



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

KLASA: 602-03/24-05/00044

URBROJ: 533-05-24-0084

Zagreb, 30. prosinca 2024.

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

ODLUKU
o uvođenju strukovnog kurikula za stjecanje kvalifikacije
SLASTIČAR / SLASTIČARKA (071404) u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

I.

Ovom Odlukom donosi se strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije SLASTIČAR / SLASTIČARKA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO.

II.

Sastavni dio ove Odluke je strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije SLASTIČAR / SLASTIČARKA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO iz točke I. ove Odluke.

III.

Početak primjene ove Odluke stavljaju se izvan snage Nastavni plan i okvirni program za područje ugostiteljstva i turizma za zanimanje slastičar, objavljen u Glasniku Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske, Posebno izdanje, broj 8a, Zagreb, lipanj '97. – rujan '98. i Izmjene i dopune zajedničkog općeobrazovnog i posebnog stručnog dijela Nastavnog plana za zanimanja Konobar (šifra: 071333), Kuhar (šifra: 071233) i Slastičar (šifra: 092533), u obrazovnom sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO, u dijelu koji se odnosi na zanimanje slastičar, donesene Odlukom Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa (KLASA: 602-03/11-07/00385; URBROJ: 533-09-11-0002) od 30. lipnja 2011. godine.

IV.

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

MINISTAR

prof. dr. sc. Radovan Fuchs

STRUKOVNI KURIKUL ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE SLASTIČAR/SLASTIČARKA

Popis kratica

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

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

HROO – Hrvatski sustav bodova općeg obrazovanja

HKO – Hrvatski kvalifikacijski okvir

SIU – skup ishoda učenja

Napomena:

Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje, korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive strukovnih kvalifikacija, zvanja i zanimanja), odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedinu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jednini ili množini.

1. OPĆI DIO STRUKOVNOGA KURIKULA

OPĆE INFORMACIJE O STRUKOVNOM KURIKULU		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo	
Naziv kurikula strukovnog obrazovanja	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije slastičar/slastičarka	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	slastičar/slastičarka	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1	
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180 CSVET	
Obujam ishoda učenja na razini ciklusa (CSVET)	4. ciklus	5. ciklus
	60 CSVET	120 CSVET
Pokazatelji na temelju kojih je izrađen strukovni kurikulum		
Popis standarda zanimanja	Popis standarda kvalifikacije	Sektorski kurikulum
Standard zanimanja <i>Slastičar/Slastičarka</i> https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/147	Standard kvalifikacije <i>Slastičara/Slastičarka</i> (standard strukovnog dijela kvalifikacije) https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/514	Turizam i ugostiteljstvo
Uvjeti za upis strukovnoga kurikula	Posjedovanje prethodne kvalifikacije na 1. razini. Dokaz o nepostojanju zdravstvenih kontraindikacija za navedenu kvalifikaciju sukladno važećem popisu zdravstvenih zahtjeva izdanom od strane nadležnoga ministarstva.	
Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka strukovnog obrazovanja)	Stečenih najmanje 180 CSVET bodova (najmanje 120 CSVET bodova na razini 4 ili višoj razini ishoda učenja), od kojih je 138 CSVET bodova iz strukovnog dijela kvalifikacije (što uključuje obveznih 6 CSVET bodova stranih jezika) te izrađen i obranjen završni rad.	
Uvjeti i načini obrazovanja u okviru strukovnog kurikula	Uvjeti u kojima se stječu kompetencije propisani su Državnim pedagoškim standardom srednjoškolskog sustava odgoja i obrazovanja (Narodne novine, broj 63/08 i 90/10) i Pravilnikom o načinu organiziranja, izvođenju i praćenju nastave u strukovnim školama (Narodne novine, broj 140/09, 130/20 i 100/24) ili Zakonom o obrazovanju odraslih (Narodne novine, broj 144/21) i Pravilnikom o standardima i normativima za izvođenje programa obrazovanja odraslih (Narodne novine, broj 14/23 i 71/24), kao i posebnim propisima kojima je uređena provedba naukovanja. U drugi, odnosno treći razred, učenik prelazi nakon pozitivno ocijenjenih svih skupova ishoda učenja / modula u prvom, odnosno drugom razredu. Obrani završnog rada učenik pristupa nakon što je pozitivno ocijenjen iz svih skupova ishoda učenja / modula u trećem razredu. Učenje na radnome mjestu provodit će se u ustanovi za strukovno obrazovanje, koje uključuje razdoblja učenja na radnome mjestu u školi i kod poslodavca. Sudjelovanje na nastavi, učenje temeljeno na radu u ustanovi za strukovno obrazovanje, učenje temeljeno na radu kod poslodavca, ostvarivanje propisanih ishoda učenja kroz module, izrada i obrana završnog rada.	
Horizontalna prohodnost (preporuke)	Nakon završene škole, učenici su osposobljeni za samostalno obavljanje radnih zadataka u slastičarskom odjelu ugostiteljskog objekta. U sustavu cjeloživotnog učenja, uz stjecanje inicijalne kvalifikacije, mogu se uključiti u programe osposobljavanja i usavršavanja, u skladu s potrebama svijeta rada te osobnim interesima i mogućnostima.	
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Nastavak obrazovanja za stjecanje kvalifikacije razine 4.2 u sektoru turizma i ugostiteljstva.	
Oblici učenja temeljenog na radu u okviru strukovnoga kurikula	Učenje temeljeno na radu provodi se naukovanjem kod licenciranog poslodavca, a može se provoditi i kod poslodavca, u Regionalnom centru kompetentnosti (gdje je primjenjivo) ili u ustanovi. Navedenim su obuhvaćene sve mogućnosti učenja temeljenog na radu čime se osigurava obrazovanje za kvalifikacije potrebne tržištu rada. Najmanje 70 CSVET bodova potrebno je ostvariti učenjem temeljenim na radu kod licenciranog poslodavca, kod poslodavca, u Regionalnom centru kompetentnosti ili u ustanovi gdje se učenici postupno uvode u posao te u ograničenom obujmu sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora i/ili nastavnika. Učenje temeljeno na radu dio je programa strukovnog obrazovanja i osposobljavanja koji vodi do formalne kvalifikacije.	
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu kurikula	Materijalni uvjeti: https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/514 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca.	

	Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema
Ciljevi strukovnoga kurikula (15 – 20) Učenici će moći:	
1. Samostalno planirati i organizirati vlastiti rad na izradi slastica 2. Racionalno rasporediti i koristiti resurse 3. Procijeniti količine potrebnih namirnica za izradu slastica 4. Samostalno sastaviti ponudu slastica ovisno o željama klijenata, prigodi ili prehrambenim osobitostima 5. Izmjeriti i pripremiti namirnice prema recepturama i normativima 6. Poštivati recepture, normative i slijed za pripremu i izradu slastica 7. Odabrati sastojke za pripremu pojedinačnih slastica poštujući recepture i normative 8. Samostalno odabrati primjerene uređaje i pribor za rad i racionalno ih upotrebljavati 9. Pripremiti osnovna tijesta, slastičarske smjese i kreme 10. Primijeniti postupke pečenja, kuhanja, zagrijavanja, smrzavanja i druge toplinske obrade slastica 11. Koristiti adekvatne tehnike guljenja, usitnjavanja, mljevenja, rezanja, ribanja i usitnjavanja namirnica za upotrebu u slasticama 12. Kontrolirati kvalitetu izrađene slastice organoleptičkom kontrolom 13. Rezati i oblikovati slastice 14. Puniti i ukrasiti slastice 15. Servirati slasticu uvažavajući vrstu i namjenu slastice 16. Održavati, skladištiti i pravilno deklarirati gotove slastičarske proizvode 17. Razlikovati energetske i nutritivne vrijednosti pojedinih namirnica, njihova svojstva, učinak na čovjeka i način upotrebe 18. Savjetovati klijente pri izboru slastice ovisno o njihovim potrebama i željama 19. Poštovati postupke zaštite okoliša pri izradi slastica 20. Održavati čistoću i urednost radnog prostora tijekom procesa rada	
Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe kurikula	- vanjsko vrednovanje i praćenje nastavnika - prolaznost učenika nakon završetka školovanja - prolaznost učenika na završnom radu - samovrednovanje nastave

2. SASTAVNICE STRUKOVNOGA KURIKULA

2.1 POPIS OPĆEOBRAZOVNIH NASTAVNIH PREDMETA

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

2.2 POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA

POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				129 CSVET		71,67%
ŠIFRA MODULA	NAZIV MODULA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
	ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	4	
	KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU <i>* za izvođenje stranog jezika potrebno je izabrati jedan od navedenih stranih jezika, a izvode se dva navedena skupa ishoda učenja</i>		Komunikacija u ugostiteljstvu Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem <i>* Aktivnosti u svakodnevici</i> <i>* Neposredno okruženje</i> <i>* Strani jezik po izboru: engleski, njemački, talijanski ili francuski</i>	8	4	

	HIGIJENA I EKOLOGIJA		Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	5	4	
	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu Radni procesi u ugostiteljstvu	5	4	
	PROCESI OBRADE NAMIRNICA		Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Promjene svojstava namirnica pri obradi Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	9	4	
	TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU		Osnove obrade živežnih namirnica Osnove ugostiteljskog posluživanja	12	4	
	PRIMIENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU		Realni brojevi i potencije Financijska pismenost Geometrija prostora	4	4	
	STRANI JEZIK U STRUCI **skup ishoda učenja izvodi se na jednom od stranih jezika: engleski jezik ili francuski jezik		**Obrazovanje i zanimanje	2	5	
	TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA		Tehnologija izrade slastica	3	5	
	SLASTICE OD TIJESTA		Osnove izrade tijesta Izrada slastica od različitih vrsta tijesta	13	5	
	SLASTICE OD SMJESA		Osnove izrade smjesa Izrada slastica od različitih vrsta smjesa	12	5	
	SLASTICE OD KREMA		Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća Izrada slastica od različitih krema Umaci, glazure, želei i kašice	10	5	
	OBLIKOVANJE, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE SLASTICA		Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica	4	5	
	OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI		Osnove poduzetništva u gastronomiji Marketing u ugostiteljstvu	4	5	
	PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU		Osnove računalnog sustava i internet Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	4	5	
	SLOŽENE SLASTICE OD TIJESTA		Izrada složenih slastica od tijesta	8	5	
	SLOŽENE SLASTICE OD SMJESA		Izrada složenih slastica od različitih vrsta smjesa	8	5	
	LEDENE I SLOŽENE SLASTICE OD KREMA		Izrada složenih slastica od krema Umaci, glazure, želei i kašice u slasticama Ledene slastice	12	5	
	OBLIKOVANJE, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE KOMPLEKSNIH SLASTICA		Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica	5	5	

2.3 POPIS IZBORNIH STRUKOVNIH MODULA

POPIS IZBORNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				9 CSVET		5%
ŠIFRA MODULA	NAZIV MODULA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
	** TRADICIJSKE SLASTICE HRVATSKIH REGIJA		Tradicijske slastice hrvatskih regija	3	5	
	**KONFITIRANJE, DEHIDRIRANJE I ŽELIRANJE U SLASTIČARSTVU		Konfitiranje, dehidriranje i želiranje u slastičarstvu	3	5	
	***KLASIČNE SVJETSKE SLASTICE		Klasične svjetske slastice	3	5	
	***ČOKOLADA I PROIZVODI OD ČOKOLADE		Čokolada i proizvodi od čokolade	3	5	
	***DEKORIRANJE U SLASTIČARSTVU		Dekoriranje u slastičarstvu	3	5	
	***ALTERNATIVNA PREHRANA		Alternativna prehrana	3	5	
	***KREATIVNOST I INOVATIVNOST U SLASTIČARSTVU		Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu	3	5	
	***RESTORANSKI DESERTI		Restoranski deserti	3	5	

** u 2. razredu učenici odabiru jedan od ponuđenih modula, ukupnog obujma 3 CSVET-a

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

3. RAZRADA MODULA

3.1. OBVEZNI STRUKOVNI MODULI

1. RAZRED

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

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

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantni je nastavni sustav za SIU <i>Zaštita na radu</i> heuristička nastava. Učenik će steći teorijska znanja o rukovanju alatima, uređajima i strojevima za rad, izvorima opasnosti na radu, osnovama prve pomoći, a i neizostavno s propisima i korisnim odredbama zaštite na radu relevantnima za struku. Nakon provedenoga vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će – organizirani u različite oblike rada, u školskom praktikumu u kontroliranim uvjetima – postupno primjenjivati pravila zaštite na radu u radnom procesu. Samostalni rad učenika uključuje dodatno proširivanje znanja o sigurnom radu kroz izvore i literaturu prema preporuci nastavnika.				
Nastavne cjeline/teme		Izvori opasnosti na radu Zaštitna odjeća i obuća		
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine. Ishodi učenja provjerit će se standardiziranim testom zaštite na radu.				
Primjer vrednovanja:				
Problemski zadatak:				
Zadana je određena ozljeda/bolest osobe na radnome mjestu u ugostiteljstvu. Potrebno je:				
• odrediti redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći • odabrati sredstva i opremu za pružanje prve pomoći • protumačiti pravila pružanja prve pomoći • prezentirati i obrazložiti rješenje zadatka				
Nakon što svi učenici prezentiraju svoje rezultate, treba provesti vođenu raspravu radi kritičkog razmatranja rješenja.				
Vrednovanje za učenje (primjer kriterijske tablice):				
Kriterij (sastavnice zadatka)	Razine (bodovi)			
	1	2		
Redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu	Djelomično prikazuje redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu	Točno prikazuje redoslijed postupaka prilikom pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu		
Odabir potrebnih sredstava i opreme za pružanje prve pomoći za zadanu ozljedu	Odabire potrebna sredstva i opremu za pružanje prve pomoći za zadanu ozljedu uz nastavnikovu pomoć	Samostalno odabire sva potrebna sredstva i opremu za pružanje prve pomoći za zadanu ozljedu		
Obrazloženje načina pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu	Djelomično obrazlaže način pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu	U potpunosti obrazlaže način pružanja prve pomoći za zadanu ozljedu		
Prezentacija – prikaz rješenja zadatka	Rješenje zadatka prezentira nesigurno	Rješenje zadatka prezentira jasno, cjelovito i zanimljivo		
Primjer bodovne tablice:				
Bodovi	4	5	6	7 i/ili 8
Ocjena	Dovoljan (2)	Dobar (3)	Vrlo dobar (4)	Odličan (5)
Elementi vrednovanja:				
✓ pružanje prve pomoći ✓ prezentacija i obrazloženje rješenja zadatka				
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.				

NAZIV MODULA	KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12847 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12848 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/8758 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11163 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/10929 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11353

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

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Komunikacija u ugostiteljstvu, 1 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti pojam komunikacije i komunikacijskog procesa		Opisati pojam komunikacije i komunikacijskog procesa	
Odabrati odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom		Primijeniti odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom	
Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika		Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika na zadanom primjeru	
Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju		Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okružju na zadanom primjeru	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav problemska je nastava pri čemu učenici organizirani u različite oblike rada, kroz problemske zadatke i simulacije stvarnih komunikacijskih situacija, usvajaju teorijska i praktična znanja i vještine te pritom razvijaju i usavršavaju komunikacijske vještine u ugostiteljstvu. Učenje temeljeno na radu realizira se u učionicama, specijaliziranim učionicama/praktikumima i u ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje će učenici primjenjivati usvojene vještine komunikacije.			
Nastavne cjeline/teme	Komunikacija i komunikacijski proces; Komunikacijski alati		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja: Radni zadatak:			
Učenici dobivaju zadatak analizirati prikazane video-materijale s verbalnom i neverbalnom komunikacijom među zaposlenicima, između gosta i zaposlenika te zaposlenika i nadređenih. Nakon analize prikazanih video-materijala, učenici provode simulacije sličnih situacija. Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima i kroz vrednovanje kao učenje, od strane učenika i nastavnika, kroz navedene problemske situacije.			
Primjer kriterijske tablice za vrednovanje kao učenje (samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje):			
Elementi vrednovanja	Izvršno	Dobro	Zadovoljavajuće
Izražavanje	Tijekom razgovora koristi(m) standardni jezik i aktivno sudjeluje(m) u razgovoru.	Tijekom rada uglavnom koristi(m) standardni jezik i aktivno sudjeluje(m) u razgovoru.	Tijekom rada uglavnom koristi(m) standardni jezik i većinom aktivno sudjeluje(m) u razgovoru.
Rješavanje problema u razgovoru	Aktivno traži(m) moguća rješenja, nalazi(m) ih i predlaže(m) sugovorniku.	-	Aktivno traži(m) moguća rješenja, no ne nalazi(m) ih i potrebna mu/mi je pomoć.
Suradnja	Gotovo uvijek sluša(m), dijeli(m) ideje i potpora je/sam drugima. Povezuje(m) ljude u grupi i stvara(m) pozitivno ozračje.	Većinom aktivno sluša(m), dijeli(m) ideje i potpora je/sam drugima. Doprinosi(m) pozitivnom ozračju u timu.	Povremeno aktivno sluša(m), dijeli(m) ideje i pokušava(m) biti potpora drugima.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Kako se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi problemska nastava u kojoj se učenici stavljaju u realne radne problemske situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da učenici s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti, u skladu s realnim radnim okružjem. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. sNastavnik će procijeniti koja razina pedagoške potpore učeniku je potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenici s teškoćama uz asistenciju nastavnika napraviti će projektni zadatak: postaviti komunikacijsku situaciju – prikazati razgovor u kojem zaposlenik i nadređeni dogovaraju dnevne aktivnosti. Prezentirat će u paru idejna rješenja do kojih su došli uz pomoć i suradnju nastavnika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanje dodatnim sadržajima kojih se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom radi poticanja motivacije i napretka. Problemski zadatak: simulirati razgovor između konfliktnog zaposlenika i nadređenoga, koji dogovaraju dnevne aktivnosti.			

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem, 1 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Analizirati elemente ugovora o provedbi učenja temeljenog na radu i ugovora o radu		Objasniti elemente ugovora o učenju temeljenom na radu i ugovora o radu	
Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju		Opisati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju	
Sastaviti dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja		Izraditi dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja	

Povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta	Tumačiti poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta
Primijeniti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima	Koristiti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav SIU Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem problemska je nastava na kojoj učenici usvajaju teorijska znanja tijekom predavanja i simulacija stvarnih situacija. Učenje temeljeno na radu realizira se u učionicama, specijaliziranim učionicama/praktikumima i kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti gdje će učenici primjenjivati usvojene vještine komunikacije. Kroz različite oblike rada, poseban naglasak stavlja se na iskustveno učenje učenika sudjelovanjem u simulacijama situacija i analizama prezentiranih primjera. Učenici samostalno pretražuju literaturu prema preporuci nastavnika i dostupne mrežne stranice o temama iz područja bontona kako bi se uspješno pripremili za rad u grupama u školi te uvježbavaju vještine u različitim situacijama u školi i izvan nje kako bi ih što uspješnije savladali.	
Nastavne cjeline teme	Selekcijski postupak pri zapošljavanju Dokumentacija prijave za posao Poslovna etika Poslovni bonton
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.	
Primjer vrednovanja:	
Radni zadatak:	
Učenici dobivaju zadatak napisati svoj životopis u skladu s dobivenim smjernicama.	
Nakon odrađenog zadatka, čitaju životopis i uz pomoć liste za procjenu provjeravaju jesu li ga ispravno oblikovali i popunili.	
Vrednovanje se može provesti i tako da učenici međusobno razmijene svoje životopise i svatko procjenjuje životopis nekog suučenika (vršnjačko vrednovanje). Lista služi i kao predložak za vrednovanje naučenog u kasnijoj fazi nastave.	
Vrednovanje kao učenje – lista samoprocjene:	
Kriteriji vrednovanja	+ +/- -
Životopis je strukturiran u pojedine odjeljke u ispravnom redoslijedu.	
Upisala/upisao sam sve potrebne osobne podatke (ime i prezime, datum i mjesto rođenja, adresu stanovanja, kontakte).	
Upisala/upisao sam podatke o svom obrazovanju.	
Upisala/upisao sam podatke o dodatnim znanjima i vještinama.	
Podatci su napisani pravopisno točno.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad.	
U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Engleski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET-a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odrediti osnovnu poruku u vrlo kratkim i vrlo jednostavnim tekstovima te interakciji	Samostalno odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno-jezične funkcije.
Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih slušanih i pisanih tekstova	Izdvojiti većinu traženih informacija iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike.
Usmeno opisati svoje okruženje, radnje i događaje te pisano u vrlo kratkom tekstu (prema predlošku)	Opisati usmeno svoje okruženje, radnje i događaje te pisano u vrlo kratkom tekstu
Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj i usmenoj interakciji poznate tematike	Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta.

Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice	Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice u većini situacija, uz manje pogreške koje ne utječu na razumljivost		
Popuniti kratke obrasce	Popuniti srednje složene obrasce		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okružju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom i učenika se priprema na cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.			
Nastavne cjeline/teme	Nastavne se cjeline prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih: Osobni podatci; Obitelj, stanovanje; Davanje uputa; Popunjavanje obrazaca prilikom prijave prebivališta/boravišta, u knjižnici; Vokabular proširiti jezikom određene struke prema potrebi. Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznoraznih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Primjer zadatka:			
Popuniti osobnim podatcima formalni i neformalni obrazac (digitalni i tiskani)			
Vrednovanje za učenje:			
	ODLIČNO	DOBRO	ZADOVOLJAVAJUĆE
Sadržaj	U sva su polja upisani traženi podatci.	Upisana je većina traženih podataka.	Upisan je manji broj traženih podataka.
Pravopis	Sve su riječi pravopisno točno napisane.	Većina je riječi pravopisno točno napisana.	Učestale su pravopisne pogreške.
Zadatak 2:			
Učenik sudjeluje u simuliranom razgovoru – davanje uputa stranom gostu gdje se što nalazi u poslovnoj zgradi.			
Zadatak pisanja moguće je uz određene prilagodbe vrednovati pomoću ove analitičke rubrike.			
	nije zadovoljavajuće	dobro	izvršno
Govor	Na razini oponašanja, potrebna stalna pomoć i slušni model.	Potrebna povremena pomoć i slušni model.	Točan i precizan; samostalan i kreativan.
Sadržaj	Pojedine odrednice zadatka nisu izvršene.	Izvršene su sve odrednice zadatka, ali vrlo šturo.	Sve odrednice zadatka su opširno izvršene.
Jezik	Koristi se jednostavnim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške često otežavaju razumijevanje poruke.	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške povremeno utječu na razumijevanje poruke.	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Eventualne pogreške samostalno ispravlja.
Rubrika se u prilagođenom obliku (pisanje/govorenje) u kasnijim fazama nastave može koristiti za vrednovanje naučenog.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad.			
U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.			

