovati različite uloge zaštite na radu
Identificirati osnovne izvore opasnosti na radnom mjestu	Predvidjeti osnovne izvore opasnosti u zadanom radnom zadatku
Navesti zaštitna sredstva i opremu potrebnu za sigurno rukovanje opremom	Objasniti zaštitna sredstva i opremu potrebnu za sigurno rukovanje opremom
Navesti načine higijenskog postupanja prilikom zadobivanja rana, posjekotina i opeklin	Opisati načine higijenskog postupanja i pružanja prve pomoći prigodom zadobivanja rana, posjeklina i opeklin u ugostiteljstvu
Primijeniti propise i načela zaštite na radu u obavljanju poslova	Provesti propise i načela zaštite na radu u obavljanju poslova
Koristiti odgovarajuću vrstu zaštitnih sredstava prilikom obavljanja svih poslova u ugostiteljstvu	Koristiti se odgovarajućom vrstom zaštitnih sredstava u zadanom radnom zadatku
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantan nastavni sustav ovog skupa ishoda učenja jest heuristički. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	
Nastavne cjeline/teme	- Uvod u zaštitu na radu - Osnovni pojmovi zaštite na radu - Nastanak nezgode na radu i ozljede - Profesionalne bolesti - Radni prostor i radna okolina - Opasnost u radnom prostoru - Evakuacija i spašavanje iz radnog prostora - Znakovi sigurnosti u radnom prostoru - Higijena rada i profesionalne bolesti - Tjelesni napor - Fizikalni i kemijski čimbenici - Vrste opasnosti - Opasnosti od požara - Opasnosti od štetnih i otrovnih tvari - Opasnosti od udara električne struje - Opasnosti od štetnih zračenja - Opasnosti od nepovoljnih klimatskih uvjeta - Opasnosti od padova - Opasnosti od buke i vibracije - Opasnosti od mehaničkih izvora opasnosti - Osobna zaštitna sredstva - Sredstva za zaštitu ruku i tijela - Upotreba osobnih zaštitnih sredstava - Osnove pružanja prve pomoći - Ozljede električnom strujom - Otrovanje kemijskim tvarima

Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija:		
Učenik dobiva za zadatak narezati voće za dekoraciju pića, uz nadzor nastavnika. Za obavljanje zadatka učenik se treba koristiti nožem i daskom. Smješta je na neklizajuću podlogu. Pri izvršavanju zadatka učenik objašnjava redoslijed izvršavanja zadatka. Poslije završetka odlaže nož i dasku u skladu s pravilima zaštite na radu.		
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada		
Vrednovanje kao učenje: učenici vrednuju izrađen plan postupanja pri zadobivanju ozljeda, posjeklina i opekline te ga međusobno uspoređuju – vršnjačko vrednovanje		
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija		
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Pridržavanje mjera zaštite na radu	Učenik se pridržava mjera zaštite na radu	Učenik se ne pridržava mjera zaštite na radu
Pravilno rukovanje nožem i daskom	Učenik se pravilno koristi nožem i daskom te reže voće	Učenik se nepravilno koristi nožem i daskom za rezanje voća
Praktični zadatak: narezati voće za dekoraciju pića	Učenik pravilno reže voće te nakon obavljenog rada pere nož i dasku uz nadzor	Učenik ne reže voće te nakon obavljenog rada ne pere nož i dasku ni uz nadzor

NAZIV MODULA	OPREMA U UGOSTITELJSTVU
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11591
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Oprema u ugostiteljstvu (4 CSVET)

Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 50 %	30 – 50 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula jest osposobiti učenike za sigurnu upotrebu različite specijalizirane opreme za potrebe radnih procesa u ugostiteljstvu te upoznavanje s temeljnim vještinama u ugostiteljstvu.		
Ključni pojmovi	oprema u ugostiteljstvu, krupni inventar, sitni inventar		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. B.5.2. osr. B.5.3. osr. C.5.1. Zdravlje zdr. A.4.3. Održivi razvoj odr. B.4.1.		
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 radne procese u ugostiteljstvu. Učenici će se koristiti odgovarajućim inventarom i opremom u svim fazama radnih procesa, pridržavajući se pravila zaštite na radu.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema.		

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Oprema u ugostiteljstvu – 4 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Nabrojiti vrste opreme u ugostiteljstvu	Nabrojiti vrste opreme u ugostiteljstvu prema radnom procesu	
Nabrojiti krupni inventar u radnom procesu ugostiteljstva	Razlikovati krupni inventar u radnom procesu ugostiteljstva	
Nabrojiti sitni inventar u radnom procesu ugostiteljstva	Razlikovati sitni inventar u radnom procesu ugostiteljstva	
Opisati krupni inventar u smještajnim prostorima	Objasniti ulogu krupnog inventara u smještajnim prostorima	
Opisati sitni inventar u smještajnim prostorima	Razlikovati sitni inventar u smještajnim prostorima	
Koristiti se krupnim i sitnim inventarom u radnim procesima u ugostiteljskim objektima	Koristiti se krupnim i sitnim inventarom u radnim procesima u ugostiteljskim objektima na zadanom primjeru	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		

Dominantan nastavni sustav u SIU-u *Oprema u ugostiteljstvu* jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.

Nastavne cjeline/teme	• Oprema u ugostiteljstvu • Sitni inventar u ugostiteljstvu • Krupni inventar u ugostiteljstvu
------------------------------	--

Načini i primjer vrednovanja

Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak:

Učenik dobiva zadatak izabrati i pripremiti potreban inventar za posluživanje hrane (stolno rublje prema vrsti i veličini stolova, pribor za jelo, stolno posuđe te mali stolni inventar).

Kriteriji vrednovanja	+	+/-	-
Učenik je izabrao i pripremio stolno rublje prema vrsti i veličini stolova	Učenik je izabrao i pripremio stolno rublje prema vrsti i veličini stolova	Učenik je izabrao i pripremio stolno rublje prema vrsti i veličini stolova uz pomoć nastavnika	Učenik nije izabrao ni pripremio stolno rublje prema vrsti i veličini stolova ni uz pomoć nastavnika
Učenik je izabrao i pripremio odgovarajući pribor za jelo	Učenik je izabrao i pripremio odgovarajući pribor za jelo	Učenik je izabrao i pripremio odgovarajući pribor za jelo uz pomoć nastavnika	Učenik nije izabrao ni pripremio odgovarajući pribor za jelo ni uz pomoć nastavnika
Učenik je izabrao i pripremio odgovarajuće stolno posuđe	Učenik je izabrao i pripremio odgovarajuće stolno posuđe	Učenik je izabrao i pripremio odgovarajuće stolno posuđe uz pomoć nastavnika	Učenik nije izabrao ni pripremio odgovarajuće stolno posuđe ni uz pomoć nastavnika
Učenik je izabrao i pripremio odgovarajući mali stolni inventar	Učenik je izabrao i pripremio odgovarajući mali stolni inventar	Učenik je izabrao i pripremio odgovarajući mali stolni inventar uz pomoć nastavnika	Učenik nije izabrao ni pripremio odgovarajući mali stolni inventar ni uz pomoć nastavnika

