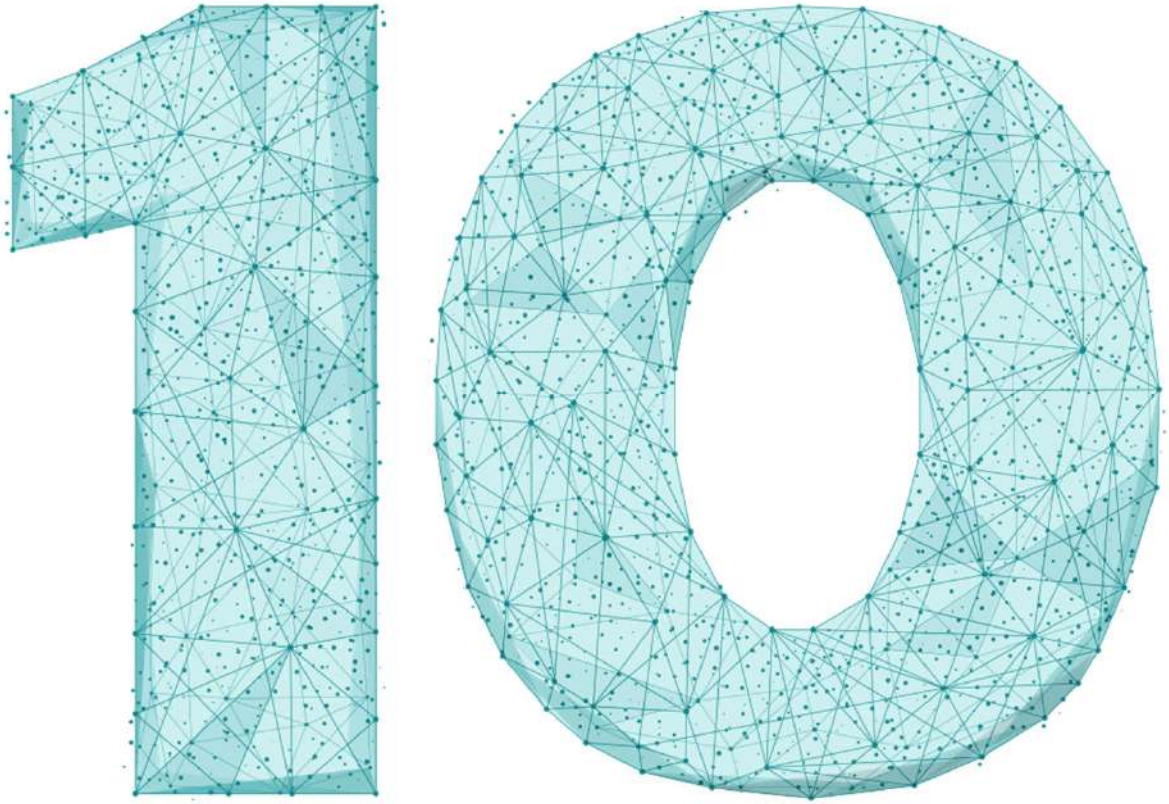


DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA

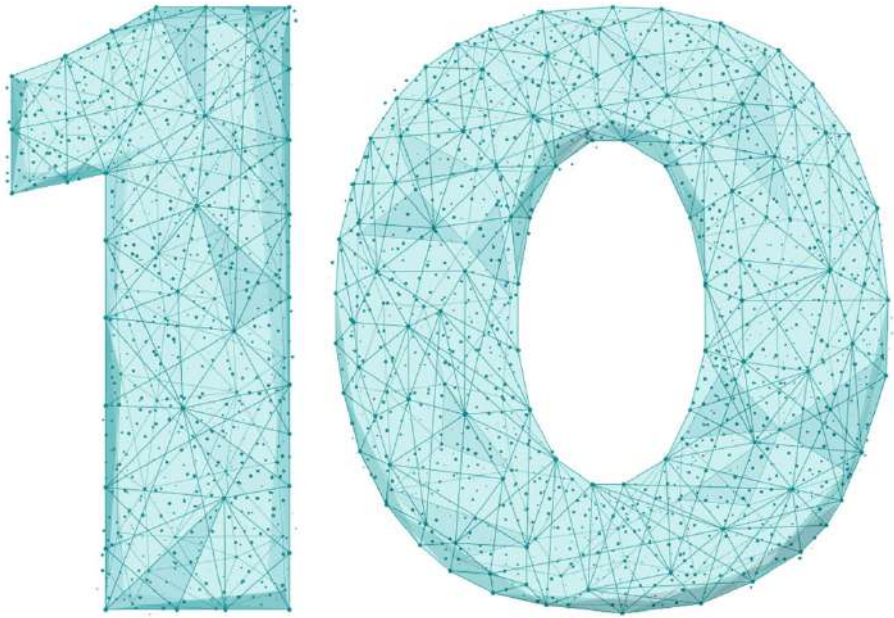
10. - 12. 11. 2026., Vodice

DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih

ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali

Sufinancira Europska unija



DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA

10. - 12. 11. 2026., Vodice

PREDAVANJE S PRIMJERIMA DOBRE PRAKSE · TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

Jedan modul, šest kvalifikacija

Kontekstualizacija i izvedba u ugostiteljstvu

Tematsko područje:
Od strukovnog do izvedbenog kurikula – planiranje i organizacija nastave

Marija Katilović
dipl. ing. prehrambene tehnologije · nastavnica u zvanju izvrsne savjetnice
Srednja strukovna škola Antuna Horvata Đakovo

DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

Što ćete ponijeti

1. **Problem**
   dvije kvalifikacije, jedan GIK
2. **Pet koraka**
   od kurikula do GIK-a i nastave
3. **Ogledni primjer**
   od ishoda do vrednovanja
4. **Dva primjera zadataka za vrednovanje**
   svježina sirovina · hranjive tvari
5. **Alati za vlastiti modul**
   tri razine · upitnik · predložak

Kako čitati oznake

NN zahtjev iz kurikula (NN)

MOJ GIK zapisano u GIK-u

PRIJEDLOG metodička preporuka

Tablice i alati nalaze se u materijalu za sudionike.

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

NN

Jedan modul u šest kvalifikacija

PROCESI OBRADE NAMIRNICA

obvezni modul · prva godina

9 CSVET

16 ishoda · razina „dobar”
isti udjeli i primjeri vrednovanja