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam		Engleski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevnicima, 2 CSVET-a	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih tekstova poznate tematike		Izdvojiti većinu traženih informacija iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	
Razlikovati vrlo jednostavne i vrlo kratke tekstne vrste		Razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu osnovnu namjenu	
Prepričati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike		Prepričavati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	
Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike		Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta.	
Primijeniti pravila formalnog stila pisanja vrlo jednostavnih tekstnih vrsta		Samostalno primijeniti pravila formalnog stila pisanja jednostavnih tekstnih vrsta uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta.	
Strukturirati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama		Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta.	

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

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

Nastavne cjeline teme	Nastavne se cjeline prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih:
	Svakodnevne aktivnosti Aktivnosti u virtualnom okružju i u slobodnom vremenu Usluge i hrana Naprave i uređaji Narudžbe putem interneta Vokabular proširiti jezikom određene struke prema potrebi Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak 1: Usmeno predstaviti svoje proizvode, djelatnost, usluge.

Tvrtka u kojoj radite želi izaći na strano tržište. Promislite kako ćete najbolje prezentirati svoje proizvode i/ili usluge.

Pripremite prezentaciju.

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

SASTAVNICE	RAZINE OSTVARENOSTI KRITERIJA		
	3 BODA	2 BODA	1 BOD
TEČNOST	Učenik govori primjerenom brzinom. Izgovor je jasan, intonacija primjerena.	Učenik govori nešto sporije od prirodne brzine govora i povremeno zastajkuje. Izgovor je uglavnom jasan, intonacija uglavnom primjerena.	Učenik govori bitno sporije od prirodne brzine i često zastajkuje. Izgovor je ponekad nejasan, intonacija ponekad neprimjerena.
JEZIČNA SREDSTVA	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uglavnom točno. Pogreške u upotrebi uglavnom ne ometaju razumijevanje.	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uz pokoju pogrešku koja ponekad ometa razumijevanje. Učenik koristi dobar raspon jezičnih sredstava vezanih uz temu.	Očekivana jezična sredstva učenik upotrebljava uz greške koje ometaju razumijevanje, ali se glavne misli i/ili dio izlaganja mogu razumjeti. Učenik koristi zadovoljavajući raspon jezičnih sredstava vezanih uz temu.

SADRŽAJ	Učenik u potpunosti izvršava zadatak. Sve su zadane sadržajne smjernice obuhvaćene.	Učenik izvršava veći dio zadatka. Zadane su sadržajne sastavnice većim dijelom obuhvaćene.	Učenik manjim dijelom izvršava zadatak. Zadane su sadržajne sastavnice manjim dijelom obuhvaćene.
PREZENTACIJSKE VJEŠTINE	Učenik tijekom cijelog izlaganja govori jasno i dovoljno glasno, uspostavlja kontakt očima i koristi primjereni govor tijela kojim angažira slušatelje. Samostalno odgovara na sva pitanja slušatelja.	Učenik većinu izlaganja govori jasno i dovoljno glasno. Uglavnom uspostavlja kontakt očima i koristi primjereni govor tijela kojim angažira slušatelje. Uz manju pomoć nastavnika odgovara na pitanja slušatelja. Ponekad koristi bilješke u izlaganju.	Učenik manji dio izlaganja govori jasno i dovoljno glasno. Rijetko uspostavlja kontakt očima, govorom tijela rijetko angažira slušatelje. Uz veću pomoć nastavnika odgovara na pitanja slušatelja. Bilješke koristi tijekom većine izlaganja ili cijelog izlaganja.
VIZUALNA ORGANIZACIJA	U izradi i prezentaciji materijala korištene su odgovarajuće aplikacije, fotografije i ilustracije.	U izradi i prezentaciji materijala uglavnom su korištene odgovarajuće aplikacije, fotografije i ilustracije.	U izradi i prezentaciji materijala korištene su uglavnom neodgovarajuće aplikacije, fotografije i ilustracije koje često nisu u funkciji sadržaja.

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

Zadatak 2: Napisati email – pritužbu na proizvod/uslugu

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

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

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

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Njemački jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET-a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odrediti osnovnu poruku u vrlo kratkim i vrlo jednostavnim tekstovima te interakciji	Samostalno uočiti osnovnu poruku u vrlo kratkim i vrlo jednostavnim tekstovima i interakciji te prepoznati osnovne namjere sugovornika
Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih slušanih i pisanih tekstova	Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih slušanih i pisanih tekstova i analizirati ih
Usmeno opisati svoje okruženje, radnje i događaje te pisano u vrlo kratkom tekstu (prema predlošku).	Usmeno opisati svoje okruženje, radnje i događaje te pisano u vrlo kratkom tekstu uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta
Popuniti kratke obrasce	Popuniti kratke obrasce uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta

Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj i usmenoj interakciji poznate tematike		Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj i usmenoj interakciji poznate tematike uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta	
Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice		Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Potrebno je simulirati autentične situacije u učioničkoj nastavi koja se provodi u skladu s komunikacijskim pristupom u nastavi stranoga jezika (poučavanje usmjereno na učenika).			
Osim toga preporučuje se primjena raznovrsnih aktivnosti poput projektne nastave, učenja usmjerenog na rješavanje problema, učenja u izvanškolskome okružju, istraživačkoga učenja i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. U nastavi se preporučuje postaviti primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje. Preporučuje se isto tako primijeniti pristup učenju koji omogućuje povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te strukom, uz poticanje kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.			
Nastavne cjeline/teme	Nastavne se cjeline prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih: Osobni podatci; Obitelj, stanovanje; Popunjavanje obrazaca prilikom prijave prebivališta/boravišta, u knjižnici itd.; Preporučene jezične strukture: jednostavne upitne i izjavne rečenice, prezent učestalih pravilnih glagola, prezent glagola <i>sein</i> i <i>haben</i> , osobne i posvojne zamjenice, upitne i pokazne zamjenice, rodovi u nominativu i akuzativu, negacija <i>nicht</i> , <i>nein</i> , <i>kein</i> u nominativu i akuzativu; Vokabular proširiti jezikom određene struke prema potrebi.		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Zadatak 1: Popuniti osobnim podatcima formalni i neformalni obrazac (digitalni i tiskani).			
Zadatak 2: Usmeno predstaviti sebe i neku drugu osobu, izreći osnovne podatke.			
Zbog putovanja i boravka u jednoj od zemalja njemačkoga govornog područja morate popuniti obrazac sa svojim osobnim podatcima kako biste prijavili boravak, otvorili račun u banci za primanje stipendije, pristupili platformi za dohvaćanje nastavnih sadržaja, ućlanili se u školsku knjižnicu te izvadili mjesečnu kartu za javni prijevoz. Dobro proučite obrazac kako biste u svako polje unijeli ispravne i točno napisane podatke. Uz pomoć ispunjenog obrasca kratko se predstavite nadležnoj osobi u knjižnici, banci i uredu za prijavu boravka.			
Primjer vrednovanja za zadatak 1 i 2:			
Učenik popunjava formalni i neformalni obrazac svojim osobnim podatcima.			
Učenik predstavlja sebe ili neku drugu osobu, govori osnovne podatke.			
Vrednovanje za učenje – analitička rubrika s opisom kriterija i razina ostvarenosti:			
	odlično	dobro	zadovoljavajuće
Sadržaj	U sva su polja upisani traženi podatci.	Upisana je većina traženih podataka.	Upisan je manji broj traženih podataka.
Pravopis	Sve su riječi pravopisno točno napisane.	Većina je riječi pravopisno točno napisana.	Učestale su pravopisne pogreške.
Izvršenje	Učenik se predstavlja potpuno.	Učenik se predstavlja kratko.	Učenik navodi samo jedan do dva podatka o sebi.
Izgovor	Dobar izgovor i primjeren tempo govora.	Poneka pogrešno izgovorena riječ, učenik zastajkuje u govoru.	Izgovor je često nepravilan, učenik često zastaje u govoru i radi duge pauze.
Rubrika se u prilagođenom obliku (pisanje/govorenje) u kasnijim fazama nastave može koristiti za vrednovanje naučenog.			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, vizualni materijali za motivaciju i poticanje receptivnih i produktivnih vještina). Učenike s teškoćama grupirati u parove ili timove s uspješnijim učenicima koji će preuzeti kontrolu i vođenje projektnog zadatka. Učenicima s teškoćama dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.			
Prilagodba vrednovanja za učenike s teškoćama:			
Zadatak 1: Učeniku se ponude moguće strukture koje može primijeniti.			
Zadatak 2: Učeniku se postavljaju naučene fraze na koje oni odgovaraju naučenim frazama.			
Darovitim učenicima pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području.			

Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulum radi poticanja motivacije i napretka. Prilagodba vrednovanja za darovite učenike. Zadatak 1: Daroviti učenici popunjavaju obrasce za druge učenike tako da im postavljaju pitanja vezana za njihove osobne podatke. Zadatak 2: Daroviti učenici predstavljaju više osoba.

Skup ishoda učenja, iz SK-a:		Njemački jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevici, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Sudjelovati u kratkim dijalozima i igrama uloga s jednostavnim pitanjima i odgovorima		Sudjelovati u kratkim dijalozima i igrama uloga s jednostavnim pitanjima i odgovorima uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta	
Primijeniti konvencije za oblikovanje određenih tekstnih vrsta (npr. formalnih pisama)		Primijeniti konvencije za oblikovanje određenih tekstnih vrsta (npr. formalnih pisama) uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta	
Odrediti ključne informacije u tekstu		Samostalno odrediti ključne informacije u tekstu	
Upotrijebiti preporučena jezična sredstva u usmenim i pisanim tekstovima		Upotrijebiti preporučena jezična sredstva u usmenim i pisanim tekstovima uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta	
Prepričati sadržaj kratkih i jednostavnih tekstova		Prepričati sadržaj kratkih i jednostavnih tekstova uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta	
Oblikovati kratke i jednostavne tekstove prema poznatom i uvježbanom predlošku		Oblikovati kratke i jednostavne tekstove prema poznatom i uvježbanom predlošku uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Potrebno je simulirati autentične situacije u učioničkoj nastavi koja se provodi u skladu s komunikacijskim pristupom u nastavi stranoga jezika (poučavanje usmjereno na učenika). Uz to, preporučuje se primjena raznovrsnih aktivnosti poput projektne nastave, učenja usmjerenog na rješavanje problema, učenja u izvanškolskome okružju, istraživačkoga učenja i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. U nastavi se preporučuje postaviti primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje. Preporučuje se isto tako primijeniti pristup učenju koji omogućuje povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te strukom uz poticanje kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.			
Nastavne cjeline/teme	Nastavne se cjeline prilagođavaju pojedinoj struci te se biraju od ponuđenih: Svakodnevne aktivnosti Aktivnosti u virtualnom okružju i u slobodnom vremenu Usluge i hrana Narudžbe putem interneta Preporučene jezične strukture: pravilni i učestali nepravilni glagoli u prezentu, <i>es gibt</i> , učestali modalni glagoli, određeni i neodređeni član, brojevi, upitne i izjavne rečenice, <i>Sie-Form, möchte</i> + infinitiv Vokabular proširiti jezikom određene struke prema potrebi		
	Načini i primjer vrednovanja		
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija: Tvrtka u kojoj radite želi izaći na njemačko tržište. Za tu potrebu trebate osmisliti novi katalog svojih proizvoda ili usluga. Promislite kako ćete najbolje prezentirati svoje proizvode i/ili usluge i pomoću neke od računalnih aplikacija izradite katalog. Pripremite i prezentaciju kataloga.			
Zadatak 1: Napraviti katalog svojih proizvoda i usluga.			
Zadatak 2: Usmeno predstaviti svoje proizvode, djelatnost, usluge.			
Primjer vrednovanja za zadatak 1 i 2:			
Učenik je izradio katalog svojih proizvoda ili usluga bilo u nekoj računalnoj aplikaciji, bilo na papiru.			
Učenik je usmeno predstavio svoje proizvode, djelatnost ili usluge.			
Vrednovanje naučenog – analitička rubrika s kriterijima i opisom razine njihove ostvarenosti:			
Razine ostvarenost kriterija			
SASTAVNICE	3 BODA	2 BODA	1 BOD
TEČNOST	Učenik govori primjerenom brzinom. Izgovor je jasan, intonacija primjerena.	Učenik govori nešto sporije od prirodne brzine govora i povremeno zastajkuje. Izgovor je uglavnom jasan, intonacija uglavnom primjerena.	Učenik govori bitno sporije od prirodne brzine i često zastajkuje. Izgovor je ponekad nejasan, intonacija ponekad neprimjerena.

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

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

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

Zadatak 3: Poslati upit ili online narudžbenicu.

Primjer vrednovanja za zadatak 3:

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

Vrednovanje kao učenje – lista za procjenu:

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

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

Prilagodba vrednovanja za učenike s teškoćama: Zadatak

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

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

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

Prilagodba vrednovanja za darovite učenike.

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

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam		Talijanski jezik struke, SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET-a	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno-jezične funkcije jezika		Samostalno odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno-jezične funkcije jezika na temelju predloška	
Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike		Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	
Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice		Samostalno primijeniti većinu intonacijskih obilježja	
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike		Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike		Samostalno strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okružju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom i učenika se priprema na cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.			
Nastavne cjeline/teme	Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a		
	Preporučene jezične strukture: - slaganje imenica i pridjeva u jednini, slaganje pokaznih pridjeva s imenicom - slaganje određenog i neodređenog člana s imenicama u jednini - osobne zamjenice u nominativu - uporaba prijedloga bez određenoga člana <i>a, di, con, in, da, per</i> i prijedlog <i>a</i> s određenim članom - uporaba mjesnih i načinskih priloga <i>qui, lì, là, su, giù, sotto, sopra, piano, forte, a coppie, a turno,</i> - glavni brojevi do 10 - <i>indicativo presente</i> pravilnih i osnovnih nepravilnih glagola (<i>essere, avere, andare, fare...</i>) - poredak riječi u izjavnoj i upitnoj rečenici, izjavne i niječne rečenice, jednostavne nezavisno složene rečenice s veznicima: <i>e, ma</i>; bezglagolske rečenice (<i>Sì, Sicuro, Certamente, No.</i>) - pisanje velikog slova, naglaska, apostrofa, duplih slova, konsonantskih skupina <i>gli, gn i sci</i> i interpunkcijskih znakova U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst sadrži do 100 riječi, kratki tekst između 100 i 200 riječi, srednje dugi tekst između 200 i 400 riječi, a dugi tekst više od 400 riječi. U djelatnostima govorenja i pisanja vrlo kratki tekst sadrži do 60 riječi, kratki tekst između 60 i 100 riječi, srednje dugi tekst između 100 i 250 riječi, a dugi tekst više od 250 riječi.		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija: Predstavljanje vještina i kompetencija tijekom poslovnog intervjua			
Zadatak i upute: Učenici u parovima sudjeluju u kratkoj simulaciji poslovnog intervjua. Svaki par dobiva karticu na kojoj su navedeni sljedeći podatci: naziv tvrtke, radno mjesto za koje se kandidati natječe te tražene vještine i kompetencije. Jedan će učenik postavljati pitanja, na primjer: <i>Come si chiama? Da dove viene? Perché vuole lavorare nella nostra ditta? Quali sono le Sue competenze e abilità? Quali lingue parla? Mi può descrivere la Sua personalità?</i> , a drugi će učenik odgovarati na pitanja koristeći odgovarajući tematski vokabular i jezične strukture. Učenici će zatim zamijeniti uloge.			
Vrednovanje za učenje:			
Nastavnik koristi rubriku za vrednovanje djelatnosti govorenja, a uz minimalne je prilagodbe ovakvu rubriku moguće koristiti i za vrednovanje naučenoga.			
	Izvršno	Dobro	Slabo
Izvršenje zadatka	Učenik odgovara na pitanje točno i precizno.	Učenik odgovara na pitanje uglavnom točno.	Učenikov odgovor na pitanje vrlo je manjkav.

Jezične strukture i tematski vokabular	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Eventualne pogreške samostalno ispravlja.	Koristi se primjerenim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške povremeno utječu na razumijevanje poruke.	Koristi se jednostavnim leksičkim i gramatičkim strukturama. Pogreške često utječu na razumijevanje poruke.
Izgovor	Govori točno i tečno, s pravilnom intonacijom i u skladu s kontekstom interakcije.	Govori uglavnom točno i tečno, a pogreške u izgovoru ne utječu na tijek interakcije.	Prisutne su učestale pogreške u izgovoru i intonaciji koje ne utječu na tijek interakcije.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

Učenicima s teškoćama potrebno je dodatno pojašnjavati korake i zadatke projektnog zadatka ili navedeno dati kao zadatak uspješnijim učenicima u parovima ili timovima.

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

Darovitim učenicima nužno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području.

Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima.

Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složenije zadatke, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulum radi poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Talijanski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevnici, 2 CSVET-a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike
Razlikovati određene tekstne vrste i njihovu funkciju	Samostalno razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu funkciju
Prepričati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike	Prepričati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike	Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta	Primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje i slično, s naglaskom na suradničko i iskustveno učenje. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu. Aktivnosti su usmjerene na ostvarivanje ishoda iz svih skupova ishoda koji čine zaokruženu cjelinu unutar pojedinog modula. Pred svakog se učenika postavljaju primjereno visoka, pozitivna očekivanja koja uvažavaju individualne razlike, potiču autonomiju i odgovornost za vlastito učenje te su jasno definirana i usklađena s razvojnim mogućnostima učenika. Primjenjuju se pristupi učenju koji omogućuju povezivanje učenja s prethodnim znanjima i vještinama te s osobnim životom i učenika se priprema na cjeloživotno učenje. Potiču se procesi kreativnoga izražavanja i kritičkoga mišljenja.	
Nastavne cjeline/teme	Uporaba vremenskih i količinskih prilog <i>ieri, oggi, ora, prima, dopo, presto, tardi, più, meno, molto, poco</i> Glavni brojevi do 100 <i>Indicativo presente</i> pravilnih, učestalih nepravilnih, modalnih i povratnih glagola Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1 ZEROJ-a. Nezavisno složene rečenice s veznicima <i>o, oppure</i>, zavisno složene rečenice s veznicima <i>quando i perché</i>, nemjerene rečenice s prijedlogom <i>per</i> s infinitivom; bezglagolske rečenice (<i>Tutto bene.; Per me, un cappuccino</i>)

	Pisanje velikog slova u formalnom obraćanju, naglasaka, suglasničke skupine <i>gli, sci</i> i pisanje stranih riječi. Slaganje određenog i neodređenog člana s imenicom u množini Nenaglašeni oblik osobnih zamjenica: <i>lo, la, li, le</i>; čestica <i>ci</i> Uporaba prijedloga i prijedloga s članovima <i>a, di, con, in, da, per, su</i> U djelatnostima slušanja i čitanja vrlo kratki tekst sadrži do 100 riječi, kratki tekst između 100 i 200 riječi, srednje dugi tekst između 200 i 400 riječi, a dugi tekst više od 400 riječi. U djelatnostima govorenja i pisanja vrlo kratki tekst sadrži do 60 riječi, kratki tekst između 60 i 100 riječi, srednje dugi tekst između 100 i 250 riječi, a dugi tekst više od 250 riječi.
--	--

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Primjer zadatka: Ispunjavanje Europass životopisa

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

Vrednovanje naučenoga:

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

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

Bodovna ljestvica:

odličan (5)	vrlo dobar (4)	dobar (3)	dovoljan (2)
16 – 15 – 14	13 – 12	11 – 10	9 – 8 – 7

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

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

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

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

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Primjer zadataka

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

Napišite tekst od 30 riječi.

Vrednovanje kao učenje

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

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

Vrednovanje naučenoga

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

-Izvršenost zadatka u skladu s uputom – oblik teksta (email), broj riječi, sadržaj (predstavio se i napisao sve tražene podatke)

-Ovladanost leksičkim sadržajima – pozdravi, predstavljanje, izražavanje dobi, nacionalnosti, zanimanja, izražavanje interesa

- Ovladanost gramatičkim sadržajima – prezent glagola *s'appeller, être, avoir*, prezent glagola na *-er*

-Kohezija i koherentnost teksta – oblikovanje teksta (naslov, paragrafi, početak, kraj), veznici (*et, mais*)

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

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Darovitim učenicima potrebno je pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka u smjeru njihovih interesa u odgovarajućoj struci/području. Može se provesti i projektno istraživanje izvan škole u odgovarajućim tvrtkama te izraditi zadatak sa stvarnim podacima. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulum radi poticanja motivacije i napretka.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Francuski jezik struke, SIU 2: Aktivnosti u svakodnevnici, 2 CSVET-a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike.
Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst u prilagođenome govoru poznate tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst u prilagođenome govoru poznate tematike
Napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	Uz manja odstupanja od zadane forme točno napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama
Govoriti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst poznate tematike na temelju predloška	Uz manja odstupanja od zadane forme točno govoriti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst poznate tematike na temelju predloška
Usporediti osnovne činjenice o vlastitoj i frankofonskoj kulturi.	Samostalno usporediti dio osnovnih činjenica o vlastitoj i frankofonskoj kulturi
Koristiti se različitim izvorima informacija u okviru poznatih tema	Samostalno koristiti različite izvore informacija u okviru poznatih tema

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

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

Nastavne cjeline/teme	Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom, jezično prilagođene razini A1. Primjerice: svakodnevne aktivnosti aktivnosti u virtualnom okruženju usluge i hrana narudžbe putem interneta Primjeri jezičnih funkcija: -Iskazati interes za željeni proizvod i uslugu. -Izdvojiti informacije iz ponude (npr. kataloga, jelovnika, brošure). -Napraviti profil i katalog svojih proizvoda. -Prezentirati proizvode. Preporučeni jezični sadržaji: -zapovjedni način -jednostavni prijedlozi -veznici: <i>et, mais, ou</i>
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Primjer zadatka:

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

Vrednovanje kao učenje

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

Strategija	Uvijek	Često	Ponekad	Rijetko
Prije nego počnem čitati, pogledam tekst kao cjelinu kako bih procijenio o čemu je riječ.				