NAZIV MODULA	HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11585 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11586 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11583
Obujam modula (CSVET)	10 CSVET Osobna higijena u ugostiteljstvu (2 CSVET) Higijena radnog prostora (4 CSVET) Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora (4 CSVET)

Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	40 – 50 %	30 – 45 %	10 – 25 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula objasniti važnost održavanja osobne higijene u ugostiteljstvu. Učenici će razlikovati vrste i puteve prenošenja zaraznih bolesti, koristiti se postupcima, alatima i sredstvima potrebnim za održavanje higijene radnog prostora te primijeniti zakonske standarde. Rukovat će sredstvima za čišćenje radnog prostora na propisan način.		
Ključni pojmovi	Osobna higijena, zarazne bolesti, uzročnici zaraznih bolesti, kliconoša, inkubacija, crijevne zarazne bolesti, higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, sanitarni propisi, sredstva za čišćenje i pranje, sanitarni nadzor, dezinfekcija, mjere opreza pri radu sa sredstvima za čišćenje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. A.4.3. osr. B.4.1. osr. B.4.2 Učiti kako učiti uku. D.4/5.1.1. Održivi razvoj odr. B.2.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se održavanjem higijene radnog prostora uz upotrebu potrebnih sredstava i pribora i poštovanje mjera zaštite na radu i zakonskih standarda. Radni zadatci mogu se izvoditi u školskom praktikumu, u regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je provoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema.		

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Osobna higijena u ugostiteljstvu – 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati važnost održavanja osobne higijene	Objasniti važnost održavanja osobne higijene u ugostiteljstvu	
Razlikovati vrste i puteve prenošenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu povezanih s osobnom higijenom	Usporediti različite vrste i puteve prenošenja zaraznih bolesti povezanih s osobnom higijenom u ugostiteljstvu	
Objasniti načine prevencije širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu	Pokazati na primjeru načine sprečavanja širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu	
Objasniti važnost nošenja radne odjeće i obuće te njezina redovitog održavanja	Razmotriti ulogu i važnost nošenja radne odjeće i obuće radi održavanja osobne higijene	
Upotrebljavati i održavati radnu odjeću i obuću	Upotrebljavati i održavati propisanu radnu odjeću i obuću u zadanoj situaciji	

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
Dominantan nastavni sustav jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme	1. Higijenske navike	
	• Održavanje čistoće tijela • Umivanje i njega lica • Njega kose i usne šupljine • Higijena ruku • Higijena nogu	
	2. Higijena radne odjeće i obuće	
	• Radna uniforma i obuća • Higijena radne odjeće i obuće	
	3. Zarazne bolesti	
	• Uzročnici zaraznih bolesti • Načini prenošenja zaraznih bolesti • Crijevne zarazne bolesti • Postupci i mjere sprečavanja širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu	
Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radni zadatak:		
Učenik treba prije početka rada pravilno oprati i dezinficirati ruke radi prevencije širenja zaraznih bolesti. Ako učenik primijeti oštećenja na koži, odabire ponuđeno zaštitno sredstvo (rukavice, flaster itd.).		
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada		
Vrednovanje kao učenje: učenici međusobno uspoređuju način pranja i dezinficiranja ruku prije početka rada – vršnjačko vrednovanje		
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija		

Praktični zadatak: Demonstrirati pravilno pranje i dezinfekciju ruku radi prevencije širenja zaraznih bolesti	Učenik na pravilan način pere i dezinficira ruke	Učenik pere i dezinficira ruke na nepravilan način
---	--	--

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Higijena radnog prostora – 4 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti važnost održavanja higijene radnog prostora		Razmotriti važnost i ulogu održavanja higijene radnog prostora
Navesti načine održavanja higijene radnog prostora		Opisati načine održavanja higijene radnog prostora u ugostiteljskim prostorijama
Navesti važeće sanitarne propise		Objasniti važeće sanitarne propise u ugostiteljstvu
Upotrebljavati postupke, alate i sredstva potrebna za održavanje higijene radnog prostora		Primijeniti alate i sredstva potrebna za održavanje higijene radnog prostora prema zadanim postupcima
Izvesti radne zadatke i naloge čišćenja, pranja i održavanja radnog prostora poštujući mjere zaštite na radu		Provesti radne naloge i zadatke čišćenja, pranja i održavanja radnog prostora poštujući mjere zaštite na radu
Kontrolirati prisutnost štetnika (glodavci, insekti)		Pratiti prisutnost štetnika (glodavci, insekti) u ugostiteljskim prostorijama
Primijeniti zakonske standarde u pospremanju, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora		Koristiti se zakonskim standardima u pospremanju, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora u zadanoj situaciji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
Dominantan nastavni sustav jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme	1. Higijena radnog prostora	
	2. Primjena HACCP standarda u ugostiteljstvu	
	3. Održavanje čistoće ugostiteljskih prostorija i opreme	
	• Sredstva za čišćenje i pranje	
	• Alat i pribor za održavanje higijene radnog prostora	
	4. Kontrola prisutnosti štetnika (glodavaca i insekata)	
• Deratizacija		
• Dezinsekcija		
• Sanitarni nadzor		
Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija:		
Učenik dobiva zadatak očistiti i dezinficirati jednu od radnih prostorija, uz nadzor nastavnika ili mentora. Za obavljanje zadatka učenik treba odabrati odgovarajuće sredstvo za čišćenje, alat i pribor te osobna zaštitna sredstva (rukavice, gumene čizme itd.). Učenik u radnim prostorijama dezinficira police i redovito kontrolira prisutnost štetnika (glodavaca i insekata).		

Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada
Vrednovanje kao učenje: učenici međusobno uspoređuju načine čišćenja skladišta, korištena sredstva za čišćenje i osobna zaštitna sredstva s drugim učenicima – vršnjačko vrednovanje
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija

ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Biranje odgovarajućeg sredstva za čišćenje te alata i pribora za dezinfekciju	Učenik odabire potrebno sredstvo, alate i pribor za čišćenje i dezinfekciju na pravilan način	Učenik ne može odabrati potrebno sredstvo, alate i pribor za čišćenje i dezinfekciju na pravilan način
Upotreba osobnih zaštitnih sredstava pri čišćenju radnih prostorija	Učenik upotrebljava osobna zaštitna sredstva pri čišćenju radnih prostorija	Učenik ne upotrebljava osobna zaštitna sredstva pri čišćenju radnih prostorija
Praktični zadatak: Čišćenje i dezinfekcija radne prostorije	Učenik prema pravilima čisti i dezinficira radnu prostoriju uz pomoć nastavnika ili mentora	Učenik ne može očistiti i dezinficirati radnu prostoriju prema zadanim higijenskim propisima ni uz pomoć nastavnika ili mentora

