



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

KLASA: 602-03/24-05/00038
URBROJ: 533-05-24-0024

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 UGOSTITELJ/POMOĆNA UGOSTITELJICA (078101) u
sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

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

II.
Sastavni dio ove Odluke je posebni kurikulum za stjecanje kvalifikacije POMOĆNI UGOSTITELJ/POMOĆNA UGOSTITELJICA 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 UGOSTITELJ /
POMOĆNA UGOSTITELJICA**

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 jednini 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
HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU	15
UGOSTITELJSKI OBJEKTI	20
POMOĆNI POSLOVI U PRIPREMNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA	22
ZBRINJAVANJE OTPADA U POMOĆNIM UGOSTITELJSKIM ZANIMANJIMA	24
2. RAZRED	27
PROSTORIJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA	27
OPREMA U UGOSTITELJSTVU	30
POMOĆNI POSLOVI U DOMAĆINSTVU	32
INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU	35
3. RAZRED	38
POMOĆNI POSLOVI U ZAVRŠNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA	38
POMOĆNI POSLOVI ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA	40
POSLOVNA KOMUNIKACIJA POMOĆNOG UGOSTITELJA	43
5. ZAVRŠNI RAD	46

1. OPĆI DIO POSEBNOG KURIKULA

OPĆE INFORMACIJE O POSEBNOG KURIKULU		
Obrazovni sektor	Turizam i ugostiteljstvo	
Naziv kurikula strukovnog obrazovanja	Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	3 HKO	
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
Standard zanimanja Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/324	Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica (standard strukovnog dijela kvalifikacije) https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/402	Turizam i ugostiteljstvo
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 su uspješno završeni moduli prethodne godine obrazovanja. Učenje temeljeno na radu provodit će se u ustanovi za strukovno obrazovanje, koje 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 ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica.	
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 svijeta rada te osobnim interesima i mogućnostima.
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Nakon stečene kvalifikacije Pomoćni ugostitelj/Pomoćna ugostiteljica 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. Zadaci za učenje i vježbe su osmišljeni 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/402 Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema
Ciljevi posebnog kurikula (15 – 20) Učenici će moći:	
	1. razlikovati vrste i namjenu prostorija u ugostiteljskom objektu 2. razlikovati vrstu i namjenu opreme, uređaja, inventara i namirnica u ugostiteljskom objektu 3. izvršiti pripremne radove u prostorijama i prostorima ugostiteljskih odjela 4. primijeniti pravila za održavanje osobne higijene, higijene radnog prostora i odgovarajuće radne odjeće 5. održavati urednost i čistoću pribora, posuđa, opreme i uređaja u ugostiteljskim prostorijama 6. sudjelovati u pripremi i mehaničkoj obradi namirnica prema uputama 7. sudjelovati u skladištenju namirnica 8. izvršiti pomoćne poslove prema nalogu (pranje, čišćenje i dezinficiranje ugostiteljskih prostora) 9. izvršiti završne radove u prostorijama i prostorima ugostiteljskog odjela 10. komunicirati unutar ugostiteljskog objekta prema načelima poslovne hijerarhije, etike i poslovnog bontona 11. koristiti informacijsko-komunikacijsku tehnologiju na osnovnoj razini u svrhu poslovnog komuniciranja 12. komunicirati u govoru na hrvatskom i jednom stranom jeziku na osnovnoj razini 13. provoditi zbrinjavanje otpada sukladno zakonskim propisima zaštite okoliša i održivog razvoja 14. nositi propisanu radnu odjeću prilikom izvršavanja zadataka 15. održavati radni prostor u skladu s postojećim propisima ugostiteljskog objekta i higijensko sanitarnim propisima.
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 UGOSTITELJ / POMOĆNA UGOSTITELJICA						
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				
Ugostiteljski objekti	3	4				
Prostorije ugostiteljskih objekata			4	6		
Poslovna komunikacija pomoćnog ugostitelja					3	5
STRUČNA PRAKSA						
Higijena u ugostiteljstvu	7	10				
Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića	6	8				
Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanja	1	2				
Oprema u ugostiteljstvu			3	4		
Pomoćni poslovi u domaćinstvu			8	12		
Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu			3	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)	
¹ Program 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.	
	HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU		Osobna higijena u ugostiteljstvu Higijena radnog prostora Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora	10 CSVET	4.	
	UGOSTITELJSKI OBJEKTI		Vrste ugostiteljskih objekata	4 CSVET	4.	
	POMOĆNI POSLOVI U PRIPREMNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA		Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića	8 CSVET	4.	
	ZBRINJAVANJE OTPADA U POMOĆNIM UGOSTITELJSKIM ZANIMANJIMA		Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima	2 CSVET	4.	