Čitam polako i pažljivo kako bih bio siguran da razumijem ono što čitam.				
Dok čitam razmišljam o riječima iz drugih jezika koje znam, a koje mi mogu pomoći pri razumijevanju.				
Koristim dodatne materijale (npr. rječnik) da bih bolje razumio ono što čitam.				

Vrednovanje naučenoga:

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

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu, 3 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu		Primijeniti higijenski minimum u ugostiteljstvu	
Primijeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu		Primijeniti sanitarno higijenske standarde u ugostiteljstvu	
Voditi propisanu evidenciju praćenja sanitarno higijenskih uvjeta sukladno propisima		Voditi propisanu evidenciju po važećem standardu u ugostiteljstvu	
Identificirati simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu		Objasniti simbole upozorenja i opasnosti uz pomoć deklaracije proizvoda na proizvodima za održavanje higijene koji se koriste u ugostiteljstvu	
Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije		Primijeniti postupke održavanja ugostiteljskih uređaja, opreme i radnih prostora	
Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu		Primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Ostvarivanje skupa ishoda učenja Sanitarno-higijenski uvjeti u kuhinji dominantno će se provesti kroz problemsku nastavu. Ishodi učenja stjecat će se u specijaliziranim učionicama /praktikumima i u ugostiteljskom objektu kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti kroz različite oblike rada. Teorijski ishodi stjecat će se kroz vođeni nastavni proces, prezentacijom i demonstracijom od strane nastavnika. Samostalne aktivnosti učenika uključuju istraživanje, pripremu, pisanje i izlaganje radova na temu implementacije sanitarno-higijenskih uvjeta u kuhinji kroz domaće zadaće kojima će se produbiti znanje o temama obrađenim tijekom nastave, primjerice detaljnije elaboriraju teme obuhvaćene HACCP-om, zakonske propise koji se odnose na sanitarno-higijenske uvjete i sl .			
Nastavne cjeline teme		Sanitarno-higijenski standardi u ugostiteljstvu Higijena radnog prostora i osobna higijena u ugostiteljstvu	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radni zadatak:			
Učenik treba demonstrirati i opisati provođenje sanitarno-higijenskih uvjeta i standarda u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta.			
Vrednovanje se provodi prema unaprijed utvrđenim kriterijima:			
Elementi/kriteriji vrednovanja		Ne	Da
Primjena higijenskoga minimuma u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Provedba sanitarno-higijenskih standarda u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Održavanje uređaja i opreme u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Održavanje osobne higijene u proizvodno-poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je problemska nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka.			
Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad.			

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima	Objasniti postupak zbrinjavanja otpada u ugostiteljskom objektu
Objasniti osnovne principe kružne ekonomije (4R) i mogućnosti primjene u ugostiteljstvu	Primijeniti principe kružne ekonomije u ugostiteljstvu
Razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja	Razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja
Opisati upotrebu kemijskih sredstava u ugostiteljstvu prema uputi i deklaraciji proizvoda	Koristiti kemijska sredstava u ugostiteljstvu prema uputi i deklaraciji proizvoda
Predložiti načine smanjenja negativnog utjecaja turizma i ugostiteljstva na okoliš u skladu s održivim razvojem	Analizirati načine smanjenja negativnog utjecaja turizma na okoliš
Objasniti utjecaj turizma i ugostiteljstva na ekologiju	Kritički promišljati o utjecaju turizma i ugostiteljstva na okoliš
Koristiti propisane obrasce i evidencije zbrinjavanja otpada	Provesti evidentiranje zbrinjavanja otpada

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantni nastavni sustav u SIU *Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu* bit će projektna nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja unutar ovog modula nastavnik pojašnjava osnovne ekološke pojmove i principe održivog razvoja i kružnoga gospodarstva te upućuje učenike u nastavne teme organizirajući ih u različite oblike rada. Sudjelovanjem u projektnim zadacima učenici produbljuju dobiveno teorijsko znanje o utjecaju ugostiteljstva na okoliš te prevenciji onečišćenja okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o utjecaju turizma i ugostiteljstva na okoliš.

Nastavne cjeline teme	Ekologija i održivi razvoj Utjecaj turizma i ugostiteljstva na okoliš Zbrinjavanje otpada
-----------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radni zadatak:

Razvrstati otpad iz proizvodno-poslužnog odjela ugostiteljskog objekta, obrazložiti utjecaj otpada na okoliš za svaku vrstu otpada, popuniti obrasce te predložiti mogućnosti ostvarivanja principa kružnoga gospodarstva. Osmišljeno rješenje učenici prezentiraju putem izrađene prezentacije.

Primjer tablice za vrednovanje prezentacije:

Elementi procjene	Potrebno doraditi	Djelomično	Potpuno
Naslovni slajd sadrži sve elemente			
Uvod obuhvaća predstavljanje autora i teme			
Prikazivanje sadržaja s odmjerenom duljinom teksta, odgovarajućom bojom i veličinom fonta uz dobar kontrast s pozadinom			
Sadržaj je prezentiran na jasan i razumljiv način bez značajnoga korištenja bilješki ili monitora			
Usmena prezentacija je dovoljno glasna te su naglašene sve važnije informacije			
Vremensko je trajanje prezentacije u zadanim okvirima			

Elementi vrednovanja:

- ✓ razvrstavanje otpada
- ✓ identifikacija elemenata kružnoga gospodarstva
- ✓ prijedlog rješenja
- ✓ prezentacija

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka.

Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka.

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

NAZIV MODULA	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12851 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12852		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu, 3 CSVET Radni procesi u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	60 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenike s važnošću funkcionalne i učinkovite organizacijske strukture ugostiteljskih objekata, činiteljima i resursima te vođenju organizacije kao i obučiti učenike za efikasnu i ekonomičnu organizaciju radnog procesa s naglaskom na ulogu ljudskog rada za uspješnost poslovanja u ugostiteljstvu. Osim navedenog cilj je prepoznati važnost i složenost ugostiteljstva kao gospodarske djelatnosti, upoznati se s povijesnim razvojem ugostiteljstva, vrstama ugostiteljskih objekata te objasniti značaj ljudskog rada u ugostiteljstvu te stvoriti interes za odabranom strukom i poticati razvoj poduzetničkog duha		
Ključni pojmovi	Ugostiteljstvo, turizam, turistička destinacija, ugostiteljski objekti, organizacija rada, organizacijska struktura, imovina, terminologija, frazeologija, recept.		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. MPT Poduzetništvo pod B.4.3. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. MPT Održivi razvoj odr C.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i projektne zadatke u kojima će učenici aktivno obrađivati zadane teme koristeći istraživačke metode na terenu, istraživanje literature, metode analize zadane problemske situacije te će predlagati rješenja u zadanim situacijama.		
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12851 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12852 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Oprema: zaštitna odjeća, obuća i oprema.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu, 3 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge		Objasniti obilježja ugostiteljstva kao gospodarske grane i ugostiteljskih usluga		
Opisati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru		Kategorizirati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru		
Opisati tipična radna mjesta i važnost ljudskih potencijala u ugostiteljskim objektima		Objasniti organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta i utjecaj ljudskih potencijala na poslovanje ugostiteljskog objekta		
Objasniti preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija		Analizirati preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija		
Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje		Kategorizirati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje		
Razlikovati turističke motive, vrste i oblike turizma		Objasniti turističke motive, vrste i oblike turizma		
Opisati funkcije upravljanja organizacijom		Raščlaniti funkcije upravljanja organizacijom		
Opisati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta		Analizirati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta		
Objasniti važnost provođenja kontrole kvalitete u ugostiteljskom objektu		Provoditi kontrolu kvalitete u ugostiteljskom objektu		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantni nastavni sustav u SIU Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu bit će programirana nastava. Tijekom realizacije nastavnih sadržaja učenici organizirani u različite oblike rada, usvajaju osnovne ugostiteljske pojmove, obilježja ugostiteljskih objekata i značenje ljudskog rada u ugostiteljskim objektima. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih projektnih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o ugostiteljstvu kao gospodarskoj djelatnosti.				
Nastavne cjeline teme	Ugostiteljstvo i ugostiteljske usluge Ugostiteljski objekti Značenje ljudskog rada u ugostiteljstvu Radna mjesta u ugostiteljstvu			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Problemski zadatak:				
Za zadani ugostiteljski objekt istražiti povijest objekta, organizacijsku strukturu, nekad i sad te odrediti vrstu objekta i odrediti preduvjete za njegov razvoj. Učenik samostalno ili u timu prezentira izrađeni zadatak uz korištenje IKT. Vršnjačkim vrednovanjem na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija učenik/ci dobivaju povratnu informaciju o vlastitim postignućima.				
Primjer kriterijske tablice za vrednovanje prezentacije:				
Elementi procjene		Odlično (3 boda)	Dobro (2 boda)	Loše (1 bode)
Naslovni slajd sadrži sve elemente				
Uvod obuhvaća predstavljanje autora i teme				
Prikazivanje sadržaja s odmjerenom duljinom teksta, odgovarajućom bojom i veličinom fonta uz dobar kontrast s pozadinom				
Sadržaj je prezentiran na jasan i razumljiv način bez značajnoga korištenja bilješki ili monitora				
Usmena prezentacija je dovoljno glasna te su naglašene sve važnije informacije				
Trajanje prezentacije je u zadanim okvirima				
Prijedlog bodovne tablice:				
Bodovi	10 – 12	13 – 14	15 – 16	17 – 18
Ocjena	Dovoljan (2)	Dobar (3)	Vrlo dobar(4)	Odličan(5)
Elementi vrednovanja:				
✓ slijed razvoja				
✓ organizacijska struktura				
✓ vrsta objekta				
✓ preduvjeti za razvoj				
✓ prezentacija.				

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Radni procesi u ugostiteljstvu, 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu		Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu na zadanom primjeru	
Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta		Objasniti imovinu ugostiteljskog objekta	
Koristiti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom odjelu		Primijeniti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno-poslužnom odjelu	
Primijeniti elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu		Primijeniti elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu	
Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka		Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka na stvarnom primjeru	
Objasniti suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta		Analizirati važnost suradnje unutar ugostiteljskog objekta	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantan je nastavni sustav u SIU Radni procesi u ugostiteljstvu heuristička nastava. Nastavnik će korištenjem različitih oblika rada učenike uvesti u organizacijsku strukturu rada ugostiteljskog objekta, funkcionalnost i namjenu prostora ugostiteljskog objekta, radnim mjestima i opsegu rada svakoga radnog mjesta, imovini i suradnji odjela proizvodno-poslužnog odjela s drugim odjelima poslovnog subjekta. Dio ostvarivanja ishoda provodit će se kroz učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima, ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili regionalnim centrima kompetentnosti gdje će učenik promatranjem i sudjelovanjem u radnim procesima produbljivati stečeno znanje. U okviru samostalnog rada učenici produbljuju znanja o organizacijskoj strukturi rada, funkcionalnosti i namjeni prostora ugostiteljskih objekata, radnim mjestima i opsegu rada svakoga radnog mjesta, imovini, ugostiteljskoj frazeologiji Na temelju izvora i literature prema preporuci nastavnika			
Nastavne cjeline teme		Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Imovina u ugostiteljstvu Elementi radnog procesa u ugostiteljstvu Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu Recepturi u izradi jela, pića i napitaka	
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Problemski zadatak: Opisati hodogram suradnje blagovaonice i kuhinje kod organizacije prigodnog obroka. Navesti informacije koje kuhinja treba dobiti od blagovaonice i napraviti prijedlog organizacije rada kuhinje i blagovaonice Na temelju dobivenih informacija. Primjer kriterijske tablice:			
Kriterij		Razina ostvarenosti kriterija	
Objašnjava organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu	Samostalno objašnjava organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu (4 boda)	Objašnjava organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu (2 boda)	
Razlikuje imovinu ugostiteljskog objekta	Samostalno razlikuje imovinu ugostiteljskog objekta (4 boda)	Razlikuje imovinu ugostiteljskog objekta uz pomoć nastavnika (2 boda)	

Koristi terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno-poslužnom odjelu	Samostalno koristi terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno-poslužnom odjelu (4 boda)	Koristi terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno-poslužnom odjelu samo uz pomoć nastavnika (2 boda)
Raščlanjuje elemente radnog procesa u proizvodno-poslužnom odjelu	Samostalno raščlanjuje elemente radnog procesa u proizvodno-poslužnom odjelu (4 boda)	Raščlanjuje elemente radnog procesa u proizvodno-poslužnom odjelu samo uz pomoć nastavnika (2 bod)
Objašnjava važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka	Samostalno objašnjava važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka (4 boda)	Objašnjava važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka samo uz pomoć nastavnika (2 boda)
Objašnjava suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta	Samostalno objašnjava suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta (4 boda)	Objašnjava suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta samo uz pomoć nastavnika (2 boda)

Prijedlog bodovne tablice:

0 – 11 bodova, ocjena: nedovoljan (1)

12 – 14 bodova, ocjena: dovoljan (2)

15 – 18 bodova, ocjena: dobar (3)

19 – 21 bodova, ocjena: vrlo dobar (4)

22 – 24 bodova, ocjena: odličan (5)

Elementi vrednovanja:

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

Problemski zadatak:

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

Elementi vrednovanja:

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

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

NAZIV MODULA	PROCESI OBRADE NAMIRNICA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12853 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12854 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12842		
Obujam modula (CSVET)	9 CSVET Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica, 4 CSVET Promjene svojstava namirnica pri obradi, 3 CSVET Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	60 – 70 %	15 – 20 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica, 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu	Objasniti vrste živežnih namirnica prema podrijetlu
Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu	Objasniti obilježja proizvoda i prerađevina prema uporabi i vrsti u ugostiteljstvu
Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	Klasificirati hranjive tvari u živežnim namirnicama
Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom	Povezati posljedice s uzrocima neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom
Razlučiti uzroke kvarenja živežnih namirnica	Razlikovati uzroke kvarenja živežnih namirnica
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav u SIU Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica bit će heuristička nastava, u kojem će učenici, organizirani u različite oblike rada, stjecati znanja o vrstama i svojstvima živežnih namirnica, hranjivim tvarima i prerađevinama od živežnih namirnica. Učenici će moći raščlaniti namirnice prema skupinama i predložiti njihovu primjenu u ugostiteljstvu. Kroz učenje temeljeno na radu učenici će steći vještine obrade namirnica i njihovo skladištenje. Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o živežnim namirnicama.	
Nastavne cjeline teme	Vrste živežnih namirnica; Hranjive tvari; Načini čuvanja živežnih namirnica; Uzroci kvarenja živežnih namirnica
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.	
Primjer vrednovanja:	
Radni zadatak: Učenik dobiva namirnice iz različitih skupina, koje je potrebno razvrstati. Učenik objašnjava vrste namirnica u skupini, navodi hranjivu vrijednost svake pojedine namirnice kao i uzroke i posljedice kvarenja.	

Primjer kriterijske tablice:

Kriterij vrednovanja	0 bodova	1 bod	2 boda
Razvrstati živežne namirnice	Učenik razvrstava manje od 50 % zadanih namirnica	Učenik razvrstava od 50 % - 75 % zadanih namirnica	Učenik razvrstava više od 75 % zadanih namirnica
Navesti vrste namirnica	Učenik navodi manje od 50 % zadanih namirnica	Učenik navodi od 50 % - 75 % zadanih namirnica	Učenik navodi više od 75 % zadanih namirnica
Navesti hranjive tvari	Učenik navodi hranjive tvari za manje od 50 % zadanih namirnica	Učenik navodi hranjive tvari za 50 % - 75% zadanih namirnica	Učenik navodi hranjive tvari za više od 75 % zadanih namirnica
Navesti uzroke i posljedice kvarenja namirnica	Učenik navodi uzroke i posljedice kvarenja za manje od 50 % zadanih namirnica	Učenik navodi uzroke i posljedice kvarenja za 50 % - 75 % zadanih namirnica	Učenik navodi uzroke i posljedice kvarenja za više od 75 % zadanih namirnica

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

Vrednovanje učenike s teškoćama:

- ✓ Učenik istražuje zadanu namirnicu iz predložene literature prema uputama nastavnika
- ✓ Učenik Na temelju prikupljenih informacija izrađuje plakat uz nadzor nastavnika
- ✓ Učenik prezentira zadatak uz pomoć nastavnika

Primjer zadatka za darovite učenike:

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Promjene svojstava namirnica pri obradi, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice	Objasniti utjecaj tehnološkog procesa obrade za zadanu namirnicu
Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom namirnica	Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom određene namirnice
Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla	Raščlaniti proces dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla
Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla	Raščlaniti proces dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla
Objasniti tehnologiju dobivanja alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića	Raščlaniti proces proizvodnje alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Promjene svojstava namirnica pri obradi</i> bit će problemska nastava u kojem će učenici, organizirani u različite oblike rada, stjecati znanja o utjecaju tehnoloških procesa na namirnice, tehnologiji dobivanja proizvoda od namirnica prema vrstama.	
Kroz učenje temeljeno na radu učenici će steći osnove obrade namirnica tehnološkim procesima.	
Samostalne aktivnosti učenika uključuju rješavanje zadanih zadataka primjenom stečenih znanja te samostalno proučavanje literature, internetskih izvora i publikacija prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o živežnim namirnicama.	
Nastavne cjeline teme	Tehnološki procesi obrade namirnica Mehanički procesi obrade namirnica Termički procesi obrade namirnica Kemijski procesi obrade namirnica Tehnologija dobivanja proizvoda od namirnica prema vrstama
Načini i primjer vrednovanja	

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjeri vrednovanja:

Radni zadatak:

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

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

Radna situacija:

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

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

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

Vrednovanje učenike s teškoćama:

- ✓ Učenik istražuje zadanu namirnicu iz predložene literature prema uputama nastavnika
- ✓ Učenik Na temelju prikupljenih informacija izrađuje plakat uz nadzor nastavnika
- ✓ Učenik prezentira zadatak uz pomoć nastavnika

Primjer zadatka za darovite učenike:

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini	Argumentirati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini
Razlikovati prostore za skladištenje namirnica, proizvoda i prerađevina	Razlikovati vrste skladišta ovisno o vrsti namirnica, proizvoda i prerađevina
Skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine	Provesti postupak skladištenja namirnica, proizvoda i prerađevina
Opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica	Dati primjer mogućih opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica
Voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima	Provesti cjelokupan postupak vođenja skladišne dokumentacije sukladno važećim propisima
Obaviti pripremu namirnice za skladištenje	Provesti postupak pripreme namirnica za skladištenje
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav u SIU <i>Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina</i> , bit će učenje temeljeno na radu u kojem će učenici stečena znanja o načinima skladištenja namirnica, prostorima za skladištenje i skladišnoj dokumentaciji, organizirani u različite oblike rada, primjenjivati kod pripremanja za skladištenje i skladištenja namirnica u stvarnim situacijama.	

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

Nastavne cjeline/teme Vrste skladišta; Načini skladištenja namirnica; Skladišna dokumentacija

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenik će razvrstati zadane namirnice, pripremiti za skladištenje, skladištiti ih i popuniti skladišnu dokumentaciju.

Primjer tablice vrednovanja kao učenja – samovrednovanja:

TEMA: Priprema i čuvanje namirnica u skladištu			
MOJE AKTIVNOSTI	ZADOVOLJAN	TAKO-TAKO	NEZADOVOLJAN
Poznajem pravila skladištenja namirnica			
Pravilno sam razvrstao namirnice			
Pripremio sam namirnice za skladištenje u skladu s pravilima			
Jasan mi je utjecaj skladišnog prostora na čuvanje namirnica			
Razumijem važnost pravilnog skladištenja namirnica			
Pravilno sam popunio skladišnu dokumentaciju			
Moj doprinos raspravi na satu			
Zadovoljstvo usvojenim znanjem i vještinama			

Elementi vrednovanja:

- ✓ razvrstavanje namirnica
- ✓ način skladištenja
- ✓ vođenje skladišne dokumentacije

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je učenje temeljeno na radu. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka.

Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad.

