

Klasa: 602-02/26-1/24
Urbroj: 2182-46-07-26-1



TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA ŠKOLA
ŠIBENIK

KURIKULUM USTANOVE ZA STRUKOVNO OBRAZOVANJE

Donesen na sjednici Nastavničkog vijeća održanoj 3.rujna 2026. godine

U Šibeniku, 3. rujna 2026. godine,

ŠK. GOD. 2026./2027.

Sadržaj

VIZIJA I MISIJA ŠKOLE	1
TURISTIČKI TEHNIČAR DESTINACIJE (TTD)-1. razred.....	2
ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	2
Zaštita na radu	2
TURISTIČKI SUSTAV	4
Uvod u turizam.....	4
Turistički sustav i njegova organizacija	7
Tržište i tržišne zakonitosti.....	9
Poslovanje u turizmu	11
Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	11
Poslovni procesi u smještajnom objektu	11
KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE U TURIZMU	27
Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu.....	27
Poslovna komunikacija u turizmu	31
TEMELJNIČIMBENICI TURISTIČKIH DESTINACIJA	36
Prirodne osnove turističkih destinacija.....	37
Temeljni čimbenici i učinci turizma.....	42
STRANI JEZIK U TURIZMU I	49
Neposredno okruženje.....	50
Aktivnosti u svakodnevnicima.....	51
Obrazovanje i zanimanje	53
POSLOVNI STRANI JEZIK U TURIZMU I.....	56
Neposredno okruženje.....	56

Aktivnosti u svakodnevici	56
TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO (THK)- 1. razred	60
ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	60
Zaštita na radu	60
KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE	61
Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	62
Aktivnosti u svakodnevici	66
Neposredno okruženje	69
ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU	71
Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	72
Radni procesi u ugostiteljstvu	82
PROCESI OBRADE NAMIRNICA	85
Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	86
Promjene svojstava namirnica pri obradi	90
Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	91
TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	92
Osnove obrade živežnih namirnica	92
OSNOVE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA	105
KONOBAR- 1. razred	125
ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	125
Zaštita na radu	125
KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU	127
Komunikacija u ugostiteljstvu	129
Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	129

Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	129
Neposredno okruženje.....	132
Aktivnosti u svakodnevi.....	134
ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU	135
Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu.....	136
Radni procesi u ugostiteljstvu	146
PROCESI OBRADE NAMIRNICA	149
Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	151
Promjene svojstava namirnica pri obradi	155
Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	156
TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU.....	157
Osnove obrade živežnih namirnica	157
PRIMIJEJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU	164
Realni brojevi i potencije	165
Financijska pismenost	167
Geometrija prostora.....	169
KUHAR- 1. razred	173
Zaštita na radu	173
Zaštita na radu	174
KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU	175
Komunikacija u ugostiteljstvu.....	177
Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu.....	177
Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	177
Neposredno okruženje.....	182

Aktivnosti u svakodnevici	183
ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU	185
Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	186
Radni procesi u ugostiteljstvu	199
PROCESI OBRADE NAMIRNICA	202
Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	204
Promjene svojstava namirnica pri obradi	208
Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	209
TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	210
Osnove obrade živežnih namirnica	210
Osnove ugostiteljskog posluživanja	216
PRIMIJEŃJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU	219
Realni brojevi i potencije	221
Financijska pismenost	222
Geometrija prostora	224
TURISTIČKI TEHNIČAR DESTINACIJE (TTD)- 2.razred	228
PRAVO I PODUZETNIŠTVO U TURIZMU	228
Pravni aspekti u turizmu	229
Osnove poduzetništva u turizmu	235
Uvod u financijsku pismenost	240
INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA	244
Osnove računalnog sustava i Internet	245
Primjena uredskih aplikacija	246
PRODAJA I RECEPCIJSKO POSLOVANJE	249

Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima.....	249
Rješavanje prigovora turista.....	249
STRANI JEZIK U TURIZMU 2.....	262
GODIŠNJI IZVEDBENI KURIKULUM ZA NJEMAČKI JEZIK.....	262
POSLOVNI STRANI JEZIK U TURIZMU 2.....	275
KONKURENTNOST TURISTIČKE DESTINACIJE	282
Konkurentnost turističke destinacije	283
STRANI JEZIK U STRUCI.....	289
Međunarodni susreti.....	289
IZBORNI MODUL	292
NAUTIČKI TURIZAM	292
TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO (THK)- 2. razred	301
KULINARSKE VJEŠTINE	301
Osnove pripreme jela	301
INFORMACIJSKO KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA.....	306
Osnove računalnog sustava i Internet.....	307
Primjena uredskih aplikacija	308
KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU	311
Komunikacija u javnim ustanovama	312
Komunikacija s klijentima i suradnicima.....	314
IZBORNI MODULI.....	318
INTERKULTURALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU	318
Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu.....	319
Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	322

PRIČA O KAVI	325
Priča o kavi.....	325
PRODAJNE I PREZENTACIJSKE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	328
Prodajne i prezentacijske vještine u ugostiteljstvu.....	328
KONOBAR- 2. razred.....	333
PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU	333
Osnove računalnog sustava i Internet.....	334
Obrađivanje i prikaz podataka uredskim aplikacijama	335
POSLOVANJE I UPRAVLJANJE CIJENAMA I TROŠKOVIMA UGOSTITELJSKOG OBJEKTA	338
Organizacija rada u poslužnom odjelu	340
Faze u procesu nabave robe.....	345
Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu	349
Upravljanje cijenama i troškovima	353
Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga	360
KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE U STRUCI	364
Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu.....	364
Obrazovanje i zanimanje	369
Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu.....	372
OSNOVNI POSLUŽNI PROCESI	374
Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici	375
Pripremni radovi u blagavaonici	380
Pripremni radovi u točionici pića	388
DNEVNI OBROCI U UGOSTITELJSTVU.....	396
Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu	397

Dnevni obroci u ugostiteljstvu	399
OSNOVE POSLUŽIVANJA ALKOHOLNIH I BEZALKOHOLNIH PIĆA	401
Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	401
Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel)	404
VJEŠTINE BARISTA.....	407
Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka	408
IZBORNI MODUL	411
STRANI JEZIK U STRUCI.....	411
Aktivnosti u svakodnevici/Obrazovanje i zanimanje.....	412
KUHAR-2. razred	416
KUHINJSKA ADMINISTRACIJA	416
Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji.....	416
Upravljanje cijenama i troškovima	420
OSNOVE ZA JELA	425
Temeljci i umaci.....	426
Marinade, panade, smjese i nadjevi	430
Juhe.....	436
HLADNA PREDJELA	440
Hladna predjela	440
VARIVA I GARNITURE	445
Variva i garniture	445
HRANA I ZDRAVLJE	451
Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu	451
OSNOVE SLASTIČARSTVA	455

Osnove slastičarstva	455
PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU	460
Osnove računalnog sustava i internet.....	461
Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	462
KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U STRUCI	464
Obrazovanje i zanimanje (Fj)	465
SOCIJALNE VJEŠTINE U KUHINJI.....	468
Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu.....	469
IZBORNI MODUL	474
ENO I GASTRO TURIZAM	474
PROJEKTI	484

VIZIJA I MISIJA ŠKOLE

Misija škole je obrazovati stručne, kreativne i odgovorne mlade ljude koji će doprinijeti razvoju šibenskog turizma i ugostiteljstva, čuvati lokalnu baštinu i stvarati održive, inovativne i gostoljubive turističke doživljaje.

Vizija škole je postati centar izvrsnosti koji neguje kulturnu, povijesnu, društvenu i gastronomsku baštinu Šibensko-kninske županije te obrazuje mlade stručnjake koji oblikuju autentične i održive turističke doživljaje naše regije razvijajući svoje talente, profesionalne vještine i osobni integritet, postajući samopouzdani i kompetentni sudionik suvremenog turističko-ugostiteljskog tržišta.

TURISTIČKI TEHNIČAR DESTINACIJE (TTD)-1. razred

ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	TTD
Razred/Razina:	1.G
Modul:	Zaštita na radu
Nastavnik/ca/ci:	Alisa Alija Mazalin

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Zaštita na radu	1	18	4	3	Alisa Alija Mazalin	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Zaštita na radu

Siul:	Zaštita na radu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	25	18	4	3

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Zaštita na radu	1		Samostalni rad	Izvori opasnosti na radu		MPT Osobni i socijalni razvoj • osr A.4.1. • osr B.4.1.

2. – 21.	Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka Primijeniti pravila zaštite na radu Primijeniti postupke sprječavanja ozljede Pravilno postupiti u slučaju požara Sumativno vrednovanje	Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija		Zaštitna odjeća i obuća		• 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.
22.						Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda modula kroz provođenje standardiziranog ispita Zaštite na radu.	

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

TURISTIČKI SUSTAV

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Tehničar turističke destinacije
Razred/Razina:	1.G
Modul:	Turistički sustav
Nastavnik/ca/ci:	Ana Nimac

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Uvod u turizam	2	30	10	10	Ana Nimac	A) LICENCIJANI POSLODAVAC B) RČK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Turistički sustavi i njegova organizacija	1	17	4	4	Ana Nimac	
SIU 3	Tržište i tržišne zakonitosti	1	17	4	4	Ana Nimac	

Uvod u turizam

Siul:	Uvodu turizam				
		VPUP		UTR	SAU
Planirani broj sati:	50	30		10	10

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

1.	Upoznavanje učenika s Modulom Turistički sustav i skupom ishoda učenja Uvod u turizam . Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1						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.
2.-8.	Navesti povijesna razdoblja turizma i njihova obilježja -učenik navodi povijesna razdoblja turizma (stari vijek, srednji vijek, novi vijek, moderno doba) -prepoznaje obilježja turizma u pojedinim razdobljima				Povijesna razdoblja u razvoju turizmu. Temeljna obilježja turizma. Razvoj tur.destinacija. Posebne vrste turizma . Trendovi i izazovi razvoja suvremenog turizma.	Škola – zadatak s noževima, ribežima, tablica Kuća Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom navođenja povijesnih razdoblja te prepoznavanja obilježja turizma u pojedinom razdoblju. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena		
9.-14.	Prezentirati oblike i vrste turizma u destinaciji -učenik objašnjava razliku između vrsta turizma (domaći, inozemni,organizirani,masovni) i oblika turizma (kulturni,zdravstveni, vjerski,gastronomski,sportski,nautički ,ekoturizam ...)					Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom izlaganja prezentacije između onlika i vrsta turizma . Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena		
15.-22.	Razlikovati vrste turizma u destinaciji -učenik objašnjava što znači pojam „vrste turizma“ -učenik razlikuje osnovne vrste turizma u destinaciji					Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom izlaganja pojmova vrste turizma , učenik razlikuje osnovne vrste turizma u destinaciji .		

23.- 30.	Opisati trendove u razvoju posebnih oblika i vrsta turizma -učenik objašnjava što su trendovi u turizmu i kako nastaju -prepoznaje suvremene trendove u posebnim oblicima turizma -navodi pojavu novih oblika i vrsta turizma				Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjenja što su trendovi u turizmu , kako nastaju , te pojavu novih oblika turizma. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
-------------	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

Turistički sustav i njegova organizacija

Siu 2 :		Turistički sustav i njegova organizacija					
		VPUP		UTR		SAU	
Planirani broj sati:		25		18		4	
						3	
Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Turistički sustav i skupom ishoda učenja Turistički sustav i njegova organizacija . Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					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.
2.-8.	Navesti dionike turističkog sustava na državnoj, regionalnoj i lokalnoj razini. -učenik objašnjava tko su dionici u turizmu -prepoznaje ulogu države, regije i lokalne zajednice u razvoju turizma -navodi dionike na državnoj , regionalnoj i lokalnoj razini				Turistički sustav Organizacije u turizmu Turistička politika u organizacijskom sustavu turizma.	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjavanja dionika u turizmu i njihove uloge .. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	

9.-13.	Opisati ulogu i značaj turističkih zajednica u razvoju turističke destinacije -učenik objašnjava što je tur.zajednica i na kojim razinama djeluje -učenik navodi zadatke tur.zajednica -objašnjava ulogu tur.zajednica u razvoju destinacije					Formativno vrednovanje promatranje učenika izlaganja o pojmu tur.zajednice ,na kojim razinama djeluje i koja je njezina uloga u tur.destinaciji. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
14.-18.	Izdvojiti glavna područja djelovanja međunarodnih turističkih organizacija -učenik objašnjava što su međunarodne tur.organizacije -razlikuje globalne (np.UNWTO)od regionalnih i specijaliziranih(OECD, WTTC, EU institucije) -prepoznaje glavna područja djelovanja međunarodnih tur.organizacija					Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom izlaganja o međunarodnim tur.organizacijama, uočiti dali učenik prepoznaje glavna područja djelovanja međunarodnih tur.organizacija. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
						Sumativno vrednovanje	

						Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
--	--	--	--	--	--	--	--

Tržište i tržišne zakonitosti

Siu 3 : Tržište i tržišne zakonitosti							
				VPUP	UTR	SAU	
Planirani broj sati:				25	18	4	3
Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Turistički sustav i skupom ishoda učenja Tržište i tržišne zakonitosti . Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					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.
2.-6.	Protumačiti osnovne funkcije tržišta gospodarstva. -objašnjava što je tržište u gospodarstvu -prepoznaje osnovne funkcije tržišta (informativnu funkciju, alokacijsku funkciju, selektivnu funkciju, distributivnu funkciju)					Formativno vrednovanje promatranje učenika za vrijeme objašnjena što je tržište u gospodarstvu, kako prepoznaje osnovne funkcije tržišta. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	

7.-11.	Opisati strukture tržišta u gospodarstvu. -učenik objašnjava što su tržišne strukture u gospodarstvu -navodi i opisuje osnovne strukture tržišta (savršenu konkurenciju, monopolističku konkurenciju, oligopol, monopol)					Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom iznošenja što su tržišne strukture u gospodarstvu, te dok navodi i opisuje osnovne strukture tržišta. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
12.-15.	Istražiti mikroekonomsku tržišnu ravnotežu i njezinu promjenu na određenom dobru i usluzi. -učenik objašnjava što je mikroekonomska tržišna ravnoteža -prepoznaje ulogu ponude i potražnje u formiranju ravnoteže cijene -povezuje tržišnu ravnotežu s realnim dobrima i uslugama (daje primjer npr. hotel soba u sezoni, avionska karta, popularni restorani)					Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjavanja mikroekonomske tržišne ravnoteže, prepoznavanja ponude i potražnje te njezin utjecaj na cijenu, povezivanje tržišne ravnoteže s dobrima i uslugama . Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
16.-18.	Navesti posebnosti turističkog tržišta. -učenik objašnjava što je turističko tržište -prepoznaje glavne posebnosti tur. tržišta (neskladištivost, heterogenost, visoka sezonalnost, ovisnost o vanjskim čimbenicima, intenzivan kontakt s potrošačem)					Formativno vrednovanje promatranje učenika kako objašnjava što je tur. tržište, , kako prepoznaje glavne posebnosti tur. tržišta.	

						Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
--	--	--	--	--	--	---	--

Poslovanje u turizmu

Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu

Poslovni procesi u smještajnom objektu

Škola	_____	Šk. godina	2026./2027.
-------	-------	------------	-------------

Nastavnik	Ante Nakić	Fond sati	100 sati (38 nast. tjedana, Rujan – Lipanj)
Predmet/Modul	POSLOVANJE U TURIZMU	Razred	1. razred SŠ

5 CSVET · 25 sati ukupno (VPUP+UTR+SAU)

VPUP — vođeni proces	UTR — učenje temeljeno na radu	SAU — samostalni rad
0 sati (60%) raspon: 60–70%	0 sati (20%) raspon: 10–20%	25 sati (20%) raspon: 10–20%

	Ruj	Lis	Stu	Pro	Sij	Vel	Ožu	Tra	Svi	Lip
Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	61h · ≈1.6/tj									
1.–38. tj (Rujan–Lipanj)										
VPUP 45h · UTR 15h · SAU 15h										
Poslovni procesi u smještajnim objektima	41h · ≈1.1/tj									
1.–38. tj (Rujan–Lipanj)										
VPUP 30h · UTR 10h · SAU 10h										
Završetak: 38. nastavni tjedan (Lipanj)										

1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu Rujan – Lipanj · 61 sati (VPUP 45h · UTR 15h · SAU 15h)

Nastavne teme:

- Ugostiteljstvo i ugostiteljske usluge (6 sati)
- Razvrstavanje ugostiteljskih objekata (10 sati)
- Turizam i turistička destinacija (8 sati)
- Činitelji turizma (8 sati)
- Turistički motivi, oblici i vrste turizma (8 sati)
- Organizacijska struktura ugostiteljskih objekata (12 sati)
- Kontrola kvalitete u ugostiteljskom objektu (8 sati)

Ishodi učenja:

Ishod učenja	VPUP (sati i razrada)	UTR (sati i razrada)	SAU (sati i razrada)	Ukupno	Redni broj sata

1. Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge	5 h ● Objasniti pojam i obilježja ugostiteljske djelatnosti ● Razlikovati vrste ugostiteljskih usluga (smještaj, hrana, piće, pripremanje i usluživanje)	1 h ● Analizirati primjere ugostiteljskih usluga u lokalnoj zajednici	2 h ● Istražiti ponudu ugostiteljskih objekata u vlastitom mjestu/regiji	8 h	1–6.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje pojam ugostiteljstva ni uz pomoć nastavnika.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nabraja tek pojedine ugostiteljske usluge, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć razvrstava ugostiteljske usluge, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno objašnjava djelatnost ugostiteljstva uz jetke manje nedostatke.	Odličan (5) samostalno i potpuno točno objašnjava djelatnost i usluge, argumentirano povezujući primjere iz prakse.	

2. Opisati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru	5 h • Opisati skupine ugostiteljskih objekata prema Zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti • Razlikovati objekte za smještaj, prehranu i piće prema namjeni	2 h • Razvrstati primjere objekata prema propisanoj kategorizaciji	2 h • Pretražiti Pravilnik o razvrstavanju i kategorizaciji ugostiteljskih objekata	9 h	7–13.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje vrste ugostiteljskih objekata ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć navodi tek nekoliko vrsta objekata, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć opisuje objekte prema vrsti i namjeni, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno opisuje ugostiteljske objekte prema zakonodavnom okviru.	Odličan (5) Samostalno i precizno klasificira sve vrste objekata, povezujući ih sa zakonskim propisima.	

3. Opisati tipična radna mjesta i važnost ljudskih potencijala u ugostiteljskim objektima	5 h • Opisati tipična radna mjesta u ugostiteljskim objektima • Objasniti važnost ljudskih potencijala za kvalitetu usluge	1 h • Izraditi shematski prikaz radnih mjesta u odabranom objektu	1 h • Istražiti oglase za posao u ugostiteljstvu i turizmu	7 h	14–19.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje radna mjesta u ugostiteljstvu ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć navodi tek pojedina radna mjesta, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć opisuje radna mjesta i ulogu zaposlenika, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno opisuje tipična radna mjesta i objašnjava važnost ljudskih potencijala.	Odličan (5) samostalno i argumentirano povezuje radna mjesta s kvalitetom sluge i uspješnosti poslovanja.	

4. Objasniti preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija	5 h • Objasniti povijesne i društvenoekonomske preduvjete nastanka turizma • Opisati pojam i elemente turističke destinacije	2 h • Analizirati primjer razvoja poznate turističke destinacije	2 h • Istražiti razvoj odabrane hrvatske turističke destinacije	9 h	20–26.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje preduvjete nastanka turizma ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć navodi tek pojedine preduvjete, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć objašnjava preduvjete nastanka turizma, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) samostalno objašnjava preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija.	Odličan (5) samostalno i cjelovito objašnjava preduvjete z kritičku analizu konkretnog primjera destinacije.	

5. Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje	5 h ● Razlikovati nositelje turističke ponude i potražnje ● Objasniti činitelje koji utječu na turističku ponudu i potražnju	2 h ● Usporediti čimbenike ponude i potražnje na konkretnom primjeru	1 h ● Prikupiti podatke o turističkoj potražnji u odabranoj destinaciji	8 h	27–33.
--	--	---	--	------------	--------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne razlikuje nositelje ni činitelje turističke ponude i potražnje.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć navodi tek pojedine nositelje, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć razlikuje nositelje i činitelje ponude i potražnje, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno razlikuje nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje.	Odličan (5) Samostalno i argumentirano analizira međuodnos ponude i potražnje na konkretnim primjerima.
---	---	---	--	---

6. Razlikovati turističke motive, vrste i oblike turizma	5 h ● Razlikovati turističke motive putovanja ● Razlikovati vrste i oblike turizma prema različitim kriterijima	2 h ● Klasificirati primjere turističkih putovanja prema motivima i oblicima	2 h ● Izraditi prikaz oblika turizma zastupljenih u Hrvatskoj	9 h	34–40.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne razlikuje turističke motive ni oblike turizma.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć navodi tek pojedine motive ili oblike, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć razlikuje motive, vrste i oblike turizma, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno razlikuje turističke motive, vrste i oblike turizma.	Odličan (5) Samostalno i precizno klasificira sve motive i oblike turizma uz vlastite primjere.	