	PROSTORIJE UGOSTITELJSKI H OBJEKATA		Prostorije za posluživanje gostiju Prostorije za smještaj i boravak gostiju Prostorije ugostiteljske kuhinje	6 CSVET	5.	
	OPREMA U UGOSTITELJSTV U		Oprema u ugostiteljstvu	4 CSVET	5.	
	POMOĆNI POSLOVI U DOMAĆINSTVU		Pomoćni poslovi u odjelu smještaja i boravka gostiju Pomoćni poslovi pranja i održavanja rublja	12 CSVET	5.	
	INFORMACIJSK O- KOMUNIKACIJS KA TEHNOLOGIJA U UGOSTITELJSTV U		Informacijsko - komunikacijs ka tehnologija u ugostiteljstvu	4 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 prostora	16 CSVET	5.	

			ugostiteljskog objekta Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju opreme i inventara u ugostiteljskom objektu			
	POSLOVNA KOMUNIKACIJA POMOĆNOG UGOSTITELJA		Poslovna komunikacija pomoćnog ugostitelja Strani jezik u ugostiteljstvu	5 CSVET	5.	

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

** Šifra modula je podatak koji se automatski generira iz baze e-Kurikul. Šifra ishoda učenja je podatak 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/402 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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	
Naveći zaštitna sredstva i opremu potrebnu za sigurno rukovanje opremom		Objasniti zaštitna sredstva i opremu potrebnu za sigurno rukovanje opremom	
Naveći načine higijenskog postupanja prilikom zadobivanja rana, posjekotina i opekline		Opisati načine higijenskog postupanja i pružanja prve pomoći prilikom zadobivanja rana, posjekotina i opekline u ugostiteljskoj kuhinji	
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 odgovarajuću vrstu zaštitnih sredstava u zadanom radnom zadatku	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav ovog skupa ishoda učenja je heuristička. 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. Uvod u zaštitu na radu		
	- Osnovni pojmovi zaštite na radu - Nastanak nezgode na radu i ozljede - Profesionalne bolesti		
	2. Radni prostor i radna okolina		
	- Opasnost u radnom prostoru - Evakuacija i spašavanje iz radnog prostora - Znakovi sigurnosti u radnom prostoru		
	3. Higijena rada i profesionalne bolesti		
	- Tjelesni napor - Fizikalni i kemijski čimbenici		
	4. 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		
	5. Osobna zaštitna sredstva		
	- Sredstva za zaštitu ruku i tijela - Upotreba osobnih zaštitnih sredstava		
6. 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 projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenik dobiva za zadatak narezati suhomesnate narezke, uz nadzor nastavnika. Za obavljanje zadatka učenik treba koristiti mesoreznicu. Smješta je na neklizajuću podlogu. Prilikom postavljanja suhomesnatog narezka, koristi zaštitnu ručicu, reže narezak ne dodirujući rotirajući dio stroja. Prilikom izvršavanja zadatka, učenik objašnjava redoslijed izvršavanja zadatka. Po završetku gasi stroj te ga čisti i održava 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 prilikom zadobivanja rana, posjekotina 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 mesoreznicom	Učenik smješta mesoreznicu na neklizajuću podlogu, koristi zaštitnu ručicu i reže narezak ne dodirujući rotirajući dio stroja.	Učenik ne smješta mesoreznicu na neklizajuću podlogu i ne koristi zaštitnu ručicu.
Praktični zadatak: narezati suhomesnate narezke te čišćenje stroja nakon rada	Učenik pravilno reže suhomesnati narezak te nakon obavljenog rada čisti stroj.	Učenik ne reže suhomesnati narezak na pravilan način i ne čisti mesoreznicu nakon obavljenoga rada.

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 modula je objasniti važnost održavanja osobne higijene u ugostiteljstvu. Učenici će razlikovati vrste i puteve prenošenja zaraznih bolesti, koristi postupke, alate i sredstva potrebna 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 kuhinji; 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 koristeći potrebna sredstva i pribor poštujući mjere zaštite na radu i zakonske standarde. Radni zadaci mogu se izvoditi u školskom praktikumu i/ili kod poslodavca.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/402 Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi 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 kuhinjskim prostorima	
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 ugostiteljskoj kuhinji	
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 njezinog redovnog održavanja	Razmotriti ulogu i važnost nošenja radne odjeće i obuće u cilju održavanja osobne higijene	

Koristiti i održavati radnu odjeću i obuću		Odabrati i održavati propisanu radnu odjeću i obuću u ugostiteljstvu	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je 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 • Kuharska uniforma i obuća • Higijena radne odjeće i obuće		
	3. Zaraznih bolesti • Uzročnici zaraznih bolesti • Načini prenošenja zaraznih bolesti • Crijevne zarazne bolesti • Postupci i mjere sprječavanja 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 projektnom 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. Ukoliko 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.			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	Zadovoljava	Ne zadovoljava	
Primjena pravila osobne higijene	Učenik primjenjuje pravila osobne higijene na propisan način.	Učenik ne primjenjuje pravila osobne higijene na propisan način.	
Korištenje zaštitnih sredstava (rukavice, flastere)	Učenik koristi zaštitna sredstva (rukavice, flastere) na pravilan način.	Učenik ne koristi zaštitna sredstva (rukavice, flastere) na pravilan način.	