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora – 4 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Identificirati znakove upozorenja na sredstvima za čišćenje		Razlikovati znakove upozorenja na sredstvima za čišćenje radnih prostora
Objasniti važnost upotrebe zaštitne opreme prilikom čišćenja		Protumačiti važnost upotrebe zaštitne opreme pri čišćenju radnih prostora
Izabrati sredstva za održavanje higijene i dezinfekciju		Odabrati sredstva za održavanje higijene i dezinfekciju prema namjeni
Koristiti se sredstvima za čišćenje prema njihovoj namjeni		Koristiti se sredstvima za čišćenje prema njihovoj namjeni u radnim situacijama
Upotrijebiti zaštitnu opremu i pribor pri održavanju higijene radnog prostora		Upotrijebiti zaštitnu opremu i pribor za održavanje higijene radnog prostora
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
Dominantan nastavni sustav jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme	1. Higijena radnog prostora	
	• HACCP sustav • Dezinfekcija i sterilizacija	
Nastavne cjeline/teme	2. Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora	
	• Sapuni i deterdženti • Pribor za održavanje higijene	
Nastavne cjeline/teme	3. Načini održavanja higijene radnog prostora	
	• Sanitarni nadzor • Sanitarna iskaznica	
Nastavne cjeline/teme	4. Mjere opreza pri radu sa sredstvima za čišćenje i pranje	
	• Zaštitna oprema	

Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radni zadatak: Učeniku je ponuđeno više različitih sredstava, alata i pribora za čišćenje blagovaonice. Za izvršavanje zadatka učenik odabire odgovarajuće sredstvo za čišćenje, alat i pribor uz uputu.		
Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju načine upotrebe sredstva za čišćenje i zaštitne opreme s drugim učenicima – samovrednovanje		
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija		
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Biranje sredstava i pribora za čišćenje blagovaonice	Učenik odabire sredstva i pribor za čišćenje prema pisanoj uputi	Učenik ne može odabrati potrebno sredstvo i pribor za čišćenje prema pisanoj uputi
Upotreba osobnih zaštitnih sredstava	Učenik upotrebljava osobna zaštitna sredstva prema uputi	Učenik ne upotrebljava osobna zaštitna sredstva prema uputi
Praktični zadatak: Čišćenje blagovaonice	Učenik čisti blagovaonicu na pravilan način	Učenik ne uspijeva očistiti blagovaonicu na pravilan način

NAZIV MODULA	PRIPREMNI POSLOVI NA ODJELU HRANE I PIĆA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12334 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12335 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12336		
Obujam modula (CSVET)	10 CSVET Pomoćni poslovi u konobarskoj pripremnici (3 CSVET) Pomoćni poslovi u točioniku pića (3 CSVET) Pomoćni poslovi u blagovaonici (4 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 40 %	50 – 60 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		

Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati polaznike s pripremnim radovima odjela hrane i pića, u konobarskoj pripremnici, točioniku pića i blagovaonici. Učenici će biti osposobljeni provesti pripremu radnog prostora, blagovaonice, inventara, stolnog rublja, posuđa i odgovarajuće količine namirnica i pića potrebnih za dnevno poslovanje ugostiteljskog objekta uz nadzor nadređenog.
Ključni pojmovi	Pripremní radovi, odjel hrane i pića, konobarska pripremnica, točionik pića, blagovaonica
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. B.4.2. Učiti kako učiti uku. D.4/5.1.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B zdr. C.4.2.C
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se pripremanjem radnog mjesta za početak rada primjenom propisa o zaštiti na radu u školskom praktikumu / regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Pomoćni poslovi u konobarskoj pripremnici – 3 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati pomoćne poslove u konobarskoj pripremnici		Razlikovati redoslijed pomoćnih poslova u konobarskoj pripremnici	
Pripremiti potreban inventar i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka uz nadzor		Pripremiti inventar i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka	
Posložiti stolno rublje prema namjeni i vrsti u za to određen prostor		Posložiti stolno rublje prema namjeni i vrsti u za to određen prostor u zadanoj situaciji	
Očistiti i pripremiti mali stolni inventar i stolnu apoteku uz nadzor		Očistiti i pripremiti mali stolni inventar i stolnu apoteku	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a			
Dominantan nastavni sustav za skup ishoda učenja jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme	1. Poslovi i procesi u konobarskoj pripremnici		
	2. Inventar i posuđe posluživanja hrane, pića i napitaka		
	3. Stolno rublje, vrste i namjena		
	4. Stolni inventar		
	5. Stolna apoteka		
Načini i primjer vrednovanja			

Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenik dobiva zadatak posložiti stolno rublje u za to određen prostor. Pribor za jelo upotrebom krpe za poliranje treba obrisati, ispolirati i razvrstati. Pribor smješta u pripadajuće ladice. Porculanski inventar treba složiti na police ili na neutralne stolove. Uz nadzor čisti, briše i nadopunjava stolnu apoteku te priprema konobarska kolica za rad u blagovaonici.

ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Procesi u konobarskoj pripremnici	Učenik je naveo procese koji se odvijaju u konobarskoj pripremnici	Učenik ne navodi procese koji se odvijaju u konobarskoj pripremnici
Poliranje pribora za jelo	Učenik polira pribor za jelo	Učenik ne polira pribor za jelo ni uz uputu
Praktični zadatak: Posložiti stolno rublje u za to određen prostor	Učenik pravilno slaže i odlaže stolno rublje u za to određen prostor	Učenik ne slaže stolno rublje u za to određen prostor ni uz uputu

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Pomoćni poslovi u točioniku pića – 3 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Pripremiti potreban inventar za pripremu i posluživanje pića i napitaka uz nadzor		Pripremiti potreban inventar za pripremu i posluživanje pića i napitaka
Opisati postupke i redoslijed pripremnih poslova u točioniku pića		Opisati postupke i redoslijed pripremnih poslova u točioniku pića na zadanom primjeru
Provjeriti opremu, uređaje i aparate za pripremu pića i napitaka u točioniku pića uz nadzor		Provjeriti opremu, uređaje i aparate za pripremu pića i napitaka u točioniku pića
Pripremiti uz nadzor potrebne količine pića i napitaka		Pripremiti potrebne količine pića i napitaka
Pripremiti dodatke za posluživanje pića (šećer, limun i slično)		Pripremiti dodatke za posluživanje pića u za to određeno posuđe
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
Dominantan nastavni sustav za skup ishoda učenja jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme		1. Inventar pripreme i posluživanja pića i napitaka 2. Poslovi u točioniku pića 3. Oprema, uređaji i aparati za pripremu pića i napitaka