7. Opisati funkcije upravljanja organizacijom	5 h • Opisati funkcije upravljanja organizacijom (planiranje, organiziranje, vođenje, kontrola) • Objasniti primjenu funkcija upravljanja u ugostiteljskom objektu	2 h • Prikazati primjenu funkcija upravljanja na primjeru odabranog objekta	2 h • Analizirati organizacijsku shemu poznatog hotelskog poduzeća	9 h	41–47.
---	--	--	---	------------	--------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)				
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje funkcije upravljanja organizacijom ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć navodi tek pojedine funkcije upravljanja, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć opisuje funkcije upravljanja, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno opisuje sve funkcije upravljanja organizacijom.	Odličan (5) Samostalno i argumentirano povezuje funkcije upravljanja s konkretnim primjerima poslovanja.

8. Opisati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta	5 h • Opisati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta • Izraditi shemu organizacijske strukture ugostiteljskog objekta	2 h • Usporediti organizacijske strukture različitih vrsta ugostiteljskih objekata	1 h • Istražiti organizacijsku strukturu odabranog smještajnog objekta	8 h	48–54.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje elemente organizacijske strukture ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć navodi tek pojedine elemente, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć opisuje elemente organizacijske strukture, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno opisuje elemente koji utječu a organizacijsku strukturu objekta.	Odličan (5) Samostalno i precizno izrađuje shemu organizacijske strukture uz obrazloženje odabira elemenata.	

9. Objasniti važnost provođenja kontrole kvalitete u ugostiteljskom objektu	5 h - Objasniti pojam i važnost kontrole kvalitete u ugostiteljskom objektu - Opisati postupke i standarde kontrole kvalitete usluga	1 h Izraditi primjer upitnika za mjerenje zadovoljstva gosta	2 h Analizirati sustave kvalitete (npr. HACCP, ISO) u ugostiteljstvu	8 h	55–60.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje važnost kontrole kvalitete ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć opisuje tek osnovne postupke kontrole kvalitete, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć objašnjava važnost kontrole kvalitete, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno objašnjava važnost i postupke provođenja kontrole kvalitete.	Odličan (5) Samostalno i argumentirano predlaže mjere unaprjeđenja kvalitete usluge u ugostiteljskom objektu.	
10. Provjera znanja	1 h			1 h	61.

Metode: Frontalni rad, Dijaloška metoda, Rad na tekstu i izvorima, Grupni rad, Istraživački rad, Studija slučaja, Multimedijalna prezentacija

Korelacija: Geografija, Povijest, Politika i gospodarstvo, Informatika

Međupredmetne teme: Poduzetništvo, Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije Poduzetništvo: A.4.1.; A.4.2.; A.4.3.; B.4.1.; B.4.2.; B.4.3.

Vrednovanje: Usmena provjera, pisana provjera, izrada i prezentacija seminarskog rada

2. Poslovni procesi u smještajnim objektima

Rujan – Lipanj · 41 sati (VPUP 30h · UTR 10h · SAU 10h)

Nastavne teme:

- Organizacija poslovnih funkcija u smještajnim objektima (8 sati)
- Organizacija i proces rada odjela smještaja (12 sati)
- Organizacija i proces rada odjela hrane i pića (10 sati)
- Organizacija i proces rada ostalih odjela u smještajnim objektima (10 sati)

Ishodi učenja:

Ishod učenja	VPUP (sati i razrada)	UTR (sati i razrada)	SAU (sati i razrada)	Ukupno	Redni broj sata
1. Opisati organizaciju poslovnih funkcija u smještajnim objektima	6 h • Opisati organizaciju poslovnih funkcija u smještajnim objektima • Objasniti povezanost pojedinih poslovnih funkcija u poslovnom procesu	2 h • Izraditi shematski prikaz poslovnih funkcija odabranog smještajnog objekta	2 h • Istražiti primjer organizacije poslovnih funkcija u konkretnom hotelu	10 h	62–69.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne prepoznaje poslovne funkcije smještajnog objekta ni uz pomoć	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć navodi pojedine funkcije, uz brojne pogreške	Dobar (3) Uz povremenu pomoć opisuje organizaciju poslovnih funkcija, uz manje pogreške	Vrlo dobar (4) Samostalno opisuje organizaciju poslovnih funkcija uz rijetke nedostatke	Odličan (5) Samostalno i cjelovito opisuje organizaciju poslovnih funkcija i izrađuje točnu shemu povezanosti odjela	
2. Objasniti organizaciju i proces rada odjela smještaja	9 h • Objasniti organizaciju rada odjela smještaja • Opisati proces rada odjela smještaja od dolaska do odlaska gosta • Razlikovati radna mjesta i zadatke u odjelu smještaja	3 h • Simulirati postupak prijave i odjave gosta u odjelu smještaja	3 h • Istražiti softverska rješenja koja se koriste u odjelu smještaja	15 h	70–81.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne prepoznaje organizaciju odjela smještaja ni uz pomoć	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć opisuje pojedine faze procesa rada, uz brojne pogreške	Dobar (3) Uz povremenu pomoć objašnjava proces rada odjela smještaja, uz manje pogreške	Vrlo dobar (4) Samostalno objašnjava organizaciju i proces rada odjela smještaja uz rijetke nedostatke	Odličan (5) Samostalno i točno objašnjava proces rada te uspješno simulira prijavu i odjavu gosta	
3. Objasniti organizaciju i proces rada ostalih odjela u smještajnim objektima	7 h • Objasniti organizaciju rada ostalih odjela u smještajnim objektima (održavanje, nabava, prodaja i marketing) • Opisati povezanost ostalih odjela s odjelom smještaja i odjelom hrane i pića	2 h • Prikazati suradnju ostalih odjela na konkretnom primjeru poslovnog procesa	2 h • Istražiti opise poslova zaposlenika u odjelu nabave ili marketinga	11 h	82–90.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje ostale odjele smještajnog objekta ni uz pomoć		Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nabraja pojedine odjele, uz brojne pogreške		Dobar (3) Uz povremenu pomoć opisuje organizaciju ostalih odjela, uz manje pogreške	
				Vrlo dobar (4) Samostalno opisuje organizaciju i proces rada ostalih odjela uz jetke nedostatke	
				Odličan (5) samostalno i cjelovito opisuje organizaciju stalih odjela i njihovu povezanost s djelom smještaja	
4. Razlikovati organizaciju i proces rada odjela hrane i pića	8 h ● Razlikovati organizaciju rada odjela hrane i pića ● Objasniti proces rada odjela hrane i pića od nabave do usluživanja gosta	3 h ● Izraditi shemu procesa rada odjela hrane i pića za odabrani objekt	3 h ● Istražiti standarde usluživanja u odjelu hrane i pića poznatog hotela	14 h	91–101.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne razlikuje organizacijske jedinice odjela hrane i pića ni uz pomoć	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć navodi pojedine jedinice, uz brojne pogreške	Dobar (3) Uz povremenu pomoć razlikuje organizaciju i proces rada odjela hrane i pića, uz manje pogreške	Vrlo dobar (4) Samostalno razlikuje organizaciju i proces rada odjela hrane i pića uz rijetke nedostatke	Odličan (5) Samostalno i točno razlikuje organizacijske jedinice te uspješno simulira proces posluživanja
---	---	--	--	---

5. Provjera znanja	1 h			1 h	102.
--------------------	-----	--	--	-----	------

Metode: Frontalni rad, Demonstracija, Simulacija poslovnih procesa, Grupni rad, Rješavanje problemskih zadataka, Terenska nastava/stručna posjeta

Korelacije: Informatika, Sociologija, Psihologija, Strani jezik

Međupredmetne teme: Poduzetništvo, Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije

Poduzetništvo: A.4.1.; A.4.2.; A.4.3.; B.4.1.; B.4.2.; B.4.3.

Vrednovanje: Usmena provjera, pisana provjera, praktični zadaci i simulacije poslovnih procesa

Godišnja raspodjela: Nova građa: 70% · Ponavljanje i vježbanje: 20% · Provjere znanja: 10% **Literatura**

- Udžbenik: Osnove turizma (N. Čavlek i suradnici, Školska knjiga)
- Priručnik: Hotelijerstvo - ekonomika i organizacija (S. Cerović)
- Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti (NN 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20, 126/21, 152/24)
- Pravilnik o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine hoteli (NN)
- Web: Ministarstvo turizma i sporta RH - www.mints.gov.hr
- Web: Hrvatska turistička zajednica - www.htz.hr
- Web: Državni zavod za statistiku - Turizam u brojkama

KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE U TURIZMU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Turistički tehničar destinacije
Razred/Razina:	1.G
Modul:	Komunikacijske vještine u turizmu
Nastavnik/ca/ci:	Ana Miškić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2	12	32	20	Ana Miškić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU2	Poslovna komunikacija u turizmu	4	18	43	25	Ana Miškić	

Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu

Siu1:	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		12	32	20

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
						Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	MPT Osobni i socijalni razvoj A.4.1.

62.	Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji 1. Navesti ključne elemente komunikacijskog procesa: pošiljalac, primatelj, poruka, kanal/kod, šum i povratna informacija.	/	1 Komunikacijski proces – mnemotehnika (individualni rad)	Značaj komunikacijskog procesa -Komunikacija i komunikacijski proces	Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja – ukupno 4 puta tijekom SIU "Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu" Formativno vrednovanje Promatranje učenika tijekom godine radi cilja utvrđivanja usvojenih ishoda (sudjelovanje na vježbama, radionice, domaća zadaća, igre uloga, ispunjavanje upitnika, odgovori na pitanja, rad itd.)	A.4.2. A.4.3. A.4.4. B.4.1. B.4.2. B.4.3. C.4.3. C.4.4. C.5.2. MPT Zdravlje B.5.1.A B.5.1.B B.5.2.A B.5.2.B MPT Učiti kako učiti A.4/5.1. 1. A.4/5.4. 4. B.4/5.2. 2. B.4/5.4. 4. C.4/5.1. 1. C.4/5.3. 3. C.4/5.4. 4. D.4/5.2. 2. MPT Uporaba IKT-a A.4.3. B.4.3. C.4.3. C.4.4.
-----	---	---	--	--	--	--

Sumativno vrednovanje x2

63.-84.	Primijeniti pravila poslovne komunikacije 1. Uočiti i procijeniti primjerenost verbalne i neverbalne komunikacije u poslovnim situacijama prikazanim u filmu. 2. Prepoznati pravila i preporuke za profesionalno ponašanje na radnom mjestu turističkog tehničara destinacije i primijeniti ih u simuliranim situacijama razgovora ili igri uloga. 3. Objasniti osnovna pravila bontona i poslovnog bontona u svakodnevnoj i poslovnoj komunikaciji. 4. Primijeniti pravila usmene i pisane poslovne komunikacije u različitim poslovnim situacijama.	6 Frontalni rad, diskusija, prezentacija, analiza slika	14 Analiza filma, igra uloga, simulacija, poslovna e-poruka, poslovna korespondencija, rad u paru, radionica, kviz	Pravila poslovne komunikacije - bonton -poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu -pravila i preporuke za radno mjesto turistički tehničar destinacije -kultura i komunikacija tijekom poslovnih razgovora -bonton na radnom mjestu -uredski bonton -telefonska komunikacija; usmena i pisana -poslovna korespondencija -komunikacija i bonton na poslovnim sastancima -komunikacija s osobama s invaliditetom	Vršnjačka procjena i procjena nastavnika tijekom vježbi, pisana provjera znanja	
85.-93.		2 Predavanje, diskusija, video materijali	6 Radni zadaci, plakati, analiza video materijala	Poslovno odijevanje -poslovno odijevanje -pravila i preporuka za odijevanje za zaposlenike restorana, kuhinje i hotela	Sumativno vrednovanje Radni zadatak (prezentacija)	

94.- 99.	Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi 1. Objasniti važnost primjerenog poslovnog odijevanja u profesionalnom okruženju. 2. Razlikovati poslovno, formalno i neformalno poslovno odijevanje ovisno o prigodi i poslovnoj situaciji. 3. Preporučiti primjereno poslovno odijevanje u konkretnim zadacima.	2 Prezentacija, diskusija, radionica	4 Kviz, analiza primjera, rad u grupama, radni listići	Kulturološke razlike u komunikaciji -kulturološke razlike u poslovnoj komunikaciji -kultura i komunikacija -poslovna prilagodba u turizmu i ugostiteljstvu	Sumativno vrednovanje Rad u grupi	
100.- 104.	Naveći osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama 1. Prepoznati kulturološke razlike u verbalnoj i neverbalnoj poslovnoj komunikaciji.	/	4 Radni listići, kreativni zadaci	Pravila ponašanja u specifičnim prigodama -bonton za stolom -poslovni ručak -poslovna događanja		
105.	2. Opisati načine prilagodbe komunikacije i ponašanja pripadnicima različitih kultura u turizmu i ugostiteljstvu.	1 1				

	Opisati pravila ponašanja u specifičnim prigodama (kultura stola, institucije, radno okruženje, poslovna događanja, svečane prigode i sl.) Zaključivanje ocjena Sumativno vrednovanje (već ubrojano u sate)						
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci iz tablice SAU - učenici samostalno istražuju pravila poslovnog bontona i ponašanja u različitim poslovnim situacijama, analiziraju primjere poslovne komunikacije i poslovnog odijevanja, izrađuju kratke pisane zadatke ili bilješke, rješavaju radne listiće i kvizove te primjenjuju naučena pravila na konkretne situacije iz turizma i ugostiteljstva.						

Poslovna komunikacija u turizmu

Siu2:		Poslovna komunikacija u turizmu				
		VPUP	UTR	SAU		
Planirani broj sati:		18	43	20		
Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:		Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima

		VPUP	UTR	SAU		
1.	Upoznavanje učenika s modulom Komunikacijske vještine u turizmu i skupom ishoda Poslovni bonton u turizmu i Poslovna komunikacija u turizmu. Upoznavanje učenika sa elementima vrednovanja i ocjenjivanja.	1			Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	MPT Osobni i socijalni razvoj A.4.1. A.4.2. A.4.3. A.4.4. B.4.1. B.4.2. B.4.3. C.4.3. C.4.4. C.5.2.
2.-9.	Objasniti pojam komunikacije i komunikacijskog procesa 1. Definirati pojam komunikacije i objasniti osnovne elemente komunikacijskog procesa. 2. Razlikovati vrste i oblike komunikacije. 3. Razlikovati razine	5 Frontalni rad, diskusija, kviz	2 Mnemotehnike, radni listići	Komunikacija i komunikacijski proces -uvod u komunikaciju -komunikacija i komunikacijski proces -vrste i oblici komunikacije -neverbalna komunikacija -odnos verbalne i neverbalne komunikacije -razine komunikacije	Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja – ukupno 4x tijekom SIU "Poslovna komunikacija u turizmu" Formativno vrednovanje Promatranje učenika tijekom godine radi cilja utvrđivanja usvojenih ishoda (sudjelovanje na vježbama, radionice, domaća zadaća, igre uloga, ispunjavanje upitnika, odgovori na pitanja, rad itd.) Sumativno vrednovanje Kratki test znanja	MPT Zdravlje B.5.1.A B.5.1.B B.5.2.A B.5.2.B MPT Učiti kako učiti A.4/5.1. 1. A.4/5.4. 4. B.4/5.2. 2. B.4/5.4. 4. C.4/5.1. 1. C.4/5.3. 3. C.4/5.4. 4. D.4/5.2. 2. MPT Uporaba IKT-a A.4.3. B.4.3. C.4.3. C.4.4.

10.-28.	komunikacije i njihovu ulogu u ostvarivanju uspješne komunikacije.	5 Predavanja, kviz, diskusija, radni listići	13 Analiza poslovnih komunikacija kroz film/simulaciju ili igru uloga		Sumativno vrednovanje Analiza poslovne komunikacije	
29.-39.	Analizirati oblike i modele komuniciranja, s posebnim naglaskom na komuniciranje u poslovnom svijetu 1. Analizirati verbalne i neverbalne oblike komunikacije u turizmu i ugostiteljstvu. 2. Primijeniti pravila uspješnog vođenja prodajnog razgovora u turizmu i ugostiteljstvu. 3. Razlikovati obilježja pisane komunikacije u turizmu i ugostiteljstvu. 4. Razlikovati neposrednu i posrednu poslovnu komunikaciju. 5. Prepoznati najčešće oblike komunikacije u turizmu i ugostiteljstvu.	1 Frontalni rad, diskusija	10 Radionica, radni listići	Poslovna komunikacija u turizmu (verbalna i neverbalna komunikacija) -specifičnosti poslovne komunikacije u turizmu i ugostiteljstvu -verbalna i neverbalna komunikacija u turizmu i ugostiteljstvu -prodajni razgovor u turizmu i ugostiteljstvu -pisana komunikacija u turizmu i ugostiteljstvu -neposredna i posredna komunikacija -najčešći oblici komunikacije u turizmu i ugostiteljstvu Poslovna komunikacija u turizmu (verbalna i		

40.-47.	Pravilno interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika 1. Prepoznati osnovne oblike neverbalne komunikacije i njihovo značenje u komunikaciji. 2.interpretirati neverbalnu komunikaciju vršnjaka tijekom simulacija, radionica ili praktičnog rada Odabrati odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom 1. Odabrati primjeren način pisane komunikacije u različitim poslovnim situacijama u	1 Frontalni rad, diskusija	6 Rad u grupi, samostalni rad, radionica	neverbalna komunikacija) -neverbalna komunikacija u turizmu i ugostiteljstvu	Sumativno vrednovanje Radni zadaci Komunikacijski alati -pisana komunikacija u turizmu i ugostiteljstvu Metode i principi poslovnog pregovaranja -poslovno pregovaranje, principi i metode -pregovarački proces -vrste pregovora	Sumativno vrednovanje Radni zadaci
48.-54.		2 Diskusija, frontalni rad	5 Igra uloga, radni listići			
55.-61.		2 Frontalni rad, postavljanje pitanja	4 Igre uloga, radni listići, simulacija			

	turizmu i ugostiteljstvu. Primijeniti metode i principe poslovnog pregovaranja 1.Objasniti i primijeniti osnovne principe i metode poslovnog pregovaranja u različitim poslovnim situacijama u turizmu i ugostiteljstvu. 2.Opisati faze pregovaračkog procesa i njihova obilježja. 3.Razlikovati vrste poslovnih pregovora prema cilju i situaciji pregovaranja. Objasniti načine rješavanja pritužbi gostiju na pozitivan način 1.Objasniti važnost brige o gostu i upravljanja zadovoljstvom gostiju. 2.Prepoznati najčešće uzroke nezadovoljstva i	1	3		Briga o gostu – upravljanje zadovoljstvom gosta -upravljanje zadovoljstvom gostiju -briga o gostu, gostoljublju i gostoprimstvo	
--	---	---	---	--	---	--

	pritužbi gostiju u turizmu i ugostiteljstvu. 3.Primijeniti pravila pozitivne komunikacije pri rješavanju pritužbi gostiju.						
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci iz tablice SAU Učenici samostalno istražuju i obrađuju osnovne pojmove komunikacije i komunikacijskog procesa, vrste i oblike komunikacije te verbalnu i neverbalnu komunikaciju; analiziraju primjere poslovne komunikacije u turizmu i ugostiteljstvu; izrađuju primjere poslovnih e-poruka i drugih oblika pisane komunikacije; istražuju načine uspješnog vođenja prodajnog razgovora i poslovnog pregovaranja; proučavaju načine rješavanja pritužbi gostiju i pripremaju odgovore na konkretne situacije; rješavaju radne listiće, kvizove i kratke problemske zadatke te se pripremaju za simulacije, igre uloga i provjere znanja.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	1. Prilagoditi metode, postupke, materijale i tempo rada individualnim potrebama učenika. 2. Davati jasne, kratke i konkretne upute, po potrebi uz vizualne primjere. 3. Omogućiti dodatno vrijeme za izvršavanje zadataka kada je potrebno. 4. Koristiti rad u paru, manjoj skupini i praktične aktivnosti poput simulacija i igara uloga. 5. Zadatke razložiti na manje, jednostavne korake i provjeravati razumijevanje. 6. Poticati učenika na samostalnost, uz pomoć nastavnika samo u potrebnoj mjeri. 7. Omogućiti korištenje individualiziranih nastavnih materijala i pomagala. 8. Primjenjivati kontinuirano vrednovanje za učenje i davati pravodobne, pozitivne i konstruktivne povratne informacije. 9. Vrednovati napredak učenika u odnosu na njegove individualne mogućnosti i postavljene ishode. 10. Poticati samopouzdanje, aktivno sudjelovanje i motivaciju učenika. 11. Kod složenijih zadataka omogućiti dodatnu podršku, demonstraciju i vođeni rad. 12. Redovito pratiti napredak i prema potrebi prilagođavati razinu podrške. 13. Izbjegavati kritiku.						