U svih šest kurikula modul je zapisan jednako.

Kuhar/kuharica
u središtu predavanja

Slastičar/slastičarka
u središtu predavanja

Konobar/konobarica

Kuharski tehničar/tehničarka

Tehničar/tehničarka posluživanja

Tehničar/tehničarka za ugostiteljstvo

Ostale četiri kvalifikacije: isti ishodi i kriteriji, mijenja se samo profesionalni kontekst.

MOJ GIK

Nastavni problem

Kako isti modul izvesti tako da svi učenici ostvare iste ishode prema istim kriterijima – a svatko uči u kontekstu svoje struke?

Dvije kvalifikacije
kuhari · slastičari

Jedan GIK
isti sadržaj sata u istom tjednu

Svaka kvalifikacija u svojem praktikumu
za UTR u skupinama

UPORIŠTE U NN-u

Preporuke za UTR: „…njihovu primjenu u ugostiteljstvu (kuharstvo, slastičarstvo i posluživanje).”

Okruženje za učenje: „…mogućnosti koje se prilagođavaju potrebama učenika i kvalifikacija.”

PITANJE ZA VAS

Tko izvodi isti modul u dvjema ili više kvalifikacija?

NN

Načelo iz kurikula

*„Način i primjer vrednovanja … **samo je jedan od mogućih pristupa**, … uzimajući u obzir relevantne propise te **specifičnosti svog radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine**.”*

NN 53/2025 · napomena uz primjer vrednovanja u svakom skupu ishoda učenja

Primjer iz NN **nije jedini** dopušteni zadatak

Zadatak se **prilagođava** radnom okruženju i skupini

Ishod i kriteriji ostaju **usporedivi**

Isti ishodi – prilagođeni zadaci, ali zajednički kriteriji

Od kurikula do GIK-a u pet koraka

1

Nepromjenjivi elementi i CSVET → sati

Što propisuje kurikul?