4. Dodatci za posluživanje pića		
Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija:		
Učenik dobiva zadatak pripremiti potreban inventar za pripremu i posluživanje pića i napitaka. Provjerava i po potrebi čisti ili dopunjuje aparate i uređaje uz nadzor. Slaže različita pića na police ili u rashladne uređaje uz nadzor. Priprema dodatke za posluživanje pića (šećer, limun i slično) i slaže ih u za to određene posude.		
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Procesi u točioniku pića	Učenik je naveo procese koji se odvijaju u točioniku pića	Učenik nije naveo procese koji se odvijaju u točioniku pića
Slaganje pića u rashladne komore	Učenik pravilno slaže piće u rashladnoj komori	Učenik nepravilno slaže piće u rashladnoj komori
Praktični zadatak: Pripremiti dodatke za posluživanje pića (limun)	Učenik pravilno priprema, reže i slaže limun u za to predviđenu posudu	Učenik ne pere limun prije rezanja i slaganja u predviđenoj posudi ni uz uputu

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Pomoćni poslovi u blagovaonici – 4 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Složiti stolove i stolice prema zadanoj postavi		Složiti stolove i stolice prema zadanoj postavi	
Opisati pripremne radove u blagovaonici		Razlikovati pripremne poslove u blagovaonici	
Postaviti stolno rublje na stolnu postavu		Postaviti stolno rublje na stolnu postavu u zadanoj situaciji	
Složiti postave na stolovima uz nadzor		Složiti postave na stolovima	
Pripremiti konobarski radni stol uz nadzor		Pripremiti konobarski stol	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a			
Dominantan nastavni sustav za skup ishoda učenja jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme		1. Postava prostora 2. Priprema blagovaonice 3. Konobarski radni stol	
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.			

Primjer vrednovanja:**Radna situacija:**

Učenik dobiva zadatak posložiti stolove i stolice prema zadanom zadatku. Posložene stolove prekriva odgovarajućim stolnim rubljem. Slaže postavu stola prema naputcima uz nadzor. Priprema konobarski radni stol uz nadzor.

ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Posložiti stolove i stolice prema zadanoj postavi	Učenik pravilno prema zadanoj postavi slaže stolove i stolice	Učenik ne slaže stolove i stolice prema zadanoj postavi ni uz pomoć
Prekrivanje stolova odgovarajućim stolnim rubljem	Učenik odabire pravilno stolno rublje i slaže ga na stol	Učenik ne upotrebljava ispravno stolno rublje kod slaganja na stol ni uz pomoć
Praktični zadatak: Pripremiti i složiti konobarski radni stol	Učenik pravilno priprema konobarski radni stol	Učenik ne priprema pravilno konobarski radni stol ni uz pomoć

2. RAZRED

NAZIV MODULA	SKLADIŠTENJE NAMIRNICA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11746		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Skladištenje namirnica (4 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	25 – 55 %	50 – 65 %	5 – 10 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenika s pravilnim načinima skladištenja namirnica ovisno o vrsti namirnice. Učenik će prema uputi kontrolirati vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora.		
Ključni pojmovi	skladišta, radni procesi, uvjeti u skladištu		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. A.4.3. osr. B.4.1. osr. B.4.2 Učiti kako učiti uku. D.4/5.1.1. Održivi razvoj odr. B.2.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B zdr. C.4.2.C		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se upoznavanjem učenika s postupcima skladištenja namirnica, mjerenja i kontroliranja uvjeta skladištenja te vođenjem evidencije tijekom skladištenja. Radni zadatci mogu se izvoditi u školskom praktikumu i/ili regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema.		

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Skladištenje namirnica – 4 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Opisati potrebu skladištenja namirnica prema njihovim vrstama radi njihova očuvanja do upotrebe		Predložiti način skladištenja namirnica prema njihovim vrstama radi njihova očuvanja do upotrebe		
Provjeravati ispravnost namirnica prije njihova skladištenja		Provjeravati ispravnost namirnica prije njihova skladištenja na zadanom primjeru		
Pripremiti namirnice za skladištenje		Pripremiti namirnice za skladištenje na zadanom primjeru		
Smještati pravilno namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama		Provesti postupak skladištenja namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama		
Kontrolirati datum valjanosti i stanje ambalaže namirnica		Kontrolirati i bilježiti datum valjanosti i stanje ambalaže namirnica		
Kontrolirati vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora		Bilježiti podatke za vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a				
Dominantan nastavni sustav jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.				
Nastavne cjeline/teme	1. Transport namirnica			
	2. Dostava i zaprimanje hrane i pića			
	3. Skladištenje hrane i pića			
	• Suho skladištenje hrane i pića			
	• Skladištenje hrane i pića u rashladnom uređaju			
	• Križna kontaminacija			
	• Kontrola zaliha hrane i pića			
Načini i primjer vrednovanja				
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.				
Primjer vrednovanja:				
Radna situacija:				
Pri dostavi robe učenik prema nalogu nastavnika sudjeluje u procesu skladištenja namirnica. Učenik priprema namirnice za skladištenje, smješta namirnice i pića u odgovarajuće prostorije i poslije završetka kontrolira temperaturu skladišnog prostora, uz nadzor nastavnika.				
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada				
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika za vrednovanje zadatka/vježbe				
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA			
	Ne zadovoljavajuće	Zadovoljavajuće	Uspješno	

Priprema namirnica za skladištenje	Ne može ni uz pomoć nastavnika pripremiti namirnice za skladištenje	Može pripremiti namirnice za skladištenje uz pomoć nastavnika	Može pripremiti namirnice za skladištenje bez pomoći nastavnika
Skladištenje namirnica u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama	Ne može ni uz pomoć nastavnika odrediti odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama namirnica	Može smještati namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama, uz pomoć nastavnika	Može smještati namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama bez pomoći nastavnika
Kontrola vlažnosti, temperature i prozračnosti skladišnog prostora	Ne može ni uz pomoć nastavnika kontrolirati vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora	Kontrolira vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora uz pomoć nastavnika	Kontrolira vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora bez pomoći nastavnika

NAZIV MODULA	ZBRINJAVANJE OTPADA U POMOĆNIM UGOSTITELJSKIM ZANIMANJIMA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11582		
Obujam modula (CSVET)	2 CSVET Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima (2 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	40 – 60 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenike s procedurama pravilnog zbrinjavanja otpada te rizikom od mogućeg fizičkog zagađenja hrane i privlačenja štetnika, uz nadzor nastavnika. Učenici će povezati uništenu hranu i hranu kojoj je prošao rok s potencijalnom opasnošću od unakrsnog zagađenja patogenim mikroorganizmima na drugu hranu (križna kontaminacija).		
Ključni pojmovi	zbrinjavanje otpada, patogeni organizmi, križna kontaminacija		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. B.4.1. osr. C.4.2. osr. C.5.1. osr. C.5.2. Poduzetništvo pod. B.4.3. Zdravlje zdr. A.4.3. zdr. C.4.2. Učiti kako učiti		