Praktični zadatak: demonstrirati pravilno pranje i dezinfekciju ruku s ciljem 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
Naveći načine održavanja higijene radnog prostora	Opisati načine održavanja higijene radnog prostora u kuhinjskim prostorijama
Naveći važeće sanitarne propise	Objasniti važeće sanitarne propise u kuhinji
Koristi 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 kuhinji i skladišnim prostorijama
Primijeniti zakonske standarde u pospremanju, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora	Koristiti zakonske standarde u pospremanju, čišćenju i dezinfekciji radnog prostora kuhinje
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav je 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 u kuhinji - Glavne i sporedne kuhinjske prostorije - Prostorije kuhinjskog bloka 2. Primjena HACCP standarda u ugostiteljskoj kuhinji 3. Održavanje čistoće kuhinjskih 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 izvršavanje 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.
Korištenje osobnih zaštitnih sredstava pri čišćenju radnih prostorija	Učenik koristi osobna zaštitna sredstva pri čišćenju radnih prostorija.	Učenik ne koristi osobna zaštitna sredstva pri čišćenju radnih prostorija.
<u>Praktični zadatak:</u> 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 niti 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 prilikom čišćenja radnih prostora	
Izabrati sredstva za održavanje higijene i dezinfekciju	Odabrati sredstva za održavanje higijene i dezinfekciju prema namjeni	
Koristiti sredstva za čišćenje prema njihovoj namjeni	Koristiti sredstva za čišćenje prema njihovoj namjeni u radnim situacijama	
Upotrijebiti zaštitnu opremu i pribor prilikom održavanja higijene radnog prostora	Upotrijebiti zaštitnu opremu i pribor za održavanje higijene radnog prostora	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja 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
	2. Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora • Sapuni i deterdženti • Pribor za održavanje higijene
	3. Načini održavanja higijene radnog prostora u kuhinji • Sanitarni nadzor • Sanitarna iskaznica
	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 projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.

Primjer vrednovanja:

Zadatak:

Učeniku je ponuđeno više različitih sredstava, alata i pribora za čišćenje roštilja. 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 roštilja	Učenik odabire sredstava i pribora za čišćenje prema pisanoj uputi.	Učenik ne može odabrati potrebno sredstvo i pribor za čišćenje roštilja prema pisanoj uputi.
Korištenje osobnih zaštitnih sredstava	Učenik koristi osobna zaštitna sredstva prema uputi.	Učenik ne koristi osobna zaštitna sredstva prema uputi.
<u>Praktični zadatak:</u> čišćenje roštilja.	Učenik čisti roštilj na pravilan način.	Učenik ne uspijeva očistiti roštilj na pravilan način.

NAZIV MODULA	UGOSTITELJSKI OBJEKTI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11584		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Vrste ugostiteljskih objekata (4 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		

(obvezni/izborni)	
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s vrstama i tipovima ugostiteljskih objekata. Učenici će steći znanja o osnovnim i dodatnim ugostiteljskim uslugama pa će znanja moći primijeniti u praksi, kroz povezivanje sličnih usluga ili primjera.
Ključni pojmovi	vrste ugostiteljskih objekata; tipovi ugostiteljskih objekata; osnovne ugostiteljske usluge; dodatne ugostiteljske usluge.
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 u specijaliziranim školskim prostorima/ praktikumu i/ili ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Nastavnik zadaje projektni zadatak simulacije poslovne situacije na temelju koje učenik koristeći stečena znanja i vještine, analizira ponašanje sudionika, opisuje vrste usluga koje se pružaju u pojedinim ugostiteljskim objektima.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/402 Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama.

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Vrste ugostiteljskih objekata - 4 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Nabrojiti vrste ugostiteljskih objekata		Razlikovati vrste ugostiteljskih objekata
Naveći tipove ugostiteljskih objekata		Razlikovati tipove ugostiteljskih objekata
Razlikovati razne vrste dodatnih ugostiteljskih usluga		Identificirati razne vrste dodatnih ugostiteljskih usluga
Opisati osnovne ugostiteljske usluge		Opisati osnovne ugostiteljske usluge na zadanom primjeru
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Vrste ugostiteljskih objekata</i> je heuristička 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		• Ugostiteljstvo i ugostiteljske usluge • Ugostiteljski objekti
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:		
Problemski zadatak:		
Učenik dobiva zadatak razvrstati razne vrste ugostiteljskih usluga. Učenik mora prepoznati radi li se o osnovnim, dopunskim ili pomoćnim ugostiteljskim uslugama te ih na temelju toga razvrstati.		