TEMELJNIČIMBENICI TURISTIČKIH DESTINACIJA

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik						
Školska godina:	2026/2027						
Smjer:	Turistički tehničar destinacije/Turistička tehničarka destinacije						
Razred/Razina:	1.G						
Modul:	Temljeni čimbenici turističkih destinacija						
Nastavnik/ca/ci:	Dejan Šarović						
	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Prirodne osnove turističkih destinacija	3 CSVET	20-30%	50-60%	20-30%	Dejan Šarović	ŠKOLSKA UČIONICA
SIU 2	Temeljni čimbenici i učinci turizma	4 CSVET	20-30%	50-60%	20-30%	Dejan Šarović	ŠKOLSKA UČIONICA

Prirodne osnove turističkih destinacija

SIU1:	Prirodne osnove turističkih destinacija			
	ukupno	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	75	26	35	16

Nastavne cjeline teme	Način stjecanja ishoda učenja:			Ishodi učenja	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima	Mjesec
	VPUP	UTR	SAU			
Uvodni sat	1			Upoznavanje s nastavnim planom i programom te oblicima, elementima i mjerilima praćenja, provjeravanja i ocjenjivanja	MPT ODRŽIVI RAZVOJ IV.A.2. IV.A.3. IV.A.4.	Rujan
PRIRODNE OSNOVE NUŽNE ZA RAZVOJ TURISTIČKE						

DESTINACIJE					IV.C.1. IVC.2. MPT OSOBN I SOCIJALNI RAZVOJ B.4.2. C.4.2. MPT PODUZETNIŠTVO B.4.3.	
Prirodna osnova i turizam	1			Učenici razumiju ulogu prirodnih čimbenika u oblikovanju turističkih destinacija i njihovog potencijala.		
Geološke i geomorfološke turističke atrakcije	1			Prepoznati i opisati ključne prirodne čimbenike (reljef, klima, biljni i životinjski svijet, vode) koji utječu na razvoj turističkih destinacija.		
Utjecaj klime na turizam	1			Objasniti povezanost između prirodnog okoliša i turističke privlačnosti određene destinacije.		
Vodena bogatstva i turizam	1			Razlikovati vrste turizma (npr. planinski, morski, seoski, eko-turizam) utemeljene na različitim prirodnim osnovama.		
Povezanost flore i faune s turizmom	1			<i>Prepoznati i opisati kulturno-povijesne znamenitosti</i> starog Šibenika (npr. Katedrala sv. Jakova, tvrđave, palače, uske ulice) i objasniti njihov značaj za turističku ponudu.		
Vrednovanje prirodnih atrakcija u turizmu	1			<i>Razviti komunikacijske i prezentacijske vještine</i> kroz kratke interpretacije znamenitosti pred kolegama, vježbajući ulogu turističkog vodiča.		
Prirodne osnove nužne za razvoj turističke destinacije – tematsko ponavljanje	1					
Prirodne osnove nužne za razvoj turističke destinacije – pisana provjera znanja	1					
Analiza pisane provjere znanja		1	2			
Terenska nastava: Šetnja kroz stari Šibenik		1				
Istraživački rad - Kulturno-povijesne znamenitosti Šibenika		1				
Analiza i vrednovanje istraživačkog rada		1				
		2				
			3			
		3				
						Listopad

TURISTIČKE DESTINACIJE SVIJETA I NJIHOVE ATRAKCIJE Globalne turističke regije Utjecaja globalnog turizma na preobrazbu prostora Prirodna atrakcijska osnova suvremenoga globalnog turizma Turističke destinacije svijeta i njihove atrakcije – tematsko ponavljanje Turističke destinacije svijeta i njihove atrakcije – pisana provjera znanja Analiza pisane provjere znanja Izrada prezentacije na odabranu turističku destinaciju (rad u paru: prezentacija o destinaciji s naglaskom na prirodne resurse) Vrednovanje PowerPoint prezentacija	1 1 1 1 1 1 1 1 1	3 1 1 1 1 1 1 1 1	2 3	Učenici prepoznaju i vrednuju prirodne turističke resurse Hrvatske. Prepoznati i klasificirati najvažnije svjetske turističke destinacije prema njihovim geografskim, kulturnim i klimatskim obilježjima Koristiti geografske karte i digitalne alate za lociranje i predstavljanje turističkih destinacija svijeta. Razviti prezentacijske vještine kroz izlaganje odabrane destinacije koristeći stručno nazivlje i multimedijalne alate		
TURISTIČKE DESTINACIJE HRVATSKE I NJENE ATRAKCIJE Turistička regionalizacija Hrvatske Prirodna turistička resursna osnova Hrvatske	1 1 2	1		Učenici prepoznaju i vrednuju prirodne turističke resurse Hrvatske.		Studen

Turistička obilježja Primorske turističke regije	2	1		Prepoznati i imenovati glavne turističke regije Hrvatske		
Turistička obilježja Gorske turističke regije	2	1				
Turistička obilježja Panonsko-peropanonske turističke regije	1			Opisati prirodne i kulturne atrakcije unutar pojedinih regija.		
Utjecaj turizma na preobrazbu prostora u Hrvatskoj		1		Analizirati prednosti i izazove turizma u Hrvatskoj.		
Turističke destinacije Hrvatske – tematsko ponavljanje		1		Istražiti i prezentirati jednu turističku destinaciju po izboru – samostalno ili u paru/skupini.		
Turističke destinacije Hrvatske – pisana provjera znanja		1	2	Razvijati pozitivan stav prema očuvanju kulturne i prirodne baštine te odgovornom ponašanju turista.		Prosinac
Analiza pisane provjere znanja						
Zaštićena prirodna područja RH (Izrada geografske karte s rasporedom zaštićenih prostora RH)		1	3			
Analiza i prezentacija tematske karte		3				
Istraživački rad o lokalnoj prirodnoj atrakciji						
Vrednovanje i analiza istraživačkog rada						
ODRŽIVI RAZVOJ TURIZMA S ASPEKTA PRIRODNE OSNOVE						
Prirodni i društveni elementi geoprostora	1					
Utjecaj turizma na okoliš	1			Učenici razumiju važnost očuvanja prirode kroz održivi turizam i odgovorno upravljanje resursima.		Siječanj
Mjerenje utjecaja turizma na okoliš	1					
Zaštita okoliša i turizam	1					

Uloga zakonom zaštićenih područja u turizmu Hrvatske	1			Učenik objašnjava osnovne koncepte (ekološki, ekonomski i sociokulturni aspekt održivosti) na primjerima iz turističke prakse.		
Obilježja nacionalnih parkova RH	1					
Obilježja parkova prirode RH						
Održivi razvoj turizma s aspekta prirodne osnove -tematsko ponavljanje	1			Učenik procjenjuje konkretne primjere turističkih destinacija (na radnom mjestu ili kroz terenski rad) te identificira pozitivne i negativne učinke turizma.		
Održivi razvoj turizma s aspekta prirodne osnove - pisana provjera	1					
Analiza pisane provjere		1	2	Učenik primjenjuje stručna znanja i vještine u situacijama koje zahtijevaju odgovorno i održivo djelovanje u svakodnevnom radu.		
Igra uloga: Sukob investitora i zaštitara prirode		1				
Tematsko ponavljanje gradiva 1. polugodišta		1				
		3				
		2				
Napomena:						

Formativno vrednovanje:

Kontinuirano promatranje učenika tijekom nastavnog procesa.

Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja.

Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka.

Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave.

Samoprocjena i vršnjačka procjena.

Sumativno vrednovanje:

Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.

Načini i primjer vrednovanja				
Zadatak: Učenik istražuje Nacionalni park Paklenica na temelju elemenata prirodne osnove, te istražuje utjecaj turizma na okoliš. Za područje Sjeverne Dalmacije izraditi tematsku kartu.				
Vrednovanje:				
SASTAVNICE	RAZINE OSTVARENOSTI			
	3 BODA	2 BODA	1 BOD	0 BODOVA
ELEMENTI PRIRODNE OSNOVE	Opisane su sve prirodne osnove. Priložene su fotografije kojima je pravilno označen izvor.	Opisana je većina prirodnih osnova. Priložene su fotografije kojima nije pravilno označen izvor.	Opisan je manji dio tematskih osnova. Nisu priložene fotografije.	Prirodne osnove nisu opisane i nisu popraćene fotografijama.
PRIKUPLJANJE PODATAKA O NEGATIVNIM I POZITIVNIM UTJECIMA	U zadanom vremenu prikuplja potrebne podatke. Koristi najmanje dva izvora koja pravilno navodi.	U zadanom vremenu djelomično prikuplja potrebne podatke. Koristi pouzdane izvore koje ne navodi pravilno.	U zadanom vremenu prikuplja nedovoljno podataka. Koristi nepouz dane izvore koje navodi uz pogreške.	Rad je predan van zadanog vremena. Korišteni izvori nisu navedeni.
IZRADA TEMATSKE KARTE	Točno su označeni svi tematski sadržaji.	Točno je označena većina tematskih sadržaja.	Točno je označen manji broj tematskih sadržaja.	Tematska karta nije izrađena.

Temeljni čimbenici i učinci turizma

Siu2:	Temeljni čimbenici i učinci turizma			
	ukupno	VPUP	UTR	SAU
		20-30%	50-60%	20-30%
Planirani broj sati:	100	32	48	20

Nastavne cjeline/teme	Način stjecanja ishoda učenja:			Ishodi učenja	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima	Mjesec
	VPUP	UTR	SAU			

TURISTIČKI RESURSI						
Turistički resurs					MPT ODRŽIVI RAZVOJ	
Klimatološki resursi u turizmu	1				IV.A.2.	
Geološko-geomorfološki resursi u turizmu	1			Objasniti pojam i važnost turističkih resursa u razvoju turizma.	IV.A.3.	
Hidrološki resursi u turizmu					IV.A.4.	
Biogeografski resursi u turizmu	1	1			IV.C.1.	
Pejzaži kao turistički resurs					IVC.2.	
Kulturno-povijesni turistički resursi				Razlikovati prirodne i kulturne turističke resurse, te navesti primjere za svaki tip.	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ	
Etnosocijalni turistički resursi	1				B.4.2.	
Umjetnički turistički resursi	1				C.4.2.	
Manifestacijski turistički resursi	1				MPT PODUZETNIŠTVO	
Ambijentalnu turistički resursi					B.4.3.	
Turistički resursi – tematsko ponavljanje	1			Procijeniti potencijal određenog područja za razvoj turizma na temelju postojećih resursa.		Veljača
Turistički resursi – pisana provjera znanja	1	1				
Analiza pisane provjere znanja						
Turistički resursi moga kraja	1					
Vrednovanje i analiza učeničkih radova						
	1	1				
	1	1				
	1					
		1				
		1				
		1				
		1	4			
		2				

						Ožujak
TURISTIČKE ATRAKCIJE						
Uvod u turističke atrakcije						
Turističke atrakcije u svijetu						
Turističke atrakcije u RH	1					
Odabrane atrakcije turističke regije						
grada Zagreba	1	1			Izdvojiti ključne turističke atrakcije Hrvatske i objasniti njihov značaj za nacionalni turizam.	
Odabrane atrakcije turističke regije						
Sjeverne Hrvatske	1	1				
Odabrane atrakcije turističke regije						
Panonsko – preripanske Hrvatske	1	1			Analizirati utjecaj turističkih atrakcija na destinaciju i lokalnu zajednicu.	
Odabrane atrakcije turističke regije						
Gorske Hrvatske	1	1				
Odabrane atrakcije turističke regije						
Sjevernog hrvatskog primorja						
Odabrane atrakcije turističke regije						
Južnog hrvatskog primorja						
Turističke atrakcije – tematsko	1	1			Klasificirati vrste turističkih atrakcija prema različitim kriterijima (npr. prema vrsti resursa, prema funkciji, prema interesu turista).	
ponavljanje						
Turističke atrakcije – pisana						
provjera znanja						
Analiza pisane provjere znanja	1	1				
Kako razviti novu turističku atrakciju						
Analiza i vrednovanje učeničkih radova	1	1				
	1	1				

		1 1 1 2	4			Travanj
ČIMBENICI RAZVOJA TURIZMA Čimbenici utjecaja na turističku potražnju Čimbenici razvoja turističke ponude Turistički paket aranžman – kreiranje ponude Vrednovanje i analiza učeničkih radova	1 1	1 2	4	Objasniti pojam turističke potražnje te njezinu ulogu u turizmu. Nabrojati i opisati glavne činitelje koji utječu na turističku potražnju, kao što su: ekonomski, demografski, društveno-kulturni, politički, psihološki i klimatski čimbenici. Analizirati utjecaj dohotka i cijena na turističku potražnju, uz primjere iz stvarnog života. Objasniti kako trendovi i promjene u društvu (npr. digitalizacija, zdrav način života, pandemije)		

[illegible]

		2				
		2				
NEEKONOMSKE FUNKCIJE TURIZMA						
Neekonomske funkcije turizma; zdravstvene i sportsko-rekreacijska	1			Prepoznati različite društvene funkcije turizma (kulturna, obrazovna, politička, ekološka, zdravstvena, rekreacijska itd.)		
Kulturno-obrazovna funkcija turizma						
Politička funkcija turizma	1	1				
Društvena funkcija turizma						
Neekonomske funkcije turizma – tematsko ponavljanje	1			Opisati kako turizam doprinosi razmjeni kultura i povećanju međusobne tolerancije među narodima.		
Neekonomske funkcije turizma – pisana provjera znanja	1					
Analiza pisane provjere znanja						
Esej: „Kako turizam utječe na moju zajednicu“		1				
Vrednovanje i analiza učeničkih radova				Analizirati utjecaj turizma na lokalne zajednice s društvenog aspekta (pozitivni i negativni učinci).		
		1				
			4			
		1				
						Lipanj

Formativno vrednovanje:

Kontinuirano promatranje učenika tijekom nastavnog procesa.

Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja.

Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka.

Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave.

Samoprocjena i vršnjačka procjena.

Sumativno vrednovanje:

Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.

Načini i primjeri vrednovanja			
Primjer vrednovanja: Primjer projektnog zadatka: Nakon posjeta odabranoj turističkoj destinaciji izraditi multimedijски sadržaj o: - prirodnim i duševnim atrakcijama u destinaciji - navesti temeljne i pokretačke čimbenike destinacije - nevaloriziranom turističkom resursu i aktivnostima koje su potrebne da resurs postane dio turističke ponude - pozitivnom i negativnom društveno – ekonomskim učincima turizma u odabranoj turističkoj destinaciji na temelju provedenog intervjua s lokalnim stanovništvom Vrednovanje: pomoću unaprijed definiranih kriterija za elemente vrednovanja (primjena teorijskog znanja, razumjevanje sadržaja, prezentacije projektnog zadatka) nastavnik boduje učenika. Vrednovanje multimedijskog sadržaja:			
SASTAVNICE VREDNOVANJA	RAZINE VREDNOVANJA		
	ODLIČAN	DOBAR	POTREBNO JE NAPRAVITI POBOLJŠANJA
DIGITALNI SADRŽAJ (TEKSTUALNI I GRAFIČKI ELEMENTI)	Sadržaj je primjeren svrsi i ciljanim korisnicima i sadrži sve potrebne elemente	Sadržaj je dijelom primjeren svrsi i ciljanim korisnicima i sadrži dio potrebnih elemenata.	Sadržaj nije primjeren svrsi i ciljanim korisnicima i ne sadrži sve potrebne elemente.
AUDIO I VIDEO ELEMENTI	Digitalni materijal sadrži raznolike i primjerene audio i video multimedijске elemente	Digitalni materijal sadrži određene audio i video multimedijске elemente.	Digitalni materijal ne sadržava audio i video multimedijске elemente
AUTORSKA PRAVA I ZAŠTITA OSOBNIH PODATAKA	Odabrani su i primjenjeni su svi mehanizmi zaštite autorskih prava, dozvole korištenja digitalnih sadržaja i zaštite osobnih podataka.	Djelomično su primjenjeni mehanizmi zaštite autorskih prava, dozvole korištenja digitalnih sadržaja i zaštite osobnih podataka.	Nije se vodilo računa o mehanizmima zaštite autorskih prava, dozvolama korištenja digitalnih sadržaja i zaštiti osobnih podataka.
Vrednovanje kao učenje – vrednovanje članova grupe prema tablici kriterija			
KRITERIJ	BODOVI		

	U potpunosti zadovoljava 2 boda	Djelomično zadovoljava 1 bod	Ne zadovoljava 0 bodova	
DOPRINOS	Učenik daje korisne ideje grupi. Ulaže puno truda pri izradi zadataka. Preuzima ulogu vođe grupe	Učenik često predlaže korisne savijete 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.	Učenik daje poneke originalne ideje i zamisli	Učenik obavlja samo one zadatke koji su mu dodijelili članovi grupe.	
SADRŽAJ I REALIZACIJA ZADATKA	Učenik većim dijelom osmišljava multimedijски sadržaj, izrađuje i provodi intervju	Sudjeluje u kreiranju sadržaja i provedbi intervjua.	Učenik površno sudjeluje u izradi sadržaja. Ne sudjeluje u provedbi intervjua.	

Kriterij vrednovanja (Vrednovanje kao učenje): ODLIČAN (5 i 6 bodova), vrlo dobar (4 boda), dobar (3 tri boda), dovoljan (2 boda).