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

Vrednovanje učenike s teškoćama:

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

Primjer zadatka za darovite učenike:

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

NAZIV MODULA	TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12855 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12843
Obujam modula (CSVET)	12 CSVET Osnove obrade živežnih namirnica, 8 CSVET Osnove ugostiteljskog posluživanja, 4 CSVET

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Osnove obrade živežnih namirnica, 8 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnice		Odabrati alat za mehaničku obradu namirnica prema zadatku
Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica		Mehanički obraditi zadanu namirnicu odgovarajućom tehnikom
Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica		Primijeniti higijenske standarde na alatima i strojevima za obradu namirnica
Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu		Opisati izvore i prenositelje topline u termičkom procesu na stvarnom primjeru
Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica		Odabrati uređaj za termičku obradu namirnica
Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica		Koristiti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica
Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima		Analizirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima
Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama		Koristiti opremu, alate, strojeve i uređaje u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama
Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu		Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu u zadanoj situaciji
Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica		Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav za SIU <i>Osnove obrade živežnih namirnica</i> je učenje temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, razvijati vještine mehaničke i termičke obrade namirnica slijedeći recepturu, uz korištenje alata i uređaja za mehaničku i termičku obradu namirnica te primjenu pravila higijene i zaštite na radu. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja o tehnikama, alatima i strojevima za mehaničku i termičku obradu namirnica te o izvorima i prenositeljima topline u termičkom procesu.			
Nastavne cjeline/teme	Vrste kuhinjskog alata, uređaja i opreme za obradu namirnica; Mehanički procesi obrade namirnica; Termički procesi obrade namirnica		
Načini i primjer vrednovanja			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Mehanički i termički obraditi namirnicu za slatko jelo uz primjenu odgovarajućih alata i uređaja, primjerenim tehnološkim postupkom, poštujući pravila higijene i zaštite na radu.			
Radna situacija:			
Mehanički i termički obraditi namirnicu za slano jelo uz primjenu odgovarajućih alata i uređaja, primjerenim tehnološkim postupkom, poštujući pravila higijene i zaštite na radu.			
Elementi vrednovanja:			
✓ odabir alata i uređaja ✓ slijed tehnološkog postupka ✓ primjena higijenskih standarda ✓ primjena pravila zaštite na radu			
Vrednovanje se provodi provjerom vještina prema sljedećim kriterijima:			
Kriterij vrednovanja	NEZADOVOLJAVAJUĆE (0 bodova)	DJELOMIČNO (1 bod)	U POTPUNOSTI (2 boda)
Odabir alata i uređaja	Nepravilno odabrani alati i uređaji	Djelomično pravilan odabir alata i uređaja	Pravilan odabir alata i uređaja
Slijed tehnološkog postupka	Ne slijedi faze tehnološkog postupka	Djelomično slijedi faze tehnološkog postupka	U potpunosti slijedi faze tehnološkog postupka
Primjena higijenskih standarda	Ne primjenjuje higijenske standarde	/	Primjenjuje higijenske standarde
Primjena standarda zaštite na radu	Ne primjenjuje standarde zaštite na radu	/	Primjenjuje standarde zaštite na radu
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
U ovom skupu ishoda učenja dominantno je učenje temeljeno na radu. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad.			
U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja.			
Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.			
Sadržaj za učenike s teškoćama: tehnički i termički obraditi namirnicu za slano jelo uz primjenu odgovarajućih alata i uređaja, primjerenim tehnološkim postupkom, poštujući pravila higijene i zaštite na radu.			
Vrednovanje učenike s teškoćama:			
✓ Učenik prepoznaje potrebne alate i uređaje uz pomoć nastavnika ✓ Učenik nabraja moguće tehnološke postupke za određenu namirnicu uz pomoć nastavnika ✓ Učenik primjenjuje pravila higijene i zaštite na radu uz nadzor nastavnika ✓ Učenik termički obrađuje zadanu namirnicu uz nadzor nastavnika			
Primjer zadatka za darovite učenike:			
✓ Učenik treba osmisлити inovativan način pripreme i prezentacije zadanog jela na inovativan način.			

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Osnove ugostiteljskog posluživanja, 4 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića		Povezati vrste obroka sa sredstvima ponude jela i pića		
Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu		Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu		
Razlikovati pansioni i <i>a la carte</i> sustav u ugostiteljskom posluživanju		Opisati pansioni i <i>a la carte</i> sustav u ugostiteljskom posluživanju		
Objasniti poslužni sustav u ugostiteljskom objektu		Prezentirati poslužni sustav u ugostiteljskom objektu		
Slijediti radne procese posluživanja gosta		Slijediti sve faze radnih procesa posluživanja gosta		
Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke		Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke		
Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta		Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantni nastavni sustav za SIU <i>Osnove ugostiteljskog posluživanja</i> učenje je temeljeno na radu u specijaliziranim učionicama/praktikumima i ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, primjenjivati stečena znanja o vrstama obroka i sredstvima ponude jela i pića te poslužnim sustavima. Učenici će koristiti odgovarajući inventar i opremu u svim fazama radnih procesa, pridržavajući se pravila posluživanja. Samostalne aktivnosti učenika uključuju istraživanje poslužnih sustava.				
Nastavne cjeline/teme	Oprema i inventar u ugostiteljstvu Vrste obroka Sredstva ponude jela i pića Faze radnog procesa Poslužni sustavi			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Radna situacija:				
Na temelju zadanog menija od tri slijeda izvesti pripremne radove, postaviti osnovnu postavu stola te izvesti završne radove, uz primjenu pravila posluživanja gosta.				
Elementi vrednovanja:				
✓ izvođenje pripremnih radova (odabir i priprema poslužnog inventara, odabir i priprema stolnog rublja, priprema blagovaonice) ✓ postavljanje osnovne postave stola (postavljanje stolnog rublja, postavljanje inventara) ✓ primjena osnovnih pravila posluživanja				
Radni zadatak:				
Učenici na temelju dostupne literature i drugih izvora istražuju poslužne sustave u Hrvatskoj i svijetu te njihovu usporedbu kroz izradu prezentacije.				
Primjer vrednovanja prezentacije:				
Kriterij:	Bodovi:	Ne zadovoljava	Zadovoljava djelomično	Zadovoljava u potpunosti
		0	1	2
Naslovnica				
Naslov prezentacije/ime učenika				
smjer/razred/predmet				
Sadržaj				
Navedeni su poslužni sustavu u Hrvatskoj				
Navedeni su poslužni sustavi u svijetu				
Izrađena je usporedba poslužnih sustava				
Ostalo				
Fotografije				
fotografije dovoljno dobro prikazuju kanal				
imaju naziv/objašnjenje itd.				
imaju izvor (web stranica, ime autora itd.)				

Ostalo			
u prezentaciji je link na kratki video s YouTubea ili drugi			
napisani su svi izvori korišteni za prezentaciju a za web stranice i datumi pregleda			
Tekst – animacija – pozadina			
čitkost teksta, jednaki fontovi itd.			
primjerenost sadržaja			
animacije u slajdu/prijelaz stranica			
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama			
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je učenje temeljeno na radu. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanog zadatka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika. Sadržaji za učenike s teškoćama u razvoju: Na temelju zadanog menija od tri slijeda izvesti pripremljene radove, postaviti osnovnu postavu stola te izvesti završne radove, uz primjenu pravila posluživanja gosta. Vrednovanje učenika s teškoćama: ✓ Učenik izvodi pripremljene radove na temelju zadanog menija uz pomoć nastavnika ✓ Učenik postavlja osnovne postavke uz potporu nastavnika ✓ Učenik posluhuje goste prema uputama nastavnika ✓ Učenik odrađuje završne radove uz nadzor nastavnika Primjer zadatka za darovite učenike: ✓ Učenik istražuje poslužne sustave u Hrvatskoj i svijetu te njihovu usporedbu kroz izradu prezentacije.			

NAZIV MODULA	PRIMJENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9057 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9077 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9073		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Realni brojevi i potencije, 2 CSVET Financijska pismenost, 1 CSVET Geometrija prostora, 1 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	50 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula učenicima omogućiti razvijanje kompetencija matematičke pismenosti rješavanjem različitih jednostavnijih i složenijih matematičkih zadataka i problema iz struke i svakodnevnog života. Učenici će usvojiti osnovna matematička znanja iz domena realnih brojeva i potencija, financijske pismenosti i geometrije prostora koji su im nužni za praćenje nastave strukovnih modula i snalaženje u svakodnevnom životu tijekom i nakon završenog obrazovanja. Učenici će razvijati kompetencije analitičkog rasuđivanja, kritičkog i kreativnog mišljenja te algoritamskog i konceptualnog razmišljanja. Također će razvijati samopouzdanje i svijest o vlastitim matematičkim sposobnostima, preciznost i točnost, upornost, poduzetnost, odgovornost, uvažavanje i pozitivan odnos prema matematici i radu općenito. Rješavat će problemske situacije odabirom relevantnih podataka, analizom mogućih strategija i provođenjem optimalne strategije te preispitivanjem procesa i rezultata, prema potrebi uz učinkovitu uporabu odgovarajućih alata i tehnologija.		
Ključni pojmovi	Realni brojevi i računske operacije, potencije, mjerne jedinice, omjeri i proporcionalnost, postotci, postotni račun, kamatni račun, troškovi, kalkulacije, geometrijski likovi, geometrijska tijela, mreža geometrijskog tijela		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.2. uku A.4/5.3. uku A.4/5.4. uku B.4/5.4. uku D.4/5.2. MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1., osr A.4.2., osr B.4.2., osr B.4.3., MPT Uporaba komunikacijskih i informacijskih tehnologije ikt A.4.1., ikt C.4.3., MPT Poduzetništvo pod A.4.1., pod C.4.1.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu integrirano je u modul uz uporabu stvarnih projektnih zadataka i rješavanjem stvarnih matematičkih problema iz struke. Provodi se u učionicama ustanove i samostalnim radom na domaćim zadacima. Zadatci za učenike osmišljeni su na temelju primjera/problema iz struke i svakodnevnog života, na suvremenom pristupu rješavanja problema i razvoju kreativnosti učenika. Nastavnik zadaje problemsku situaciju, a učenici koristeći se stečenim znanjem i vještinama osmišljavaju i rješavaju zadani zadatak. Također, nastavnik potiče učenike da u svojoj okolini uočavaju matematičke probleme te promišljaju o mogućim strategijama njihova rješavanja. Učenje temeljeno na radu provodi se rješavanjem projektnih zadataka samostalno, u paru ili skupini, a za vrednovanje takvih zadataka koriste se rubrike.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9057 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9077 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/9073 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Realni brojevi i potencije, 2 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izračunati vrijednost jednostavnih izraza s realnim brojevima		Izračunati vrijednost jednostavnih s realnim brojevima uspoređujući realne brojeve različitih zapisa te primjenjivati računanje s realnim brojevima pri rješavanju jednostavnih problema
Izračunati vrijednost potencije		Izračunati vrijednost jednostavnih brojevnih izraza s potencijama pretvarajući standardni zapis realnog broja u znanstveni i obratno
Preračunati mjerne jedinice za duljinu, masu, tekućinu, vrijeme i novac		Preračunati mjerne jedinice za površinu i volumen primjenjujući mjerne jedinice pri rješavanju jednostavnih problema
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav heuristička je nastava temeljena na individualnom radu, radu u paru i radu u grupama. Radom na jednostavnim i složenijim problemskim zadacima uz pomoć nastavnika koji ima ulogu mentora i koordinatora aktivnosti učenici stječu znanja o računskim operacijama s brojevima i potencijama, znanstvenom zapisu i mjernim jedinicama te stječu vještine primjene u realnim životnim situacijama. Preporuke za ostvarenje SIU: Ne treba inzistirati na složenim zadacima, već na razumijevanju pojma potencije s cjelobrojnim eksponentom. Negativni eksponent posebno naglasiti kod potencija s bazom 10. Kod računskih operacija ne treba inzistirati na formulama, nego na njihovom provođenju u elementarnim zadacima. Kod znanstvenog zapisa koristiti primjere iz svakodnevnog života. Povezati potencije s mjernim jedinicama i njihovim predmetima. Primjere matematičkih zadataka za ostvarivanje ishoda učenja povezati sa strukom ili svakodnevnim životom. Prilagoditi ih zahtjevima struke, odnosno sektora i podsektora unutar kojega se provodi nastava matematike.		
Nastavne cjeline/teme		Skup realnih brojeva i računske operacije s realnim brojevima Potencije i računanje s potencijama Znanstveni zapis realnog broja Mjerne jedinice

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

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

Primjeri zadataka za vrednovanje pisanom provjerom

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

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

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

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

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

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

2. List papira ima debljinu desetinke milimetra.

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

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

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

Polaznu debljinu papira i sve rezultate zapišite u znanstvenom obliku.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

množenje

dijeljenje

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

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

34.5 cm = 0.000345 km

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

Svrhovito koristiti džepno računalo.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini.

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Financijska pismenost, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Izračunati postotak, postotni iznos i osnovnu vrijednost u jednostavnim situacijama	Uvećati ili umanjiti osnovnu vrijednost za postotni iznos
Izračunati jednostavne kamate za dane, mjeseci i godine	Izračunati konačnu vrijednost uloga pri složenome ukamaćivanju
Izračunati troškove jednostavnijeg poslovnog procesa	Izraditi proračun vremena i troškova u poslovnom procesu
Odrediti prodajnu cijenu proizvoda	Izraditi kalkulaciju cijene proizvoda
Izračunati iznos doprinosa i neto osobnog dohotka	Popuniti poreznu prijavu u jednostavnoj situaciji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav heuristička je nastava u kombinaciji s projektnom nastavom. Predlaže se rad u parovima ili skupinama do tri učenika. Uz pomoć nastavnika koji ima ulogu mentora i koordinatora učenici usvajaju znanja o postotnom i kamatnom računu, troškovima i kalkulacijama.	
Usvajanjem osnovnih elemenata financijske pismenosti učenici će steći osnovna znanja, vještine i stajališta potrebne za uključivanje u svijet rada i razviti svijest o potrebi cjeloživotnog učenja, usavršavanja i prilagođavanja potrebama tržišta rada stvaranjem osobnih financija, štednje te razvijanjem sposobnosti razumnog preuzimanja rizika pri zaduživanju.	
Preporuke za ostvarenje SIU:	
U rad uvrstiti jednostavne zadatke modeliranja realnih životnih situacija ili situacija iz struke koje obuhvaćaju postotni i kamatni račun, obračun troškova nekog obrta ili poduzeća, izradu kalkulacija u proizvodnji ili usluzi, izračun neto plaće i troškova/doprinosa, popunjavanje porezne prijave itd. Koristiti džepno računalo, alate za rad s proračunskim tablicama (Excel) i online kalkulatora za izračun poreza.	
Nastavne cjeline teme	Postotni i kamatni račun Bruto i neto plaća Troškovi Kalkulacije Porezna prijava

Načini i primjer vrednovanja	
Primjer vrednovanja naučenog projektnim zadatkom: Vlasnik ste OPG-a koje se bavi uzgojem i preradom voća i prodajom voćnih proizvoda (pekmezi, džemovi, sirupi, likeri...). Sezonski zapošljavate nekoliko radnika za berbu i nekoliko radnika za preradu voća. Samostalno odredite koje voće uzgajate (dovoljna je jedna vrsta) i odlučite se za barem dva proizvoda koja planirate izrađivati i prodavati). Također odredite koliko radnika za koju vrstu posla vam je potrebno. Za nabavu novih strojeva koji će unaprijediti proizvodnju podigli ste kredit u iznosu 20 000 € uz godišnju kamatnu stopu 4 % i rok otplate 10 godina (složeno ukamaćivanje). Kolika je mjesečna rata? Izradite kalkulaciju proizvodnje i kalkulaciju prodaje svojih proizvoda. Pri kalkulaciji vodite računa o materijalnim troškovima, troškovima rada (bruto i neto plaća radnika), amortizaciji radnih strojeva, troškovima pogona, nabavnim cijenama dodatnih materijala, maržama, rabatima, PDV-u, otplati kredita... Samostalno procijenite i/ili pronađite na internetu koliko bi ti troškovi iznosili. Za iznos postotka PDV-a koristite podatke Porezne uprave. Zadatak se može vrednovati rubrikom za vrednovanje koja sadrži sljedeće sastavnice: izbor proizvoda i opis poslovanja OPG-a, izračun rate kredita, kalkulacija proizvodnje, kalkulacija prodaje, troškovi plaća za sve radnike, izračun marža, rabata i PDV-a, zaključak. Učenike je potrebno unaprijed upoznati sa sastavnicama rubrike i načinom dodjeljivanja bodova, odnosno ocjene.	
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama	
U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika. Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka). U prethodnom primjeru vrednovanja učenicima s teškoćama zadati da rade kalkulaciju prodaje samo jednog proizvoda, smanjiti broj sastavnica koje ulaze u cijenu, definirati konkretni broj sezonskih radnika. Darovitim učenicima ili onima koje zanima više umjesto ponuđenoga kredita zadati da samostalno procijene koliki im je kredit potreban i u bankama istraže uvjete kreditiranja. Dodatno, može ih se uputiti da se njihov OPG bavi uzgojem više vrsta voća i prodajom četiriju vrsta proizvoda.	

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Geometrija prostora, 1 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Skicirati geometrijsko tijelo i nacrtati mrežu kocke, kvadra i valjka		Složenije geometrijsko tijelo rastaviti na osnovna (uspravnu prizmu, piramidu, valjak, stožac, kuglu) te nacrtati mrežu uspravne prizme, piramide i stošca
Izračunati obujam i oplošje kocke, kvadra, valjka i kugle		U jednostavnim problemskim situacijama izračunati oplošje i obujam prizme, četverostrane piramide i stošca
Izračunati masu geometrijskog tijela iz zadane gustoće i obujma tijela		Koristiti specifičnu gustoću i masu tijela za računanje obujma tijela
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav heuristička je nastava u kombinaciji s projektnom nastavom uz korištenje modela geometrijskih tijela, stvarnih predmeta te programa dinamične geometrije i interaktivnih digitalnih sadržaja koji podržavaju 3D prikaz. Predlaže se rad u skupinama. Učenici izrađuju modele geometrijskih tijela, npr. od papira ili lima iz mreže tijela, iz čvrstog materijala, npr. drvo ili žičane modele (ovisno o sektoru, mogućnostima na praktičnoj nastavi ili u radionici). Preporuke za ostvarenje SIU: Za crtanje (skiciranje) geometrijskih tijela i njihovih mreža preporučuje se koristiti kvadratnu mrežu ili točkasti papir. Koristiti se modelima, stvarnim predmetima, programima dinamične geometrije, interaktivnim digitalnim sadržajima, online servisima i aplikacijama koji podržavaju 3D prikaz objekata. Primjere matematičkih zadataka za ostvarivanje ishoda učenja povezati sa strukom ili svakodnevnim životom. Prilagoditi ih zahtjevima struke, odnosno sektora i podsektora unutar kojega se provodi nastava.		
Nastavne cjeline/teme		Geometrijsko tijelo i njegova mreža Kocka, kvadar i uspravna prizma Piramida Valjak, stožac i kugla

Načini i primjer vrednovanja

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

Primjeri zadataka za vrednovanje pisanom provjerom ili projektnim zadatkom

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

a) Koliko ćemo takvih pločica dobiti taljenjem?

b) Koliko je masa jedne pločice? Specifična gustoća aluminijske je 2700 kg/m³.

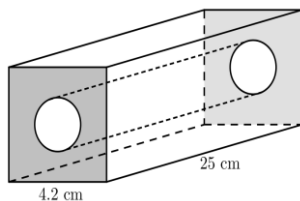
2. Spremnik za naftu ima oblik valjka promjera 5.6 m i visine 8.4 m.

a) Koliko litara nafte stane u taj spremnik?

b) Do koje visine je napunjen ako je u njemu 100 000 litara nafte?

c) Bočne strane rezervoara treba izvana premazati zaštitom. Cijena zaštitnog sredstva je 5.8 €/m². Koliko će koštati premaz cijelog spremnika izvana?

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



a) Koliki će postotak materijala nakon obrade biti otpad?

b) Kolika je masa tako dobivenog elementa ako je od željeza (specifična gustoća željeza je 7.87 g/cm³)?

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

- bojanje zidova 7.8 €/m² (uključen materijal i posao)

- postavljanje novog parketa 45 €/m², rubne lajsne uz parket 5.6 €/m (uključen materijal i posao)

- jedan članak radijatora od 145 W stoji 12.56 €, a za zagrijati 1 m³ prostora treba 80 W

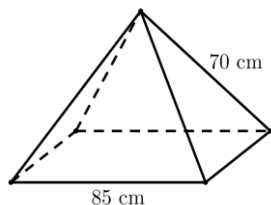
- postavljanje radijatora 135 €

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

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

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

2. Od lima treba napraviti krovčić oblika uspravne pravilne četverostrane piramide s mjerama kao na slici.



a) Nacrtajte mrežu za taj limeni krovčić u umanjenom mjerilu po izboru.

b) Limena ploča iz koje se izrezuju strane krovčića dimenzije je 2 m x 1 m. Je li jedna ploča dovoljna za krovčić sa slike? Predložite kako bi iz ploče izrezali te strane da ostane što manje neupotrebljivog otpada.

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

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

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

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

5. Koliko decilitara pića stane u čašu sa slike?

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

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

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

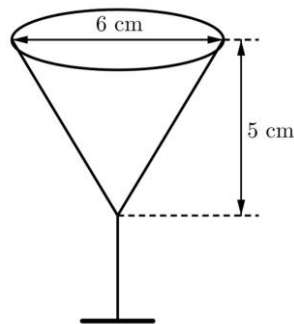
Ovdje prikazani primjeri vrednovanja obuhvaćaju više razine ostvarenosti ishoda učenja. Preporučuje se da nastavnik prema potrebi prilagodi vrednovanje svojim učenicima uz nastojanje da zadatci obuhvaćaju primjenu stečenih znanja i vještina u matematičkim problemima vezanima za struku ili svakodnevni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

Primjeri zadataka za vrednovanje pisanom provjerom ili projektnim zadatkom

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

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

3. Koliko decilitara pića stane u čašu sa slike?



Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

U ovom skupu ishoda učenja dominantna je heuristička nastava. Kod učenja temeljenog na radu učenici se stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnom radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika. Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu teškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka, unaprijed pripremljena skica). Za svaki primjer/zadatak upućivati ih na korištenje modela ili interaktivni 3D prikaz kako bi zorno uočili elemente tijela. Kod izračuna obujma kvadra zadavati cijele brojeve i poticati učenike na brojanje jediničnih kockica. Kod izračuna oplošja poticati učenike da crtaju mrežu kako bi jasnije uočili od kojih površina se mreža sastoji.