KRITERIJSKA TABLICA:

KRITERIJI VREDNOVANJA	0	1	2
Učenik razlikuje osnovne ugostiteljske usluge.	Manje od 50 %	50 – 75 %	Više od 75 %
Učenik razlikuje dopunske ugostiteljske usluge.	Manje od 50 %	50 – 75 %	Više od 75 %
Učenik razlikuje pomoćne ugostiteljske usluge.	Manje od 50 %	50 – 75 %	Više od 75 %

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 modula je 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 skladištenju namirnica prema vrstama te će steći vještinu pripreme namirnica za skladištenje.		
Ključni pojmovi	pripremni radovi u prostorijama za posluživanje gostiju; pripremni 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 praktične metode u ugostiteljskim radnim prostorima, bilo u školskim specijaliziranim praktikumima, ili kod poslodavca ili u regionalnim centrima kompetentnosti.		
Specifični materijalni uvjeti i	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/402		

okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 alate, pribor i posuđe 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 u svrhu njihovog očuvanja do upotrebe		Skladištiti namirnice prema vrstama u svrhu njihovog 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	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića</i> je učenje temeljno 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 projektnom temom i/ili projektnim 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 izvršio kontrolu valjanosti datuma za mliječne proizvode.	Učenik nije izvršio kontrolu valjanosti datuma za mliječne proizvode niti uz pomoć nastavnika.	Učenik je izvršio kontrolu valjanosti datuma za mliječne proizvode uz pomoć nastavnika.	Učenik je izvršio kontrolu valjanosti datuma za mliječne proizvode.
Učenik je pripremio robu za skladištenje.	Učenik nije pripremio robu za skladištenje niti uz pomoć nastavnika.	Učenik je pripremio robu za skladištenje uz pomoć nastavnika.	Učenik je pripremio robu za skladištenje.
Učenik rukuje alatima, priborom i posuđem u pripremnim radovima.	Učenik ne rukuje alatima, priborom i posuđem u pripremnim radovima niti 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	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 modula je 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 trajanja 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 praktične metode 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/402 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 u svrhu zaštite okoliša		Zbrinuti otpad prema propisima u svrhu zaštite okoliša na zadanom primjeru
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima</i> je 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 povrće i voće prema pisanoj uputi. Prilikom izvršavanja zadatka učenik uklanja ambalažu (papir, najlon) i pohranjuje ju u odgovarajuće spremnika. Potom pregledava voće i povrće, uklanja oštećene i neupotrebljive dijelove te ih pohranjuje u spremnike za biorazgradivi otpad i objašnjava važnost razvrstavanja otpada, uz nadzor.

Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada.

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 u svrhu zaštite okoliša	Učenik zbrinjava otpad prema propisima uklanjajući ambalažu.	Učenik ne uklanja ambalažu i ne zbrinjava otpad prema propisima niti uz pomoć nastavnika.
Praktični zadatak: pregledati i uskladištiti voće i povrće.	Učenik pregledava voće i povrće, uklanja oštećene i neupotrebljive dijelove te pravilno uskladišti pregledano voće i povrće.	Učenik pri pregledavanju voća i povrća ne uklanja oštećene i neupotrebljive dijelove te ne skladišti voće i povrće na pravilan način niti uz pomoć nastavnika.

2. RAZRED

NAZIV MODULA	PROSTORIJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11589 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11590 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11587		
Obujam modula (CSVET)	6 CSVET Prostorije za posluživanje gostiju (2 CSVET) Prostorije za smještaj i boravak gostiju (2 CSVET) Prostorije ugostiteljske kuhinje (2 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 %	15 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s važnošću i funkcionalnošću raznih prostorija u ugostiteljskom objektu u kojima se provode radni procesi pripreme i pružanja ugostiteljskih usluga.		
Ključni pojmovi	prostorije za posluživanje gostiju; prostorije za smještaj i boravak gostiju; prostorije ugostiteljske kuhinje; higijenske prostorije.		
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 ugostiteljskoj kuhinji kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti kroz problemske zadatke u kojima će učenici u stvarnim situacijama identificirati razne vrste ugostiteljskih prostorija za pripremu i pružanje ugostiteljskih usluga (za smještaj, kuharstvo, slastičarstvo i posluživanje). Učenici će razlikovati prostorije prema radnim procesima pružanja usluga.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/402 Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama.		

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Prostorije za posluživanje gostiju - 2 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati vrste i namjenu pomoćnih prostorija		Objasniti vrste i namjenu pomoćnih prostorija za posluživanje	
Opisati vrste i namjenu prostorija i prostora za posluživanje gostiju		Opisati vrste i namjenu prostorija i prostora za posluživanje gostiju	
Održavati pomoćne prostorije uz nadzor		Održavati pomoćne prostorije	
Sudjelovati u održavanju prostorija i prostora za posluživanje gostiju		Sudjelovati u održavanju prostorija i prostora za posluživanje gostiju na zadanom primjeru	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Prostorije za posluživanje gostiju</i> je 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	• Prostorije za posluživanje gostiju u ugostiteljskom objektu • Pomoćne prostorije u poslužnim prostorima ugostiteljskog objekta		
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:			
Problematski zadatak:			
Učenik dobiva zadatak za određenu vrstu prostorija za posluživanje gostiju navesti namjenu i sadržaje te predložiti način održavanja.			
KRITERIJI VREDNOVANJA	NEZADOVOLJAVAJUĆE	ZADOVOLJAVAJUĆE	U POTPUNOSTI
Učenik je napisao vrste prostorija za posluživanje gostiju.			
Učenik je opisao namjenu prostorija za posluživanje gostiju.			
Učenik je predložio način održavanja određene vrste prostorije za posluživanje gostiju.			