	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. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt. C.4.3. ikt. C.4.4. Održivi razvoj odr. B.4.1. odr. A.5.1.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i radne zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme koristeći se praktičnim metodama u ugostiteljskim radnim prostorima, u školskim specijaliziranim praktikumima, kod poslodavca ili u regionalnim centrima kompetentnosti.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a: Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima – 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati načine zbrinjavanja pojedinih vrsta otpada prema njihovim vrstama	Predložiti načine zbrinjavanja pojedinih vrsta otpada prema njihovim vrstama
Naveći važnost ispravnog zbrinjavanja posebnih vrsta otpada (npr. biorazgradive otpatke i iskorišteno ulje)	Opisati načine ispravnog zbrinjavanja posebnih vrsta otpada
Naveći posljedice neprimjerenog zbrinjavanja otpada	Opisati posljedice neprimjerenog zbrinjavanja otpada
Razdvajati otpad na za to predviđena mjesta	Sortirati otpad na za to predviđena mjesta na zadanom primjeru
Zbrinuti otpad prema propisima radi zaštite okoliša	Zbrinuti otpad prema propisima radi zaštite okoliša na zadanom primjeru
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantan nastavni sustav u SIU-u <i>Zbrinjavanje otpada</i> jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	
Nastavne cjeline teme	• Zbrinjavanje otpada • Zaštita okoliša
Načini i primjer vrednovanja	
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.	
Primjer vrednovanja:	

Radni zadatak:

Učenik dobiva zadatak skladištiti voće, prema pisanoj uputi. Pri izvršavanju zadatka učenik uklanja ambalažu (papir, najlon) i pohranjuje je u odgovarajuće spremnika. Potom pregledava voće, uklanja oštećene i neupotrebljive dijelove te ih pohranjuje u spremnike za biorazgradivi otpad i objašnjava važnost razvrstavanja otpada, uz nadzor.

Vrednovanje kao učenje: učenici međusobno uspoređuju način pregleda i skladištenja voća i povrća te zbrinjavanje nastalog otpada – vršnjačko vrednovanje

Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija

ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Zbrinuti otpad prema propisima radi zaštite okoliša	Učenik zbrinjava otpad prema propisima uklanjajući ambalažu	Učenik ne uklanja ambalažu i ne zbrinjava otpad prema propisima ni uz pomoć nastavnika
Praktični zadatak: Pregledati i uskladištiti voće i povrće	Učenik pregledava voće, uklanja oštećene i neupotrebljive dijelove te pravilno uskladišti pregledano voće	Učenik pri pregledavanju voća ne uklanja oštećene i neupotrebljive dijelove te ne skladišti voće na pravilan način ni uz pomoć nastavnika

NAZIV MODULA	POMOĆNI POSLOVI U PRIPREMNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11592		
Obujam modula (CSVET)	8 CSVET Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića (8 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	40 – 60 %	15 – 25 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenike s pripremnim radovima u prostorijama za posluživanje gostiju i u prostorijama za pripremu hrane. Učenici će steći vještine rukovanja potrebnim alatima, priborom i posuđem potrebnim za pripreme radove i pripremu radnog prostora, uz nadzor nastavnika. Učenici će steći znanja o skladištenju namirnica prema vrstama te će steći vještinu pripreme namirnica za skladištenje.		
Ključni pojmovi	pripremi radovi u prostorijama za posluživanje gostiju; pripremi radovi u prostorijama za pripremu hrane; skladištenje namirnica prema vrstama; priprema radnog prostora		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.2.1 osr. A.5.2. osr. C.5.3. Zdravlje zdr. A.4.3.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i radne zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme koristeći se praktičnim metodama u ugostiteljskim radnim prostorima, bilo u školskim specijaliziranim praktikumima, ili kod poslodavca ili u regionalnim centrima kompetentnosti.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema.

Skup ishoda učenja iz SK-a: Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića – 8 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Rukovati alatima, priborom i posuđem u pripremnim radovima	Koristiti se alatima, priborom i posuđem u pripremnim radovima na zadanom primjeru
Opisati pripreme radove u prostorijama za posluživanje gostiju	Opisati pripreme radove u prostorijama za posluživanje gostiju na zadanom primjeru
Opisati pripreme radove u prostorijama za pripremu hrane	Opisati pripreme radove u prostorijama za pripremu hrane na zadanom primjeru
Opisati potrebu skladištenja namirnica prema njihovim vrstama radi njihova očuvanja do upotrebe	Skladištiti namirnice prema vrstama radi njihova očuvanja do upotrebe
Pripremiti radni prostor za pripremu hrane uz nadzor	Pripremiti radni prostor za pripremu hrane
Pripremiti radni prostor za posluživanje gostiju uz nadzor	Pripremiti radni prostor za posluživanje gostiju
Pripremiti namirnice za skladištenje	Pripremiti namirnice za skladištenje na zadanom primjeru
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantan nastavni sustav SIU-a <i>Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića</i> jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	
Nastavne cjeline teme	• Pripremi radovi u prostorijama za posluživanje gostiju • Pripremi radovi u prostorijama za pripremu hrane • Vrste skladišta u ugostiteljstvu • Skladištenje namirnica
Načini i primjer vrednovanja	
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.	
Primjer vrednovanja:	

Radni zadatak:

U ugostiteljski objekt dostavljeni su mliječni proizvodi. Učenik, prema nalogu, kontrolira datum valjanosti i priprema robu za skladištenje. Usmenim putem objašnjava važnost pravilnog skladištenja robe.

KRITERIJSKA TABLICA:

KRITERIJI VREDNOVANJA	NEZADOVOLJAVAJUĆE	ZADOVOLJAVAJUĆE	U POTPUNOSTI
Učenik je obavio kontrolu valjanosti datuma za mliječne proizvode	Učenik nije obavio kontrolu valjanosti datuma za mliječne proizvode ni uz pomoć nastavnika	Učenik je obavio kontrolu valjanosti datuma za mliječne proizvode uz pomoć nastavnika	Učenik je obavio kontrolu valjanosti datuma za mliječne proizvode
Učenik je pripremio robu za skladištenje	Učenik nije pripremio robu za skladištenje ni uz pomoć nastavnika	Učenik je pripremio robu za skladištenje uz pomoć nastavnika	Učenik je pripremio robu za skladištenje
Rukovanje alatima, priborom i posuđem u pripremnim radovima	Učenik ne rukuje alatima, priborom i posuđem u pripremnim radovima ni uz pomoć nastavnika	Učenik rukuje alatima, priborom i posuđem u pripremnim radovima uz pomoć nastavnika	Učenik rukuje alatima, priborom i posuđem u pripremnim radovima