2

Redoslijed

Kojim redom i zašto?

3

Zajednička jezgra i profesionalni kontekst

Što je isto, a što se mijenja?

4

Dokazi o učenju i vrednovanje

Po čemu znam da je ishod ostvaren?

5

Organizacija nastave i UTR

Tko, gdje, s čime i kako sigurno?

Uz svaki korak – jedna odluka iz mojeg GIK-a 2026./2027.

NN

Korak 1 · Što se ne mijenja

16 ishoda i razina „dobar”

doslovno iz NN-a – mjerilo za sve učenike

9 CSVET: 4 + 3 + 2

tri skupa ishoda učenja

Udjeli načina stjecanja

VPUP 60–70 %
UTR 15–20 %
SAU 20–30 %

Dominantni sustavi

heuristička i problemska nastava, UTR

Cjeline i primjeri vrednovanja

„samo jedan od mogućih pristupa”

Uvjeti izvođenja

UTR u skupinama; zaštitna odjeća, obuća i oprema

NN MOJ GIK

Korak 1 · Od CSVET-a do sati

225 = **175** + **50**

sati = 9 CSVET × 25 | u rasporedu: 5 sati × 35 tjedana | samostalne aktivnosti učenika

ASOO, „Kako provesti modul u djelo”: 1 CSVET = 25 sati

	VPUP	UTR	SAU	Ukupno
Sati	140	35	50	**225**
Udio (%)	62,2	15,6	22,2	100
Raspon (NN) (%)	60–70	15–20	20–30	✓

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

Korak 2 · Redoslijed prema logici struke

RUJ	LIS	STU	PRO	SIJ	VELJ	OŽU	TRA	SVI	LIP

SIU 1 · Živežne namirnice
100 sati · heuristička nastava

SIU 3 · Skladištenje
50 sati · pretežno UTR

SIU 2 · Promjene pri obradi
75 sati · problemska nastava

- **Primjer A** sat 37.
- **Primjer B** sat 61.
- **Radna situacija** skladištenje
- **Ogledni primjer** sati 139.–140.

1 **Uzrok prije posljedice**
namirnice i kvarenje (SIU 1) → skladištenje (SIU 3)

2 **Obrada uz radne rutine**
SIU 2 uz rutine iz modula Temeljne vještine u ugostiteljstvu

3 **Jedan ishod u dva dijela**
termički postupci → kemijske reakcije → fermentacija

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

Korak 3 · Zajednička jezgra i profesionalni kontekst

Ishod (NN)	Zajednička jezgra – oba odjela	Kuhari	Slastičari
„Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom namirnica” *ogledni primjer*	koagulacija želatinizacija · Maillardova reakcija · karamelizacija kontrola temperature i vremena reaktanti – uvjeti – vidljivi znak	pečenje mesa peradi u pećnici	suhi karamel; keksi pri dvjema temperaturama

Isto: ishod, pojmovi, sigurnost, zakonitosti i kriteriji vrednovanja

Mijenja se: sirovina, postupak, proizvod, radna situacija.

NN PRIJEDLOG

Korak 4 · Dokazi o učenju i vrednovanje

Prije nastave odgovaram na tri pitanja:

Što učenik mora pokazati?	Kako ću to zabilježiti?	Po čemu znam da je ishod ostvaren?
Ishod i razina „dobar” (NN) *„Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom određene namirnice”*	radni list: temperatura i vrijeme fotografija uz ljestvicu boje objašnjenje: reaktanti – uvjeti – vidljivi znak izvješće i samovrednovanje	**Isti kriteriji u oba odjela:** • postupak termičke obrade (NN) • temperatura i vrijeme • objašnjenje reakcije • poželjno – nepoželjno • sigurnost **pokazatelji „2 boda” – za svaku kvalifikaciju**

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

MOJ GIK

Korak 5 · Organizacija nastave i UTR

Učenici

dvije kvalifikacije

isti sadržaj u istom tjednu

UTR: skupine, rad u paru

Prostor

kuharski praktikum (kuhari)

slastičarski praktikum (slastičari)