STRANI JEZIK U TURIZMU I

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Turistički tehničar destinacije
Razred/Razina:	1.G
Modul:	Strani jezik u turizmu 1
Nastavnik/ca/ci:	Sanja Mendušić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Neposredno okruženje	2	35	15	10	Sanja Mendušić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

SIU 2	Aktivnosti u svakodnevnici	2	35		10	Sanja Mendušić	
SIU 3	Obrazovanje i zanimanje		35		10	Sanja Mendušić	

Neposredno okruženje

Siul:	Neposredno okruženje			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	35		10

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Odrediti osnovnu poruku u vrlo kratkim i jednostavnim tekstovima i interakciji, sudjelovati u jednostavnom pozdravljanju i predstavljanju.	Objašnjavanje, razgovor, jezične vježbe; rad s tekstom	Simulacije autentičnih situacija, igre uloga, radni zadatci	Samostalni rad, digitalni zadatci, domaća zadaća, projekt	Pozdravi, predstavljanje; osobni podatci; W-Fragen; sein/haben; osobne zamjenice	Dijalozi, kartice identiteta, kratki obrasci Formativno: usmena povratna informacija, lista procjene Vrednovanje kao učenje: samoprocjena	Komunikacijske vještine u turizmu
Listopad	Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih, slušanih i pisanih tekstova, popuniti kratke obrasce.	Objašnjavanje, razgovor, jezične vježbe, rad s tekstom	Simulacije autentičnih situacija, igre uloga, radni zadatci	Samostalni rad, digitalni zadatci, domaća zadaća, projekt	Osobni podatci, obitelj i stanovanje; adresa, telefon, e-mail; Nominativ/Akkusativ; nicht/kein	Rad s autentičnim obrascima, simulacija prijave boravišta, knjižnice, javnog prijevoza. Formativno: provjera razumijevanja Sumativno: popunjavanje obrasca	Hrvatski jezik
Studenj	Usmeno opisati svoje okruženje, radnje i događaje te sudjelovati u vrlo kratkoj usmenoj i pisanoj interakciji.	Objašnjavanje, razgovor, jezične vježbe, rad s tekstom	Simulacije autentičnih situacija, igre uloga, radni zadatci	Samostalni rad, digitalni zadaci, domaća	Moje okruženje, grad, škola, jednostavne izjavne i upitne rečenice, intonacija.	Opis škole i grada; rad u paru; mini-prezentacija "Meine Schule/Meine Stadt" Vrednovanje naučenog: kratko usmeno predstavljanje; rubrika za govor.	

				zadaca, projekt			
Prosinac	Primijeniti intonacijska obilježja jednostavne rečenice i jezična sredstva u poznatoj komunikacijskoj situaciji.	Objašnjavanje, razgovor, jezične vježbe; rad s tekstom	Simulacije autentičnih situacija, igre uloga, radni zadatci	Samostalni rad, digitalni zadatci, domaća zadaća, projekt	Ponavljanje i proširivanje vokabulara; kulturne posebnosti zemalja njemačkog govornog područja.	Igra uloga turist-informator; situacije dobrodošlice gostu. Formativno i sumativno vrednovanje; dijalog prema kriterijima.	
Siječanj	Integrirati ishode SIU-a kroz simuliranu autentičnu situaciju.	Objašnjavanje, razgovor, jezične vježbe, rad s tekstom	Simulacija autentičnih situacija, igre uloga, radni zadatci	Samostalni rad, digitalni zadatci, domaća zadaća, projekt	Projekt "Ich stelle mich vor / Meine Stadt Šibenik"; sustavno ponavljanje.	Projektni zadatak, prezentacija, rad u paru i timu. Sumativno: projekt/prezentacija; samovrednovanje	IKT
Veljača							
Ožujak							
Travanj							
Svibanj							
Lipanj							
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Aktivnosti u svakodnevnicima

Siu2:	Aktivnosti u svakodnevnicima			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	35		10

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

Rujan							
Listopad							
Studeni							
Prosinac	Odrediti ključne informacije u tekstu i upotrijebiti preporučena jezična sredstva u usmenim i pisanim tekstovima.	Objašnjavanje, razgovor, rad s tekstem	Simulacije autentičnih situacija, igra uloga, radni zadatci	Samostalni rad, digitalni zadatci, domaća zadaća, projekt	Svakodnevne aktivnosti, uobičajen dan, slobodno vrijeme; Präsens pravilnih i učestalih nepravilnih glagola; modalni glagoli.	Opis dnevnog rasporeda; slušanje i čitanje kratkih tekstova; rad u paru. Formativno: kratke provjere, usmena povratna informacija.	Hrvatski jezik
Siječanj	Prepričati sadržaj kratkih i jednostavnih tekstova; sudjelovati u kratkim dijalozima i igrama uloga.	Objašnjavanje, razgovor, jezične vježbe; rad s tekstem	Simulacije autentičnih situacija, igre uloga; radni zadatci	Samostalni rad, digitalni zadatci, domaća zadaća, projekt	Aktivnosti u virtualnom okruženju i slobodno vrijeme; Sie-Form; es gibt	Dijalozi "Was machst du gern?"; igra uloga turist-gost; digitalne aktivnosti. Vrednovanje kao učenje ; lista procjene; formativno vrednovanje.	IKT
Veljača	Oblikovati kratke i jednostavne tekstove prema poznatom predlošku te primijeniti konvencije određenih tekstnih vrsta.	Objašnjavanje, razgovor, jezične vježbe; rad s tekstem.	Simulacije autentičnih situacija, igre uloga, radni zadatci	Samostalni rad, digitalni zadatci, domaća zadaća, projekt	Usluge i hrana; obroci, naručivanje hrane; određeni/neodređeni član, brojevi, möchten+ Infinitiv	Izrada jelovnika/kataloga; narudžba u restoranu; simulacija turističke usluge. Sumativno: pisani zadatak+dijalog: rubrika	
Ožujak	Sudjelovati u kratkim dijalozima i igrama uloga; primijeniti jezična sredstva u jednostavnim poslovnim situacijama.	Objašnjavanje, razgovor, jezične vježbe; rad s tekstem	Simulacije autentičnih situacija, igre uloga, radni zadatci	Samostalni rad, digitalni zadatci, domaća zadaća, projekt	Narudžbe putem interneta, upit, narudžba, potvrda; ponavljanje ključnog vokabulara.	Simulacija online narudžbe proizvoda/usluge; pisanje krakog upita. Vrednovanje naučenog pisani upit/narudžba i usmena prezentacija.	IKT
Travanj							
Svibanj							
Lipanj							
Napomena:							

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

Obrazovanje i zanimanje

Siu3:	Obrazovanje i zanimanje			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	35		10

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Odrediti osnovnu poruku u vrlo kratkim i jednostavnim tekstovima i interakciji, sudjelovati u jednostavnom predstavljanju. Učenik se predstavlja i daje osnovne podatke o sebi, školi i svom obrazovanju. Navodi naziv škole, razred i obrazovni program.	Razgovor, demonstracija, rad s udžbenikom, slušanje i ponavljanje.		Izrada osobnog profila.	Meine Schule und ich – škola, razred, učenik, obrazovanje; osnovni podaci.	Dijalozi Ich bin.../ Ich besuche.../ Ich lerne...;slušanje; rad u paru; kratko usmeno predstavljanje. Formativno: usmeno praćenje i povratna informacija.	Komunikacija na stranom jeziku
Listopad	Učenik imenuje različita zanimanja i opisuje zanimanje koje pohađa/za koje se obrazuje. Razumije kratke tekstove o zanimanjima.	Rad na vokabularu, čitanje i slušanje.		Povezivanje zanimanja sa stvarnim radnim mjestima u turizmu.	Berufe und Ausbildung – zanimanja, obrazovanje, strukovna škola, radno mjesto	Povezivanje zanimanja i ošpisa; izrada mentalne mape zanimanja; dijalozi Was bist du von Beruf? / Was möchtest du werden? Formativno vrednovanje	Struka i zanimanje Modul Strani jezik u turizmu 1

Studeni	Učenik opisuje svoje obrazovanje i govori o predmetima koje uči. Razumije osnovne informacije iz školskog rasporeda.	Rad s tekstom, slušanje, jezične vježbe.		Izrada vlastitog školskog profila.	In der Schule – školski predmeti, nastava, učionica, raspored sati.	Izrada i predstavljanje školskog rasporeda; razgovor o omiljenim predmetima; čitanje kratkog teksta o učeniku. Formativno vrednovanje: radni listić i usmeno izražavanje.	Strukovni predmeti
Prosinac	Učenik opisuje svoje sposobnosti i interese povezane s budućim zanimanjem. Koristi osnovne izraze za izražavanje interesa i želja.	Razgovor, rad u paru, slušanje			Meine Interessen und Fähigkeiten – interesi, sposobnosti, želje, planovi.	Igra uloga; Ich kann... Ich möchte.../ Ich interessiere mich für...; kratki opis svojih interesa. Formativno vrednovanje	Komunikacija u struci
Siječanj	Učenik prepoznaje i koristi osnovni vokabular vezan uz različita zanimanja u turizmu i ugostiteljstvu.	Vokabular, čitanje, slušanje.	Opis radnih mjesta i poslova.		Berufe im Tourismus – turistički djelatnik, recepcioner, kuhar, konobar, turistički vodič i druga zanimanja.	Rad s fotografijama i opisima zanimanja; povezivanje zanimanja i radnih zadataka; rad u skupini. Formativno: provjera vokabulara	Praktična nastava
Veljača	Učenik jednostavnim rečenicama opisuje radne zadatke i mjesto rada. Postavlja i odgovara na pitanja o zanimanju.	Jezične vježbe, dijalozi.	Simulacija komunikacije na radnom mjestu.		Mein Beruf – meine Aufgaben – radno mjesto, radni zadatci, kolege, korisnici/gosti.	Simulacija razgovora učenika i djelatnika; opis radnog dana; radni listovi. Formativno i samovrednovanje.	Stručna praksa
Ožujak	Učenik razumije i daje jednostavne informacije o obrazovnom putu i budućem zanimanju. Koristi osnovne jezične strukture za opisivanje.	Čitanje, slušanje, govorne vježbe.		Samostalna izrada kratkog profila zanimanja.	Meine Ausbildung – meine Zukunft – obrazovanje, zanimanje, budućnost, profesionalni ciljevi.	Čitanje kratkih biografija; izrada profila zanimanja; predstavljanje budućeg zanimanja. Formativno i samovrednovanje.	
Travanj	Učenik opisuje zanimanje turističkog djelatnika i navodi	Rad na tekst, slušanje, razgovor.	Problemske situacije iz turizma.		Arbeiten im Tourismus – turizam, turistička	Rad u skupinama ; rješavanje situacija; dijalozi na njemačkom jeziku; opis radnog mjesta. Formativno vrednovanje.	Ugostiteljstvo Praktična nastava

	osnovne poslove i odgovornosti.				zanimanja, radni zadatci i odgovornosti.		
Svibanj	Učenik primjenjuje usvojeni vokabular i jezične strukture u komunikacijskim situacijama vezanim uz školi, obrazovanje i zanimanje	Ponavljjanje i sistematizacija		Samostalni zadatak	Wiederholung – Schule, Ausbildung und Beruf – ponavljanje i povezivanje sadržaja.	Projektni zadatak „Mein Beruf“: predstavljanje zanimanja, obrazovanja i budućeg radnog mjesta. Sumativno vrednovanje projekta i usmenog izlaganja.	Praktična nastava i strukovni moduli
Lipanj	Učenik samostalno predstavlja svoje obrazovanje i buduće zanimanje te jednostavno komunicira o profesionalnim interesima i planovima.	Završno ponavljanje		Samovrednovanje i samostalna prezentacija.	Das kann ich! – Schule, Ausbildung und Beruf- sistematizacija i završna provjera.	Usmena prezentacija; kratki pisani zadatak; završni razgovor; samovrednovanje prema Ich kann... kriterijima. Sumativno vrednovanje.	SIU 3; modul Strani jezik u turizmu 1
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

POSLOVNI STRANI JEZIK U TURIZMU I.

Neposredno okruženje

Aktivnosti u svakodnevici

ŠKOLA:	Turističko ugostiteljska škola Šibenik		
Godišnji izvedbeni kurikulum			
NASTAVNI PREDMET:	Talijanski jezik struke		
MODUL:	POSLOVNI STRANI JEZIK U TURIZMU 1	UDŽBENIK: Nuovissimo progetto italiano 1	
ZANIMANJE:	Turistički tehničar destinacije		RAZRED: 1. G
BROJ SATI:	70	ŠK. GOD.	2025./2026.
PREDMETNI NASTAVNIK:	Vesna Kljaić, prof.		

CILJ / SVRHA UČENJA PREDMETA:			
Osposobiti učenike za osnovnu razinu pisane i usmene komunikacije na talijanskome jeziku uključujući i prepričavanje događaja iz svojeg okruženja te izmjenu informacija o raznim aktivnostima u svakodnevici. Osposobiti učenike za razumijevanje i uvažavanje drugih kultura i društvenih normi kao i ovladavanje strategijama učenja i uporabom jezika.			
SIU 1: Neposredno okruženje, 2 CSVET			
		VPUP	UTR SAU

Planirani broj sati:	25	10	15
	- samostalno odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno-jezične funkcije jezika - samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike - samostalno primijeniti većinu intonacijskih obilježja - sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta - samostalno strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike		
SIU 2: Aktivnosti u svakodnevici, 2CSVET			
	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	25	10	15
	- samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike - samostalno razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu funkciju - prepričavati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike u z pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta - 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 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 uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta		
Povezanost modula s <u>međupredmetnim temama</u> (ako je primjenjivo):			
	<u>Osobni i socijalni razvoj:</u> osr A.4.1., osr B.4.2., osr B.4.3., osr C.4.3., osr C.4.4., osr C.5.2., <u>Učiti kako učiti:</u> uku C.4/5.4.4 <u>Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije:</u> ikt A.4.1., ikt A.4.2		

RAZ RED	MODUL	SIU	NASTAVNE TEME	ISHODI	AKTIVNOST
1.G	POSLOVNI STRANI JEZIK U TURIZMU	Neposredno okruženje TJ	slaganje imenica i pridjeva u jedinici, slaganje pokaznih pridjeva s imenicom - slaganje određenog i neodređenog člana s imenicama u jedinici - osobne zamjenice u nominativu - uporaba prijedloga bez određenoga člana a, di, con, in, da, per i prijedlog a s određenim članom - uporaba mjesnih i načinskih priloga qui, lì, là, su, giù, sotto, sopra, piano, forte, a coppie, a turno, - glavni brojevi do 10 - indicativo presente pravilnih i osnovnih nepravilnih glagola (essere, avere, andare, fare...)	odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim tekstovima i prepoznati i opisati osnovne društveno-jezične funkcije jezika	Razumije kratke i jednostavne govorne poruke u poznatim i svakodnevnim situacijama. Piše kratke i jednostavne poruke, bilješke i upite. Razumije kratke i jednostavne tekstove.
			- poredak riječi u izjavnoj i upitnoj rečenici, izjavne i niječne rečenice, jednostavne nezavisno složene rečenice s veznicima: e, ma; bezglagolske rečenice (Sì, Sicuro., Certamente., No.) - pisanje velikog slova, naglaska, apostrofa, duplih slova, konsonantskih skupina gli, gn i sci i interpunkcijskih znakova.	izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	Izdvaja osnovne informacije iz tekstova povezanih s područjem zanimanja.
				samostalno primijeniti većinu intonacijskih obilježja	Sluša modele (snimke kratkih dijaloga) i ponavlja uz oponašanje intonacije.
				sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	Sudjeluje u jednostavnim razgovorima povezanim s osobnim i profesionalnim životom. Predstavlja sebe, obitelj, mjesto stanovanja; vodi kratke razgovore u zadanom kontekstu.
		Aktivnosti u svakodnevnici TJ		strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike	Sastavlja kratke poruke, e-maile, upite ili odgovore povezane s osobnim i profesionalnim situacijama.
			-slaganje imenica i pridjeva u množini - slaganje određenog i neodređenog člana s imenicom u množini - nenaglašeni oblik osobnih zamjenica: lo, la, li, le; čestica ci	samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	Samostalno izdvaja tražene informacije iz jednostavnih pisanih tekstova (jelovnik, oglas, raspored, razglednica). Prepoznaje osnovne elemente talijanske kulture (običaji, hrana, blagdani, svakodnevni život...) Povezuje sličnosti i razlike između vlastite i talijanske kulture.
				samostalno razlikovati jednostavne tekstne vrste i njihovu funkciju	Razlikuje jednostavne tekstne vrste (jelovnik – informacija, razglednica – osobna poruka, oglas – reklama).

			- uporaba prijedloga i prijedloga s članovima a, di, con, in, da, per, su - uporaba vremenskih i količinskih priloga ieri, oggi, ora, prima, dopo, presto, tardi, più, meno, molto, poco - glavni brojevi do 100 - indicativo presente pravilnih, učestalih nepravilnih, modalnih i povratnih glagola - nezavisnosložene rečenice s veznicima o, oppure, zavisnosložene rečenice s veznicima quando i perché, namjerne rečenice s prijedlogom per s infinitivom; bezglagolske rečenice (Tutto bene.; Per me, un cappuccino.) - pisanje velikog slova u formalnom obraćanju, naglasak, suglasničke skupine gli, sci i pisanje stranih riječi.	prepričavati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike u z pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	Prepričava svojim riječima jednostavni tekst poznate tematike uz neznatne po greške koje ne utječu na razumijevanje. Kratko opisuje sebe, obitelj, školu, slobodno vrijeme i osnovne pojmove vezane uz struku.
			sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	Sudjeluje u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike (pozdrav, upoznavanje, naručivanje, kupovina) uz moguće pogreške koje ne ometaju razumijevanje.	
			primijeniti formalni stil pisanja određenih tekstnih vrsta uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	Piše kratke i jednostavne formalne tekstove poznate tematike (kratki e-mail, narudžba, rezervacija).	
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:			Nastavnik prilagođava stupanj težine zadatka na individualnoj razini te daje detaljne upute za rješavanje zadatka s obzirom na vrstu poteškoće (povećani font, produženo vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjava rješavanje zadatka, vizualni materijal...). Nastavnik grupira učenike u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu ali uključuju i učenike s teškoćama dodatno im pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. Darovitim učenicima nastavnik daje dodatni radni materijal.		

TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO (THK)- 1. razred

ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	TZU
Razred/Razina:	1 1.H
Modul:	Zaštita na radu
Nastavnik/ca/ci:	Nikola Knežić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Zaštita na radu	1	18	4	3	Nikola Knežić	A) LICENCIJANI POSLODAVAC B) RČK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Zaštita na radu

Siu1:	Zaštita na radu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	25	18	4	3

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Zaštita na radu	1 Usmeno izlaganje,		Samostalni rad	Izvori opasnosti na radu		MPT Osobni i socijalni razvoj • osr A.4.1. • osr B.4.1. • osr C.4.2.

2. – 21.	Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka Primijeniti pravila zaštite na radu Primijeniti postupke sprječavanja ozljede Pravilno postupiti u slučaju požara Sumativno vrednovanje	razgovor	Demonstracija		Zaštitna odjeća i obuća		• 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.
22.						Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda modula kroz provođenje standardiziranog ispita Zaštite na radu.	

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Tehničar za ugostiteljstvo
Razred/Razina:	1.H
Modul:	Komunikacijske vještine
Nastavnik/ca/ci:	Ana Miškić; Sanja Mendušić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2	17,5	17,5	1	Ana Miškić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU2	Aktivnosti u svakodnevici					Sanja Mengušić	
SIU3	Neposredno okruženje					Sanja Mengušić	

Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu

Siul:	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		17,5	17,5	

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s modulom Komunikacijske vještine i skupom ishoda Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu. Upoznavanje učenika sa elementima vrednovanja i ocjenjivanja.	1				Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja – ukupno 3 puta tijekom SIU "Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu" Formativno vrednovanje Promatranje učenika tijekom godine radi cilja utvrđivanja usvojenih ishoda (sudjelovanje na vježbama, radionice, domaća zadaća, igre uloga, ispunjavanje	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.

2.-3. 4.-19.	Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji 1. Navesti ključne elemente komunikacijskog procesa: pošiljalac, primatelj, poruka, kanal/kod, šum i povratna informacija. Primijeniti pravila poslovne komunikacije 1. Uočiti i procijeniti primjerenost verbalne i neverbalne komunikacije u poslovnim situacijama prikazanim u filmu. 2. Prepoznati pravila i preporuke za profesionalno ponašanje na radnom mjestu turističkog tehničara destinacije i primijeniti ih u simuliranim situacijama razgovora ili igri uloga. 3. Objasniti osnovna pravila bontona i poslovnog bontona u svakodnevnoj i poslovnoj komunikaciji. 4. Primijeniti pravila usmene i pisane poslovne	2 Mnemotehnike, frontalni rad, diskusija 7,5 Frontalni rad, diskusija, prezentacija, analiza slika	/ 7,5 Analiza filma, igra uloga, simulacija, poslovna e-poruka, poslovna korespondencija, rad u paru, radionica, kviz	Značaj komunikacijskog procesa -Komunikacija i komunikacijski proces Pravila poslovne komunikacije - bonton -poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu -pravila i preporuke za radno mjesto turistički tehničar destinacije -kultura i komunikacija tijekom poslovnih razgovora -bonton na radnom mjestu -uredski bonton -telefonska komunikacija; usmena i pisana	upitnika, odgovori na pitanja, rad itd.) Sumativno vrednovanje pisana provjera znanja	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.
----------------------------	--	--	---	---	--	---

20.-25. 26.-30.	komunikacije u različitim poslovnim situacijama. Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi 1. Objasniti važnost primjerenog poslovnog odijevanja u profesionalnom okruženju. 2. Razlikovati poslovno, formalno i neformalno poslovno odijevanje ovisno o prigodi i poslovnoj situaciji. 3. Preporučiti primjereno poslovno odijevanje u konkretnim zadacima. Naveći osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama 1. Prepoznati kulturološke razlike u verbalnoj i neverbalnoj poslovnoj komunikaciji. 2. Opisati načine prilagodbe komunikacije i ponašanja pripadnicima različitih kultura u turizmu i ugostiteljstvu. Opisati pravila ponašanja u specifičnim prigodama (kultura	2 Predavanje, diskusija, video materijali 2 Prezentacija, diskusija, radionica	3 Radni zadaci, plakati, analiza video materijala 3 Kviz, analiza primjera, rad u grupama, radni listići	-poslovna korespondencija -komunikacija i bonton na poslovnim sastancima -komunikacija s osobama s invaliditetom Poslovno odijevanje -poslovno odijevanje -pravila i preporuka za odijevanje za zaposlenike restorana, kuhinje i hotela Kulturološke razlike u komunikaciji -kulturološke razlike u poslovnoj komunikaciji -kultura i komunikacija -poslovna prilagodba u turizmu i ugostiteljstvu	Sumativno vrednovanje Radni zadatak (prezentacija)	
-------------------------------	--	--	--	---	--	--

31.-34..	stola, institucije, radno okruženje, poslovna događanja, svečane prigode i sl.) Zaključivanje ocjena Sumativno vrednovanje (već ubrojano u sate)	1	2 Radni listići, kreativni zadaci		Pravila ponašanja u specifičnim prigodama -bonton za stolom -poslovni ručak -poslovna događanja	Sumativno vrednovanje Rad u grupi	
35.		1 1	2				
Napomena: ŠKOLA Aktivnosti i zadaci iz tablice SAU - učenici samostalno istražuju pravila poslovnog bontona i ponašanja u različitim poslovnim situacijama, analiziraju primjere poslovne komunikacije i poslovnog odijevanja, izrađuju kratke pisane zadatke ili bilješke, rješavaju radne listiće i kvizove te primjenjuju naučena pravila na konkretne situacije iz turizma i ugostiteljstva.							