NAZIV MODULA	POMOĆNI POSLOVI POSLUŽIVANJA HRANE I PIĆA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12337		
Obujam modula (CSVET)	8 CSVET Pomoćni poslovi kod posluživanja hrane i pića (8 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 – 15 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati polaznike s pomoćnim poslovima unutar i izvan ugostiteljskog objekata pri posluživanju gostiju. Ovim modulom obuhvaćeni su poslovi koji se odvijaju u blagovaonici pri posluživanju hrane i pića, uz nadzor. Učenici će se osposobiti za pripremu blagovaonskog prostora, pravilno postavljanje prostora s hranom i pićem te upotreba određenih uređaja, pribora i alata, uz nadzor i primjenu pravila zaštite na radu.		
Ključni pojmovi	Blagovaona, posluživanje hrane i pića, postava blagovaone, postava prostora, <i>buffet</i> -stol		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. A.4.3. osr. B.4.1. osr. B.4.2 Učiti kako učiti		

	uku. D.4/5.1.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i radne zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme koristeći se praktičnim metodama u ugostiteljskim radnim prostorima, u školskim specijaliziranim praktikumima, kod poslodavca ili u regionalnim centrima kompetentnosti.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a: Pomoćni poslovi kod posluživanja hrane i pića – 8 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Dopremiti hranu, piće i napitke za <i>catering</i> uz nadzor	Dopremiti hranu, piće i napitke za <i>catering</i>
Napraviti pripremne radove za posluživanje hrane i pića	Napraviti pripremne radove za posluživanje hrane i pića u zadanoj situaciji
Posložiti <i>buffet</i> -stol ili prostor <i>cateringa</i> uz nadzor	Posložiti <i>buffet</i> -stol ili prostor <i>cateringa</i>
Postaviti postave i inventar za <i>catering</i> prema zadanom jelovniku uz nadzor	Postaviti postave i inventar za <i>catering</i> prema zadanom jelovniku
Koristiti se odgovarajućim priborom, opremom i uređajima pri slaganju jela i pića za <i>catering</i> ili na <i>buffet</i> -stolu uz nadzor	Koristiti se odgovarajućim priborom, opremom i uređajima pri slaganju jela i pića za <i>catering</i> ili na <i>buffet</i> -stolu
Upotrijebiti mjere zaštite okoliša i higijene u posluživanju <i>cateringa</i> ili <i>buffet</i> -stola	Koristiti se mjerama zaštite okoliša i higijene u posluživanju <i>cateringa</i> ili <i>buffet</i> -stola u zadanoj situaciji
Uklanjati iskorišten pribor i tanjure tijekom posluživanja gosta	Uklanjati iskorišten pribor i tanjure tijekom posluživanja gosta u zadanoj situaciji
Postavljati zamjenski pribor i tanjure tijekom posluživanja gosta	Postavljati zamjenski pribor i tanjure tijekom posluživanja gosta
Pripremiti povrat inventara, pića i hrane u skladišni prostor (prostor <i>cateringa</i>) uz nadzor	Pripremiti povrat inventara, pića i hrane u skladišni prostor (prostor <i>cateringa</i>)
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantan nastavni sustav za skup ishoda učenja jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina. Ako polaznik pred sobom ima teškoću koju ne može samostalno savladati, nastavnik ga usmjerava prema mogućem rješenju. Također, nastavnik polaznika prati u radu te daje povratne informacije o uspješnosti u radu pomoćnoga konobara.	
Nastavne cjeline teme	1. <i>Catering</i>-poslovanje 2. Posluživanje hrane i pića 3. Posluživanje <i>buffet</i>-stola 4. Pribor, oprema i uređaji pri posluživanju hrane i pića
Načini i primjer vrednovanja	

Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija 1:

Učenik dobiva zadatak obaviti pripremne radove za posluživanje hrane i pića u ugostiteljskom objektu. Učenik uz nadzor postavlja postavu i potreban inventar prema zadanom jelovniku. Učenik uz nadzor slaže *buffet*-stol koristeći se odgovarajućim priborom, opremom i uređajima. Tijekom posluživanja gosta uklanja iskorišten pribor i tanjure te po potrebi postavlja zamjenski pribor i tanjure.

Radna situacija 2:

Učenik dobiva zadatak pomoći dostaviti hranu, pića i napitke u prostorije naručitelja (izvan ugostiteljskog objekta). Uz nadzor odrađuje pripremne radove u prostorijama *catering*-objekta i pomaže u dostavi i slaganju hrane, pića i napitaka. Tijekom posluživanja *cateringa*, pridržavajući se higijenskih standarda, koristi se opremom i uređajima u pružanju usluga te uklanja upotrijebljeni pribor i tanjure uz nadzor. Nakon posluživanja upotrijebljen inventar, hranu i piće razvrstava uz nadzor te slaže u kutije za transport. Poslije povratka u prostor *cateringa* pomaže pri istovaru te slaže opremu i hranu u za to predviđen prostor uz nadzor.

NAZIV MODULA	INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11580		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu (4 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	40 – 50 %	30 – 40 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula osposobiti učenike za služenje osnovnim informacijsko-komunikacijskim pomagalicama u radu te uspješno komuniciranje u radnoj okolini, uz upotrebu internetskih tražilica i digitalnih kanala komunikacije radi traženja potrebnih informacija i poslovne komunikacije.		
Ključni pojmovi	prezentacije, proračunske tablice, internet, obradba teksta		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. B.5.2. osr. B.5.3. osr. C.5.1. Zdravlje zdr. A.4.3. Održivi razvoj odr. B.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u simuliranim uvjetima ili u stvarnom radnom procesu u specijaliziranim školskim prostorima / praktikumu i/ili ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će na temelju zadanih zadataka ili situacija uvježbavati administrativne poslove u ugostiteljstvu koristeći se digitalnim alatima na računalu. Radom na		

	računalu razvijat će vlastite sposobnosti upotrebe internetskih tražilica i elektroničkih komunikacijskih kanala.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama.

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu – 4 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Koristiti se osnovama informacijsko-komunikacijske tehnologije u ugostiteljskom objektu		Koristiti se osnovama informacijsko-komunikacijske tehnologije u ugostiteljskom objektu prema zadatku	
Pretraživati jednostavne informacije u internetskom pregledniku		Pretraživati jednostavne informacije u internetskom pregledniku prema zadatku	
Primijeniti osnovna komunikacijska pravila u digitalnom okruženju		Primijeniti osnovna komunikacijska pravila u digitalnom okruženju prema zadatku	
Povezati važnost informacijsko-komunikacijske tehnologije s ugostiteljstvom		Objasniti važnost informacijsko-komunikacijske tehnologije u ugostiteljstvu na zadanom primjeru	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a			
Dominantan nastavni sustav jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme		• U svijetu interneta • Digitalna tehnologija • Organizacija podataka • Izradba digitalnih sadržaja • Osnove proračunskih tablica	
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Radni zadatak:			
Učenik dobiva zadatak napraviti datoteku o uslugama ugostiteljskog objekta, koji treba obaviti na računalu prema uputama nastavnika. Za obavljanje zadatka učenik se treba koristiti internetskim preglednikom za pronalazak potrebnih informacija, fotografija i ostaloga te odabrati odgovarajući digitalni alat za izradbu datoteke/sadržaja. Izrađeni zadatak učenik treba poslati nastavniku putem digitalnog komunikacijskog okruženja.			
KRITERIJI VREDNOVANJA:	NE ZADOVOLJAVA (0 bodova)	DJELOMIČNO (1 bod)	U POTPUNOSTI (2 boda)