Oprema

ubodni termometar po paru

termometar za šećer

dvije pećnice, grijaće ploče

Sigurnost

kontrolna lista sigurnosti

dugi rukavi

opeklina: hladna tekuća voda ≥ 20 min

Sati 139.–140. · 90 minuta

0–15 min	15–65 min	65–80 min	80–90 min
zadatak, kriteriji, sigurnost	izvođenje uz mjerenje i bilježenje	usporedba i obrazloženje	higijena

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

NN

Od ishoda do radne situacije

ISHOD (NN)

Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom namirnica

RAZINA „DOBAR”

Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom određene namirnice

RADNA SITUACIJA (NN)

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

KRITERIJ (NN): POSTUPAK TERMIČKE OBRADE

0 b. – nepravilno; manjkava i neprecizna izvedba
1 b. – pravilno, uz manja odstupanja
2 b. – pravilno, potpuno i precizno

Slijed u GIK-u · sati 132.–141.

132.	poželjne i nepoželjne promjene
133.	denaturacija i koagulacija
134.	želatinizacija i želiranje
135.	Maillardova reakcija, karamelizacija
136.–137.	vođeni pokus po postajama
138.	priprema radne situacije
139.–140.	**RADNA SITUACIJA (UTR)**
141.	analiza i povratna informacija

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

Ista kemija, dva zadatka

OBJE KVALIFIKACIJE · VOĐENI POKUS PO POSTAJAMA (SATI 136.–137.)

jaje – koagulacija	**škrob – želatinizacija**	**šećer – karamelizacija**	**korica – Maillardova reakcija**	*za svaku: reaktanti · uvjeti · vidljivi znak*

Kuhari · pečenje mesa peradi u pećnici

„Ispecite meso peradi do sigurne temperature u središtu, postignite zlatnosmeđu koricu i obrazložite reakciju."

- pećnica, npr. 200 °C
- središte na ≥ 2 mjesta do kritične granice iz HACCP plana (za perad npr. 75 °C)
- gubitak mase u %

Slastičari · karamel i keksi

„Zaustavite karamelizaciju na zadanoj boji; ispecite kekse od istog tijesta pri dvjema temperaturama."

- suhi karamel do jantarne boje, odmah izliti
- lim A 160 °C, lim B 200 °C – jednako dugo
- usporedba boje, arome i teksture

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
10. - 12. 11. 2026., Vodice

DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA

ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali

Sufinancira Europska unija

NN PRIJEDLOG

Zajednički kriteriji, prilagođeni pokazatelji

Zajednički kriterij (obje kvalifikacije)	„2 boda” – kuhar/kuharica	„2 boda” – slastičar/slastičarka
Postupak termičke obrade kriterij iz NN	pečenje pravilno, potpuno i precizno; meso sočno	karamel zaustavljen na vrijeme i odmah izliven; keksi A i B prema zadatku
Temperatura i vrijeme	temperatura i vrijeme zapisani; središte ≥ 2 mjesta do kritične granice	zapisano: vrijeme karamela; lim A 160 °C i lim B 200 °C jednako dugo
Objašnjenje reakcije	korica – Maillardova, meso – koagulacija; gubitak mase u %	karamel – karamelizacija, keksi – Maillardova; razlika A i B
Poželjno – nepoželjno	zlatnosmeđa korica bez zagorijevanja; sok bistar	karamel jantarne boje, bez gorčine; keksi bez prepečenosti
Sigurnost i higijena	sirovo i pečeno odvojeno; termometar dezinficiran; dugi rukavi	karamel se ne dira; drške prema unutra; dugi rukavi

VREDNOVANJE · SATI 139.–141.

139. SAT 139. · ZA UČENJE
Bez ocjene · „Pokaži – ispravi”

140. SAT 140. · KAO UČENJE
Rubrika · Cilj za sljedeći rad

141. SAT 141. · NAUČENOGA
Ocjenjivanje proizvoda i zapisa

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA 10. - 12. 11. 2025., Vodice
DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

Primjer A · Procjena svježine sirovina

sat 37.