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	1. Prilagoditi metode, postupke, materijale i tempo rada individualnim potrebama učenika. 2. Davati jasne, kratke i konkretne upute, po potrebi uz vizualne primjere. 3. Omogućiti dodatno vrijeme za izvršavanje zadataka kada je potrebno. 4. Koristiti rad u paru, manjoj skupini i praktične aktivnosti poput simulacija i igara uloga. 5. Zadatke razložiti na manje, jednostavne korake i provjeravati razumijevanje. 6. Poticati učenika na samostalnost, uz pomoć nastavnika samo u potrebnoj mjeri. 7. Omogućiti korištenje individualiziranih nastavnih materijala i pomagala. 8. Primjenjivati kontinuirano vrednovanje za učenje i davati pravodobne, pozitivne i konstruktivne povratne informacije. 9. Vrednovati napredak učenika u odnosu na njegove individualne mogućnosti i postavljene ishode. 10. Poticati samopouzdanje, aktivno sudjelovanje i motivaciju učenika. 11. Kod složenijih zadataka omogućiti dodatnu podršku, demonstraciju i vođeni rad. 12. Redovito pratiti napredak i prema potrebi prilagođavati razinu podrške. 13. Izbjegavati kritiku.
--	---

Aktivnosti u svakodnevici

Siu2:	Aktivnosti u svakodnevici			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	26,5	7,5	

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan							
Listopad							
Studeni							
Prosinac	Samostalno odrediti ključne informacije u tekstu. Učenik razumije i koristi osnovne izraze vezane uz svakodnevne	Slušanje i usvajanje glagola.	Opis svakodnevnih aktivnosti.	Kratko izlaganje.	Mein Alltag. Svakodnevne aktivnosti. Glagoli: Aufstehen, frühstücken, lernen, arbeiten, essen, schlafen...	Slaganje dnevnog rasporeda, opis vlastitog dana, dijalogi. Formativno: Radni listić. Sumativno: Kratko usmeno izlaganje „Mein Tag“.	

	aktivnosti. Govori o svojim navikama.						
Siječanj	Učenik govori o vremenu i dijelovima dana te povezuje vrijeme s vlastitim aktivnostima.	Usvajanje izraza za vrijeme.	Pitanja i odgovori.	Samostalno opisivanje dnevnog rasporeda.	Wie spät ist es? Sat, vrijeme, dijelovi dana. Um... Uhr, am Morgen, am Mittag, am Abend.	Čitanje vremena, igre sa satom, izrada dnevnog rasporeda. Formativno: Usmeno ispitivanje. Sumativno: Kratka provjera.	Matematika-vrijeme
Veljača	Prepričati sadržaj kratkih i jednostavnih tekstova uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta. Učenik opisuje svoje slobodno vrijeme i navodi aktivnosti koje voli/ne voli. Izražava jednostavne osobne stavove.	Vokabular slobodnog vremena.	Razgovor i anketiranje.	Kratko izlaganje.	Meine freizeit. Hobbys i aktivnosti: Musik hören, lesen, Sport machen, Freunde treffen... gern/nicht gern, mögen	Anketa među učenicima, rad u paru, razgovor o hobijima. Formativno: Promatranje i povratna informacija. Sumativno: Pisani zadatak o slobodnom vremenu.	Tjelesna i zdravstvena kultura
Ožujak	Učenik razumije i opisuje svoj dan, navodi vrijeme i aktivnosti te povezuje	Jezične strukture i vokabular.	Vođeni razgovori i pisani zadaci.	Samostalni opis.	Mein Tagesablauf. Dnevna rutina. Redoslijed aktivnosti. Pravilni glagoli u prezentu.	Izrada osobnog dnevnog rasporeda, opis dana, slušanje s razumijevanjem. Formativno: Radni listić. Sumativno: Pisanja provjera.	

	dogadaje u jednostavan slijed.						
Travanj	Sudjelovati u kratkim dijalozima i igrama uloga s jednostavnim pitanjima i odhovorima uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta. Učenik opisuje stan/kuću i prostorije u neposrednom okruženju.. Navodi osnovne predmete i njihov smještaj.	Vokabular prostora.	Opis slike/prostora.	Samostalni opis.	Meine Wohnung/Mein Zimmer. Prostorijr i namještaj i predmeti. Osnovni prijedlozi mjesta: in, auf, neben, unter.	Opis sobe, povezivanje riječi i slika, rad u paru. Formativno: Usmeni opis. Sumativno: Opis vlastite sobe/prostora.	Struka- ugostiteljstvo
Svibanj	Učenik razumije i koristi osnovne izraze za svakodnevnu komunikaciju u neposrednom okruženju. Postavlja i odgovara na	Komunikacijske fraze	Situacijski dijalozi	Samostalno sudjelovanje u razgovoru, zahvale, isprike, pitanja i odgovori.	Bitte, Danke, Entschuldigung, Wie bitte?	Simulacija svakodnevnih situacija, rad u paru i skupini. Formativno: Praćenje komunikacije. Sumativno: Komunikacijska situacija/dijalog.	

	jednostavna pitanja.						
Lipanj	Učenik povezuje usvojeni vokabular i jezične strukture te samostalno komunicira o sebi, obitelji i svakodnevici te slobodnom vremenu.	Ponavljjanje i sistematizacija.	Komunikacijske aktivnosti.	Samostalna primjena naučenog.	Wiederholung- Das kann ich schon! Ponavljjanje, predstavljanje, obitelj, svakodnevica, vrijeme, slobodno vrijeme, neposredno okruženje.	Jezične igre, kviz, rad u paru, razgovor, završni komunikacijski zadatak. Formativno i sumativno vrjednovanje: Završna provjera usvojenosti ishoda.	Povezivanje sa svim SIU-ima modula Komunikacijske vještine; Strani jezik u struci; stručni moduli.
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Neposredno okruženje

Siu3:	Neposredno okruženje			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	26	10	

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Samostalno uočiti osnovnu poruku u vrlo kratkim i vrlo jednostavnim tekstovima i interakciji te prepoznati osnovne namjere sugovornika. Učenik razumije i primjenjuje osnovne izraze za	Slušanje i povlanje, usvajanje osnovnih izraza.	Dijalozi i kratke govorne vježbe.	Samostalno predstavljanje.	Hallo! Guten Tag! Pozdravi i predstavljanje. Ich heiße..., Ich bin..., Wie heißt du? Osobni podaci.	Rad u paru, kratki dijalozi, slušanje i ponavljanje. Formativno: Usmeno praćenje. Sumativno: kratko usmeno predstavljanje.	Komunikacijske vještine, neposredno okruženje.

	pozdravljanje i predstavljanje. Predstavlja sebe i druge. Navodi osnovne osobne podatke. Učenik razumije i daje osnovne informacije o sebi i drugima.						
Listopad	Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih slušanih i pisanih tekstova. Primjenjuje brojeve, dob, adresu, telefonski broj i osnovne osobne podatke.	Usvajanje vokabulara i jezičnih struktura.	Ispunjavanje obrazaca i dijalozima.	Samostalno predstavljanje.	Ich und meine Daten. Brojevi 0-100, dob, adresa, telefonski broj, države i jezici. Glagoli sein, haben, heißen, wohnen.	Rad s obrascima, igre s brojevima, dijalozima, slušanje. Formativno: Radnim listić. Sumativno: Pisana provjera osnovnog vokabulara i struktura.	Matematika-brojevi; Geografija-države i jezici; digitalne kompetencije.
Studeni	Usmeno opisati svoje okruženje, radnji događaje te pisano u vrlo kratkom tekstu (prema predlošku). Učenik opisuje članove obitelji i osobe iz neposrednog okruženja. Razumije jednostavne opise osoba.	Vokabular obitelji i osobina.	Opis osobe prema predlošku.	Samostalni kratki opis.	Meine Familie. Članovi obitelji. Osobne zamjenice. Pridjevi: alt, jung, groß, klein, nett... Posvojni pridjevi mein/dein.	Izrada obiteljskog stabla, opis fotografije, rad u paru. Formativno: Usmeno opisivanje. Sumativno: Pisani opis obitelji.	Osobni i socijalni razvoj; komunikacija; međuljudski odnosi.
Prosinac							
Siječanj							
Veljača							
Ožujak							
Travanj							
Svibanj							
Lipanj							
Napomena:							

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	TZU (tehničar za ugostiteljstvo)
Razred/Razina:	Prvi razred (1.H)
Modul:	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU
Nastavnik/ca/ci:	DIANA SVIRČIĆ; TOMISLAV STANČIĆ

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	POSLOVANJE PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU I TURIZMU	3	70		10	DIANA SVIRČIĆ	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	RADNI PROCESI U UGOSTITELJSTVU					TOMISLAV STANČIĆ	

Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu

Siu1:	POSLOVANJE PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU (3 CSVET)			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		70		10

Mjesec	Ishodi učenja (razrada ishoda)	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	1.Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge (8) Učenik razumije ulogu i značaj ugostiteljstva, razlikuje osnovne vrste ugostiteljskih usluga i povezuje ih s potrebama gostiju.	1. Djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge Nastavnik uvodi učenike u sadržaj kroz usmeno izlaganje, razgovor i postavljanje pitanja. Objašnjava osnovne pojmove uz primjere iz poslovanja u ugostiteljstvu i turizmu te potiče učenike na aktivno sudjelovanje.	Učenje temeljeno na radu provodit će se tijekom nastavne godine kroz praktične zadatke, simulirane i stvarne radne situacije, uz postupno povećavanje samostalnosti učenika, povezivanje teorijskih znanja s praksom te kontinuirano praćenje i vrednovanje rada učenika.	1. Djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge Istražiti vrste ugostiteljskih usluga i navesti primjere iz lokalne sredine.	1.Djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge pojam i obilježja ugostiteljstva; djelatnost ugostiteljstva; ugostiteljske usluge; vrste ugostiteljskih usluga; značenje ugostiteljstva za gospodarstvo i turizam.(8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
Listopad	2.Opisati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru. Učenik razlikuje vrste i namjenu ugostiteljskih objekata, prepoznaje	2. Ugostiteljski objekti Pojam i podjela ugostiteljskih objekata Vrste i namjena ugostiteljskih objekata		2. Ugostiteljski objekti Samostalno istražiti i usporediti različite vrste ugostiteljskih objekata.	2. Ugostiteljski objekti Pojam ugostiteljskog objekta; podjela i vrste ugostiteljskih objekata;	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

	njihova osnovna obilježja i upoznat je s temeljnim zakonodavnim okvirom (8)	Osnovna obilježja ugostiteljskih objekata Zakonodavni okvir poslovanja Nastavnik objašnjava sadržaj koristeći konkretne primjere iz ugostiteljske i turističke prakse. Organizira razgovor, rad u paru i skupinama te usmjerava učenike u analizi zadanih situacija. Učenici primjenjuju stečena znanja kroz zadatke i zajedničku raspravu.			namjena objekata; osnovna obilježja pojedinih vrsta; zakonodavni okvir poslovanja.(8)	vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	
Studen	3.Opisati tipična radna mjesta i važnost ljudskih potencijala u ugostiteljskim objektima. Učenik prepoznaje tipična radna mjesta i njihove zadatke, razumije odgovornosti zaposlenika te važnost ljudskih potencijala za kvalitetno poslovanje. (8)	3. Radna mjesta i ljudski potencijali u ugostiteljstvu Nastavnik demonstrira postupke i objašnjava pojedine radne procese. Učenicima daje zadatke za samostalni rad,		3. Radna mjesta i ljudski potencijali u ugostiteljstvu Istražiti tipična radna mjesta u ugostiteljskom objektu i opisati njihove zadatke.	3. Radna mjesta i ljudski potencijali u ugostiteljstvu Ljudski potencijali; organizacija rada; tipična radna mjesta; poslovi i odgovornosti zaposlenika; stručnost i kompetencije; važnost zaposlenika za	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		prati njihov rad i pruža potrebnu podršku. Primjenjuju se metode razgovora, demonstracije, istraživanja i analize primjera.			kvalitetu usluge i poslovanje.(8)		
Prosinac	4.Objasniti preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija. Učenik razumije preduvjete nastanka i razvoja turizma, prepoznaje obilježja turističke destinacije i njezine osnovne elemente. (8)	4. Turizam i turističke destinacije Pojam i obilježja turizma Preduvjeti i čimbenici razvoja turizma Pojam i obilježja turističke destinacije Elementi turističke destinacije Nastavnik postavlja problemske situacije iz stvarnog poslovanja te potiče učenike na pronalaženje mogućih rješenja. Organizira rad u skupinama i usmjerava učenike tijekom rješavanja zadataka. Nakon rada provodi		4. Turizam i turističke destinacije Istražiti odabranu turističku destinaciju i izdvojiti njezine osnovne turističke resurse.	4. Turizam i turističke destinacije Pojam i obilježja turizma; preduvjeti nastanka turizma; razvoj turizma; pojam turističke destinacije; elementi turističke destinacije; prirodni i društveni činitelji. (8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		zajedničku analizu i raspravu o dobivenim rezultatima.					
Siječanj	5. Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje. Učenik razlikuje turističku ponudu i potražnju, prepoznaje njihove nositelje i činitelje te razumije njihovu povezanost na turističkom tržištu. (8)	5. Turistička ponuda i potražnja Turističko tržište Turistička ponuda i njezini nositelji Turistička potražnja i njezini nositelji Činitelji turističke ponude i potražnje Nastavnik povezuje teorijska znanja s primjerima iz stvarne poslovne prakse. Demonstrira određene postupke, objašnjava redoslijed rada i prati učenike tijekom izvođenja zadataka. Učenici samostalno ili u skupinama primjenjuju stečena znanja u praktičnim i		5. Turistička ponuda i potražnja Na primjeru odabrane destinacije analizirati turističku ponudu i potrebe turističke potražnje.	5. Turistička ponuda i potražnja Pojam turističkog tržišta; turistička ponuda; nositelji i činitelji ponude; turistička potražnja; nositelji i činitelji potražnje; odnos ponude i potražnje. (8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		simuliranim situacijama.					
Ožujak	7.Opisati funkcije upravljanja organizacijom. Učenik razumije ulogu upravljanja u organizaciji, prepoznaje osnovne funkcije upravljanja i povezuje ih s poslovanjem ugostiteljskog objekta. (8)	7. Upravljanje organizacijom Pojam i uloga upravljanja Planiranje i organiziranje Vođenje i upravljanje ljudima Kontroliranje i povezivanje funkcija upravljanja Nastavnik primjenjuje metodu razgovora, analizu slučaja i problemske zadatke. Učenike potiče na aktivno sudjelovanje, razmjenu mišljenja i povezivanje sadržaja s primjerima iz ugostiteljstva i turizma. Rad se odvija individualno, u paru i u skupinama.		7. Upravljanje organizacijom Na primjeru ugostiteljskog objekta prepoznati i opisati osnovne funkcije upravljanja.	7.Upravljanje organizacijom Pojam upravljanja; uloga menadžmenta; funkcije upravljanja; planiranje; organiziranje; vođenje; upravljanje ljudskim potencijalima; kontroliranje (8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

Travanj	8.Opisati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta. Učenik prepoznaje elemente organizacijske strukture, razumije njihovu povezanost i uočava čimbenike koji utječu na organizaciju rada. (7)	8. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Pojam i elementi organizacijske strukture Podjela rada, hijerarhija i raspon kontrole Čimbenici koji utječu na organizacijsku strukturu Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta – primjer Nastavnik najprije objašnjava i demonstrira		8. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Izraditi jednostavan prikaz organizacijske strukture odabranog ugostiteljskog objekta.	8. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Pojam organizacije i organizacijske strukture; elementi strukture; podjela rada; hijerarhija; raspon kontrole; centralizacija i decentralizacija; čimbenici koji utječu na strukturu; primjeri organizacijskih struktura. (7)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		postupke, a zatim učenike usmjerava na samostalnu primjenu znanja. Prati njihov rad, postavlja dodatna pitanja i prema potrebi daje upute i pomoć. Učenici kroz praktične zadatke uvježbavaju i primjenjuju stečene ishode.					
--	--	--	--	--	--	--	--

Svibanj	9.Objasniti važnost provođenja kontrole kvalitete u	9. Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu Pojam i značaj kvalitete		9. Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu Istražiti načine praćenja	9. Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu Pojam kvalitete; kvaliteta	Vrednovanje kroz	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama

	ugostiteljskom objektu. Učenik razumije važnost kvalitete ugostiteljske usluge, prepoznaje načine kontrole kvalitete i povezuje kvalitetu usluge sa zadovoljstvom gosta i uspješnošću poslovanja. (7)	Kvaliteta ugostiteljske usluge i standardi Kontrola i praćenje kvalitete Zadovoljstvo gosta i unapređivanje kvalitete Nastavnik organizira zadatke kojima učenici povezuju znanja i vještine stečene tijekom učenja.		zadovoljstva gostiju i predložiti mjere za poboljšanje kvalitete usluge	ugostiteljske usluge; važnost kvalitete; kontrola kvalitete; načini praćenja kvalitete; standardi kvalitete; zadovoljstvo gosta; unapređivanje kvalitete poslovanja. (7)	- usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
--	--	--	--	--	---	---	--

Lipanj	Ponavljjanje, analiza i sistematizacija gradiva				Ponavljjanje i povezivanje sadržaja svih nastavnih cjelina; analiza usvojenosti ishoda; sistematizacija ključnih pojmova; priprema za završno vrednovanje.(5)		
Napomena:	Ovdje je predstavljen okvirni plan realizacije nastavnih jedinica i cjelina, dok točan period njihove realizacije nije moguće unaprijed precizno odrediti jer ovisi o rasporedu sati i njegovoj organizaciji tijekom nastavne godine. SAU aktivnosti pratit će realizaciju nastavnih cjelina. Točan raspored i termini njihovog provođenja nije moguće unaprijed precizno planirati, s obzirom na okolnosti i dinamiku realizacije nastave koje u trenutku izrade plana nije moguće predvidjeti.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Prilagoditi količinu i složenost nastavnih sadržaja mogućnostima učenika. Davati jasne, kratke i postupne upute za rad. Koristiti konkretne primjere, slike i druge vizualne materijale. Omogućiti dodatno vrijeme za rješavanje zadataka i provjeru znanja. Provjeravati razumijevanje uputa i po potrebi ih ponoviti ili dodatno objasniti. Omogućiti rad uz podršku nastavnika i prema potrebi rad u paru. Vrednovati učenika u skladu s njegovim individualnim mogućnostima i prilagodbama.						