Darovitim učenicima pružiti mogućnost istraživanja i proširenja zadatka na složenija geometrijska tijela, npr. sastavljena od više elementarnih. U računanju obujma i oplošja piramide i stošca može se zadati mjera kuta (npr. između baze i pobočke za piramidu ili izvodnice i promjera za stožac) kako bi se učenike potaknulo na to da u rješavanju primjene trigonometrijske omjere.

2. RAZRED

NAZIV MODULA	STRANI JEZIK U STRUCI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11165 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11391		
Obujam modula (CSVET)	2 CSVET Obrazovanje i zanimanje (EJ)(FJ), 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	50 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula osposobiti učenike za osnovnu razinu pisane i usmene komunikacije s govornicima engleskog/francuskog jezika kako bi mogli zatražiti i dati osobne podatke u pisanom i usmenom izričaju, razumjeti jednostavne upute povezane s vokabularom struke i steći znanja o organiziranju i strukturiranju vrlo jednostavnih tekstova. Podjednako je važan cilj modula učenike pripremiti i za međukulturne susrete poučavajući ih međukulturnim vještinama i stajalištima kako bi strani jezik koristili na jezično i društveno prihvatljiv način te razvili svijest o važnosti vlastite kulture i drugih kultura. Učenike je potrebno poučavati različitim strategijama učenja i uporabe jezika, ovisno o vrsti jezične aktivnosti, o dobi te kognitivnom i jezičnom razvoju učenika kako bi uspješnije ovladali stranim jezikom i bili što spremniji na cjeloživotno učenje. Učenicima treba pokazati primjere uporabe strategija u skladu s različitim stilovima učenja te ih treba potaknuti da strategije isprobavaju i primjenjuju u učenju.		
Ključni pojmovi	Pozdravljanje, upoznavanje, predstavljanje sebe i drugih, popunjavanje obrazaca		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo)	osr A.4.1. ikt A.4.1. uku C.4/5.4.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ishodi ovog modula mogu se ostvariti kroz zadatke koji se mogu simulirati u školskom okruženju (specijaliziranim učionicama, praktikumima) ili u suradnji s poslodavcem i/ili nacionalnim centrima kompetentnosti. Učenicima je potrebno omogućiti učenje u simuliranim stvarnim situacijama u kojima će aktivno primjenjivati znanja i vještine, odnosno ishode ovoga modula. Odgojno-obrazovni ishodi ostvaruju se učenjem temeljenom na radu i kroz različite stručne posjete institucijama i poslovnim subjektima relevantnim za pojedini sektor/zanimanje gdje je učenike potrebno uključiti u edukacijske aktivnosti i projekte koji se provode.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11165 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11391 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Skup ishoda učenja Obrazovanje i zanimanje na stranom jeziku moguće je izvoditi na jednom od dva ponuđena strana jezika: engleski ili francuski jezik.

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

	odlično	dobro	zadovoljavajuće
Izvršenje zadatka	Učenik primjereno, opširno i dobro strukturirano govori o sebi.	Učenik dovoljno opširno i sadržajno uglavnom primjereno i strukturirano govori o sebi.	Učenik govori o sebi vrlo kratko, nestrukturirano i ponekad neprimjereno situaciji.
Interakcija	Učenik aktivno sudjeluje u razgovoru, primjereno otvara i završava razgovor, reagira na izjave sugovornika i daje poticaje za nastavak razgovora.	Učenik uglavnom aktivno sudjeluje u razgovoru i djelomično primjereno otvara i zatvara razgovor te reagira na izjave sugovornika.	Učenik ima poteškoće u primjerenom sudjelovanju u razgovoru.
Izgovor i intonacija	Dobar izgovor i primjerena intonacija.	Izgovor i intonacija ponekad otežavaju razumijevanje.	Izgovor i intonacija često uzrokuju poteškoće u razumijevanju.
Točnost	Rijetke pogreške u uporabi vokabulara i gramatičkih struktura koje ne uzrokuju poteškoće u razumijevanju.	Pogreške u uporabi vokabulara i gramatičkih struktura ponekad uzrokuju poteškoće u razumijevanju.	Česte pogreške u uporabi vokabulara i gramatičkih struktura ponekad onemogućavaju razumijevanje poruke.

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

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam	Francuski jezik struke, SIU 3: Obrazovanje i zanimanje, 2 CSVET-a
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razumjeti kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme razumjeti kratki i vrlo jednostavni pisani tekst poznate tematike
Razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni govoreni tekst poznate tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme razumjeti vrlo kratki i vrlo jednostavni govoreni tekst poznate tematike
Napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	Uz manja odstupanja od zadane forme razumjeti točno napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama
Sudjelovati u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom razgovoru poznate tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme točno sudjelovati u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom razgovoru poznate tematike
Govoriti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst opće i strukovne tematike	Uz manja odstupanja od zadane forme točno govoriti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst opće i strukovne tematike
Koristiti se odgovarajućim izrazima pristojnosti tipičnima za frankofonsku kulturu u međukulturnome susretu	Samostalno koristiti odgovarajuće izraze pristojnosti tipične za frankofonsku kulturu u međukulturnome susretu
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Uz poučavanje usmjereno na učenika nužno je osigurati raznolikost iskustava učenja što proizlazi iz organizacije rada. Primjenjuju se različite aktivnosti: projektna nastava, učenje usmjereno na rješavanje problema, učenje u izvanškolskome okruženju, istraživačko učenje i slično, tijekom koje se učenike stavlja u situacije koje simuliraju radno okruženje, dakle naglasak je na suradničkom i iskustvenom učenju. Takvi su oblici rada usmjereni na ovladavanje vještinama za upotrebu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu.	

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

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

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Primjer zadatka

Sudjelujete u razmjeni učenika u sklopu projekta koji provodi vaša škola. Vaš tim zadužen je za predstavljanje škole na francuskom jeziku. Trebate napraviti prezentaciju ili video o vašoj školi u kojem ćete prikazati sve što je značajno za predstavljanje škole, primjerice zanimljivosti o školi, povijest škole, aktivnosti u školi, uspjesi i postignuća i slično. U prezentaciji ili videu koristite se vrlo jednostavnim opisima.

Prijedlog podjela uloga u timu: voditelj koji je odgovoran za to da svi u timu sudjeluju u radu te da rad bude predan na vrijeme, informator, koji je zadužen za pregledavanje tekstova, videa i prikupljanje informacija, tajnik, član tima koji je zadužen za pisanje i uređivanje teksta, režiser, koji je zadužen za vizualni izgled prezentacije ili videa.

Vrednovanje kao učenje

Rubrika za suradničko učenje

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

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

NAZIV MODULA	TEHNOLOGIJA IZRADE SLASTICA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14123		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Tehnologija izrade slastica, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20% - 30%	45% - 55%	20 % - 30 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenika s tehnološkim procesima u postupku izrade slastica, njihovoj prilagodbi recepturu, kao i greškama koje nastaju u izradi i njihovim uzrocima.		
Ključni pojmovi	tehnološki procesi u slastičarstvu, recepturi i normativ, greške u izradi slastica, slijed radnih operacija		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2. osr B.4.3. uku D.4.2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se u specijaliziranim učionicama/praktikumu ili u regionalnom centru kompetentnosti. Učenici će analizirati tehnološke postupke kod izrade slastica i prilagoditi recepturu radnom zadatku.		
Specifični materijalni uvjeti i okružje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14123 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Tehnologija izrade slastica, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Prilagoditi recepturu radnom zadatku	Prilagoditi recepturu s tehnološkim postupkom u točno zadanoj slastici	
Naveći slijed rada prema recepturi	Opisati slijed rada prema recepturi	
Prepoznati tehnološke postupke pripreme i izrade	Opisati tehnološke postupke pripreme i izrade	
Objasniti razlike između normativa i recepture	Objasniti razlike između normativa i recepture kod različitih načina rada	
Opisati greške kod nepravilne pripreme namirnica	Opisati greške kod nepravilne pripreme namirnica u zadanom radnom procesu	
Povezati uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice	Predložiti načine kontrole nastanka greške tijekom izrade slastica	

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u modulu bit će projektna nastava. Samostalne aktivnosti projektnog zadatka uključuju praćenje i bilježenje grešaka u izradi slastica i otkrivanja uzroka tj. detektiranje krivog tehnološkog postupka.				
Nastavne cjeline/teme	Recepturi Sastavnice receptura Prilagodba receptura radnom zadatku Radne operacije prema recepturu			
	Tehnološki postupci Vrste tehnoloških postupaka Greške u izradi slastica Utjecaj tehnološkog postupka na završni proizvod			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Primjer zadatka:				
Učenik prati slijed rada u radnom procesu te nastajanje grešaka tijekom izrade slastica.				
Opis radnog zadatka: Učenik će tijekom izrade određenog proizvoda pratiti proizvodnju i tehnološke postupke koji se koriste i bilježiti greške koje nastaju u postupcima izrade krema i biskvitnih smjesa, tijesta, nadjeva i glazura. Dobivene rezultate će obraditi u dnevniku praćenja i donijeti zaključke o učestalosti greške i predložiti korektivni postupak za najčešću grešku u proizvodnji.				
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja				
- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajući slijed radne operacije za zadani proces rada - vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku zadaje recepturu koju mora prilagoditi prema radnom zadatku - vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Prilagoditi recepturu radnom zadatku	Učenik samostalno prilagođava recepturu radnom zadatku.	Učenik prilagođava recepturu radnom zadatku s manjim greškama.	Učenik prilagođava recepturu radnom zadatku uz sugestije nastavnika.	Učenik objašnjava prilagodbu recepturu radnom zadatku.
Projektni zadatak: Povezati uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti povezuje uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u povezuje uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. U potpunosti ne povezuje uzroke grešaka koje nastaju tijekom izrade slastice.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Učenik nije povezao sve greške koje nastaju u radnom procesu.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna i programska nastava, potrebno je za učenike s teškoćama organizirati nastavu u skladu s njihovim sposobnostima i mogućnostima. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane te se senzibilizirati za radi s osobama različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okružju. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja.				
Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.				
U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.				

NAZIV MODULA	SLASTICE OD TIJESTA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14124 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14125		
Obujam modula (CSVET)	13 CSVET Osnove izrade tijesta, 4 CSVET Izrada slastica od različitih vrsta tijesta, 9 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	65 – 75%	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je ovog modula učenika osposobiti za samostalnu izradu tijesta i jednostavne slastice od svake vrste tijesta te procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta.		
Ključni pojmovi	tijesto, vrste tijesta, jednostavne slastice		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj se modul provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu svake vrste tijesta i jednostavnih slastica od svake vrste tijesta. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade i samostalno izraditi zadano tijesto tj. jednostavnu slasticu od zadanog tijesta, poštujući sva pravila struke pri izradi i radu.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14124 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14125 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Osnove izrade tijesta, 4 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati vrste tijesta		Protumačiti svaku vrstu tijesta	
Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta		Objasniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta	
Opisati svojstva i upotrebu svake vrste tijesta		Objasniti svojstva svake pojedine vrste tijesta i načine upotrebe slastica od pojedine vrste tijesta	
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta		Upotrijebiti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta	
Izraditi jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta		Izraditi jednostavne slastice od zadane vrsta tijesta	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.			
Nastavne cjeline/teme		Vrste tijesta - Svojstva i upotreba - Tehnološki postupci izrade - Jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta.	

	Izrada jednostavnih slastica - Lijevano ili tekuće tijesto - Vučeno tijesto - Krumpirovo tijesto - Domaće tijesto - Lisnato tijesto - Dizano tijesto - Prhko tijesto - Hrustavo tijesto.
--	--

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak: Učenik prema recepturu samostalno izrađuje jednostavnu slasticu od dizanog tijesta "Buhtle s pekmezom".

Opis radnog zadatka: izraditi buhtle s pekmezom primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade i svojstva dizanog tijesta. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.

Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za jednostavnu slasticu od dizanog tijesta
- vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu jednostavnu slasticu od dizanog tijesta
- vrednovanje naučenog:

Kriteriji ocjenjivanja:

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade i svojstva dizanog tijesta	Učenik razlikuje specifičnosti izrade i svojstva dizanog tijesta.	Učenik prepoznaje specifičnost izrade i svojstva dizanog tijesta.	Učenik prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva dizanog tijesta uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva dizanog tijesta uz sugestije nastavnika
Praktični rad: izrada buhtli s pekmezom	Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Izrada slastica od različitih vrsta tijesta, 9 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati svojstva i upotrebu slastica od različitih vrsta tijesta	Objasniti svojstva slastice prema pojedinoj vrsti tijesta, kreme/nadjeva, obliku, veličini, načinu upotrebe
Razlikovati slastice prema vrsti tijesta	Protumačiti svaku slasticu prema svakoj zadanoj vrsti tijesta
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih vrsta tijesta	Upotrijebiti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih vrsta tijesta
Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta tijesta	Vrednovati organoleptička svojstva (izgled, okus miris, tekstura) slastice od zadane vrste tijesta
Izraditi slastice od različitih vrsta tijesta	Izraditi slastice od zadane vrste tijesta

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.				
Nastavne cjeline/teme	Slastice od različitih vrsta tijesta - Svojstva i upotreba - Načini izrade - Utvrđivanje organoleptičkih svojstava slastica Izrada slastica - Lijevano ili tekuće tijesto - Vučeno tijesto - Lisnato tijesto - Lisnato dizano - Dizano tijesto - Prhko tijesto - Prhko dizano - Hrustavo tijesto - Medeno tijesto			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Primjer zadatka: Učenik prema recepturi samostalno izrađuje slasticu od hrustavog tijesta “Princes krafne”. Opis radnog zadatka: izraditi princes krafne primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade i svojstva hrustavog tijesta. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku. Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja • vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za određenu slasticu od hrustavog tijesta • vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu slasticu od hrustavog tijesta • vrednovanje naučenog: Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade i svojstva hrustavog tijesta	Učenik razlikuje specifičnosti izrade i svojstva hrustavog tijesta.	Učenik prepoznaje specifičnost izrade i svojstva hrustavog tijesta.	Učenik prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva hrustavog tijesta uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva hrustavog tijesta uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: izrada princes krafni	Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijek radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okružju. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.				

NAZIV MODULA	SLASTICE OD SMJESA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14126 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14127		
Obujam modula (CSVET)	12 CSVET Osnove izrade smjesa, 3 CSVET Izrada slastica od različitih vrsta smjesa, 9 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	65 – 75%	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj ovog modula je upoznati učenike s vrstama smjesa i načinima izrade različitih smjesa te ih osposobiti za samostalnu izradu različitih slastica od različitih vrsta smjesa.		
Ključni pojmovi	biskvit, biskvitne smjese, slastice od smjesa, organoleptička svojstva slastica		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu laganih i teških biskvitnih smjesa te jednostavnih slastica od laganih i teških biskvitnih smjesa. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade i samostalno izraditi jednostavnu slasticu od zadane biskvitne smjese poštujući sva pravila struke pri izradi i radu.		
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14126 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14127 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove izrade smjesa, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati svojstva i načine izrade svake smjese	Objasniti svojstva i načine izrade svake osnovne vrste biskvitne smjese	
Razlikovati vrste smjesa	Protumačiti osnovne vrste biskvitnih smjesa	
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku smjesu	Upotrijebiti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu smjese	
Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta smjesa	Objasniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta smjesa	
Izraditi jednostavne slastice od različitih smjesa	Izraditi jednostavne slastice od zadane vrste smjese	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz vođeni proces učenja i poučavanja.		

Nastavne cjeline/teme	Vrste biskvitnih smjesa - Svojstva i upotreba - Tehnološki postupci izrade - Jednostavne slastice od različitih smjesa Izrada jednostavnih slastica - Lagane biskvitne smjese - Teške biskvitne smjese
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Primjer zadatka:

Učenik prema recepturi samostalno izrađuje slasticu od lagane biskvitne smjese "Rolat s marmeladom".

Opis radnog zadatka: izraditi rolat s marmeladom primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade i svojstva lagane biskvitne smjese. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.

Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za određenu jednostavnu slasticu od lagane biskvitne smjese
- vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu jednostavnu slasticu od lagane biskvitne smjese
- vrednovanje naučenog:

Kriteriji ocjenjivanja:

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade i svojstva lagane biskvitne smjese	Učenik razlikuje specifičnosti izrade i svojstva lagane biskvitne smjese	Učenik prepoznaje specifičnost izrade i svojstva lagane biskvitne smjese	Učenik prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva lagane biskvitne smjese uz sugestije nastavnika	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva lagane biskvitne smjese uz sugestije nastavnika
Praktični rad: izrada rolata s marmeladom	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Izrada slastica od različitih vrsta smjesa, 9 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati svojstva i načine izrade slastica prema vrsti smjese	Objasniti svojstva slastice prema pojedinoj vrsti smjese, obliku, veličini, načinu upotrebe i serviranja.
Razlikovati slastice prema vrsti smjese	Protumačiti svaku slasticu prema vrsti smjese od koje se izrađuje
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih smjesa	Upotrijebiti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku slasticu prema vrsti smjese, prema načinu oblikovanja, ukrašavanja i serviranja

Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta smjesa	Vrednovati organoleptička svojstva (izgled, okus miris, tekstura) slastice od zadane vrste smjese
Izraditi slastice od različitih smjesa	Kreirati slasticu od zadane smjese

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz vođeni proces učenja i poučavanja.

Nastavne cjeline/teme	Slastice od različitih smjesa - Svojstva i upotreba - Načini izrade - Utvrđivanje organoleptičkih svojstava slastica Izrada slastica: - Lagane biskvitne smjese - Teške biskvitne smjese - Mering smjese - Makronove smjese - Specijalne smjese
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Primjer zadatka:

Učenik prema recepturi samostalno izrađuje slasticu od teške biskvitne smjese "Sacher tortu".

Opis radnog zadatka: izraditi Sacher tortu primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade i svojstva teške biskvitne smjese. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.

Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za određenu slasticu od teške biskvitne smjese
- vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu slasticu od teške biskvitne smjese
- vrednovanje naučenog:

Kriteriji ocjenjivanja:

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade i svojstva teške biskvitne smjese	Učenik razlikuje specifičnosti izrade i svojstva teške biskvitne smjese	Učenik prepoznaje specifičnost izrade i svojstva teške biskvitne smjese	Učenik prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva teške biskvitne smjese uz sugestije nastavnika	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva teške biskvitne smjese uz sugestije nastavnika
Praktični rad: izrada Sacher torte	Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okružju.

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

NAZIV MODULA	SLASTICE OD KREMA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14128 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14129 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14145		
Obujam modula (CSVET)	10 CSVET Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća, 5 CSVET Izrada slastica od različitih krema, 3 CSVET Umaci, glazure, želei i kašice, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	65 – 75%	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je ovog modula učenika osposobiti za samostalnu izradu osnovnih krema, nadjeva za slastice od različitih vrsta tijesta i smjesa i za samostalnu izradu voćnih slastica. Uz navedeno, cilj ovog modula je i osposobiti učenika za izradu voćnih kašica, želea od voća, umaka i glazura kao i za samostalnu izradu slastica od različitih krema.		
Ključni pojmovi	kreme, nadjevi, voće, slastice		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2. Zdr A.4.3.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu osnovnih vrsta krema, nadjeva, jednostavnih voćnih slastica, voćnih kašica i želea, umaka i glazura te različitih slastica od krema, koristeći primjeren alat i odabirući primjeren pribor i posuđe za serviranje jednostavnih slastica. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14128 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14129 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14145 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća, 5 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati svojstva i načine izrade osnovnih krema i nadjeva	Objasniti svojstva i načine izrade osnovnih krema i osnovnih nadjeva	
Objasniti primjenu osnovnih krema i nadjeva	Povezati primjenu osnovnih krema i nadjeva u slastičarstvu	
Objasniti tehnološke postupke izrade osnovnih krema i nadjeva	Upotrijebiti odgovarajući tehnološki postupak izrade svake osnovne kreme i nadjeva	
Izraditi osnovne vrste krema i nadjeva	Izraditi osnovne vrste krema i nadjeva prema zadatku	
Izraditi osnovne slastice od voća	Izraditi osnovne slastice od zadane vrste voća	
Razlikovati vrste osnovnih krema i nadjeva	Protumačiti osnovne vrste osnovnih krema i nadjeva	
Procijeniti organoleptička svojstva krema, nadjeva i slastica od voća	Objasniti organoleptička svojstva krema, nadjeva i slastica od voća	

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.				
Nastavne cjeline/teme	Osnovne kreme i nadjevi - Vrste osnovnih krema i nadjeva - Svojstva i načini izrade osnovnih krema i nadjeva - Primjena osnovnih krema i nadjeva - Tehnološki postupci izrade krema i nadjeva - Izrada osnovnih krema i nadjeva			
	Slastica od voća - Tehnološki postupci izrade slastica od voća - Izrada osnovnih slastica od voća			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Primjer zadatka: Učenik prema recepturi samostalno izrađuje slastičarsku kremu. Opis radnog zadatka: izraditi slastičarsku kremu primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade i svojstva slastičarske kreme. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku. Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja • vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za slastičarsku kremu • vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za slastičarsku kremu • vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade i svojstva slastičarske kreme	Učenik razlikuje specifičnosti izrade i svojstva slastičarske kreme	Učenik prepoznaje specifičnost izrade i svojstva slastičarske kreme	Učenik prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva slastičarske kreme uz sugestije nastavnika	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva slastičarske kreme uz sugestije nastavnika
Praktični rad: izrada slastičarske kreme	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.				