Ishod: „Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu”

Podishod: procjena kakvoće i svježine mesa, ribe, jaja i mliječnih proizvoda osjetilima (miris, izgled, opip) i prema deklaraciji

Kuhari · meso i riba

- temperatura: meso 0–4 °C, riba 0–2 °C
- elastičnost · boja · miris
- odluka: prihvatiti · izdvojiti · odbiti

Slastičari · jaja i mliječni proizvodi

- čistoća ljuske · test svježine u vodi
- cjelovitost ambalaže · rok trajanja

PROCES VREDNOVANJA

Za učenje : promatranje na postajama, odmah „pokaži – ispravi”

Kao učenje : učenici provjeravaju higijenska pravila pri radu sa sirovim namirnicama

Naučeno : bodovanje: vrsta · svježina · oznake · odluka · higijena

Isti kriteriji u obje kvalifikacije

Dokazi o učenju: zapisnik s obrazloženom odlukom · katalog sirovina s fotografijama · pisana provjera

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
10. - 12. 11. 2025., Vodice

DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih

ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali

Sufinancira Europska unija

Primjer B · Hranjive tvari u praksi

sat 61.

Ishod: „Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama”
Podishod: analiza hranjivih tvari i primjena tog znanja na konkretan stručni problem u kuharstvu i slastičarstvu

Kuhari · očuvanje vitamina C

„Kako analizom tablice nutritivnih vrijednosti svježe brokule prepoznati i smanjiti gubitak vitamina C?” Utjecaj temperature, vode i kisika.

Slastičari · smanjenje dodanog šećera

„Kako analizom deklaracije gotovih sirovina prepoznati i smanjiti udio dodanog šećera u slastici?” ukupni šećeri ↔ dodani sastojci.

PROCES VREDNOVANJA

Za učenje : problemski primjeri na ploči; izlazne kartice

Kao učenje : učenici provjeravaju svoje očitanje i odluku prema ključu

Naučeno : bodovanje: klasifikacija · očitavanje podataka · svojstvo → odluka · nazivlje

Isti kriteriji u obje kvalifikacije

Dokazi o učenju: radni list s očitanim podatcima i obrazloženjem · kratki digitalni kviz

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

PRIJEDLOG

Tri razine i upitnik od četiri pitanja

Što je razina viša, zadatak je bliži stvarnom radu – ali lakše „odluta" od ishoda.

RAZINA 1
Primjer
ista aktivnost, druga sirovina
svježina sirovina

RAZINA 2
Profesionalni problem
isti ishod, druga odluka
vitamin C · dodani šećer

RAZINA 3
Radna situacija
isti ishod i kriterij, drugi proizvod rada
meso · karamel i keksi

Prilagodba je opravdana uz četiri „da"

- **1. Ishod** – isti glagol i sadržaj, razina „dobar"?
- **2. Zahtjevnost** – usporediv broj koraka, složenost i vrijeme?
- **3. Kriteriji** – mogu li isti kriteriji vrednovati sve radove?
- **4. Uporište** – u NN-u ili u stvarnoj radnoj praksi?

PRIJEDLOG

Od ishoda učenja do zadatka za vrednovanje

Polje	Vodeće pitanje	Primjer iz GIK-a: priprema namirnica za skladištenje
1 · Ishod i razina „dobar” (NN)	Kako doslovno glasi?	„Obaviti pripremu namirnice za skladištenje” · razina „dobar”: „Provesti postupak pripreme namirnica za skladištenje”
2 · Zajednička jezgra	Što moraju svi učenici?	odabrati postupak · oprati i osušiti · blanširati i ohladiti · zapakirati i označiti
5 · Profesionalni kontekst	Koja sirovina, postupak, proizvod?	kuhari: porcioniranje i vakuumiranje mesa · slastičari: bobičasto voće za zamrzavanje; brašno i šećer u posude

Polja 1 i 2 – isto za sve kvalifikacije

Polje 5 – za svaku kvalifikaciju

Danas radimo tri od osam polja: 1, 2 i 5. Cijeli predložak nalazi se u materijalu za sudionike.

AKTIVNOST

PRIJEDLOG

Aktivnost · 5 minuta



5:00

2:30 Ispunite

Odaberite ishod svojeg modula i ispunite polja **1, 2 i 5**.