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Prostorije za smještaj i boravak gostiju - 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Nabrojiti vrste smještajnih jedinica u ugostiteljskom objektu		Opisati vrste smještajnih jedinica u ugostiteljskom objektu

Razlikovati higijenske prostorije unutar smještajnih jedinica i zajedničkih prostora ugostiteljskog objekta	Razlikovati higijenske prostorije unutar smještajnih jedinica i zajedničkih prostora ugostiteljskog objekta na zadanom primjeru		
Objasniti funkciju prostorija za boravak gostiju	Opisati funkciju prostorija za boravak gostiju na zadanom primjeru		
Sudjelovati u održavanju prostorija za boravak gostiju	Sudjelovati u održavanju prostorija za boravak gostiju na zadanom primjeru		
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Prostorije za smještaj i boravak gostiju</i> je 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	• Prostorije za smještaj gostiju • Prostorije za boravak gostiju		
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:			
Problemški zadatak:			
Učenik dobiva zadatak napisati vrste i funkcije prostorija za boravak gostiju te predložiti načine održavanja.			
KRITERIJI VREDNOVANJA	NEZADOVOLJAVAJUĆE	ZADOVOLJAVAJUĆE	U POTPUNOSTI
Učenik je napisao vrste prostorija za boravak gostiju.			
Učenik je opisao namjenu prostorija za boravak gostiju.			
Učenik je preložio način održavanja određene vrste prostorije za boravak gostiju.			

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Prostorije ugostiteljske kuhinje - 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati glavne i pomoćne prostorije ugostiteljske kuhinje	Objasniti ulogu glavnih i pomoćnih prostorija ugostiteljske kuhinje	
Opisati skladišne prostore i prostorije u ugostiteljskom objektu	Opisati skladišne prostore i prostorije u ugostiteljskom objektu na zadanom primjeru	
Razlikovati vrstu i namjenu prostorija ugostiteljske kuhinje	Opisati vrste i namjenu prostorija ugostiteljske kuhinje	
Sudjelovati u održavanju glavnih i pomoćnih prostorija ugostiteljske kuhinje	Sudjelovati u održavanju glavnih i pomoćnih prostorija ugostiteljske kuhinje na zadanom primjeru	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		

Dominantni nastavni sustav u SIU *Prostorije ugostiteljske kuhinje* je 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	• Glavne prostorije ugostiteljske kuhinje • Pomoćne prostorije ugostiteljske kuhinje • Skladišni prostori ugostiteljske kuhinje
------------------------------	---

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:

Problematski zadatak:

Učenik dobiva zadatak da na primjeru ugostiteljskog objekta u kojem obavlja učenje temeljeno na radu, navede glavne i pomoćne prostorije ugostiteljske kuhinje te skladišne prostore. Uz navedeno, učenik treba napisati vrste glavnih i pomoćnih prostorija, opisati njihovu funkciju te predložiti način održavanja pojedine prostorije.

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 je osposobiti učenike za sigurno korištenje 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 kompetetnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo mentora. Učenika se postupno uvodi u radne procese u ugostiteljstvu. Učenici će koristiti odgovarajući inventar i opremu 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/register/standard-kvalifikacije/detalji/402 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 krupni i sitni inventar u radnim procesima u ugostiteljskim objektima		Koristiti krupni i sitni inventar u radnim procesima u ugostiteljskim objektima na zadanom primjeru	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Oprema u ugostiteljstvu</i> je 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 projektnom temom i/ili projektnim 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 niti 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 niti 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 niti 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 niti uz pomoć nastavnika.