Radni procesi u ugostiteljstvu

	Siu 2 :	Radni procesi u ugostiteljstvu			
			VPUP	UTR	SAU
	Planirani broj sati:	50	30	5	15

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

1.	Upoznavanje učenika s Modulom organizacija rada u ugostiteljstvu i turizmu i skupom ishoda učenja Radni procesi u ugostiteljstvu. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1			Organizacijska struktura ugost. objekta. Imovina u ugostiteljstvu	Škola – zadatak s noževima, ribežima, tablica Kuća	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.
2.-7.	Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu. -učenik razumije pojam org.strukture rada -razlikuje rukovodeće, izvršne i pomoćne poslove -razlikuje strukturu malog obiteljskog hotela i velikog hot.	2	8		Elementiranog procesa u ugostiteljstvu. Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu.	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja objašnjavanja pojma org.strukture rada, pojašnjavanja razlike poslovanja malog hotela i velikog hotela.. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
8.-12.	Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta -učenik razumije pojam imovine -prepoznaje materijalnu i nematerijalnu imovinu -razlikuje vrste imovina					Formativno vrednovanje promatranje razlikovanja imovine, vrsta imovine gosta. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
13.-17.	Koristiti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom procesu -učenik objašnjava važnost stručne terminologije u proizvodno-poslužnom procesu -učenik usvaja stručne izraze u kuhinji (proizvodnja) -učenik usvaja stručne izraze u restoranu (posluživanje) Primijeniti elemente radnog procesa u proizvodno uslužnom odjelu -učenik objašnjava što je radni proces u proizvodno-uslužnom odjelu -učenik razlikuje elemente ulazne (namirnica, sirovine, inventar, narudžbe)				Organizacijska struktura ugost. objekta. Imovina u ugostiteljstvu Elementiranog procesa u ugostiteljstvu. Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu. Poslužni sustavi	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjavanja razlikovanja proizvodno poslužnog procesa Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
						Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjavanja razlikovanja proizvodno poslužnog procesa	

18.- 22.	-razlikuje procesne elemente((priprema obrada,kuhanja,serviranje) -razlikuje izlazne elemente(gotov proizvod,usluga,zadovoljstvo gosta,račun) Objasniti važnost i ulogu recepta u izradi jela, pića i napitaka -objasniti recept i koje elemente sadrži (naziv jela/pića, sastojci,količine, postupak pripreme,način posluživanja) -učenik prepoznaje recepte kao temelj standardizacije i kvalitete proizvoda -analizira utjecaj receptana kvalitetu i zadovoljstvo gosta					Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjena recepta i njegove važnosti u izradi jela,pića i napitaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjena odjela unutar ugostiteljskog objekta, da poznaje razliku odjela . Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.
23.- 26.	Objasniti suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta. -učenik objašnjava što znači suradnja između odjela u u.o. -učenik prepoznaje glavne odjele u ugost.objektu (recepcija,kuhinja,restoran,administracija)				Organizacijska struktura ugost.objekta. Imovina u ugostiteljstvu Elementarnog procesa u ugostiteljstvu. Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu. Poslužni sustavi	
27.- 30						

--	--	--	--	--	--	--	--

PROCESI OBRADE NAMIRNICA

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027
Smjer:	Tehničar za ugostiteljstvo
Razred/Razina:	1.
Modul:	Procesi obrade namirnica
Nastavnik/ca/ci:	Ivica Marasović

SIU1	Živežne namirnice, proizvodi i preradevine od živežnih namirnice	4	60	20	20	Ivica Marasović	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Promjene svojstava namirnica pri obradi	3	48	12	15	Ivica Marasović	
SIU 3	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i preradevina	2	30	8	12	Ivica Marasović	

Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica

Siul:	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica						
		VPUP			UTR		SAU
Planirani broj sati:	100	60			20		20
Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan 1.-12.	Upoznavanje učenika s Modulom i skupom ishoda učenja Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (Siul1) . Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja. Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu -razlikovati namirnice biljnog podrijetla -utvrditi vrste povrća -razlikovati vrste gljiva -utvrditi vrste voća -razlikovati biljna ulja i masti -začini	8	4		Vrste živežnih namirnica	Škola – zadaci na različitim oblicima poučavanja i ishodima učenja (radni listići, pisana pitanja i sl.) Kuća – domaći uradak, izrada panoa, PPP prezentacija Formativno vrednovanje: Promatranje učenika tijekom razlikovanja vrsta živežnih namirnica prema podrijetlu. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	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.
Listopad 13.-33.	-razlikovati namirnice životinjskog podrijetla -klasificirati vrste mesa (toplokrvnih i hladnokrvnih organizama) -razlikovati osnovne i jestive dijelove mesa klaoničkih životinja -razlikovati i objasniti vrste morske ribe i ostalih morskih organizama	14	6			Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom utvrđivanja i razlikovanja namirnica životinjskog podrijetla. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	

	-razlikovati vrste mlijeka i mliječnih proizvoda -utvrditi vrste jaja i proizvode od jaja					vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. Dva puta tijekom polugodišta (pismeni i usmeni ispit)	
Studeni 34.-50.	Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu -razlikovati vrste proizvoda i prerađevina biljnog podrijetla -razlikovati vrste proizvoda i prerađevina životinjskog podrijetla Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama -utvrditi podjelu i vrste hranjivih tvari -razlikovati energetske hranjive tvari	11	5		Hranjive tvari	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom razlikovanja vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi te utvrđivanja i uloge hranjivih tvari u živežnim namirnicama. Pružanje povratnih informacija kroz poučavanje, poticati zaključivanje, vođenje razgovora (postavljanje pitanja). Samoprocjena i vršnjačka procjena	
Prosinac 51.-66.	-razlikovati biološke hranjive tvari -objasniti piramidu pravilne prehrane Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama -objasniti neispravne postupke postupanja s namirnicama -razlikovati metode konzerviranja namirnica -utvrditi posljedice otrovanja hranom	11	4		Načini čuvanja živežnih namirnica	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom utvrđivanja neispravnih postupaka s namirnicama i usvajanja metoda konzerviranja namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	

						Sumativno vrednovanje: Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Siječanj 67.-80.	Razlučiti uzroke kvarenja živežnih namirnica -objasniti procese kvarenja hrane -razlikovati mikrobiološko i kemijsko kvarenje namirnica	9	4		Uzroci kvarenja živežnih namirnica	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom razlučivanja uzroka kvarenja živežnih namirnica Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja. Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka. Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
Veljača 1.-16.	Promjene svojstva namirnica pri obradi (Siu2) Objasniti utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice -utvrditi postupke mehaničke obrade namirnica -razlikovati primjenu različitih tehnoloških procesa obrade namirnica	13	3		Tehnološki procesi obrade namirnica Mehanički procesi obrade namirnica	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije osnovnih termičkih postupaka i obrade namirnica te uočavanja kemijskih promjena. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka. Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave.	

Ožujak 17.-42.	-postupci termičke obrade hrane i njihove promjene -Izvesti kemijske reakcije termičkom obradom namirnica -Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla	15	5		Termički procesi obrade namirnica Kemijski procesi obrade namirnica Tehnologija dobivanja proizvoda od namirnica prema vrstama	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom upoznavanja s tehnologijom dobivanja proizvoda životinjskog i biljnog podrijetla te alkoholnih pića. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
Travanj 43.-60.	-Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla -Objasniti tehnologiju dobivanja alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića	12	5			Sumativno vrednovanje: Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Svibanj 1.-25.	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (Siu3) -odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini -razlikovati prostore za skladištenje namirnica proizvoda i prerađevina	18	7		Vrste skladišta	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika prilikom odabira skladištenja namirnica, razlikovanja skladišnih prostora i parametara skladištenja, uočavanja potencijalnih	

	-skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine				Načini skladištenja namirnica	opasnosti tijekom skladištenja hrane te vođenja skladišne dokumentacije. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka, vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
Lipanj 26.- 38.	-opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica -voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima -obaviti pripremu namirnica za skladištenje				Skladišna dokumentacija	Sumativno vrednovanje: Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. Zaključivanje ocjena na kraju realizacije zadanog modula.	
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Promjene svojstava namirnica pri obradi

Siu2:	Promjene svojstava namirnica pri obradi			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:				

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
rujan		VPUP	UTR	SAU			
					Vrste živežnih namirnica		Osr B.4.2
Listopad							
Studeni	Objasniti utjecaj....						
Prosinac							

Siječanj							
Veljača							
Ožujak							
Travanj							
Svibanj							
Lipanj							
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina

Siu3:		Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina od živežnih namirnica					
		VPUP		UTR		SAU	
Planirani broj sati:		15					
Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
rujan					Vrste živežnih namirnica		Osr B.4.2
Listopad							
Studen							
Prosinac							
Siječanj							
Veljača							

Ožujak	Odabрати način skladištenja						
Travanj							
Svibanj							
Lipanj							

TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	TZU
Razred/Razina:	1.H
Modul:	Temeljne vještine u ugostiteljstvu
Nastavnik/ca/ci:	Alisa Alija Mazalin; Nikola Knežić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Osnove obrade živežnih namirnica	8	18	140	30	Alisa Alija Mazalin	A) LICENCIJANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU2	Osnove ugostiteljskog posluživanja					Nikola Nimac	

Osnove obrade živežnih namirnica

Siul:	Osnove obrade živežnih namirnica			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	200	18	140	30

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Temeljne vještine u ugostiteljstvu i skupom ishoda učenja Osnove obrade živežnih namirnica. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					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.
2. – 10.	Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnice - Razlikovati razne vrste noževa za mehaničku obradu namirnica. - Razlikovati razne vrste ribeža za mehaničku obradu namirnica . - Razlikovati razne vrste ručnog alata za oblikovanje namirnica. - Razlikovati razne vrste strojeva za obradu i oblikovanje namirnica (pranje, guljenje, protiskivanje, piljenje, mljevenje, punjenje, vakumiranje, usitnjavanje, rezanje, miješanje).	1 Usmeno izlaganje , razgovor	8 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Vrste kuhinjskog alata - noževi, ribeži i drugi ručni alata za mehaničku obradu namirnica. Vrste kuhinjskog alata - strojevi i uređaji za mehaničku obradu namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja alata za mehaničku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom odabiranja i rukovanja alatom za mehaničku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
11– 28.	Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica -Pravilno odabrati i rukovati noževima za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati ribežima za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati ručnim alatom za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati strojevima za mehaničku obradu i	2 Usmeno izlaganje , razgovor	16 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Mehanički procesi obrade namirnica - primjena noževa, ribeža i drugih ručnih alata za mehaničku		

29.-33.	oblikovanje namirnica (pranje, guljenje, protiskivanje, piljenje, mljevenje, punjenje, vakumiranje, usitnjavanje, rezanje, miješanje).				obradu namirnica. Mehanički procesi obrade namirnica - primjena strojeva i uređaja za mehaničku obradu namirnica	Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
34. – 38.	Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica Razlikovati razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica. Pravilno odabrati tehnički (termički) uređaj za zadani tehnološki postupak gotovljenja namirnice.	1 Usmeno izlaganje , razgovor	4 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Termički procesi obrade namirnica - razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica.	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja i odabira razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
39.-48.	Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu Razlikovati i opisati razne izvore topline u termičkom procesu. Razlikovati i opisati razne prenositelje topline u termičkom procesu. Razlikovati i opisati razne tehnološke postupke prema prenositelju topline.	2 Usmeno izlaganje , razgovor	8 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Termički procesi obrade namirnica - izvori i prenositelji topline u termičkom procesu.	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja i opisivanja izvora i prenositelja topline te raznih tehnoloških postupaka prema prenositelju topline. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	

49. - 65.	Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica Pravilno demonstrirati osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.	1	16		Termički procesi obrade namirnica - tehnološki postupci prema prenositelji mau topline.		
66.- 70.	Sumativno vrednovanje	1	4		Termički procesi obrade namirnica - primjena osnovnih termičkih postupaka pri obradi namirnica.	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije osnovnih termičkih postupaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
71.- 145.	Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta	7	68		Primjena mehaničkih i termičkih procesa obrade namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja ishoda učenja	

146.- 158.	odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja namirnica prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje	1	rad u parovima, rad u grupama 12			Promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije osnovnih termičkih postupaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. - Dva puta tijekom ishoda učenja	
	Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri uporabi noževa, ribeža, ručnog alata i strojeva. Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima radnog prostora.	Usmeno izlaganje , razgovor	Demonstracija, Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad		Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda promatranje učenika tijekom održavanja higijene alata i strojeva za obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda	

	Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima Prepoznati i objasniti moguće opasnosti tijekom rukovanja alatima, strojevima i tehničkim (termičkim) uređajima.	Usmeno izlaganje , razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad		promatranje učenika tijekom identificiranja mogućih opasnosti pri rukovanju strojevima i termičkim uređajima. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
	Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama Provesti stečeno znanje o zaštiti na radu tijekom rukovanja alatima, strojevima i tehničkim (termičkim) uređajima u proizvodno poslužnom odjelu.	Usmeno izlaganje , razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad		Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda promatranje učenika tijekom rukovanja opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
	Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu u zadanoj situaciji.	Usmeno izlaganje , razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima,	Samostalni rad		promatranje učenika tijekom primjene zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	Sumativno vrednovanje ➤ četiri puta tijekom provođenja skupa ishoda

			rad u grupama			Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
	Sumativno vrednovanje						
Napomene	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU 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.						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

Siu1:	Osnove obrade živežnih namirnica			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	140		140	30

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

1.-8	Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnice - Razlikovati razne vrste noževa za mehaničku obradu namirnica. - Razlikovati razne vrste ribeža za mehaničku obradu namirnica . - Razlikovati razne vrste ručnog alata za oblikovanje namirnica. - Razlikovati razne vrste strojeva za obradu i oblikovanje namirnica (pranje, guljenje, protiskivanje, piljenje, mljevenje, punjenje, vakumiranje, usitnjavanje, rezanje, miješanje).		8 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Vrste kuhinjskog alata - noževi, ribeži i drugi ručni alata za mehaničku obradu namirnica. Vrste kuhinjskog alata - strojevi i uređaji za mehaničku obradu namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja alata za mehaničku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	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.
9.-24.	Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica -Pravilno odabrati i rukovati noževima za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati ribežima za mehaničku obradu namirnica.		16 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Mehanički procesi obrade namirnica - primjena noževa, ribeža i drugih ručnih alata za	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom odabiranja i rukovanja alatom za mehaničku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	

25.- 28.	-Pravilno odabrati i rukovati ručnim alatom za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati strojevima za mehaničku obradu i oblikovanje namirnica (pranje, guljenje, protiskivanje, piljenje, mljevenje, punjenje, vakumiranje, usitnjavanje, rezanje, miješanje).		4		mehaničku obradu namirnica. Mehanički procesi obrade namirnica - primjena strojeva i uređaja za mehaničku obradu namirnica	vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
29.- 32.	Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica Razlikovati razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica. Pravilno odabrati tehnički (termički) uređaj za zadani tehnološki postupak gotovljenja namirnice.		4	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad Termički procesi obrade namirnica - razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica.	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja i odabira razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje	

33.- 40.	Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu Razlikovati i opisati razne izvore topline u termičkom procesu. Razlikovati i opisati razne prenositelje topline u termičkom procesu. Razlikovati i opisati razne tehnološke postupke prema prenositelju topline.		Demonstracija, Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Termički procesi obrade namirnica - izvori i prenositelji topline u termičkom procesu. Termički procesi obrade namirnica - tehnološki postupci prema prenositeljima topline.	promatranje učenika tijekom razlikovanja i opisivanja izvora i prenositelja topline te raznih tehnoloških postupaka prema prenositelju topline. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
41.- 56.	Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica Pravilno demonstrirati osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.	16	Demonstracija, Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Termički procesi obrade namirnica - primjena osnovnih termičkih postupaka pri obradi namirnica.	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije osnovnih termičkih postupaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave	

57.- 60.	Sumativno vrednovanje		4			Samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
61.- 128.	Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja namirnica prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.		68 Demonstracija, Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Primjena mehaničkih i termičkih procesa obrade namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja ishoda učenja Promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije osnovnih termičkih postupaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
129.- 140.	Sumativno vrednovanje		12			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. - Dva puta tijekom ishoda učenja	

	Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri uporabi noževa, ribeža, ručnog alata i strojeva. Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima radnog prostora.	Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad		Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda promatranje učenika tijekom održavanja higijene alata i strojeva za obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
	Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima Prepoznati i objasniti moguće opasnosti tijekom rukovanja alatima, strojevima i tehničkim (termičkim) uređajima.	Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad		Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda promatranje učenika tijekom identificiranja mogućih opasnosti pri rukovanju strojevima i termičkim uređajima. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	

	Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama Provesti stečeno znanje o zaštiti na radu tijekom rukovanja alatima, strojevima i tehničkim (termičkim) uređajima u proizvodno poslužnom odjelu.	Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad		Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda promatranje učenika tijekom rukovanja opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
	Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu u zadanoj situaciji.		Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad		Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda. promatranje učenika tijekom primjene zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
	Sumativno vrednovanje					Sumativno vrednovanje ➤ četiri puta tijekom provođenja skupa ishoda	

						Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomene	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU 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.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

OSNOVE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA

Nastavnik: NIKOLA NIMAC

Školska godina: 2026./2027.

Zanimanje: Tehničar za ugostiteljstvo

Razred: 1.

Načini stjecanja ishoda učenja	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10-20%	60-70%	10-20%
	20%	70%	10%
	20 SATI	70 SATI	10 SATI
Okruženje za učenje:	specijalizirana učionica i praktikum	specijalizirana učionica i praktikum	
Međupredmetne teme	Učiti kako učiti: uku A.4/5 Domena: Primjena strategija učenja i upravljanja informacijama, uku B.4/5 Domena: Upravljanje svojim učenjem uku D.4/5 Domena: Stvaranje okružja za učenje Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije; ikt A.4 Domena: Funkcionalna i odgovorna uporaba IKT-a, ikt B.4. Domena: Komunikacija i suradnja u digitalnome okružju Osobni i socijalni razvoj; osr B.4. Domena: Ja i drugi, osr C.4. Domena: Ja i društvo Poduzetništvo: pod A.4. Domena: Promišljaj poduzetnički		

CILJ 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.

ISHODI UČENJA:

- ✓ Objasniti poslužni sustav u ugostiteljskom objektu
- ✓ Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu
- ✓ Razlikovati a la carte i pansioni sustav u ugostiteljskom posluživanju
- ✓ Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića
- ✓ Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke

- ✓ Slijediti radne procese posluživanja gosta
- ✓ Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekt

ISHOD UČENJA	PODISHODI	NAČIN STJECANJA ISHODA UČENJA			NASTAVNE TEME	AKTIVNOSTI / ZADACI / VREDNOVANJE	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
	OPIS NAČINA I MJESTA STJECANJA ISHODA UČENJA	20	70	10			
		specijalizirana učionica i praktikum	specijalizirana učionica i praktikum				
1.Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu	Prepoznaje i imenuje osnovnu opremu i inventar poslužnog odjela. Razlikuje svrhu i namjenu pojedinih komada opreme i inventara. Pravilno rukuje priborom, posuđem i ostalom opremom. Održava higijenu i pravilno skladišti inventar. Primjenjuje pravila sigurnog rada pri korištenju opreme u poslužnom odjelu.	3	16	1	Namještaj Restoransko rublje Porculansko posuđe Metalno posuđe Pribor za jelo Čaše, vrčevi, bokali Mali stolni inventar Uređaji, aparati i specijalna kolica	Zadatak: Priprema i pospremanje poslužnog odjela Opis aktivnosti: Učenik/učenica samostalno ili u paru: Prepoznavanje i imenovanje – dobiva mješovitu kolekciju pribora i inventara (tanjuri, zdjele, poslužavnike, pribor za jelo, kante za led, poslužavnici, posude za umake, košarice za kruh, stolnjaci, salvete...). Treba ih pravilno identificirati i imenovati. Razlikovanje namjene – za svaki komad ukratko objasniti njegovu svrhu i pravilnu upotrebu (npr. razlika između desertne i jušne žlice). Pravilno rukovanje – demonstrirati ispravno držanje i nošenje posuda i pribora (npr. nošenje poslužavnika, polaganje pribora). Higijena i skladištenje – nakon demonstracije, učenik treba pravilno očistiti i pospremiti	Modul: Zaštita na radu Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu SIU: Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu IU: Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge SIU: Radni procesi u ugostiteljstvu IU:Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta Modul: Higijena i ekologija SIU: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu

	Ishod učenja ostvaruje se u specijaliziranoj učionici / praktikumu na način da nastavnik pokazuje cjelokupni inventar objašnjava specifičnosti i navodi karakteristike svakog pojedinog inventara. Učenici evidentiraju i skiciraju inventar u svojim bilježnicama ili fotografiraju za umetanje u vlastitu digitalnu mapu.	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	Učenik treba u bilježnici skicirati i opisati određeni inventar prema uputi nastavnika ili izraditi digitalnu mapu sa fotografijama i opisom određenog inventara.	opremu u odgovarajuće ormare/police, uz poštivanje pravila čistoće i sušenja. Siguran rad – tijekom cijele vježbe mora primijeniti pravila sigurnosti (rukovanje vrućim posuđem, staklom, izbjegavanje klizanja, pravilno podizanje tereta). Elementi vrednovanja: <table><tr><td>Element/ishod</td><td>Razina ostvarenosti</td><td>Bodovi</td></tr><tr><td>Prepoznaje i imenuje osnovnu opremu i inventar</td><td>Ne prepoznaje točno prepoznao i imenovao sve/većinu</td><td>0-10</td></tr><tr><td>Razlikuje svrhu i namjenu pojedinih komada</td><td>Ne poznaje razliku i namjenu jasno objašnjava razliku i namjenu</td><td>0-10</td></tr><tr><td>Pravilno rukuje priborom, posuđem i opremom</td><td>sigurno i vješto rukovanje</td><td>0–10</td></tr><tr><td>Održava higijenu i pravilno skladišti inventar</td><td>posuđe čisto, suho, pravilno složeno</td><td>0–10</td></tr><tr><td>Primjenjuje pravila sigurnog rada</td><td>stalno poštuje pravila (bez opasnih radnji)</td><td>0–10</td></tr></table>	Element/ishod	Razina ostvarenosti	Bodovi	Prepoznaje i imenuje osnovnu opremu i inventar	Ne prepoznaje točno prepoznao i imenovao sve/većinu	0-10	Razlikuje svrhu i namjenu pojedinih komada	Ne poznaje razliku i namjenu jasno objašnjava razliku i namjenu	0-10	Pravilno rukuje priborom, posuđem i opremom	sigurno i vješto rukovanje	0–10	Održava higijenu i pravilno skladišti inventar	posuđe čisto, suho, pravilno složeno	0–10	Primjenjuje pravila sigurnog rada	stalno poštuje pravila (bez opasnih radnji)	0–10	IU: Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije
Element/ishod	Razina ostvarenosti	Bodovi																						
Prepoznaje i imenuje osnovnu opremu i inventar	Ne prepoznaje točno prepoznao i imenovao sve/većinu	0-10																						
Razlikuje svrhu i namjenu pojedinih komada	Ne poznaje razliku i namjenu jasno objašnjava razliku i namjenu	0-10																						
Pravilno rukuje priborom, posuđem i opremom	sigurno i vješto rukovanje	0–10																						
Održava higijenu i pravilno skladišti inventar	posuđe čisto, suho, pravilno složeno	0–10																						
Primjenjuje pravila sigurnog rada	stalno poštuje pravila (bez opasnih radnji)	0–10																						

						Ukupno bodova: 50 Ocjena se formira prema postotku (npr. 45–50 = odličan, 40–44 = vrlo dobar, 30–39 = dobar, 20–29 = dovoljan, <20 = nedovoljan). Vrijeme: oko 30–40 minuta.Materijal: set osnovnog pribora i inventara poslužnog odjela.Moguće je uključiti kratku usmenu provjeru (npr. pitanja o sigurnosti i higijeni) uz praktični dio.	
2. Objasniti poslužni sustav u ugostiteljskom objektu	Opisati organizaciju rada konobara u restoranu Nabrojiti ti sustava razvrstavanja osoblja u restoranima	1	2	1	Organizacija rada konobara u restoranu	Zadatak: Naziv zadatka: „Kako je organiziran rad konobara i osoblja u restoranu“ Opis aktivnosti (kombinacija pisanog i usmenog): 1. Pisani dio (10–15 min) Učenik/učenica ukratko opiše organizaciju rada konobara u restoranu: glavne faze rada (priprema, usluga, završne aktivnosti) te hijerarhijsku strukturu (šef sale, chef de rang, commis de rang, sommelier...). Navedi najmanje tri sustava razvrstavanja osoblja (npr. po hijerarhiji – francuski sustav, po sektorima/rangovima, po funkciji, po vrsti usluge). 2. Usmeni dio (5 min) Učenik/učenica dobiva kratki scenarij (npr. „veliki hotelski restoran s banketnim dvoranama“) i objašnjava kako bi organizirao	Modul: Zaštita na radu Organizacija rada u ugostiteljstvu SIU: Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu IU: Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge
	Ishod učenja stječe se u praktikumu ug.posluživanja. Nastavnik opisuje poslužne sustave. Nakon opisivanja nastavnika učenik iz dostupne	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	Učenik iz zadanih matreijala proučava različite poslužne sustave i iste bilježi u svoju radnu mapu			

	literature proučava i razlikuje različite poslužne sustave.			tako da ih opisuje ili lijepi određene slike istih.	rad konobara i koji bi sustav razvrstavanja osoblja primijenio, uz kratko obrazloženje. Elementi vrednovanja: <table><tr><th>Element/ishod</th><th>Opis očekivanja</th><th>Bodovi</th></tr><tr><td>Opis organizacije rada konobara</td><td>Jasno opisuje pripremu, uslugu, završne aktivnosti i uloge osoblja.</td><td>0–10</td></tr><tr><td>Poznavanje hijerarhije i funkcija (šef sale itd.)</td><td>Navodi ključne uloge i odgovornosti.</td><td>0–5</td></tr><tr><td>Navođenje sustava razvrstavanja osoblja (min. 3)</td><td>Točno i cjelovito nabrojani i kratko objašnjeni.</td><td>0–10</td></tr><tr><td>Primjena znanja na zadani scenarij</td><td>Logično predložen sustav i obrazloženje.</td><td>0–10</td></tr><tr><td>Jasnoća i stručnost izlaganja (pisano i usmeno)</td><td>Jezik stručan, strukturiran, bez većih pogrešaka.</td><td>0–5</td></tr></table> Ukupno bodova: 40 • 36–40 = odličan • 31–35 = vrlo dobar • 24–30 = dobar • 20–23 = dovoljan • <20 = nedovoljan	Element/ishod	Opis očekivanja	Bodovi	Opis organizacije rada konobara	Jasno opisuje pripremu, uslugu, završne aktivnosti i uloge osoblja.	0–10	Poznavanje hijerarhije i funkcija (šef sale itd.)	Navodi ključne uloge i odgovornosti.	0–5	Navođenje sustava razvrstavanja osoblja (min. 3)	Točno i cjelovito nabrojani i kratko objašnjeni.	0–10	Primjena znanja na zadani scenarij	Logično predložen sustav i obrazloženje.	0–10	Jasnoća i stručnost izlaganja (pisano i usmeno)	Jezik stručan, strukturiran, bez većih pogrešaka.	0–5	
Element/ishod	Opis očekivanja	Bodovi																						
Opis organizacije rada konobara	Jasno opisuje pripremu, uslugu, završne aktivnosti i uloge osoblja.	0–10																						
Poznavanje hijerarhije i funkcija (šef sale itd.)	Navodi ključne uloge i odgovornosti.	0–5																						
Navođenje sustava razvrstavanja osoblja (min. 3)	Točno i cjelovito nabrojani i kratko objašnjeni.	0–10																						
Primjena znanja na zadani scenarij	Logično predložen sustav i obrazloženje.	0–10																						
Jasnoća i stručnost izlaganja (pisano i usmeno)	Jezik stručan, strukturiran, bez većih pogrešaka.	0–5																						

3.Razlikovati a la carte i pansionski sustav u ugostiteljskom posluživanju	Objašnjava značenje pojma à la carte. Objašnjava značenje pojma pansionski sustav. Uspoređuje glavne značajke oba sustava (ponuda, način naručivanja, cijena, fleksibilnost) Navodi primjere ugostiteljskih objekata u kojima se primjenjuje à la carte i pansionski sustav. Prepoznaje prednosti i nedostatke oba sustava za gosta i za ugostitelja.	2	3	1	Sustav poslovanja za prolazne goste Pansionski sustav poslovanja	Zadatak: Usporedba à la carte i pansionskog sustava – u tablici ili kratkom izlaganju navesti najmanje tri razlike (npr. jelovnik, način naplate, brzina posluživanja, fleksibilnost izbora). Primjena u stvarnom primjeru – učenik dobiva kratak scenarij (npr. „hotel s doručkom, ručkom i večerom za grupu turista“) i mora odabrati i obrazložiti koji sustav posluživanja bi bio najprimjereniji i zašto. Elementi vrednovanja: <table><tr><td>Element/ishod</td><td>Razina ostvarenosti</td><td>Bodovi</td></tr><tr><td>Razlikuje à la carte i pansionski sustav (najmanje 3 razlike)</td><td>jasna i točna usporedba / djelomična / netočna</td><td>0–20</td></tr><tr><td>Primjena u zadanom scenariju – opravdava izbor sustava</td><td>logično i argumentirano / djelomično / neargumentirano</td><td>0–20</td></tr><tr><td>Jasnoća i stručnost izlaganja (usmeno ili pisano)</td><td>vrlo jasno / dovoljno jasno / nejasno</td><td>0–5</td></tr></table> Ukupno bodova: 45 • 40–45 = odličan • 35–39 = vrlo dobar • 25–34 = dobar • 20–24 = dovoljan • <20 = nedovoljan	Element/ishod	Razina ostvarenosti	Bodovi	Razlikuje à la carte i pansionski sustav (najmanje 3 razlike)	jasna i točna usporedba / djelomična / netočna	0–20	Primjena u zadanom scenariju – opravdava izbor sustava	logično i argumentirano / djelomično / neargumentirano	0–20	Jasnoća i stručnost izlaganja (usmeno ili pisano)	vrlo jasno / dovoljno jasno / nejasno	0–5	Modul: Zaštita na radu Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu SIU: Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu IU: Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge
Element/ishod	Razina ostvarenosti	Bodovi																	
Razlikuje à la carte i pansionski sustav (najmanje 3 razlike)	jasna i točna usporedba / djelomična / netočna	0–20																	
Primjena u zadanom scenariju – opravdava izbor sustava	logično i argumentirano / djelomično / neargumentirano	0–20																	
Jasnoća i stručnost izlaganja (usmeno ili pisano)	vrlo jasno / dovoljno jasno / nejasno	0–5																	
	Ishod učenja stječe se u praktikumu ug.posluživanja. Nastavnik održava kratko uvodno predavanje s demonstracijom na jasnom	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	Učenik izrađuje prezentaciju u kojoj jasno opisuje prednosti i mane sustava poslovanja.															

	primjeru restorana/ hotela objašnjava sustav poslovanja za prolazne goste i pansionski sustav. Učenici aktivno sudjeluju, bilježe i postavljaju pitanja. Usporedno izrađuju tablicu s najmanje tri jasne razlike između sustava.						
4. Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića	Nabraja osnovne vrste obroka (doručak, ručak, večera, međuobroci). Razlikuje obilježja pojedinih obroka prema vremenu posluživanja i sastavu jela. Opisuje sredstva ponude jela i pića (jelovnik, vinska karta, karta pića, dnevna ponuda). Razlikuje vrste jelovnika prema obliku ponude (à la carte, dnevni meni, pansionski jelovnik).	3	2	1	Podjela obroka u ugostiteljstvu Dnevni obroci Sredstva ponude jela i pića i napitaka	Zadatak: Učenik nabroji osnovne obroke, navede barem jedno obilježje svakog obroka (vrijeme i tipična jela), imenom navede tri sredstva ponude jela i pića te prepozna i imenuje tri vrste jelovnika i poveže ih s primjerom obroka (npr. doručak – pansionski jelovnik). Elementi vrednovanja: Element provjere Da Ne Točno nabrojene osnovne vrste obroka Ispravno opisano barem jedno obilježje za svaki obrok Točno navedena 3 sredstva ponude jela i pića Ispravno razlikovane vrste jelovnika i povezane s obrokom Ako su svi elementi Da, ishod je u potpunosti ostvaren.	Modul: Zaštita na radu Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu SIU: Radni procesi u ugostiteljstvu IU: Koristiti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom odjelu IU: Objasniti važnost i ulogu receptata u izradi jela, pića i napitaka

	Povezuje vrste obroka sa sredstvima ponude jela i pića.						
	Ishod učenja stječe se u specijaliziranoj učionici / praktikumu ug. posluživanja nastavnik prezentira primjere jelovnika i karti pića. Učenici promatraju, bilježe i u paru raspravljaju o vrstama obroka i primjenjuju znanje na primjerima jelovnika.	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	Izradi kratku tablicu u kojoj: U prvi stupac upišeš vrste obroka, u drugi obilježja (vrijeme, tipična jela), u treći najprikladnije sredstvo ponude (jelovnik/karta pića).			
5. Obaviti pripreme i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke	Opisuje osnovne pripreme radove prije posluživanja dnevnih obroka (čišćenje, postavljanje stolova, priprema inventara). Demonstrira pravilno postavljanje stolova i raspored inventara prema standardima. Provjerava ispravnost i čistoću posuđa,	5	17	1	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici, blagovaonici i točionici pića Doček prihvata i smještaj gostiju Prodajni razgovor i primanje narudžbe Boniranje primljene narudžbe	Zadatak: Učenik/ca u zadanom vremenu: Nabroji osnovne pripreme radove prije posluživanja, praktično postavi stol prema standardima (stolnjak, pribor, čaše), provjeri i pokaže ispravnost/čistoću posuđa i pribora, primijeni higijenske i sigurnosne mjere tijekom rada te na kraju skine stolnjak, očisti i pravilno pospremi pribor i inventar. Elementi vrednovanja: Element provjere: Da Ne Točno nabrojani pripremni radovi Stol pravilno postavljen i inventar ispravno raspoređen	Modul: Zaštita na radu Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu SIU: Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu IU: Objasniti elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta SIU:

	pribora i opreme prije posluživanja. Primjenjuje higijenske i sigurnosne mjere pri pripremi poslužnog odjela. Navodi i obavlja završne radove nakon posluživanja obroka (skidanje stolnjaka, pranje i spremanje pribora i inventara). Pridržava se pravila organizacije i urednosti poslužnog prostora nakon završenog rada.				Naplaćivanje narudžbe Ispracaj gostiju Obračun i predaja utška	Posuđe i pribor provjereni i čisti Poštivanje higijenskih i sigurnosnih mjera Završni radovi izvedeni prema pravilima, prostor uredan Ako su svi elementi Da, ishod je u potpunosti ostvaren.	Radni procesi u ugostiteljstvu Objasniti važnost im ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka Modul: Higijena i ekologija SIU: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu IU: Održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije
	Ishod učenja ostvaruje se u specijaliziranoj učionici / praktikumu ug. posluživanja ili u hotelu/restoranu kod poslodavca i/ili u sklopu neke manifestacije tako da nastavnik demonstrira cijeli proces: pripreme radove, postavljanje stola, provjeru inventara,	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	Napiši kratke upute (oko pola stranice) za novog konobara u kojima opisuješ: Redoslijed pripremnih radova prije posluživanja. Ključne higijenske i			

	higijenske mjere i završne radove. Učenici prvo promatraju, zatim u paru ili pojedinačno ponavljaju postupke uz povratnu informaciju nastavnika.			sigurnosne mjere. Završne radove i pravila održavanja urednosti poslužnog prostora.			
6.Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta	Navodi osnovna pravila posluživanja gosta (redoslijed, strana posluživanja, ophođenje). Razlikuje pravila posluživanja jela i pravila posluživanja pića. Demonstrira pravilno posluživanje gosta prema standardima ugostiteljske struke. Primjenjuje pravila bontona i profesionalne komunikacije s gostom. Prilagođava posluživanje prema vrsti usluge (à la carte,	3	15	2	Osnovna pravila posluživanja Pravila/ prednosti posluživanja u društvu Komunikacija u restoranu/ hotelu	Zadatak: Učenik/ca: Usmeno nabroji osnovna pravila posluživanja (redoslijed, strana posluživanja, ophođenje). Ukratko navede razliku između posluživanja jela i pića. Praktično posluži gosta (nastavnik ili kolega) prema standardima struke, uključujući bonton i komunikaciju, te prilagodi način posluživanja zadanoj vrsti usluge	Modul: Zaštita na radu Modul: Komunikacija u ugostiteljstvu SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu IU: Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji Modul: Higijena i ekologija SIU: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu IU: Primijeniti sanitarno
					Razina ostvarenosti Izvrсна razina (5)	Pokazatelji uspješnosti (što učenik pokazuje) • Točno i samostalno navodi i primjenjuje sva osnovna pravila posluživanja. • Jasno razlikuje	Opis učeničkog postignuća Učenik samostalno i profesionalno posluži gosta u skladu s pravilima struke i bontona;

	pansionski, banket). Ispavlja pogreške u posluživanja gosta.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

						• Uz pomoć nastavnika primjenjuje osnovna pravila posluživanja. • Prepoznaje osnovne razlike između posluživanja jela i pića. • Komunikacija s gostom je pristojna, ali nesigurna. • Pogreške u posluživanja prepoznaje tek uz poticaj. • Nejasno navodi osnovna pravila posluživanja. • Često griješi pri razlikovanju posluživanja jela i pića. • Komunikacija i ponašanje nisu u skladu s profesionalnim bontonom. • Ne uočava niti ne ispravlja pogreške bez pomoći. • Ne poznaje osnovna pravila posluživanja. • Ne razlikuje posluživanje jela i pića. • Ne poštuje	Zadovoljavajuća razina (3) Djelomično ostvarena razina (2) Nedovoljna razina (1)	Učenik primjenjuje osnovna pravila posluživanja, no potrebna mu je podrška i korekcija u radu. Učenik pokazuje djelomično razumijevanje i primjenu pravila posluživanja; potreban mu je stalni nadzor i usmjeravanje. Učenik ne pokazuje razumijevanje ni primjenu pravila posluživanja gosta.
--	--	--	--	--	--	---	---	---

						osnovna pravila bontona i profesionalnog ponašanja. • Ne može samostalno izvesti zadatak ni uz pomoć.	
7. Slijediti radne procese posluživanja gosta	Prepoznaje i opisuje osnovne faze radnog procesa posluživanja gosta (prijem, naručivanje, posluživanje, naplata, ispraćaj). Pravilno dočekuje gosta i zauzima profesionalan stav u komunikaciji. Prima i bilježi narudžbu koristeći odgovarajuća sredstva i tehniku. Poslužuje jela i pića prema propisanim pravilima i redoslijedu. Sudjeluje u naplati i završnim postupcima usluge gosta. Primjenjuje načela	3	15	3	Posluživanje zajztraka Posluživanje ručka Posluživanje večere Pospremanje stolova Razgovor s gostom o pruženoj usluzi	Zadatak: Učenik će usmeno nabrojiti osnovne faze radnog procesa (prijem, naručivanje, posluživanje, naplata, ispraćaj). Demonstrira doček gosta i profesionalnu komunikaciju . Praktično primiti i zabilježiti narudžbu, posluži jela i pića prema standardu te sudjeluje u naplati. Tijekom cijelog procesa primjenjuje bonton, diskretnost i profesionalno ponašanje. Elementi vrednovanja: Element provjere Da Ne Točno nabrojane osnovne faze radnog procesa Profesionalan doček i komunikacija s gostom Pravilno primanje i bilježenje narudžbe Posluživanje jela i pića prema propisanim pravilima Sudjelovanje u naplati i završnim postupcima Primjena bontona, diskretnosti i profesionalnog ponašanja Ako su svi elementi Da, ishod je u potpunosti ostvaren.	Modul: Zaštita na radu Modul: Komunikacija u ugostiteljstvu SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu IU: Primijeniti pravila poslovne komunikacije IU: Francuski jezik struke/neposredno okruženje 2 IU: Sudjelovati u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom vođenom razgovoru Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu

	ljubaznosti, diskretnosti i profesionalnog ponašanja tijekom cijelog procesa.						SIU: Radni procesi u ugostiteljstvu IU: Primijeniti elemente radnog procesa u proizvodno poslužnom odjelu SIU: Radni procesi u ugostiteljstvu IU: Objasniti suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta Modul: Procesi obrade namirnica SIU: Primjena svojstava namirnica pri obradi IU: Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla IU: Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla
	Ishod učenja stječe se u praktikumu u praktikumu ug.posluživanja nastavnik demonstrira sve faze usluge gosta i pravilnu komunikaciju Učenici vježbaju u paru ili grupi, izmjenjuju uloge gosta i konobara te primjenjuju stečeno znanje kroz simulaciju cijelog procesa.	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	specijalizirana učionica / praktikum kuharstva	Napiši kratki opis (pola stranice) u kojem: Nabroji i ukratko objasni osnovne faze radnog procesa . Opiši kako bi profesionalno dočekao gosta i zabilježio narudžbu u zadanom scenariju (npr. doručak u hotelu, ručak u restoranu à la carte). Navedi jednu situaciju u kojoj primjenjuješ bonton i profesionalnu komunikaciju.			