Učenik pronalazi potrebne informacije na internetu	Učenik ne pronalazi potrebne informacije na internetu ni uz pomoć nastavnika	Učenik pronalazi potrebne informacije na internetu uz pomoć nastavnika	Učenik pronalazi sve potrebne informacije na internetu
Učenik se koristi odgovarajućim digitalnim alatom	Učenik se ne koristi mogućnostima odgovarajućeg digitalnog alata ni uz pomoć nastavnika	Učenik se koristi mogućnostima odgovarajućeg digitalnog alata uz pomoć nastavnika	Učenik se koristi svim mogućnostima odgovarajućeg digitalnog alata
Učenik izrađuje datoteku (tekstni dokument / prezentaciju / radnu knjigu) prema uputama	Učenik ne izrađuje datoteku ni uz pomoć nastavnika	Učenik izrađuje datoteku uz pomoć nastavnika	Učenik izrađuje datoteku prema uputama.
Učenik komunicira u digitalnom okruženju prema pravilima	Učenik ne komunicira u digitalnom okruženju prema pravilima ni uz pomoć nastavnika	Učenik komunicira u digitalnom okruženju uz pomoć nastavnika	Učenik komunicira u digitalnom okruženju prema pravilima.

3. RAZRED

NAZIV MODULA	POSLOVNA KOMUNIKACIJA POMOĆNOGA KONOBARA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12332 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12333		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Poslovna komunikacija pomoćnoga konobara (3 CSVET) Strani jezik za pomoćnoga konobara (2 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	40 – 50 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine učenika upoznavanjem učenika s pravilima poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu te njegovim pozitivnim utjecajem na unapređenje odnosa s gostima, kolegama i poslovnim suradnicima. Učenici će biti osposobljeni za upotrebu osnovnih izraza na hrvatskom i jednom stranom jeziku.		
Ključni pojmovi	poslovna komunikacija, poslovni bonton, strani jezik		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. B.5.2. osr. B.5.3. osr. C.5.1. Zdravlje zdr. A.4.3. Održivi razvoj odr. B.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske zadatke u kojima će učenici aktivno primjenjivati stečene vještine komunikacije. Nastavnik zadaje projektni zadatak, primjerice simulacije poslovne situacije na temelju koje učenik koristeći se stečenim znanjima i vještinama analizira ponašanje sudionika, opisuje načine ophođenja uz osvrt na elemente bontona. Učenje temeljeno na radu realizirat će se u simuliranim uvjetima ili u stvarnom radnom procesu u specijaliziranim školskim prostorima / praktikumu i/ili ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama. U skupu ishoda učenja <i>Strani jezik za pomoćnoga konobara</i> moguće je odabrati između dva strana jezika: • Njemački jezik • Engleski jezik		

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Poslovna komunikacija pomoćnoga konobara – 3 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Komunicirati s osobljem ugostiteljskog objekta u skladu s pravilima poslovne komunikacije		Komunicirati s osobljem ugostiteljskog objekta u skladu s pravilima poslovne komunikacije u nepredviđenoj situaciji
Primijeniti pravila usmenog i pisanog komuniciranja na hrvatskom jeziku		Koristiti se pravilima usmenog i pisanog komuniciranja na hrvatskom jeziku
Obavljati zadatke u skladu s poslovnim bontonom i prema nalogu konobara		Provoditi zadatke sukladno poslovnom bontonu
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
Dominantan nastavni sustav u SIU-u <i>Poslovna komunikacija u ugostiteljstvu</i> jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline teme	• Poslovna komunikacija • Poslovni bonton • Verbalna i neverbalna komunikacija	
Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija: Učenik dobiva zadatak pripremiti blagovaonicu za domjenak. U obavljanju zadataka učenik traži upute od nadređene osobe (npr. voditelj sale). Nakon dobivenih uputa i plana rada, učenik pristupa obavljanju radnog zadatka uvažavajući uputu nadređenog. Za vrijeme poslovnog procesa komunicira s konobarom i drugim osobljem.		
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada		
Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju rješavanje svojih zadataka s drugim učenicima – samovrednovanje, vršnjačko vrednovanje		
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija		

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Strani jezik za pomoćnoga konobara – 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Navesti osnovnu stručnu terminologiju u ugostiteljstvu na stranom jeziku	Razlikovati osnovnu stručnu terminologiju u ugostiteljstvu na stranom jeziku	
Razlikovati stručnu terminologiju na stranom jeziku vezanu uz odjel hrane i pića	Razlikovati stručnu terminologiju na stranom jeziku vezane za odjel hrane i pića u zadanoj situaciji	
Koristiti se stručnim izrazima u osnovnoj komunikaciji s gostima u ugostiteljskom objektu uz nadzor	Koristiti se stručnim izrazima u osnovnoj komunikaciji s gostima u ugostiteljskom objektu	

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a	
Dominantan nastavni sustav SIU-a <i>Strani jezik u struci</i> jest problemska nastava. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	
Nastavne cjeline/teme	• Stručna terminologija u ugostiteljstvu • Stručna terminologija u odjelu hrane i pića • Osnovna komunikacija s gostom na stranom jeziku
Načini i primjer vrednovanja	
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektom zadatkom i/ili radnom situacijom.	
Primjer vrednovanja: Radni zadatak: Učenik se u zadanoj situaciji s gostom, koji treba dodatni pribor za jelo, uz nadzor nadređenog koristi stručnom terminologijom i riječima koje se najčešće upotrebljavaju u ugostiteljstvu.	

NAZIV MODULA	POMOĆNI POSLOVI U ZAVRŠNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11593		
Obujam modula (CSVET)	10 CSVET Pomoćni poslovi u završnim radovima odjela hrane i pića (10 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	40 – 60 %	10 – 25 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula osposobiti učenike za obavljanje pomoćnih poslova u završnim radovima odjela hrane i pića. Učenjem temeljenim na radu učenici će steći temeljne vještine pri završnim radovima u ugostiteljstvu uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će se u radu koristiti odgovarajućim alatima, uređajima i opremom, uz nadzor nastavnika.		
Ključni pojmovi	završni radovi u prostorijama za pripremu hrane, završni radovi u prostorijama za posluživanje hrane, neiskorištene namirnice i pića		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. B.5.2. osr. B.5.3. osr. C.5.1. Zdravlje zdr. A.4.3.		