NAZIV MODULA	POMOĆNI POSLOVI U DOMAĆINSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11594 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11595		
Obujam modula (CSVET)	12 CSVET Pomoćni poslovi u odjelu smještaja i boravka gostiju (8 CSVET) Pomoćni poslovi pranja i održavanja rublja (4 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	15 – 30 %	30 – 60 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za sudjelovanje u radnim procesima u hotelskom domaćinstvu. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći vještine pomoćnih poslova u domaćinstvu (čišćenja, pranja, dezinficiranja) te primjene pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti odgovarajuće alate, uređaje i opremu, uz nadzor nastavnika.		
Ključni pojmovi	smještajne jedinice; procedure rada u smještajnom dijelu ugostiteljskog objekta; higijenske prostorije smještajnog objekta; posteljno rublje.		
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 mentora. Učenika se postupno uvodi u radne procese u hotelskom domaćinstvu, a korištenjem alata, uređaja i opreme, učenici stječu vještine i dobre radne navike. Poseban naglasak u ostvarivanju svih ishoda učenja ovog modula je razvijanje osnovnih znanja i vještina u području pripreme smještajnog dijela ugostiteljskog objekta za pružanje usluga smještaja.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/402 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Pomoćni poslovi u odjelu smještaja i boravka gostiju - 8 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati procedure rada u smještajnom dijelu ugostiteljskog objekta	Razlikovati procedure rada u smještajnom dijelu ugostiteljskog objekta na zadanom primjeru	
Izvesti radne operacije u higijenskim prostorima ugostiteljskog objekta prema uputama	Izvesti radne operacije u higijenskim prostorima ugostiteljskog objekta	
Pripremiti posteljno rublje za uređivanje soba	Pripremiti posteljno rublje za uređivanje soba u zadanoj situaciji	
Koristiti alate, uređaje i opremu u smještajnom dijelu ugostiteljskog objekta uz nadzor	Koristiti alate, uređaje i opremu u smještajnom dijelu ugostiteljskog objekta	
Održavati čistoću prostora u kojima borave gosti	Održavati čistoću prostora u kojima borave gosti u zadanoj situaciji	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Pomoćni poslovi u odjelu smještaja i boravka gostiju</i> je 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	• Procedure rada u smještajnom dijelu ugostiteljskog objekta • Alati, uređaji i oprema u smještajnom dijelu ugostiteljskog objekta • Posteljno rublje	
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 pripremiti sobu u smještajnom objektu za dolazak gostiju. Za izvršavanje ovoga zadatka potrebno je izvesti radne operacije u higijenskim prostorima ugostiteljskog objekta prema uputama, pripremiti posteljno rublje za uređivanje soba te koristiti alate, uređaje i opremu u smještajnom dijelu ugostiteljskog objekta uz nadzor.

KRITERIJI VREDNOVANJA	DA	NE
Učenik izvodi radne operacije u higijenskim prostorijama uz uputu.		
Učenik priprema posteljno rublje.		
Učenik se koristi alatima, uređajima i opremom uz uputu.		

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Pomoćni poslovi pranja i održavanja rublja - 4 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati vrste rublja u ugostiteljskom poslovanju		Razlikovati vrste rublja u ugostiteljskom poslovanju na zadanom primjeru	
Koristiti alate, uređaje i opremu za održavanje stolnog i hotelskog rublja		Koristiti alate, uređaje i opremu za održavanje stolnog i hotelskog rublja prema zadatku	
Primijeniti odgovarajuće postupke pranja i glačanja rublja		Primijeniti odgovarajuće postupke pranja i glačanja rublja prema zadatku	
Koristiti sredstva za pranje prema uputama		Koristiti sredstva za pranje prema zadatku	
Sortirati rublje prema vrsti		Razvrstavati rublje prema vrsti i zadatku	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Pomoćni poslovi pranja i održavanja rublja</i> je 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	• Vrste rublja • Procedure manipulacije s rubljem • Sredstva za pranje rublja		
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 sortirati rublje za pranje po vrsti, odabrati odgovarajuće sredstvo za pranje uz uputu te primijeniti odgovarajući postupak pranja uz nadzor.			
Kriteriji vrednovanja	DA	DJELOMIČNO	NE

Učenik sortira rublje za pranje po vrsti.	Učenik je sortirao rublje za pranje po vrsti.	Učenik je sortirao rublje za pranje po vrsti uz uputu.	Učenik nije sortirao rublje za pranje po vrsti niti uz uputu.
Učenik odabire odgovarajuće sredstvo za pranje.	Učenik je odabrao odgovarajuće sredstvo za pranje.	Učenik je odabrao odgovarajuće sredstvo za pranje uz pomoć nastavnika.	Učenik nije odabrao odgovarajuće sredstvo za pranje niti uz pomoć nastavnika.
Učenik odabire odgovarajući postupak pranja.	Učenik je odabrao odgovarajući postupak pranja.	Učenik je odabrao odgovarajući postupak pranja uz pomoć nastavnika.	Učenik nije odabrao odgovarajući postupak pranja niti uz pomoć nastavnika.