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Izrada slastica od različitih krema, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati svojstva i načine izrade različitih krema	Objasniti svojstva i načine izrade svake vrste krema
Objasniti primjenu različitih vrsta krema	Protumačiti primjenu različitih vrsta krema u slastičarstvu

Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za različite kreme	Upotrijebiti i primjerene tehnološke postupke izrade za svaku kremu
Izraditi slastice od različitih vrsta krema	Izraditi slastice od različitih vrsta krema prema načinu upotrebe slastice/prigodi
Razlikovati vrste krema prema načinu izrade	Usporediti vrste krema prema načinu izrade krema
Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta krema	Vrednovati organoleptička svojstva (izgled, okus miris, tekstura) slastice od zadane vrste krema

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU

Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.

Nastavne cjeline teme	Slastice od različitih krema - Načini izrade - Primjena - Tehnološki postupci izrade Izrada slastica - Slastice od kuhanih krema - Slastice od pečenih krema - Slastice od miješanih krema - Slastice od tučenih krema
------------------------------	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Primjer zadatka:

Učenik prema recepturi samostalno izrađuje zadane slastice od određene vrste krema, primjenom odgovarajućeg tehnološkog postupka izrade, koristeći pritom primjeren slastičarski alat, posuđe i uređaje.

Opis radnog zadatka: izraditi zadanu slasticu s kremom, primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade i svojstva zadane slastice s kremom. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku. Nakon izrade, navodi i opisuje različite vrste i svojstva krema, način izrade te opisuje organoleptička svojstva slastice.

Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za izradu slastice od kuhanih krema
- vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za slastice od kuhanih krema
- vrednovanje naučenog:

Kriteriji ocjenjivanja:

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade i svojstva krema i određene slastice od različitih vrsta krema	Učenik razlikuje specifičnosti izrade i svojstva slastice od različitih vrsta krema.	Učenik prepoznaje specifičnost izrade i svojstva određene slastice od različitih vrsta krema.	Učenik prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva određene slastice od različitih vrsta krema uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva određene slastice od različitih vrsta krema uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: Izrada zadane slastice od različitih vrsta krema	Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s teškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijek radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okružju. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Umaci, glazure, želei i kašice, 2 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Opisati primjenu umaka, glazura, želea i kašica		Protumačiti osnovne vrste umaka, glazura, želea i kašica		
Opisati vrste umaka, vrste glazura, želea i kašica		Objasniti primjenu umaka, glazura, želea i kašica		
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade različitih vrsta umaka, različitih vrsta glazura, želea i kašica		Upotrijebiti pravilne tehnološke postupke za izradu umaka, glazura, želea i kašica		
Procijeniti organoleptička svojstva umaka, glazura, želea i kašica		Procijeniti organoleptička svojstva umaka, glazura, želea i kašica nas zadanim primjerima		
Izraditi različite umake, glazure, žele i kašice		Vrednovati organoleptička svojstva (izgled, okus miris, tekstura) umaka, glazure, želea i kašice		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.				
Nastavne cjeline/teme		Umaci - Primjena - Tehnološki postupci izrade umaka - Vrste umaka Glazure - Primjena - Tehnološki postupci izrade glazura - Vrste glazura Želei i kašice - Primjena - Tehnološki postupci izrade želea i kašica - Vrste želea i kašica		
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Primjer zadatka: Učenik prema recepturi samostalno izrađuje slasticu uz određeni umak, glazuru, žele i kašicu od zadanog voća primjenom odgovarajućih tehnoloških postupaka, koristeći pritom primjeren slastičarski alat, posuđe i uređaje.				
Opis radnog zadatka: izraditi određeni umak, glazuru, žele i kašicu od voća, primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade i svojstva određenog umaka, glazure, želea i kašice od zadanog voća. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice.				
Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku. Nakon izrade, navodi i opisuje različite vrste umaka, glazure, želea i kašice od voća, način izrade te opisuje organoleptička svojstva				
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja				
vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade i svojstva za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća	Učenik razlikuje specifičnosti za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća.	Učenik prepoznaje specifičnost izrade i svojstva određene slastice od različitih vrsta krema.	Učenik prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i svojstva za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: određene slastice od za izradu određenog umaka, glazure, žele i kašice od zadanog voća	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s teškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju.

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

NAZIV MODULA	OBLIKOVANJE, UKRAŠAVANJE I SERVIRANJE SLASTICA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14130		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica, 4 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	65 – 75%	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj ovog modula je učenike osposobiti za samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica. Cilj modula je i osposobiti učenike za samostalan i pravilan odabir alata i pribora za oblikovanje i ukrašavanje te za pravilan odabir posuđa za serviranje složenijih slastica ovisno o načinu upotrebe i prigode za koju se slastica izrađuje.		
Ključni pojmovi	oblikovanje, ukrašavanje i izrada složenijih slastica		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2. Zdr A.4.3.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica koristeći primjeren alat i odabirući primjeren pribor i posuđe za serviranje složenijih slastica. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14130 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica, 4 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Primijeniti alate za oblikovanje i ukrašavanje složenijih slastica	Upotrijebiti alate za oblikovanje i ukrašavanje složenijih slastica	
Opisati tehnike oblikovanja i ukrašavanja složenijih slastica	Objasniti tehnike oblikovanja i ukrašavanja složenijih slastica od različitih vrsta tijesta, smjesa, krema, umaka i glazura	

Objasniti važnost oblikovanja i ukrašavanja slastica		Protumačiti važnost i načine oblikovanja i ukrašavanja slastica																	
Procijeniti organoleptička svojstva ukrašene i servirane složene slastice		Vrednovati organoleptička svojstva ukrašene i servirane složene slastice																	
Oblikovati složenije slastice		Oblikovati složenije slastice prema zadatku																	
Ukrasiti složenije slastice		Primijeniti tehnike i pribor pri ukrašavanju složenije slastice																	
Primijeniti primjeren pribor i posuđe za serviranje složenijih slastica		Upotrijebiti primjeren pribor i posuđe za serviranje složenijih slastica																	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU																			
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.																			
Nastavne cjeline teme		Oblikovanje složenijih slastica - Kalupi i pribor za oblikovanje - Načini oblikovanja Ukrašavanje složenijih slastica - Pribor za ukrašavanje složenijih slastica - Tehnike ukrašavanja složenijih slastica Serviranje složenijih slastica - Posuđe i pribor za serviranje složenijih slastica - Načini serviranja složenijih slastica																	
Načini i primjer vrednovanja																			
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Primjer zadatka: Učenik prema recepturi oblikuje slasticu - Čokoladnu tortu i koristi primjereni alat za izradu i dekoraciju, slastičarsku vrećicu i primjeren nastavak za ukrašavanje torte s kremom i dekoracijom od čokolade. Opis radnog zadatka: izraditi čokoladnu tortu, oblikovati rezanjem i ukrasiti kremom i čokoladnom dekoracijom, pomoću slastičarske vrećice i primjerenog nastavka za ukrašavanje primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja slastice. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku. Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja • vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za čokoladnu tortu i pribor i alat za oblikovanje i ukrašavanje slastice • vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu slasticu i pribor i alat za oblikovanje i ukrašavanje slastice • vrednovanje naučenog: Kriteriji ocjenjivanja: <table><tr><td></td><td>izvrstan</td><td>vrlo dobar</td><td>dobar</td><td>dovoljan</td></tr><tr><td>Razlikovati specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte</td><td>Učenik razlikuje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte.</td><td>Učenik prepoznaje specifičnost oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte.</td><td>Učenik prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte uz sugestije nastavnika.</td><td>Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte uz sugestije nastavnika.</td></tr><tr><td>Praktični rad: izrada, oblikovanje i ukrašavanje čokoladne torte</td><td>Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.</td><td>Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.</td><td>Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s teškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.</td><td>Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.</td></tr></table>						izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan	Razlikovati specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte	Učenik razlikuje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte.	Učenik prepoznaje specifičnost oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte.	Učenik prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte uz sugestije nastavnika.	Praktični rad: izrada, oblikovanje i ukrašavanje čokoladne torte	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s teškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan															
Razlikovati specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte	Učenik razlikuje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte.	Učenik prepoznaje specifičnost oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte.	Učenik prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja čokoladne torte uz sugestije nastavnika.															
Praktični rad: izrada, oblikovanje i ukrašavanje čokoladne torte	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s teškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.															
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama																			

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.

3. RAZRED

NAZIV MODULA	OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12871 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12872		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Osnove poduzetništva u gastronomiji, 2 CSVET Marketing u ugostiteljstvu, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	30 – 40 %	30 – 40 %	30 – 40 %
Status modula (obvezni/izborni)	Obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenike s ulogom marketinga u poslovanju ugostiteljskog objekta i važnosti zadovoljenja potreba kupaca u ostvarenju profitabilnog poslovanja. Učenike se uvodi u poduzetnički način razmišljanja te ih se osposobljava za procjenjivanje poslovne ideje za vlastiti poduzetnički pothvat u gastronomiji u skladu sa zakonskom regulativom radnih odnosa i principima timskog rada.		
Ključni pojmovi	Poduzetništvo, poduzetnik, poduzetnička ideja, poduzetnički pothvat, poslovni plan, tržišni trendovi, marketing, društveno odgovorno poslovanje, tržište, marketinško okruženje, istraživanje tržišta, segmentacija tržišta, potrošač, proizvod, cijene, kanali distribucije, promocija, digitalni marketing, zakon o radu, timski rad, planiranje rada zaposlenika		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. MPT Poduzetništvo pod A.4.1. pod A.4.3. pod B.4.2. pod C.4.1. i 4.2. pod B.4.3. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1.. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.3. ikt B.4.3. ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3. MPT Održivi razvoj odr C.4.4.		

Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu realizirat će se kroz problemske i projektne zadatke u simuliranim situacijama. Različitim marketinškim alatima učenici će procjenjivati vlastite poduzetničke ideje i kreirati jednostavne marketinške i poslovne planove za poduzetničke pothvate u gastronomiji. Primjenom znanja i vještina iz marketinga i poduzetništva kreirat će promidžbene poruke na društvenim mrežama i drugim IKT alatima, primjenjivat će zakonske regulative kako bi se izradila zaduženja zaposlenika, a uz poštivanje principa timskog rada formirati tim zadužen za izvršenje radnog zadatka i sl.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12871 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/12872 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam: Osnove poduzetništva u gastronomiji, 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Analizirati prednosti i nedostatke ulaska u poduzetništvo u ugostiteljstvu	Kritički prosuđivati prednosti i nedostatke ulaska u poduzetništvo u ugostiteljstvu
Razlikovati mogućnosti ulaska u poduzetništvo	Argumentirati mogućnosti ulaska u poduzetništvo
Razlikovati pravne oblike poslovanja gospodarskih subjekata u Republici Hrvatskoj	Objasniti pravne oblike poslovanja gospodarskih subjekata u RH
Procijeniti mogućnosti razvoja karijere i uvjete za pokretanje vlastitog posla u gastronomiji	Usporediti mogućnosti razvoja karijere i uvjete za pokretanje vlastitog posla u gastronomiji
Procijeniti poslovnu ideju	Argumentirati poslovnu ideju
Izraditi poslovni plan u gastronomiji prema predlošku	Izraditi poslovni plan u gastronomiji
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav SIU <i>Poduzetništvo u gastronomiji</i> problemska je nastava koje se realizira u učionicama, specijaliziranim učionicama/praktikumima i u ugostiteljskim objektima kod poslodavca ili u regionalnom centru kompetentnosti. Poseban naglasak je na poduzetničkom načinu razmišljanja i upoznavanju učenika s mogućnostima i uvjetima pokretanja vlastitog posla. Učenje temeljeno na radu provodi se kroz različite oblike rada, korištenjem jednostavnih alata dizajniranog razmišljanja kojim će učenici procjenjivati vlastite poduzetničke ideje i kreirati poslovne planove za konkretne poduzetničke ideje u gastronomiji. Samostalni rad učenika uključuje produbljivanje znanja o poduzetništvu, razradi i procjeni poslovne ideje, izradi poslovnih planova, mogućnostima razvoja vlastite karijere unutar struke prema literaturi i izvorima prema preporuci nastavnika.	
Nastavne cjeline teme	Poduzetnik i poduzetništvo Pravni oblici poslovanja poduzetnika u Republici Hrvatskoj Poduzetništvo u gastronomiji Pokretanje vlastitog poslovnog pothvata Poslovni plan
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.	
Problemški zadatak: Izraditi poslovni plan poslovnog pothvata u gastronomiji za zadani ugostiteljski objekt. Vrednovanje se provodi prema kriterijima vrednovanja:	
✓ korištenje nalaza za <i>Design Thinking</i> ✓ odabran tržišni trend ✓ odabran segment potrošača ✓ ispunjen obrazac platna poslovnog modela.	
Vršnjačko vrednovanje se provodi na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija te učenici dobivaju povratnu informaciju o vlastitoj uspješnosti.	

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Marketing u ugostiteljstvu, 2 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti ulogu marketinga u poslovanju ugostiteljskih objekata	Kritički prosuđivati ulogu marketinga u poslovanju ugostiteljskog objekta
Razlikovati vrste i elemente tržišta	Objasniti tržišne mehanizme, vrste i elemente tržišta
Objasniti posebnosti marketinga usluga	Argumentirati posebnosti marketinga usluga
Analizirati vezu između potreba kupaca i tržišnih trendova u gastronomiji	Kritički prosuđivati vezu između potreba kupaca i tržišnih trendova u gastronomiji
Objasniti elemente marketinškog spleta u ugostiteljstvu	Analizirati povezanost elemenata marketinškog spleta u ugostiteljstvu
Koristiti digitalni marketing u promociji gastronomije i vlastitog proizvoda	Kreirati promidžbenu poruku koristeći digitalni marketing u promociji gastronomije i vlastitog proizvoda
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav SIU Marketing u gastronomiji problemska je nastava. Učenici će, organizirani u različite oblike rada, steći teorijska znanja o marketingu u ugostiteljstvu i korištenju marketinških alata u promociji vlastitog proizvoda i usluge. Kroz učenje temeljeno na radu učenici će primijeniti usvojeno znanje i razviti marketinške vještine. Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala prema preporuci nastavnika kroz koje će proširiti i produbiti svoja znanja o marketingu u gastronomiji.	
Nastavne cjeline teme	Marketing u ugostiteljstvu i gastronomiji - marketinška poslovna koncepcija - društveno odgovorno poslovanje i održivi razvoj u turizmu i ugostiteljstvu. Tržište - obilježja i vrste tržišta - elementi tržišta - posebnosti turističkog tržišta. Posebnosti marketinga usluga u ugostiteljstvu Marketinško okruženje Istraživanje tržišta Ponašanje potrošača pri kupnji Ciljani marketing (STP proces) Marketinški splet - proizvod - određivanje cijena proizvoda i usluga - prodaja i kanali distribucije - promocija. Digitalni marketing u gastronomiji
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Problemski zadatak: Prema zadanom tržišnom trendu i tržišnom segmentu predložiti marketinški splet za poduzetničku ideju u gastronomiji. Za tu ideju izraditi promotivni digitalni materijal za poduzetničku ideju. Učenici pojedinačno ili u timu izrađuju objavu na društvenoj mreži, infografiku ili sličan digitalni materijal.	

Vrednovanje se provodi prema unaprijed određenim kriterijima (jasan i inovativan proizvod u skladu sa zadanim kriterijima, cijene u određene u skladu s obilježjima proizvoda, predviđeni kanali distribucije i promotivne aktivnosti u skladu sa segmentom potrošača). Učenik samostalno ili u timu prezentira ideju, uz vršnjačko vrednovanje na temelju unaprijed pripremljenih i objašnjenih kriterija

Elementi vrednovanja:

- ✓ ideja
- ✓ potpunost informacija
- ✓ relevantnost informacija
- ✓ estetika
- ✓ korištenje alata IKT – a.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/5532 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/3160 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Za učenje temeljeno na radu učenici se dijele u obrazovne skupine od 7 do 10 učenika u skupini.
--	--

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Osnove računalnog sustava i internet, 1 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Objasniti osnovne komponente računalnog sustava te koristiti računalni sustav primjenjujući osnovna pravila kibernetičke sigurnosti	Koristiti računalni sustav objašnjavajući komponente računalnog sustava i primjenjujući pravila kibernetičke sigurnosti
Primijeniti osnovne korisničke programe operacijskog sustava u radu s mapama i datotekama i za izradu crteža i obradu fotografije	Primijeniti zadane korisničke programe operacijskog sustava u radu s mapama i datotekama i za izradu crteža i obradu fotografija
Koristiti usluge interneta za pronalaženje podataka i informacija, odabirati izvore informacija poštujući autorska prava i vrste licenci	Koristiti usluge interneta za pronalaženje zadanih podataka i informacija, kritički odabirući pouzdane izvore informacija i poštujući autorska prava i vrste licenci
Odabrati i koristiti osnovne mogućnosti digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i suradnju	Odabrati i koristiti osnovne mogućnosti digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i učinkovitu suradnju

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU
Heuristička nastava (vođeno učenje) temeljena na problemskim zadacima kroz individualni rad, rad u paru, grupi i timu. Radom na jednostavnijim i složenijim problemskim zadacima i vježbama, istraživanjem, uz pomoć nastavnika koji ima ulogu mentora i koordinatora aktivnosti, učenici stječu vještine praktičnog rada na računalu, pronalaze potrebne informacije na internetu, komuniciraju u digitalnom okruženju poštujući pravila ponašanja na internetu i autorska prava. Učenici surađuju na zajedničkom zadatku u oblaku. Nakon odrađenih zadataka i vježbi učenici će biti informirani o razini uspješnosti izrade zadatka ili vježbe.

Nastavne cjeline/teme	Računalno sklopovlje Programska potpora Rad s podacima Kibernetička sigurnost Internet Zaštita privatnosti i opasnosti na internetu Komunikacija i suradnja u digitalnom okruženju
------------------------------	--

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak: „Nacrtaj” i pošalji!

Bliži se „Crni petak” i prodavaonice nude velike popuste na računalnu opremu. Marko želi kupiti novo računalo, popusti kratko trajaju, a on ne želi propustiti priliku za povoljnu kupovinu. Stoga želi napraviti podsjetnik u obliku crteža. Pomozi Marku izraditi crtež sa svim komponentama računala.

Učenici će u alatu za izradu umne mape organizirati umnu mapu tako da središnji pojam mape bude računalo. Prisjetit će se što su sve učili o sklopovlju računala i prema tome razgranati svoju umnu mapu (ulazne jedinice, izlazne jedinice, memorija i središnja jedinica). Nastojat će pojmove obogatiti crtežom (umetnuti slike/fotografije dijelova računala). Važno je obuhvatiti sve dijelove računala, pravilno ih povezati u umnoj mapi te da sve bude pregledno i točno napisano. Veličinu fonta u umnoj mapi potrebno je prilagoditi tako da tekst bude čitljiv. Spremljenu sliku umne mape učenici šalju nastavniku kao privitak elektroničke pošte uz popratni tekst po dogovoru s nastavnikom.

Vrednovanje za učenje:

Sastavnice vrednovanja	BODOVI		
	U potpunostizadovoljava 2 boda	Djelomično zadovoljava 1 bod	Ne zadovoljava 0 bodova
STRUKTURAUMNE MAPE	Svi ključni pojmovi, grane i podgrane smisleno su povezane u cjelinu te pokazuju razumijevanje strukture.	Ključni pojmovi, grane i podgrane povezani su uzmanje nedostatke.	Ključni pojmovi, grane i podgrane su pogrešno organizirani te ukazuju na nerazumijevanje strukture.

PREGLEDNOST UMNE MAPE	Umna mapa je u potpunosti pregledna i lako ju je pratiti.	Umna mapa je djelomično pregledna i teško ju je pratiti.	Umna mapa je nepregledna i teško ju je pratiti.
SADRŽAJ UMNE MAPE	U potpunosti sadrži sve pojmove važne za razumijevanje teme prema zadanim smjernicama. Vidljivo je potpuno razumijevanje teme.	Sadrži gotovo sve pojmove važne za razumijevanje teme prema smjernicama. Vidljivo je djelomično razumijevanje teme.	Sadrži premalo pojmova važnih za razumijevanje teme. Obuhvaćeni sadržaj nije dostatan za razumijevanje teme.
ELEKTRONIČKA PORUKA	Elektronička poruka sadrži umnu mapu u prilogu i primjeren popratni tekst.	Elektronička poruka sadrži umnu mapu u prilogu, no ne sadrži primjeren tekst.	Elektronička poruka ne sadrži umnu mapu u prilogu.

Zadatak: „NE“ računalnim virusima

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

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

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

Vrednovanje kao učenje - vrednovanje članova grupe prema tablici kriterija.

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

Kod vrednovanja naučenog može se primijeniti sljedeći kriterij vrednovanja:

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

Zadatak: Digitalni otisak

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

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

Lista za procjenu:

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

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

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

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

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

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

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Zadatak: Moj životopis

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

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

Ocjena:

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

Zadatak: Kolika je moja zarada?

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

Vrednovanje naučenog:

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

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

Ocjena:

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

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

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

Primjer zadatka za učenike s teškoćama:

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

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

Primjer zadatka za darovite učenike:

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

NAZIV MODULA	SLOŽENE SLASTICE OD TIJESTA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14131		
Obujam modula (CSVET)	8 CSVET Izrada složenih slastica od tijesta, 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 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je ovog modula učenika osposobiti za samostalnu izradu složenih slastica od različitih vrsta tijesta, kombinirajući vrste tijesta s ostalim elementima (kreme, nadjevi, glazure) različitih oblika i veličina za različite prigode i vrste posluživanja. Osposobiti učenika za samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenih slastica od različitih vrsta tijesta ovisno o prigodi i načinu posluživanja.		
Ključni pojmovi	različite vrste tijesta, složene slastice od tijesta, elementi složenih slastica od tijesta		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2.		

Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu složenih slastica od svih vrsta tijesta kombinirajući vrste tijesta s ostalim elementima (kremama, nadjevima, glazurama), uz oblikovanje i ukrašavanje slastica ovisno o prigodi za koju se slastica izrađuje i o načinu posluživanja slastice. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjerene tehnološke postupke izrade.
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14131 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenjivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Izrada složenih slastica od tijesta, 8 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Opisati svojstva i upotrebu složenih slastica od tijesta		Objasniti svojstva, upotrebu, oblikovanje, ukrašavanje i upotrebu složenih slastica od tijesta		
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade složenih slastica od tijesta		Upotrijebiti pravilne tehnološke postupke izrade složenih slastica od različitih vrsta tijesta		
Izraditi složenu slasticu od tijesta		Izraditi složenu slasticu od zadane vrste tijesta sa svim elementima prema načinu upotrebe i prema prigodi		
Objasniti izradu složenih slastica od tijesta		Razlikovati postupke izrade složenih slastica od različitih vrsta tijesta od jednostavnih slastica		
Procijeniti organoleptička svojstva složenih slastica od različitih vrsta tijesta		Vrednovati organoleptička svojstva (izgled, okus miris, tekstura, oblik, veličina..) složene slastice od zadane vrste tijesta		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.				
Nastavne cjeline/teme		Složene slastice od različitih vrsta tijesta Svojstva i upotreba Elementi složenih slastica od tijesta Oblikovanje i rezanje prema načinu upotrebe i prigodi Organoleptička svojstva složenih slastica od tijesta		
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.				
Radna situacija: Učenik prema recepturi samostalno izrađuje složenu slasticu od prhkog tijesta “Mađaricu pitu”				
Opis radnog zadatka: izraditi pitu mađaricu primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade i elemente složene slastice od prhkog tijesta. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.				
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja				
- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za određenu složenu slasticu od prhkog tijesta - vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu složenu slasticu od prhkog tijesta - vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade i elemente složene slastice od prhkog tijesta	Učenik razlikuje specifičnosti izrade i elemente složene slastice od prhkog tijesta	Učenik prepoznaje specifičnost izrade i elemente složene slastice od prhkog tijesta	Učenik prepoznaje specifičnosti izrade i elemente složene slastice od prhkog tijesta uz sugestije nastavnika	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i elemente složene slastice od prhkog tijesta uz sugestije nastavnika

Praktični rad: izrada pite mađarice	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol
--	---	--	---	---

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju.

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

NAZIV MODULA	SLOŽENE SLASTICE OD SMJESA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14132		
Obujam modula (CSVET)	8 CSVET Izrada složenih slastica od različitih vrsta smjesa, 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 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je ovog modula učenike osposobiti za samostalnu izradu složenih slastica od različitih vrsta smjesa, kombinirajući vrste smjesa s ostalim elementima (kreme, nadjevi, glazure) različitih oblika i veličina za različite prigode i vrste posluživanja. Cilj je osposobiti učenike za samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenih slastica od različitih vrsta smjesa ovisno o prigodi i načinu posluživanja.		
Ključni pojmovi	različite vrste smjesa, složene slastice od smjesa, elementi složenih slastica od smjesa		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu složenih slastica od svih vrsta smjesa kombinirajući vrste smjesa s ostalim elementima (kremama, nadjevima, glazurama), uz oblikovanje i ukrašavanje i slastica ovisno o prigodi za koju se slastica izrađuje i o načinu posluživanja slastice. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjerene tehnološke postupke izrade.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14132 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Izrada složenih slastica od različitih vrsta smjesa, 8 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Opisati svojstva i načine izrade složenih slastica od smjesa		Objasniti svojstva, upotrebu, oblikovanje, ukrašavanje i upotrebu složenih slastica od smjesa		
Objasniti izradu složenih slastica od smjesa		Razlikovati postupke izrade složenih slastica od različitih vrsta smjesa		
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade složenih slastica od smjesa		Upotrijebiti pravilne tehnološke postupke izrade složenih slastica od različitih vrsta smjesa		
Procijeniti organoleptička svojstva složenih slastica od različitih vrsta smjesa		Vrednovati organoleptička svojstva (izgled, okus miris, tekstura, oblik, veličina...) složene slastice od zadane vrste smjese		
Izraditi složene slastice od smjesa		Izraditi složene slastice od zadane vrste smjesa sa svim elementima prema načinu upotrebe i prema prigodi		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.				
Nastavne cjeline/teme		Složene slastice od različitih vrsta smjesa Svojstva i upotreba Elementi složenih slastica od smjesa Oblikovanje, slaganje i rezanje prema načinu upotrebe i prigodi Organoleptička svojstva složenih slastica od smjesa		
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.				
Radna situacija:				
Učenik prema recepturi samostalno izrađuje složenu slasticu od biskvitne smjese i kreme kuhane na pari - “Doboš torta”				
Opis radnog zadatka: izraditi Doboš tortu primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade i elemente složene slastice od zadane smjese. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.				
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja				
- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za određenu složenu slasticu od biskvitne smjese - vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu složenu slasticu od biskvitne smjese - vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade i elemente složene slastice zadane biskvitne smjese	Učenik razlikuje specifičnosti izrade i elemente složene slastice od zadane biskvitne smjese	Učenik prepoznaje specifičnost izrade i elemente složene slastice od zadane biskvitne smjese	Učenik prepoznaje specifičnosti izrade i elemente složene slastice od zadane biskvitne smjese uz sugestije nastavnika	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti izrade i elemente složene slastice od zadane biskvitne smjese uz sugestije nastavnika
Praktični rad: izrada doboš torte	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okružju. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.				

NAZIV MODULA	LEDENE I SLOŽENE SLASTICE OD KREMA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14133 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14134 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14135		
Obujam modula (CSVET)	12 CSVET Izrada složenih slastica od krema, 7 CSVET Umaci, glazure, želei i kašice u slasticama, 3 CSVET Ledene slastice, 2 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od - do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenika s temeljnim pojmovima i načinima izrade slastica od krema, umaka, glazura, želea i kašica te njihova primjena u slasticama te izradom ledenih slastica. Učenici će naučiti odabrati i koristiti pravilne tehnološke postupke pri izradi slastica od kreme kao i uređaje i opremu za izradu ledenih slastica. Ovim modulom se osim praktične izrade složenih slastica od kreme, izrade umaka, glazura, žele i kašica te izrade ledenih slastica kod učenika razvija i sposobnost prepoznavanja organoleptičkih svojstava krema, glazura, umaka, želea, kašica i ledenih slastica.		
Ključni pojmovi	složene slastice od krema, umaci, glazure, želei, kašice, ledene slastice		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2. Pod A.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu složenih slastica od krema, izrade umaka, glazura, želea i kašica. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade i reproducirati slasticu nakon demonstracije nastavnika ili uz vođenje nastavnika.		
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14133 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14134 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14135 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Izrada složenih slastica od krema, 7 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati svojstva i načine izrade složenih slastica od krema	Objasniti svojstva i načine izrade složenih slastica od krema
Objasniti izradu složenih slastica od krema	Objasniti izradu složenih slastica od krema sa zadanim tehnološkim postupkom
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade složenih slastica od krema	Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade složenih slastica od krema sa zadanim namirnicama
Procijeniti organoleptička svojstva složenih slastica od različitih vrsta krema	Vrednovati organoleptička svojstva složenih slastica od različitih vrsta krema
Izraditi složene slastice od krema	Kreirati složenu slasticu od krema
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva i načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.	

Nastavne cjeline/teme	Složene slastice od krema - Načini izrade složenih slastica od krema - Svojstva složenih slastica od krema - Tehnološki postupci izrade složenih slastica od krema - Izrada složenih slastica od krema - Organoleptička svojstva složenih slastica od krema
------------------------------	--

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenik izrađuje složene slastice od kreme koju nakon izrade prezentira uz pojašnjenje korištenih tehnoloških procesa, svojstava slastice, korištenih načina izrade i organoleptičkih karakteristika napravljene složene slastice od kreme.

Opis radnog zadatka: izraditi monoporciju s bavorskom kremom od naranče primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti bavorske kreme. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.

Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajući tehnološki postupak za određenu zadanu kremu
- vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice od koje on treba predložiti način izrade kreme
- vrednovanje naučenog:

Kriteriji ocjenjivanja:

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Objasniti izradu složenih slastica od krema	Učenik u potpunosti objašnjava izradu složenih slastica od krema.	Učenik s manjom nesigurnošću objašnjava izradu složenih slastica od krema.	Učenik objašnjava izradu složenih slastica od krema uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje izradu složenih slastica od krema uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: izrada složene slastice od kreme	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške potpore učeniku je potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

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

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Umaci, glazure, želei i kašice u slasticama, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati primjenu umaka, glazura, želea i kašica pri izradi složenih slastica	Povezati primjenu umaka, glazura, želea i kašica s izradom složenih slastica
Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade umaka, glazura, želea i kašica pri izradi složenih slastica	Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade umaka, glazura, želea i kašica pri izradi složenih slastica sa zadanim namirnicama
Upotrijebiti umake, glazure, žele i kašice pri izradi složenih slastica	Upotrijebiti umake, glazure, žele i kašice pri kreiranju složene slastica

Opisati vrste umaka, vrste glazura, želea i kašica za složene slastice	Izložiti vrste umaka, vrste glazura, želea i kašica za složene slastice			
Procijeniti organoleptička svojstva umaka, glazura, želea i kašica	Vrednovati organoleptička svojstva umaka, glazura, želea i kašica			
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva i načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.				
Nastavne cjeline/teme	Umaci, glazure, želei i kašice - Načini izrade umaka, glazura, želea i kašica - Svojstva umaka, glazura, želea i kašica - Tehnološki postupci izrade umaka, glazura, želea i kašica - Izrada umaka, glazura, želea i kašica			
	Umaci, glazure, želei i kašice u slasticama - Načini upotrebe umaka, glazura, želea i kašica - Organoleptička svojstva umaka, glazura, želea i kašica			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Učenik izrađuje žele za insert u monoporciji koji nakon izrade prezentira uz pojašnjenje korištenih tehnoloških procesa, svojstava želea, korištenih načina izrade i organoleptičkih karakteristika napravljenog želea u svojstvu inserta. Opis radnog zadatka: izraditi monoporciju sa želeom od maline primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti želea kao inserta. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitoga radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku. Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja • vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće sredstvo za želiranje u izradi želea • vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za koje on treba predložiti sredstva za želiranje • vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Opisati vrste glazura	Učenik u potpunosti opisuje vrste glazura i njihovu namjenu.	Učenik s manjom nesigurnošću opisuje vrste glazura.	Učenik opisuje vrste glazura uz sugestije nastavnika.	Učenik nabraja vrste glazura uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: izrada želea	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške potpore učeniku je potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika. Darovitim učenicima treba omogućiti obogaćivanje sadržaja (proširivanje dodatnim sadržajima kojih se rijetko dotiču) ili postavljanjem ishoda više razine, a sve u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom. Preporučuje se takvim učenicima ponuditi složeniji zadatak, individualni rad s mentorom, a vrednovanje treba provoditi u skladu s razlikovnim/individualiziranim kurikulumom radi poticanja motivacije i napretka.				

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Ledene slastice, 2CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Primijeniti uređaje i opremu za izradu različitih ledenih slastica		Koristiti uređaje i opremu za izradu različitih ledenih slastica		
Opisati vrste ledenih slastica i njihovu primjenu u slastičarstvu		Povezati vrste ledenih slastica s njihovom primjenom u slastičarstvu		
Primijeniti pravilne tehnološke postupke za izradu i oblikovanje različitih ledenih slastica		Primijeniti pravilne tehnološke postupke za izradu i oblikovanje različitih ledenih slastica sa zadanim namirnicama		
Procijeniti organoleptička svojstva ledenih slastica		Vrednovati organoleptička svojstva ledenih slastica		
Izraditi različite ledene slastice		Izraditi vlastitu kreaciju ledene slastice		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva i načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.				
Nastavne cjeline/teme	Ledene slastice Načini izrade ledenih slastica Vrste i svojstva ledenih slastica Tehnološki postupci izrade ledenih slastica Izrada ledenih slastica Organoleptička svojstva ledenih slastica			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Radna situacija:				
Učenik izrađuje ledenu slasticu koji nakon izrade prezentira uz pojašnjenje korištenih tehnoloških procesa, svojstava ledenih slastica, korištenih načina izrade i organoleptičkih karakteristika napravljene ledene slastice.				
Opis radnog zadatka: izraditi <i>semi freddo</i> od kave primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti ledenih deserata. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.				
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja				
- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajući tehnološki postupak izrade ledene slastice - vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za koje on treba predložiti način izrade slastice koja podnosi smrzavanje - vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Opisati vrste ledenih slastica i njihovu primjenu u slastičarstvu	Učenik u potpunosti opisuje vrste ledenih slastica i njihovu primjenu u slastičarstvu.	Učenik s manjom nesigurnošću opisuje vrste ledenih slastica i njihovu primjenu u slastičarstvu.	Učenik opisuje vrste ledenih slastica i njihovu primjenu u slastičarstvu uz sugestije nastavnika.	Učenik nabroja vrste ledenih slastica uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: izrada ledene slastice	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okruženju, pa se učenici navikavaju na timski rad. U individualiziranom kurikulu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.				

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

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

NAZIV MODULA	OBlikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14136		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica, 5 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	65 – 75%	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	obvezni		
Cilj (opis) modula	Cilj ovog modula je osposobiti učenike za stjecanje osnovnih znanja, usvajanje navika i vještina koje će omogućiti samostalno obavljanje poslova u pripremi, oblikovanju, ukrašavanju i serviranju kompleksnih slastica, pri čemu je naglasak na samostalnoj izradi pojedine/točno određene vrste slastice.		
Ključni pojmovi	kompleksne slastice, oblikovanje, ukrašavanje, serviranje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Zdr B.4.1.A uku A.4/5.3. 3. ikt D.5.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica koristeći primjeren alat i odabirući primjeren pribor i posuđe za serviranje kompleksnih slastica. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14136 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica, 5 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Primijeniti alate za oblikovanje i ukrašavanje kompleksnih slastica	Koristiti alate za oblikovanje i ukrašavanje kompleksnih slastica.	
Objasniti načine serviranja slastica prema vrstama i namjeni	Razlikovati pravilne načine serviranja slastica prema vrstama i namjeni.	
Izraditi elemente dekoracije za kompleksne slastice	Izraditi cjelovitu dekoraciju za kompleksnu slasticu	
Opisati tehnike oblikovanja i ukrašavanja kompleksnih slastica	Povezati tehnike oblikovanja i ukrašavanje kompleksnih slastica	
Oblikovati kompleksne slastice	Oblikovati kompleksnu slasticu u zadanom obliku	
Procijeniti organoleptička svojstva oblikovane, ukrašene i servirane kompleksne slastice	Objasniti organoleptička svojstva oblikovane i ukrašene kompleksne slastice	

Ukрасiti kompleksne slastice		Izraditi dekoraciju za kompleksne slastice		
Primijeniti primjeren pribor i posuđe za serviranje kompleksnih slastica		Koristiti primjeren pribor i posuđe za serviranje kompleksnih slastica		
Servirati različite vrste kompleksnih slastica		Servirati različite vrste kompleksnih slastica na zadanom posuđu		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.				
Nastavne cjeline/teme		Kompleksne slastice Svojstva i upotreba Oblikovanje i ukrašavanje kompleksnih slastica Izrada elemenata dekoracije za kompleksne slastice Načini serviranja slastica prema vrstama i namjeni		
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Radna situacija:				
Učenik prema recepturi oblikuje slasticu - Tart od limuna s meringue te će koristiti kalupe i ostali primjereni alat za izradu, oblikovanje i dekoraciju kompleksne slastice.				
Opis radnog zadatka: izraditi Tart od limuna, oblikovati ga u zadanom kalupu i ukрасiti meringue pjenastom smjesom pomoću slastičarske vrećice i primjerenog nastavka za ukrašavanje primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti oblikovanja, punjenja, umaka i ukrašavanja slastice. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.				
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja				
- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za Tart od limuna i pribor i alat za oblikovanje, punjenje i ukrašavanje slastice - vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu slasticu i pribor i alat za oblikovanje i ukrašavanje slastice - vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja Tarta od limuna	Učenik razlikuje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja Tarta od limuna.	Učenik prepoznaje specifičnost oblikovanja i ukrašavanja Tarta od limuna.	Učenik prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja Tarta od limuna uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja Tarta od limuna uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: izrada, oblikovanje i ukrašavanje Tarta od limuna	Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju.				
U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja.				
Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka.				
Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanih zadataka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.				

3.2. IZBORNI STRUKOVNI MODULI

2. RAZRED

NAZIV MODULA	TRADICIJSKE SLASTICE HRVATSKIH REGIJA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14137		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Tradicijske slastice hrvatskih regija, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj ovog modula je učenike upoznati s gastronomskim regijama Hrvatske, najpoznatijim slasticama svake regije i osposobiti ih za samostalnu izradu poznatih tradicijskih slastica specifičnih za svaku regiju, kao i za samostalnu izradu tradicijske slastice na inovativan način.		
Ključni pojmovi	hrvatske tradicijske slastice, slastice hrvatskih regija		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2. Odr B.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu hrvatskih tradicijskih slastica specifičnih za svaku regiju. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14137 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Tradicijske slastice hrvatskih regija, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti specifičnosti gastronomskih regija Republike Hrvatske	Ustanoviti specifičnosti svake gastronomske regije u Hrvatskoj	
Procijeniti organoleptička svojstva tradicijske slastice	Objasniti organoleptička svojstva tradicijske slastice	
Opisati poznate tradicijske slastice hrvatskih regija	Smjestiti poznate tradicijske slastice u pojedinu regiju	
Izraditi poznate tradicijske slastice hrvatskih regija	Izraditi poznate tradicijske slastice za svaku regiju	
Servirati tradicijske slastice na inovativan način	Prezentirati tradicijske slastice na inovativan način	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje učenik će stjecati kroz heurističku nastavu.		
Nastavne cjeline/teme	Gastronomske regije Hrvatske	
	Vrste slastica i specifičnosti	
	Tradicijske slastice središnje Hrvatske	
	Tradicijske slastice Istre i Kvarnera	
	Tradicijske slastice Like i Gorskoga kotara	
	Tradicijske slastice Dalmacije	
	Tradicijske slastice Slavonije i Baranje	

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenik prema recepturi samostalno izrađuje zadanu slasticu neke pojedine regije Hrvatske.

Opis radnog zadatka: izraditi tradicijsku slasticu zadane regije tradicionalan i inovativan način. primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti izrade tradicijske slastice. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.

Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za određenu zadanu slasticu
- vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire neku od regija Hrvatske, te mu uz odgovarajuće namirnice izabire i izrađuje tradicijsku slasticu neke od zadanih regija
- vrednovanje naučenog:

Kriteriji ocjenjivanja:

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti tradicijskih slastica po regijama	Učenik razlikuje specifičnosti tradicijskih slastica po regijama.	Učenik prepoznaje specifičnosti tradicijskih slastica po regijama.	Učenik prepoznaje specifičnosti tradicijskih slastica po regijama uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti tradicijskih slastica po regijama uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: izrada tradicijske slastice	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s teškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju.

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

NAZIV MODULA	KONFITIRANJE, DEHIDRIRANJE I ŽELIRANJE U SLASTIČARSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14138		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Konfitiranje, dehidriranje i želiranje u slastičarstvu, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je stjecanje znanja i vještina koje će učenici primijeniti u postupcima konfitiranja, dehidriranja i želiranja. Na temelju usvojenih vještina učenici će primijeniti tehnike konfitiranja, dehidriranja i želiranja u izradi određenog proizvoda.		

Ključni pojmovi	konfitiranje, želiranje, tvari za želiranje, dehidriranje
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	osr B.4.2.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz realne radne situacije.
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14138 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Konfitiranje, dehidriranje i želiranje u slastičarstvu, 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Primijeniti postupak konfitiranja	Koristiti postupak konfitiranja
Razlikovati načine dehidriranja	Objasniti načine dehidriranja
Primijeniti načine dehidriranja	Pokazati načine dehidriranja
Objasniti svojstva različitih tvari za želiranje	Usporediti svojstva različitih tvari za želiranje
Objasniti postupak konfitiranja	Izvesti postupak konfitiranja
Izraditi konditorske proizvode želiranjem	Izraditi konditorski proizvod želiranjem zadanog voća
Procijeniti organoleptička svojstva slastičarskih proizvoda nastalih konfitiranjem, dehidriranjem i želiranjem	Opisati organoleptička svojstva slastičarskih proizvoda nastalih konfitiranjem, dehidriranjem i želiranjem
Izraditi prerađevine od voća i povrća želiranjem	Pripremiti prerađevine od voća i povrća želiranjem
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni sustav učenja u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok ishodi koji se odnose na opisivanje, uspoređivanje i izrađivanje učenik će stjecati kroz vođeni proces učenja i poučavanja.	
Nastavne cjeline teme	Konfitiranje - Osnove konfitiranja Dehidriranje - Osnove dehidriranja - Tehnike dehidriranja Želiranje - Biljne i životinjske tvari za želiranje - Načini želiranja - Želirani proizvodi
Načini i primjer vrednovanja	
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.	
Primjer vrednovanja:	
Radna situacija:	
Izraditi individualnu porciju želea s voćem	
Opis radnog zadatka: Učenik treba izraditi individualnu porciju želea s voćem u zadanom vremenu. Treba pripremiti radno mjesto, odabrati potreban pribor i namirnice prema normativu. Pridržavati se pravila zaštite na radu i sanitarno-higijenskih uvjeta tijekom izrade.	
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja	
• vrednovanje za učenje: Učenik priprema potreban pribor i namirnice prema normativu • vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za izradu individualne porcije želea s voćem • vrednovanje naučenog:	
Kriteriji ocjenjivanja:	

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Primjena nastavnog sadržaja	Radno mjesto je u potpunosti pripremljeno, pribor i namirnice su pravilno odabrani. Izrada individualne porcije želea je u potpunosti i točno odrađena u zadanom vremenskom okviru. Tijekom izrade korištene su mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenski uvjeti.	Radno mjesto je u potpunosti pripremljeno, pribor i namirnice su pravilno odabrani. Izrada individualne porcije želea je u potpunosti i točno odrađena uz produljenje vremena izrade. Tijekom izrade korištene su mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenski uvjeti.	Radno mjesto je u potpunosti pripremljeno, pribor i namirnice su pravilno odabrani. Izrada individualne porcije želea je odrađena uz prihvatljive nedostatke. Tijekom izrade korištene su mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenski uvjeti.	Radno mjesto nije u potpunosti pripremljeno, nedostaju potrebni alati za izvođenje zadatka. Izrada individualne porcije je odrađena uz prihvatljive nedostatke i produljenje vremena izrade. Tijekom izrade korištene su mjere zaštite na radu i sanitarno-higijenski uvjeti.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okružnošću.