	Održivi razvoj odr. B.4.1.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim školskim prostorima / praktikumu i/ili ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo nastavnika. Učenika se postupno uvodi u radne procese, a upotrebom alata, uređaja i opreme učenici stječu vještine i dobre radne navike.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Pomoćni poslovi u završnim radovima odjela hrane i pića – 10 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati završne radove u prostorijama za pripremu hrane		Opisati završne radove u prostorijama za pripremu hrane na zadanom primjeru	
Opisati završne radove u prostorijama za posluživanje gostiju		Opisati završne radove u prostorijama za posluživanje gostiju na zadanom primjeru	
Izvesti završne radove u prostorijama za posluživanje gostiju uz nadzor		Izvesti završne radove u prostorijama za posluživanje gostiju	
Izvesti završne radove u prostorijama za pripremu hrane uz nadzor		Izvesti završne radove u prostorijama za pripremu hrane	
Odložiti neiskorištene namirnice i piće na za to predviđeno mjesto		Odložiti neiskorištene namirnice i piće na za to predviđeno mjesto u zadanoj situaciji	
Koristiti se inventarom za izvođenje završnih radova uz nadzor		Koristiti se inventarom za izvođenje završnih radova	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a			
Dominantan nastavni sustav u SIU-u <i>Pomoćni poslovi u završnim radovima odjela hrane i pića</i> jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme		• Završni radovi u ugostiteljskim radnim procesima • Inventar u završnim radovima • Procedure rada u završnim radovima	
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja: .			
Radni zadatak: Učenik dobiva zadatak obaviti završne radove odjela hrane i pića uz nadzor: pospremiti stol nakon obroka, npr. ručka u <i>a la carte</i> te smjestiti ostale namirnice u odgovarajući prostor radi očuvanja.			

Kriteriji vrednovanja	DA	DJELOMIČNO	NE
Izvođenje završnih radova	Učenik je izveo završne radove	Učenik je izveo završne radove uz pomoć nastavnika	Učenik nije izveo završne radove ni uz pomoć nastavnika
Odlaganje neiskorištenih namirnica i pića	Učenik je odložio neiskorištene namirnice i pića	Učenik je odložio neiskorištene namirnice i pića uz pomoć nastavnika	Učenik nije odložio neiskorištene namirnice i pića ni uz pomoć nastavnika
Upotreba inventara za izvođenje završnih radova	Učenik upotrebljava inventar za izvođenje završnih radova	Učenik upotrebljava inventar za izvođenje završnih radova uz pomoć nastavnika	Učenik ne upotrebljava inventar za izvođenje završnih radova ni uz pomoć nastavnika

NAZIV MODULA	POMOĆNI POSLOVI ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11596 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11597		
Obujam modula (CSVET)	16 CSVET Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju prostorija i prostora ugostiteljskog objekta (8 CSVET) Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju opreme i inventara u ugostiteljskom objektu (8 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	40 – 60 %	10 – 25 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula osposobiti učenike za obavljanje pomoćnih poslova čišćenja i održavanja prostora i prostorija ugostiteljskog objekta. Učenjem temeljenim na radu učenici će steći temeljne vještine pri završnim radovima u ugostiteljstvu uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će se u radu koristiti odgovarajućim alatima, uređajima i opremom uz nadzor nastavnika.		
Ključni pojmovi	sredstva za pranje i čišćenje, sredstva za dezinfekciju, poslovi čišćenja i održavanja prostorija i prostora		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. B.5.2. osr. B.5.3. osr. C.5.1. Zdravlje zdr. A.4.3. Održivi razvoj odr. B.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim školskim prostorima / praktikumu i/ili ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru		

	kompetentnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo nastavnika. Učenika se postupno uvodi u radne procese, a upotrebom alata, uređaja i opreme učenici stječu vještine i dobre radne navike.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/422 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju prostorija i prostora ugostiteljskog objekta – 8 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati sredstva za pranje i čišćenje prostorija ugostiteljskih objekata	Opisati sredstva za pranje i čišćenje prostorija ugostiteljskih objekata	
Razlikovati sredstva za dezinfekciju prostorija ugostiteljskih objekata	Opisati sredstva za dezinfekciju prostorija ugostiteljskih objekata	
Koristiti se sredstvima za čišćenje prostorija i prostora ugostiteljskih objekata prema uputama	Koristiti se sredstvima za čišćenje prostorija i prostora ugostiteljskih objekata	
Koristiti se sredstvima za dezinfekciju prostorija i prostora ugostiteljskih objekata prema uputama	Koristiti se sredstvima za dezinfekciju prostorija i prostora ugostiteljskih objekata	
Izvoditi poslove čišćenja i održavanja prostorija i prostora ugostiteljskih objekata	Izvoditi poslove čišćenja i održavanja prostorija i prostora ugostiteljskih objekata prema zadatku	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
Dominantan nastavni sustav u SIU-u <i>Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju prostorija i prostora ugostiteljskog objekta</i> jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme	• Pomoćni poslovi čišćenja i održavanja prostorija i prostora ugostiteljskog objekta • Sredstva za pranje i čišćenje prostorija • Sredstva za dezinfekciju prostorija	
Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija:		
Učenik dobiva zadatak odabrati sredstva za pranje i dezinfekciju sanitarija prema uputama nastavnika te očistiti, oprati i dezinficirati sanitarije uz nadzor.		
Kriteriji vrednovanja	DA	NE
Učenik je odabrao odgovarajuća sredstva za pranje prema uputama		

Učenik je odabrao odgovarajuća sredstva za dezinfekciju prema uputama		
Učenik je pravilno oprao sanitarije uz nadzor		
Učenik je pravilno dezinficirao sanitarije uz nadzor		

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju opreme i inventara u ugostiteljskom objektu – 8 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati sredstva za pranje, čišćenje i održavanje sitnog inventara		Opisati sredstva za pranje, čišćenje i održavanje sitnog inventara
Razlikovati sredstva za pranje, čišćenje i održavanje krupnog inventara		Opisati sredstva za pranje, čišćenje i održavanje krupnog inventara
Koristiti se sredstvima za pranje, čišćenje i održavanje sitnog inventara i opreme		Koristiti se sredstvima za pranje, čišćenje i održavanje sitnog inventara i opreme na zadanom primjeru
Koristiti se sredstvima za pranje, čišćenje i održavanje krupnog inventara		Koristiti se sredstvima za pranje, čišćenje i održavanje krupnog inventara na zadanom primjeru
Izvoditi poslove pranja, čišćenja i održavanja inventara uz nadzor		Izvoditi poslove pranja, čišćenja i održavanja inventara
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU-a		
Dominantan nastavni sustav u SIU-u <i>Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju opreme i inventara u ugostiteljskog objektu</i> jest učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline teme		• Poslovi pranja, čišćenja i održavanja inventara • Sredstva za pranje, čišćenje i održavanje sitnog inventara • Sredstva za pranje, čišćenje i održavanje krupnog inventara
Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija:		
Učenik dobiva zadatak da pripremi, očisti i opere pribor za jelo. Učenik treba prema vrsti inventara izabrati sredstvo za pranje, oprati i polirati pribor za jelo te ga pospremiti na za to određeno mjesto.		
Elementi vrednovanja:		
- odabir sredstva za pranje prema vrsti inventara - upotreba sredstva za pranje pribora za jelo - poliranje pribora za jelo - pospremanje pribora za jelo na za to određeno mjesto		

5. 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).

Posebnim kurikulumom za stjecanje kvalifikacije *Pomoćni konobar / Pomoćna konobarica* stječe se kvalifikacija u strukovnom obrazovanju, a završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Za kvalifikacije razine 3 ta se provjera provodi izradom i obranom završnoga praktičnog rada.

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