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 modula je osposobiti učenike za korištenje osnovnih informacijsko-komunikacijskih pomagala u radu te uspješno komuniciranje u radnoj okolini, uz korištenje internetskih tražilica i digitalnih kanala komunikacije u svrhu traženja potrebnih informacija i poslovne komunikacije.		
Ključni pojmovi	prezentacije; proračunske tablice; internet, obrada 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 kompetetnosti. Učenici će na temelju zadanih zadataka ili situacija uvježbavati administrativne poslove u ugostiteljstvu koristeći digitalne alate na računalu. Kroz rad 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/standard-kvalifikacije/detalji/402 Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama.
---	---

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu - 4 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Koristiti osnove informacijsko-komunikacijske tehnologije u ugostiteljskom objektu		Koristiti osnove informacijsko-komunikacijske tehnologije u ugostiteljskom objektu prema zadatku	
Pretraživati jednostavne informacije na internetskom pregledniku		Pretraživati jednostavne informacije na 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			
Dominantni nastavni sustav je 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 • Izrada 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 projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Radni zadatak:			
Učenik dobiva zadatak napraviti datoteku o uslugama ugostiteljskog objekta, koji treba izvršiti na računalu prema uputama nastavnika. Za izvršavanje zadatka učenik treba koristiti Web preglednik za pronalazak potrebnih informacija, fotografija i ostaloga te odabrati odgovarajući digitalni alat za izradu 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 niti uz pomoć nastavnika	Učenik pronalazi potrebne informacije na internetu uz pomoć nastavnika	Učenik pronalazi sve potrebne informacije na internetu.
Učenik koristi odgovarajući digitalni alat.	Učenik ne rabi mogućnosti odgovarajućeg digitalnog alata niti uz pomoć nastavnika	Učenik rabi mogućnosti odgovarajućeg digitalnog alata uz pomoć nastavnika	Učenik rabi sve mogućnosti odgovarajućeg digitalnog alata.
Učenik izrađuje datoteku (tekstualni dokument/prezentaciju/radnu knjigu) prema uputama.	Učenik ne izrađuje datoteku niti 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 niti uz pomoć nastavnika.	Učenik komunicira u digitalnom okruženju uz pomoć nastavnika.	Učenik komunicira u digitalnom okruženju prema pravilima.

3. RAZRED

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 modula je osposobiti učenike za obavljanje pomoćnih poslova u završnim radovima odjela hrane i pića. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći temeljne vještine kod završnih radova u ugostiteljstvu uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti odgovarajuće alate, uređaje i opremu, 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 kompetetnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo nastavnika. Učenika se postupno uvodi u radne procese, a korištenjem 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/402 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 inventar za izvođenje završnih radova uz nadzor		Koristiti inventar za izvođenje završnih radova	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Pomoćni poslovi u završnim radovima odjela hrane i pića</i> je 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 projektnom 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 <i>a la carte</i> te smjestiti ostale namirnice u odgovarajući prostor u svrhu očuvanja.			
Kriteriji vrednovanja	DA	DJELOMIČNO	NE
Učenik izvodi završne radove.	Učenik je izveo završne radove.	Učenik je izveo završne radove uz pomoć nastavnika.	Učenik nije izveo završne radove niti uz pomoć nastavnika.
Učenik odlaže neiskorištene namirnice 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 niti uz pomoć nastavnika.
Učenik rabi inventar za izvođenje završnih radova.	Učenik rabi inventar za izvođenje završnih radova.	Učenik rabi inventar za izvođenje završnih radova uz pomoć nastavnika.	Učenik ne rabi inventar za izvođenje završnih radova niti 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 modula je osposobiti učenike za obavljanje pomoćnih poslova čišćenja i održavanja prostora i prostorija ugostiteljskog objekta. Učenici će kroz učenje temeljeno na radu steći temeljne vještine kod završnih radova u ugostiteljstvu uz primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Pri tome će u radu koristiti odgovarajuće alate, uređaje i opremu 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 kompetetnosti. Tako planirano provođenje učenja temeljenog na radu ostvaruje se uz vodstvo nastavnika. Učenika se postupno uvodi u radne procese, a korištenjem 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/402 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama. 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 objekta		Opisati sredstva za pranje i čišćenje prostorija ugostiteljskih objekta	
Razlikovati sredstva za dezinfekciju prostorija ugostiteljskih objekta		Opisati sredstva za dezinfekciju prostorija ugostiteljskih objekta	
Koristiti sredstva za čišćenje prostorija i prostora ugostiteljskih objekata prema uputama		Koristiti sredstva za čišćenje prostorija i prostora ugostiteljskih objekata	
Koristiti sredstva za dezinfekciju prostorija i prostora ugostiteljskih prema uputama		Koristiti sredstva za dezinfekciju prostorija i prostora ugostiteljskih	
Izvoditi poslove čišćenja i održavanja prostorija i prostora ugostiteljskih objekata		Izvoditi poslove čišćenja i održavanja prostorija i prostora ugostiteljskih objekata prema zadatku	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju prostorija i prostora ugostiteljskog objekta</i> je 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 projektnom 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 sredstva za pranje, čišćenje i održavanje sitnog inventara i opreme		Koristiti sredstva za pranje, čišćenje i održavanje sitnog inventara i opreme na zadanom primjeru	
Koristiti sredstva za pranje, čišćenje i održavanje krupnog inventara		Koristiti sredstva 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	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju opreme i inventara u ugostiteljskog objektu</i> je 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 projektnom 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 - korištenje sredstva za pranje pribora za jelo - poliranje pribora za jelo - pospremanje pribora za jelo na za to određeno mjesto.			