1:00 Recite

Osobi do sebe: „Svi učenici moraju …, a u mojem zanimanju to izgleda ovako: …”

1:30 Provjerite

U paru: bi li isti kriterij vrednovao i drugu kvalifikaciju? Prođite četiri pitanja.

PRENOSIVO NA

- modul zajednički za više kvalifikacija
- modul jedne kvalifikacije – polje 5 opisuje radnu situaciju
- druge sektore – isti postupak u pet koraka

10 DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA
DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija

ZAKLJUČAK

Četiri poruke za vlastiti modul

1

Kreni od službenog teksta

Ishod i razina „dobar” mjerilo su za sve učenike.

2

Isti modul ≠ identična izvedba

Razlike planiraj u zadatku, svrsi i proizvodu rada – ne u ishodu.

3

Isti ishod – isti kriteriji

Zajednički kriterij iz ishoda; pokazatelji prema proizvodu kvalifikacije.

4

Zapiši i provjeri

Odluke u GIK; provjera matricom, upitnikom i evidencijom izmjena.

Isti modul ne znači identičnu izvedbu, ali uvijek znači iste ishode učenja i zajedničke kriterije vrednovanja.

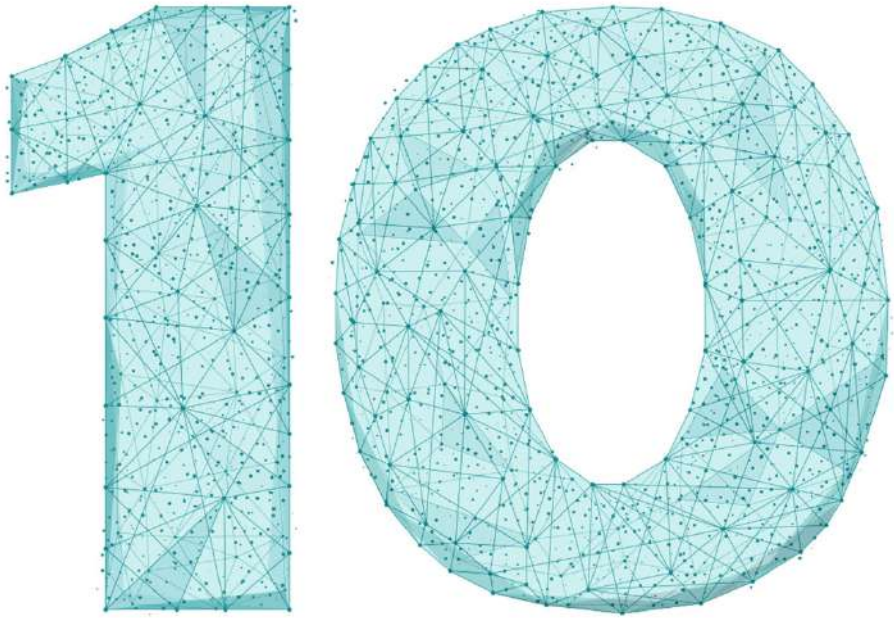
Izvori

SLUŽBENI DOKUMENTI

- Odluke o uvođenju strukovnih kurikula: NN 53/2025 (br. 693, 694, 695), NN 60/2025 (br. 797, 798), NN 61/2025 (br. 805)
- Zakon o izmjenama i dopuni Zakona o hrvatskom kvalifikacijskom okviru (NN 20/2021)

STRUČNI I ŠKOLSKI IZVORI

- ASOO: Kako provesti modul u djelo (A. Kristek, A.-M. Čuljak)
- GIK i Prilozi A–K: Procesi obrade namirnica, 1. razred, 2026./2027. (vlastiti dokumenti)



DANI STRUKOVNIH NASTAVNIKA

10. - 12. 11. 2026., Vodice

Hvala na pozornosti

Pitanja i razgovor

Marija Katilović
Srednja strukovna škola Antuna Horvata Đakovo
marija.katilovic@skole.hr

Isti modul ne znači identičnu izvedbu, ali uvijek znači iste ishode učenja i zajedničke kriterije vrednovanja.

DALJNJA PROVEDBA KURIKULARNE REFORME STRUKOVNOG OBRAZOVANJA
Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih
ESF+ Učinkoviti ljudski potencijali
Sufinancira Europska unija