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

3. RAZRED

NAZIV MODULA	KLASIČNE SVJETSKE SLASTICE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14140		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Klasične svjetske slastice, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj ovog modula je osposobiti učenike za pripremanje klasičnih svjetskih slastica, pri čemu je naglasak na samostalnoj izradi pojedine/točno određene vrste klasične svjetske slastice.		
Ključni pojmovi	klasične slastice, klasične svjetske slastice		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr B.4.2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje klasičnih svjetskih slastica koristeći primjeren alat i odabirući primjeren pribor i posuđe za serviranje klasičnih svjetskih slastica. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade.		
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14140 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Klasične svjetske slastice, 3 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Opisati najpoznatije klasične svjetske slastice i njihovu povijest		Prepoznati najpoznatije klasične svjetske slastice		
Naveći značaj klasičnih svjetskih slastica		Opisati značaj klasičnih svjetskih slastica		
Procijeniti organoleptička svojstva svjetske slastice		Vrednovati organoleptička svojstva svjetske slastice		
Izraditi klasične svjetske slastice		Izraditi klasične svjetske slastice prema zadatku		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, gdje će učenik većinu ishoda stjecati kroz demonstraciju nastavnika, vođenim i samostalnim vježbama u specijaliziranoj slastičarskoj učionici, te u stvarnim radnim procesima kod poslodavca. Dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje najpoznatijih svjetskih slastica, učenik će stjecati kroz vođeni proces učenja i poučavanja. Stečene ishode kroz učenje i poučavanje, većinom će primjenjivati kroz oblike učenja temeljnih na radu, a kroz samostalne aktivnosti moći će istraživati povijest svjetskih slastica.				
Nastavne cjeline/teme		Klasične svjetske slastice - Povijest i značaj - Tehnološki postupak izrade - Izrada klasičnih svjetskih slastica		
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Radna situacija:				
Učenik prema recepturi oblikuje slasticu - Sacher tortu, pri čemu će primijeniti odgovarajuće tehnološke postupke.				
Opis radnog zadatka: izraditi Sacher tortu, oblikovati rezanjem i ukrasiti čokoladnom glazurom pomoću određenog alata, izraditi dekoraciju primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja slastice. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.				
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja				
• vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za Sacher tortu i pribor i alat za oblikovanje i ukrašavanje slastice • vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu slasticu i pribor i alat za oblikovanje i ukrašavanje slastice • vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja Sacher torte	Učenik razlikuje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja Sacher torte.	Učenik prepoznaje specifičnost oblikovanja i ukrašavanja Sacher torte.	Učenik prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja Sacher torte uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja Sacher torte uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: izrada, oblikovanje i ukrašavanje Sacher torte	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju. U individualiziranom upitniku za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Tijekom izvođenja nastave, nastavnik ima aktivnu ulogu u pomaganju učeniku oko izvršavanja zadanog zadatka, ali ne izvršava zadatke umjesto učenika.				

NAZIV MODULA	ČOKOLADA I PROIZVODI OD ČOKOLADE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14141		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Čokolada i proizvodi od čokolade, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenike s temeljnim pojmovima, vrstama čokolade i načinima topljenja, temperiranja i izrade proizvoda od čokolade te njihove primjene u slastičarstvu. Učenici će moći odabrati i koristiti pravilne procese rada pri izradi proizvoda od čokolade kao i uređaje i opremu za njihovu izradu. Ovim modulom se osim praktične izrade proizvoda od čokolade kod učenika razvija i sposobnost prepoznavanja organoleptičkih svojstava vrsta čokolada i proizvoda od istih.		
Ključni pojmovi	vrste čokolade, čokolada, temperiranje, proizvodi od čokolade		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2. Pod A.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu proizvoda od čokolade. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade i reproducirati čokoladni proizvod nakon demonstracije nastavnika ili uz vođenje nastavnika.		
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14141 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Čokolada i proizvodi od čokolade, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati vrste čokolada te njihove karakteristike i sastav	Povezati karakteristike čokolade i sastav	
Objasniti procese rada s čokoladom	Objasniti procese rada s čokoladom za određeni proizvod	
Procijeniti organoleptička svojstva čokolade i proizvoda od čokolade	Vrednovati organoleptička svojstva čokolade i proizvoda od čokolade	
Objasniti važnost postupaka topljenja i temperiranja	Povezati važnost postupaka topljenja i temperiranja u određenom proizvodu	
Izraditi različite vrste proizvoda od čokolade	Kreirati različite vrste proizvoda od čokolade	
Primijeniti pravilan način pohrane čokolade i proizvoda od čokolade	Primijeniti pravilan način pohrane čokolade za zadani čokoladni proizvod	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva i načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.		
Nastavne cjeline/teme	Čokolada - Vrste čokolade i karakteristike Priprema čokolade u slastičarstvu	

	- Procesi rada s čokoladom Obrada čokolade - Topljenje i temperiranje čokolade Proizvodi od čokolade - Izrada različitih proizvoda od čokolade Skladištenje čokolade - Načini pohrane čokolade i proizvoda od čokolade
--	---

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenik izrađuje čokoladne bombone, prezentira ih i objašnjava korištene procese pri izradi te važnost topljenja i temperiranja. Nakon izrade objašnjava odabrani način čuvanja u skladu s karakteristikama proizvoda.

Opis radnog zadatka: izraditi čokoladne bombone u polikarbonatnim kalupima primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti kalupljenja čokolade. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.

Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuću temperaturu za topljenje zadane čokolade
- vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire čokoladu za koje on treba predložiti primjereni način topljenja i temperiranja
- vrednovanje naučenog:

Kriteriji ocjenjivanja:

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Objasniti postupak topljenja i temperiranja	Učenik u potpunosti objašnjava postupak topljenja i temperiranja	Učenik s manjom nesigurnošću objašnjava postupak topljenja i temperiranja	Učenik objašnjava postupak topljenja i temperiranja uz sugestije nastavnika	Učenik nabraja načine topljenja i temperiranja uz sugestije nastavnika
Praktični rad: izrada čokoladnih bombona	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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

U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške potpore učeniku je potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.

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

NAZIV MODULA	DEKORIRANJE U SLASTIČARSTVU
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14142

Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Dekoriranje u slastičarstvu, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenike s tehnikama i načinima izrade kompleksnih dekoracija te njihova primjena u slastičarstvu. Učenici će moći izrađivati dekoracije od čokolade, šećera i voća te primijeniti različite tehnike bojanja slastica i dekoracija. Osposobit će se za pravilne postupke pri izradi dekoracija kao i uređaje i opremu za izradu dekoracija.		
Ključni pojmovi	dekoracije, dekoracije od čokolade, dekoracije od šećera, dekoracije od voća, bojanje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2. Pod A.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalno dekoriranje svih vrsta slastica, koristeći primjeren alat i odabirući primjeren pribor i posuđe za dekoriranje slastica. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade.		
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14142 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine.		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Dekoriranje u slastičarstvu, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Izraditi kompleksne dekoracije od šećera	Izraditi kompleksnu dekoraciju od šećera za zadanu slasticu	
Objasniti tehnike izrade kompleksnih dekoracija	Povezati tehnike izrade kompleksnih dekoracija	
Izraditi kompleksne dekoracije od čokolade	Izraditi kompleksnu dekoraciju od čokolade za zadanu slasticu	
Procijeniti organoleptička svojstva različitih dekoracija u slastičarstvu	Objasniti organoleptička svojstva različitih dekoracija u slastičarstvu	
Izraditi dekoracije od voća	Izraditi dekoraciju od voća za zadanu prigodu	
Primijeniti različite tehnike bojenja u slastičarstvu	Primijeniti različite tehnike bojenja na istoj slastici ili dekoraciji	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.		
Nastavne cjeline teme	Kompleksne dekoracije - Tehnike izrade kompleksnih dekoracija Dekoracije od šećera - Izrade kompleksnih dekoracija od šećera Dekoracije od čokolade - Izrada kompleksnih dekoracija od čokolade Dekoracije od voća - Izrada dekoracija od voća Bojanje u slastičarstvu - Tehnike bojanja	
Načini i primjer vrednovanja		

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Radna situacija:

Učenik izrađuje geometrijske oblike od temperirane čokolade.

Opis radnog zadatka: izraditi geometrijske oblike od temperirane čokolade. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.

Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice i pribor i alat za temperiranje, te ih predstavlja ostalim učenicima i nastavniku
- vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice i alat za izrađivanje oblika od temperirane čokolade
- vrednovanje naučenog:

Kriteriji ocjenjivanja:

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti izrade dekoracije od temperirane čokolade	Učenik razlikuje specifičnosti dekoracije od temperirane čokolade	Učenik prepoznaje specifičnost dekoracije od temperirane čokolade	Učenik prepoznaje specifičnost dekoracije od temperirane čokolade sugestije nastavnika	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti dekoracije od temperirane čokolade uz sugestije nastavnika
Praktični rad: izrada, dekoracije od temperirane čokolade	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s teškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju.

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

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

NAZIV MODULA	ALTERNATIVNA PREHRANA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14139		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Alternativna prehrana, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za izradu slastica alternativnih prehrana te načine njihove primjene u slastičarstvu. Učenici će moći odabrati i koristiti pravilne metode i smjernice pri izradi slastica alternativnih načina prehrane.		
Ključni pojmovi	alternativna prehrana, veganstvo, vegetarijanstvo, sirova prehrana, makrobiotička prehrana		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2. Uku B.4.4.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu slastica različitih alternativnih prehrana: vegetarijanske slastice, veganske slastice, makrobiotičke i slastice sirove prehrane. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora te odabrati primjeren tehnološki postupak izrade.
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14139 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u grupama.

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Alternativna prehrana, 3 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Opisati specifičnosti vrsta alternativnih prehrana		Povezati značaj alternativnih prehrana u slasticama		
Izraditi slasticu vegetarijanske/veganske prehrane		Kreirati vlastitu slasticu vegetarijanske/veganske prehrane		
Izraditi slasticu prema principima makrobiotičke prehrane		Kreirati vlastitu slasticu prema principima makrobiotičke prehrane		
Izraditi slasticu prema principima sirove (raw) prehrane		Kreirati vlastitu slasticu prema principima sirove (raw) prehrane		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva i načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.				
Nastavne cjeline teme	Alternativna prehrana - Vrste i specifičnosti pojedinih alternativnih prehrana Vegetarijanska i veganska prehrana - Slastice za vegetarijance i vegane Sirova prehrana - Slastice pripremljene po principima sirove prehrane Makrobiotička prehrana - Slastice pripremljene prema principima makrobiotičkih načela			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Radna situacija:				
Učenik prema recepturi samostalno izrađuje vegansku slasticu „Vegan tortu od mrkve i naranče“				
Opis radnog zadatka: izraditi vegansku tortu od mrkve primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti vrsta alternativnih prehrana. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.				
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja				
vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za određenu zadanu slasticu alternativne prehrane vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu slasticu alternativne prehrane vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti alternativnih prehrana	Učenik razlikuje specifičnosti alternativnih prehrana.	Učenik prepoznaje specifičnosti alternativnih prehrana.	Učenik prepoznaje specifičnosti alternativnih prehrana uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti alternativnih prehrana uz sugestije nastavnika.

Praktični rad: izrada veganske slastice	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.
--	--	---	--	--

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju.

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

NAZIV MODULA	KREATIVNOST I INOVATIVNOST U SLASTIČARSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14144		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj je modula upoznati učenike s temeljnim pojmovima i načinima izrade slastica prateći moderne tržišne zahtjeve i trenove u prehrani te njihove primjene u slastičarnicama. Učenici će moći odabrati i koristiti pravilne tehnološke postupke pri izradi slastica na inovativan način kao i uređaje i opremu za suvremeno ukrašavanje i dekoriranje. Ovim modulom se osim praktične izrade inovativnih slastica kod učenika razvija i sposobnost prepoznavanja organoleptičkih svojstava.		
Ključni pojmovi	moderne slastice, kreativnost u slastičarstvu		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osr A.4.3. Osr B.4.2. Pod A.4.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalnu izradu modernih slastica, ali i tradicionalnih slastica pripremljenih i prezentiranih na moderan način. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjeren tehnološki postupak izrade i reproducirati slasticu nakon demonstracije nastavnika ili uz vođenje nastavnika.		
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14144 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:		Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu, 3 CSVET		
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”		
Opisati značenje praćenja trendova u slastičarstvu		Objasniti značenje praćenja trendova u slastičarstvu		
Naveći nove trendove u slastičarstvu		Opisati nove trendove u slastičarstvu		
Kreirati nove slastice uvažavajući trendove		Kreirati klasičnu slasticu uvažavajući trendove		
Procijeniti organoleptička svojstva izrađene kreativne i inovativne slastice		Vrednovati organoleptička svojstva izrađene kreativne i inovativne slastice		
Servirati kreativne i inovativne slastice		Servirati kreativne i inovativne slastice od zadanih namirnica		
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU				
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva i načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heuristička nastava.				
Nastavne cjeline/teme	Inovacije u slastičarstvu - Načini izrade slastica na inovativan način - Svojstva inovativnih postupaka - Tehnološki postupci izrade modernih slastica Izrada klasične slastice na moderan način - Organoleptička svojstva inovativnih slastica			
Načini i primjer vrednovanja				
Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi raznolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.				
Primjer vrednovanja:				
Radna situacija:				
Učenik izrađuje slasticu na inovativan način, koju nakon izrade prezentira uz pojašnjenje korištenih tehnoloških procesa, svojstava te slastice, korištenih načina izrade i organoleptičkih karakteristika.				
Opis radnog zadatka: izraditi slasticu koristeći inovativne tehnološke postupke i načine dekoriranja primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti inovativnog pristupa. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.				
Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja				
• vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajući tehnološki postupak kao inovativnost izrade • vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za koju treba predložiti inovativni način pripreme • vrednovanje naučenog:				
Kriteriji ocjenjivanja:				
	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Opisati značenje praćenja trendova u slastičarstvu	Učenik u potpunosti opisuje značenje praćenja trendova u slastičarstvu.	Učenik s manjom nesigurnošću opisuje značenje praćenja trendova u slastičarstvu.	Učenik opisuje značenje praćenja trendova u slastičarstvu uz sugestije nastavnika.	Učenik nabraja trendove u slastičarstvu uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: izrada inovativne slastice	Praktični zadatak točno izvršen, tijekom radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.
Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama				
Budući da je u ovom skupu ishoda učenja dominantno učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih rade samostalno, a učenicima s teškoćama treba dati produljeno vrijeme za izvršavanje zadatka. Pri određivanju redoslijeda izlaganja treba voditi računa o tome da učenici s teškoćama izlažu na kraju kako bi mogli bolje usvojiti rad ostalih učenika i kako bi imali više vremena za izvršavanje zadatka. Tako svaki učenik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali učenici imaju priliku učiti i raditi s učenicima različitih sposobnosti. Takve su situacije moguće i u stvarnomu radnom okružju, pa se učenici navikavaju na timski rad.				
U individualiziranom kurikulumu za svakog učenika s posebnim potrebama navedeni su preporučeni načini rada, primjeri individualizacije te načini i oblici vrednovanja. Poseban naglasak treba staviti na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije radi motiviranja učenika, jačanja samopouzdanja te omogućavanja daljnjeg napretka. Nastavnik će procijeniti koja razina pedagoške potpore učeniku je potrebna. Nije namjera da nastavnik odradi dio uvjeta za dostizanje ishoda učenja umjesto učenika.				

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

NAZIV MODULA	RESTORANSKI DESERTI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14143		
Obujam modula (CSVET)	3 CSVET Restoranski deserti, 3 CSVET		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	izborni		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za izradu restoranskih deserata, odabir elemenata za kompleksne restoranske deserte te samostalnu izradu kompleksnih restoranskih deserata.		
Ključni pojmovi	restoranski deserti, elementi restoranskih deserata, oblikovanje, ukrašavanje, serviranje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	pod A.5.1. odr A.5.1.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Ovaj modul se provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranoj učionici i/ili kod poslodavca i/ili u regionalnom centru kompetentnosti, kroz samostalno oblikovanje, ukrašavanje i serviranje restoranskih deserata, koristeći primjeren alat i odabirući primjeren pribor i posuđe za serviranje restoranskih deserata. Učenik će samostalno pripremiti radno mjesto, uređaje, pribor i namirnice prema recepturi i uputama nastavnika ili mentora te odabrati primjeren tehnološki postupak izrade.		
Specifični materijalni uvjeti i okruže za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/14143 Okruženje za ostvarivanje ishoda učenja uključuje širok spektar mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija. To okruženje može obuhvaćati licenciranog poslodavca, regionalni centar kompetentnosti (gdje je primjenljivo), školsku učionicu, specijaliziranu učionicu ili praktikum, kao i učenje temeljeno na radu kod poslodavca. Ishodi učenja ostvaruju se kroz različite oblike aktivnosti, a oni vezani za učenje temeljeno na radu izvan škole usklađuju se između škole i poslodavca. Zaštitna odjeća, obuća i oprema. Pri realizaciji učenja temeljenog na radu razredni odjel se dijeli u odgojno-obrazovne skupine		

Skup ishoda učenja iz SK-a, obujam:	Restoranski deserti, 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti elemente restoranskog deserta	Razlikovati elemente restoranskog deserta	
Objasniti važnost restoranskih deserata u ugostiteljstvu	Protumačiti važnost restoranskih deserata u ugostiteljstvu	
Primijeniti elemente za kompleksne restoranske deserte	Upotrijebiti elemente za kompleksne restoranske deserte	
Procijeniti organoleptička svojstva restoranskog deserta	Objasniti organoleptička svojstva restoranskih deserata	
Izraditi kompleksne restoranske deserte	Izraditi kompleksne restoranske deserte prema zadatku	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu bit će učenje temeljeno na radu, dok će dio ishoda učenja koji se odnose na opisivanje, svojstva, načine obrade i upotrebe namirnica, uređaja i alata učenik stjecati kroz heurističku nastavu.		
Nastavne cjeline/teme	Restoranski deserti - Elementi restoranskog deserta - Principi slaganja elemenata na tanjuru - Prezentacija i serviranje restoranskog deserta	

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču na to da primijene svoje znanje i kreativnost u pripremi razolikih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti svoga radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Učenik prema recepturi izabire elemente za kompleksne restoranske deserte te izrađuje zadani restoranski desert

Opis radnog zadatka: izraditi restoranski desert uz elemente za kompleksne restoranske deserte, te demonstrira izradu zadanog restoranskog deserta primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade učenik navodi specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja slastice. Tijekom rada odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju receptura i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađuje plan vlastitog radnog vremena i postupaka za taj zadatak te ga predstavlja ostalim učenicima i nastavniku.

Vrednovanje: Provodi se pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja

- vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajuće namirnice za izradu zadanog restoranskog deserta i pribor i alat za oblikovanje i ukrašavanje slastice
- vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire namirnice za određenu slasticu i pribor i alat za oblikovanje i ukrašavanje slastice
- vrednovanje naučenog:

Kriteriji ocjenjivanja:

	izvrstan	vrlo dobar	dobar	dovoljan
Razlikovati specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja zadanog restoranskog deserta	Učenik razlikuje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja zadanog restoranskog deserta.	Učenik prepoznaje specifičnost oblikovanja i ukrašavanja zadanog restoranskog deserta.	Učenik prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja zadanog restoranskog deserta uz sugestije nastavnika.	Učenik djelomično prepoznaje specifičnosti oblikovanja i ukrašavanja zadanog restoranskog deserta uz sugestije nastavnika.
Praktični rad: izrada, oblikovanje i ukrašavanje zadanog restoranskog deserta	Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija.	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola.	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s teškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol.	Praktični zadatak izveden površno i tijekom radnih procesa ne prati upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol.

Prijedlog prilagodbe za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Budući da se u ovom skupu ishoda učenja najčešće koristi egzemplarna nastava te učenje temeljeno na radu u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije tijekom kojih se dijele u timove, pri dijeljenju u timove treba voditi računa o tome da polaznici s posebnim potrebama budu ravnomjerno raspoređeni u svaki tim u kojem će imati svoju ulogu. Tako svaki polaznik ima priliku pokazati svoje jače strane, a ostali članovi tima imaju priliku učiti raditi s članovima tima različitih sposobnosti u skladu s realnom radnom okruženju.

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

4. ZAVRŠNI RAD

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

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

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