NAZIV MODULA	POSLOVNA KOMUNIKACIJA POMOĆNOG UGOSTITELJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11581 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11579		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Poslovna komunikacija pomoćnog ugostitelja, 3 CSVET Strani jezik u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 30 %	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 te njegovim pozitivnim utjecajem na unapređenje odnosa s gostima, kolegama i poslovnim suradnicima.		
Ključni pojmovi	poslovna komunikacija; poslovni bonton.		
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 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/standard-kvalifikacije/detalji/402 Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama. U skupu ishoda učenja <i>Strani jezik u ugostiteljstvu</i> moguće je odabrati između dvaju stranih jezika: • Njemački jezik • Engleski jezik.		

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Poslovna komunikacija pomoćnog ugostitelja - 3 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Navesti pravila poslovnog komuniciranja		Objasniti pravila poslovnog komuniciranja	
Primijeniti pravila usmenog i pisanog komuniciranja na hrvatskom jeziku		Koristiti pravila usmenog i pisanog komuniciranja na hrvatskom jeziku	
Izvršavati zadatke u skladu s poslovnim bontonom i prema nalogu		Provoditi zadatke sukladno poslovnom bontonu	
Prikupiti informacije o potrebama na tržištu rada u području ugostiteljstva		Prikupiti informacije o potrebama tržištu rada u području ugostiteljstva na zadanom primjeru	
Navesti ključne kompetencije kod predstavljanja na tržištu rada		Opisati ključne kompetencije prilikom predstavljanja na tržištu rada	
Izraditi životopis prema zadanom predlošku		Izraditi životopis	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Poslovna komunikacija pomoćnog ugostitelja</i> je 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 • Izrada životopisa	
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:			
Nastavnik dodjeljuje učenicima zadatak da samostalno izrade životopis za zadano radno mjesto i da napišu e-pismo koje bi poslali s prijavom za posao. Zadatak učenika jest istražiti ponude poslova prema uputi, kreirati životopis prema predlošku te osmisлити e-pismo koje bi poslali prema poslodavcu. Nakon izvršavanja radnog zadatka, učenici će predstaviti radni zadatak pred ostatkom razreda. Nastavnik će učenike, prilikom njihove prezentacije, usmjeravati na ključne elemente prilikom prijave za posao i pisanja životopisa.			
Kriterijska tablica:			
Kriteriji vrednovanja		DA	NE
Učenik istražuje ponude poslova prema uputi.			
Učenik oblikuje životopis prema predlošku.			
Učenik osmišljava e-pismo za poslodavca.			
Učenik predstavlja radni zadatak.			

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Strani jezik u ugostiteljstvu - 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Prepoznati osnovnu stručnu terminologiju u označavanju vrsta smještajnih jedinica, vrsta rublja, inventara i materijala u korištenju u odjelu domaćinstvu smještajnog objekta		Naveći osnovnu stručnu terminologiju u označavanju vrsta smještajnih jedinica, vrsta rublja, inventara i materijala u korištenju u odjelu domaćinstvu smještajnog objekta	
Nabrojati izraze koji se koriste u označavanju statusa sobe u komunikaciji sa suradnicima		Razlikovati izraze koji se koriste u označavanju statusa sobe u komunikaciji sa suradnicima	
Nabrojati izraze koji se koriste u osnovnoj komunikaciji s gostima u smještajnom objektu		Razlikovati izraze koji se koriste u osnovnoj komunikaciji s gostima u smještajnom objektu	
Upotrijebiti osnovne termine, fraze i izraze na stranom jeziku u usmenoj komunikaciji s gostima i suradnicima		Upotrijebiti osnovne termine, fraze i izraze na stranom jeziku u usmenoj komunikaciji s gostima i suradnicima u zadanoj situaciji	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Strani jezik u ugostiteljstvu</i> je heuristička nastava. Učenik će steći znanja o osnovnoj stručnoj terminologiji vezano za označavanje vrsta smještajnih jedinica, vrsta rublja, inventara i materijala u odjelu domaćinstva. Poseban naglasak stavlja se na iskustveno učenje učenika sudjelovanjem u simulacijama situacija na radnom mjestu, radu i grupama i analizama prezentiranih primjera na stranom jeziku. Proces će se odvijati uz kontinuiranu podršku nastavnika.			
Nastavne cjeline/teme		• Stručna terminologija ugostiteljstva • 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 projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Primjer vrednovanja:			
ZADATAK: Učenik u zadanoj situaciji koristi stručne izraze i riječi koje se najčešće koriste u ugostiteljstvu.			
Kriterij vrednovanja	Ne zadovoljava	Djelomično zadovoljava	U potpunosti zadovoljava
Učenik prepoznaje stručne izraze i riječi.	Učenik ne prepoznaje stručne izraze niti uz pomoć nastavnika.	Učenik prepoznaje stručne izraze uz pomoć nastavnika.	Učenik prepoznaje stručne izraze.

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 ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica* 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 ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica*.