Prilagodba za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama minimalna razina ostvarenosti primjeri za darovite	Učenik uz podršku razlikuje osnovne vrste ugostiteljskih objekata i usluga. Upoznaje osnovni pribor, posuđe i inventar te ga pravilno koristi uz nadzor. Uz pomoć nastavnika izvodi jednostavne radnje posluživanja (npr. postavljanje stola, posluživanje pića). Primjenjuje osnovna pravila osobne urednosti i higijene u radu s gostima. Komunicira s gostom na jednostavan i pristojan način uz potporu nastavnika ili vršnjaka. Samostalno i učinkovito organizira pripremu posluživanja prema različitim vrstama usluga. Demonstrira više razine komunikacijskih i prezentacijskih vještina u kontaktu s gostima. Predlaže inovativne načine postavljanja stolova ili kombiniranja pića i jela. Sudjeluje u simulacijama stvarnih situacija posluživanja (npr. tematske večere, natjecanja). Preuzima ulogu mentora u skupnom radu i pomaže drugima u svladavanju složenijih zadataka.
--	--

ELEMENTI VREDNOVANJA

ISHOD UČENJA	ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	NAČIN VREDNOVANJA
1. Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu	☐ Prepoznavanje i imenovanje opreme/inventara ☐ Objašnjenje svrhe i namjene ☐ Pravilno rukovanje priborom i opremom ☐ Održavanje higijene i pravilno skladištenje ☐ Primjena pravila sigurnog rada	0–10 bodova za svaki element (ukupno 50) 45–50 = odličan; 40–44 = vrlo dobar; 30–39 = dobar; 20–29 = dovoljan; <20 = nedovoljan	Praktična vježba u praktikumu (prepoznavanje, rukovanje, čišćenje i skladištenje inventara) Kratka usmena provjera sigurnosnih i higijenskih pravila.
2. Objasniti poslužni sustav u ugostiteljskom objektu	☐ Opis organizacije rada konobara ☐ Poznavanje hijerarhije i funkcija osoblja ☐ Navođenje najmanje 3 sustava razvrstavanja osoblja	Bodovi po elementima: 0–10 / 0–5 (ukupno 40) 36–40 = odličan; 31–35 = vrlo dobar; 24–30 = dobar; 20–23 = dovoljan; <20 = nedovoljan	Pisani rad (kratki opis) + usmeno izlaganje ili mini prezentacija.

	☐ Primjena znanja na zadani scenarij ☐ Jasnoća i stručnost izlaganja (pisano i usmeno)		
3. Razlikovati à la carte i pansioni sustav u ugostiteljskom posluživanju	☐ Jasna i točna usporedba najmanje 3 razlike ☐ Primjena u zadanom scenariju i opravdanje izbora sustava ☐ Jasnoća i stručnost izlaganja	0–20 + 0–20 + 0–5 bodova (ukupno 45) 40–45 = odličan; 35–39 = vrlo dobar; 25–34 = dobar; 20–24 = dovoljan; <20 = nedovoljan	Izrada tablice ili pisana usporedba Usmeno izlaganje ili prezentacija s primjerom.
4. Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića	☐ Točno nabrojene osnovne vrste obroka ☐ Za svaki obrok navedeno barem jedno obilježje ☐ Točno navedena 3 sredstva ponude jela i pića ☐ Ispravno razlikovane vrste jelovnika i povezane s obrokom	Svaki element provjere označava se Da/Ne Ishod je u potpunosti ostvaren samo ako su svi elementi „Da“.	Pisana kratka tablica ili radni list Usmena provjera osnovnih pojmova.
5. Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke	☐ Točno nabrojeni pripremni radovi ☐ Stol pravilno postavljen i inventar ispravno raspoređen ☐ Posuđe i pribor provjereni i čisti ☐ Poštivanje higijenskih i sigurnosnih mjera	Svaki element Da/Ne; potpuna ostvarenost ako su svi „Da“.	Praktična demonstracija u praktikumu (postavljanje stola, provjera inventara, završni radovi).

	☐ Završni radovi izvedeni prema pravilima, prostor uredan		
6. Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu	☐ Točno navedena osnovna pravila posluživanja ☐ Jasno razlikovanje pravila posluživanja jela i pića ☐ Pravilna demonstracija posluživanja gosta ☐ Primjena bontona i profesionalne komunikacije ☐ Prilagodba posluživanja vrsti usluge ☐ Uočavanje i ispravljanje pogreške	Razina ostvarenosti Pokazatelji uspješnosti (što učenik pokazuje) • Točno i samostalno navodi i primjenjuje sva osnovna pravila posluživanja. • Jasno razlikuje pravila posluživanja jela i pića te ih pravilno primjenjuje u različitim situacijama. • Demonstrira visoku razinu profesionalnosti i bontona u ophođenju s gostom. • Prilagođava način posluživanja vrsti usluge bez pogrešaka. • Samostalno uočava i odmah ispravlja eventualne propuste. • Uglavnom točno primjenjuje Opis učeničkog postignuća Učenik samostalno i profesionalno posluži gosta u skladu s pravilima struke i bontona; pokazuje inicijativu, sigurnost i spremnost na prilagodbu. Učenik većinom točno i Izvrсна razina (5) Dobra razina (4)	Praktična vježba posluživanja gosta (simulacija) Kratko usmeno objašnjenje razlika posluživanja jela/pića.

		pravila posluživanja. • Djelomično razlikuje pravila posluživanja jela i pića. • Prikladno komunicira s gostom i poštuje bonton. • Uočava pogreške uz poticaj nastavnika i ispravlja ih. • Uz pomoć nastavnika primjenjuje osnovna pravila posluživanja. • Prepoznaje osnovne razlike između posluživanja jela i pića. • Komunikacija s gostom je pristojna, ali nesigurna. • Pogreške u posluživanja prepoznaje tek uz poticaj. • Nejasno navodi osnovna pravila posluživanja. • Često griješi pri razlikovanju posluživanja jela i pića.	pristojno posluži gosta, uz manje pogreške ili potrebu za povremenim podsjetnikom. Učenik primjenjuje osnovna pravila posluživanja, no potrebna mu je podrška i korekcija u radu. Učenik pokazuje djelomično razumijevanje i primjenu pravila posluživanja; potreban mu
	Zadovoljavajuća razina (3)		
	Djelomično ostvarena razina (2)		

		Nedovoljna razina (1) • Komunikacija je stalni i ponašanje nisu nadzor i u skladu s usmjeravanje. profesionalnim bontonom. • Ne uočava niti ne ispravlja pogreške bez pomoći. • Ne poznaje osnovna pravila posluživanja. • Ne razlikuje posluživanje jela i pića. • Ne poštuje osnovna pravila bontona i profesionalnog ponašanja. • Ne može samostalno izvesti zadatak ni uz pomoć. Učenik ne pokazuje razumijevanje ni primjenu pravila posluživanja gosta.	
7. Slijediti radne procese posluživanja gosta	☐ Točno nabrojane faze radnog procesa ☐ Profesionalan doček i komunikacija s gostom ☐ Pravilno primanje i bilježenje narudžbe ☐ Posluživanje jela i pića prema propisanim pravilima ☐ Sudjelovanje u naplati i završnim postupcima ☐ Primjena bontona, diskretnosti i profesionalnog ponašanja	Svaki element Da/Ne; potpuna ostvarenost ako su svi „Da“.	Praktična simulacija cijelog procesa u praktikumu Usmena provjera tijekom izvođenja.

--	--	--	--

KONOBAR- 1. razred

ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Konobar
Razred/Razina:	1.E
Modul:	Zaštita na radu
Nastavnik/ca/ci:	Nikola Knežić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Zaštita na radu	1	18	4	3	Nikola Knežić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Zaštita na radu

Siu1:	Zaštita na radu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	25	18	4	3

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Zaštita na radu	1 Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija	Samostalni rad	Izvori opasnosti na radu Zaštitna odjeća i obuća		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.
2. – 21.	Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka Primijeniti pravila zaštite na radu Primijeniti postupke sprječavanja ozljede Pravilno postupiti u slučaju požara						
22.	Sumativno vrednovanje						
						Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda modula kroz provođenje standardiziranog ispita Zaštite na radu.	

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, UL. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Konobar
Razred/Razina:	1.
Modul:	Komunikacija u ugostiteljstvu
Nastavnik/ca/ci:	Sanja Mendošić; Vesna Kljaić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Komunikacija u ugostiteljstvu					Vesna Kljaić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC
SIU2	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu					Vesna Kljaić	B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA
SIU3	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem					Vesna Kljaić	D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU4	Neposredno okruženje	2	10	25		Sanja Mendošić	
SIU 5	Aktivnosti u svakodnevi	2	10	25		Sanja Mendošić	

CILJ / SVRHA UČENJA PREDMETA:

Cilj modula je poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine učenika kroz upoznavanje učenika s pravilima poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu i njegovim pozitivnim utjecajem na unapređenje odnosa s gostima, kolegama i poslovnim suradnicima. Ukazati učenicima kako poslovni bonton utječe na zadovoljstvo gostiju i zaposlenika te povećanje razine profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama te osposobiti učenike za komunikaciju na stranom jeziku služeći se adekvatnom stručnom terminologijom.

SIU 1: Komunikacija u ugostiteljstvu, 1CSVET

	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:			10

- Objasniti pojam komunikacije i komunikacijskog procesa
- Primijeniti odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom
- Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika na zadanom primjeru
- Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju na zadanom primjeru

SIU 2: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET				
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:				10
	- Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi - Primijeniti pravila poslovne komunikacije u nepredviđenoj situaciji - Primijeniti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama - Primijeniti pravila ponašanja u specifičnoj prigodi - Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji			
SIU3	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem, 1CSVET			
		VPUP	UTR	SAU
	Planirani broj sati:			10
	-Objasniti elemente ugovora o učenju temeljenom na radu i ugovora o radu - Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju - Izraditi dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja - Povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta - Primijeniti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima			
	Povezanost modula s <u>medupredmetnim temama</u> (ako je primjenjivo): 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. Zdravlje Zdr B.5.1.A Zdr B.5.2.A 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. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.3., ikt B.4.3., ikt C.4.3., ikt C.4.4.			

Komunikacija u ugostiteljstvu

Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu

Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem

RAZRE D	MODUL	SIU	NASTAVNE TEME	ISHODI	AKTIVNOST
1.E	KOMUNIKAC IJA U UGOSTITELJ STVU	SIU 1 KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU	Komunikacija i komunikacijski proces Komunikacijski alati	Objasniti pojam komunikacije i komunikacijskog procesa	Analiza zadanih situacija i prepoznavanje komunikacijskih prepreka (Rad u paru, igra uloga)
				Primijeniti odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom	Odabir odgovarajućeg načina komunikacije za zadane situacije. ☐ Igra uloga: komunikacija s gostom, kolegom i nadređenim ☐ Simulacija telefonskog razgovora s gostom.
				Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika na zadanom primjeru	☐ Promatranje fotografija i videozapisa te prepoznavanje neverbalnih znakova. ☐ Igra pantomime: izražavanje raspoloženja i poruka bez riječi. ☐ Rad u paru: izvođenje i prepoznavanje različitih oblika govora tijela. ☐ Igra uloga: prepoznavanje reakcija gosta na temelju neverbalne komunikacije.
				Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju na zadanom primjeru	Rasprava o primjerima dobre i loše komunikacije u ugostiteljskom objektu. Analiza zadanih situacija iz ugostit. i određivanje modela komunikacije.
		SIU 2 POSLOVNI BONTON		Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi	Rasprava o pravilnom i nepravilnom odijevanju u ugostiteljstvu.

			Pravila ponašanja i (poslovnog) odijevanja u različitim prigodama Bonton Komunikacija Kulturološke razlike u komunikaciji		☐ Analiza fotografija različitih načina odijevanja i odabir primjerenog odijevanja za prigodu. ☐ Rad u skupinama: razvrstavanje odjevnih kombinacija prema prigodi. ☐ Igra uloga: odabir odjeće za radno mjesto konobara u različitim situacijama.
				Primijeniti pravila poslovne komunikacije u nepredviđenoj situaciji	☐ Igra uloga: rješavanje neugodnih i nepredviđenih situacija s gostom. ☐ Simulacija prigovora gosta i pronalaženje primjerenog načina odgovora. ☐ Rad u paru: osmišljavanje i izvođenje situacija iz ugostiteljstva. ☐ Analiza ponuđenih rješenja i odabir najprimjerenijeg načina komunikacije.
				Primijeniti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama	☐ Rad u skupinama: istraživanje pravila ponašanja i komunikacije u odabranim kulturama. ☐ Izrada kratkog plakata/prezentacije o kulturnim razlikama u komunikaciji. ☐ Igra uloga: komunikacija s gostima različitih kulturnih pripadnosti. ☐ Analiza primjera poželjnog i nepoželjnog ponašanja prema gostima iz različitih kultura.
				Primijeniti pravila ponašanja u specifičnoj prigodi	☐ Igra uloga: ponašanje konobara na različitim vrstama događanja. ☐ Simulacija poslovnog ručka, svečane večere ili prijema gostiju. ☐ Rad u skupinama: osmišljavanje pravila ponašanja za zadanu prigodu. ☐ Analiza situacija i prepoznavanje primjerenog i neprimjerenog ponašanja.
		SIU 3 KOMUNIKACIJA U VEZI SA ZAPOŠLJAVANJEM	Seleksijski postupak pri zapošljavanju Dokumentacija prijave za posao Poslovna etika Poslovni bonton	Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji	☐ Analiza primjera svakodnevne komunikacije i prepoznavanje njezinih elemenata. ☐ Rad u paru: izvođenje kratkih komunikacijskih situacija iz svakodnevnog života. ☐ Rad u skupinama: izrada sheme komunikacijskog procesa. ☐ Analiza primjera uspješne i neuspješne komunikacije.

				Objasniti elemente ugovora o učenju temeljenom na radu i ugovora o radu	☐ Rad u skupinama: pregled i analiza primjera ugovora. ☐ Pronalaženje i označavanje osnovnih elemenata ugovora. ☐ Usporedba ugovora o učenju temeljenom na radu i ugovora o radu. ☐ Rješavanje zadataka na temelju zadanih primjera ugovora.
				Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju	☐ Slaganje faza selekcijskog postupka pravilnim redoslijedom. ☐ Simulacija razgovora za posao kroz igru uloga. ☐ Analiza oglasa za posao i određivanje mogućih faza selekcije. ☐ Rad u skupinama: osmišljavanje selekcijskog postupka za radno mjesto konobara.
				Izraditi dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja	☐ Analiza primjera životopisa i zamolbe za posao. ☐ Izrada vlastitog životopisa prema zadanom predlošku. ☐ Pisanje zamolbe za posao za radno mjesto konobara. ☐ Simulacija prijave na oglašeno radno mjesto uz pripremu potrebne dokumentacije..
				Povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta	☐ Analiza primjera etičnog i neetičnog ponašanja na radnom mjestu. ☐ Rad u skupinama: izdvajanje pravila ponašanja iz primjera etičkog kodeksa. ☐ Rasprava o odgovornosti, poštenju, povjerljivosti i profesionalnosti na radnom mjestu. ☐ Rješavanje problemskih situacija povezanih s poslovnom etikom.
				Primijeniti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima	☐ Igra uloga: komunikacija konobara sa suradnikom i nadređenom osobom. ☐ Simulacija svakodnevnih situacija na radnom mjestu. ☐ Vježba pravilnog pozdravljanja, oslovljavanja, predstavljanja i obraćanja.

					☐ Analiza primjera primjerenog i neprimjerenog ponašanja u komunik.
--	--	--	--	--	--

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadatka na individualnoj razini te daje detaljne upute za rješavanje zadatka s obzirom na vrstu poteškoće (povećani font, produženo vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjava rješavanje zadatka, vizualni materijal...). Nastavnik grupira učenike u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu ali uključuju i učenike s teškoćama dodatno im pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. Darovitim učenicima nastavnik daje dodatni radni materijal.
--	--

Neposredno okruženje

Siu4:	Neposredno okruženje			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35		35	5

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Odrediti osnovnu poruku u vrlo kratkim i jednostavnim tekstovima i interakciji, sudjelovati u jednostavnom pozdravljanju i predstavljanju. Učenik razumije i primjenjuje osnovne izraze za predstavljanje sebe, škole i zanimanja, daje i traži osnovne osobne podatke.				Begrüßung und Vorstellung; persönliche Daten; Schule und Beruf; Zahlen; Länder und Sprachen.	Modelirani dijalozi i jezične strukture; simulacija razgovora učenik-gost/kolega; kratko predstavljanje . Formativno: usmena povratna informacija. Sumativno: kratki usmeni zadatak.	Hrvatski jezik
Listopad	Učenik opisuje svoje neposredno okruženje				Im Hotel/Im Restaurant; Räume	Vokabular uz slike i tlocrt objekta; obilazak/virtualni prikaz restorana i	Osnove ugostiteljskog posluživanja Informatika

	te prepoznaje i imenuje osobe, prostorije, opremu i predmete u ugostiteljskom objektu.				und Einrichtungen; Möbel und Geräte; Personen im Betrieb.	imenovanje prostora ;Izrada mini-plana restorana. Formativno: radni listopad Sumativno: opis prostora.	
Studeni	Učenik postavlja i odgovara na jednostavna pitanja o neposrednom okruženju te razumije kratke upute i obavijesti.				W-Fragen; sein/haben; Präsens: Artikel; einfache Präpositionen; Arbeitsanweisungen	Jezične vježbe i slušanje. Situacije „Wo ist...?Was ist das?“, jednostavne radne upute. Kartice pitanje-odgovor. Formativno: praćenje Sumativno: provjera razumijevanja i kratki dijalog.	Poznavanje robe Osnove ugostiteljskog posluživanja
Prosinac	Učenik opisuje osobe i predmete jednostavnim rečenicama te primjenjuje osnovne jezične obrasce u profesionalnom kontekstu.				Personen und Eigenschaften; Farben; Gegenstände; Possessivartikel; Adjektive	Opis fotografija i predmeta. Opis kolega, gosta i inventara, kratki pisani opis. Formativno: ispravak uz povratnu informaciju. Sumativno: pisani opis.	Poznavanja robe Osnove ugostiteljskog posluživanja
Siječanj	Učenik povezuje vokabular i jezične strukture SIU-a u kratkim usmenim i pisanim komunikacijskim situacijama.				Wiederholung; Kommunikation im Betrieb; Dialoge und kurze Mitteilungen	Sistematizacija i ponavljanje. Cjelovite situacije u restoranu- predstavljanje, pitanje, traženje informacije. Formativno: rubrika za samovrednovanje Sumativno: usmeni/pisani mini test.	Osnove ugostiteljskog posluživanja
Veljača							
Ožujak							
Travanj							
Svibanj							
Lipanj							
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Aktivnosti u svakodnevici

Siu5:	Aktivnosti u svakodnevici			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	10	25	

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan							
Listopad							
Studen							
Prosinac							
Siječanj							
Veljača	Učenik govorio svakodnevnim aktivnostima, radnom danu i obavezama te razumije kratke opise svakodnevnice.				Mein Alltag; Tagesablauf; Uhrzeit; Wochentage; Präsens	Vokabular i model rečenica; opis radnog dana konobara i smjena. Izrada vlastitog dnevnog rasporeda. Formativno: usmeno praćenje Sumativno: kratko izlaganje	Organizacija rada Primjenjena matematika
Ožujak	Učenik dogovara vrijeme i mjesto, postavlja pitanja o svakodnevnim aktivnostima te daje jednostavne informacije.				Termine und Verabredungen; Uhrzeit; Datum; Wie oft?; Modalverben können/müssen	Slušanje i jezične vježbe, dogovor smjene, pauze i susreta. Izrada rasporeda. Formativno: korekcija dijaloga Sumativno: role - play	Osnove ugostiteljskog posluživanja
Travanj	Učenik izražava što voli/ne voli, govori o hrani, piću i slobodnom vremenu te sudjeluje u jednostavnom razgovoru.				Essen und Trinken; Freizeit; Vorlieben; gern/nicht gern; einfache Fragen und Antworten	Vokabular i kratki dijalozi; razgovor gost-konobar o izboru hrane/pića i preporuci. Formativno: povratna informacija Sumativno: dijalog	Organizacija rada u ugostiteljstvu
Svibanj	Učenik opisuje svoje navike i svakodnevnicu te povezuje vremenske				Alltagsgewohnheiten; Häufigkeit; Tages- und Wochenplan; trennbare Verben	Gramatičke i komunikacijske vježbe; tjedni raspored konobara i razgovor o radnim obvezama. Formativno: samovrednovanje Sumativno:	Organizacija rada u ugostiteljstvu

	izraze, aktivnosti i osnovne obveze.					Pisani zadatak	
Lipanj	Učenik samostalno primjenjuje usvojeni vokabular i jezične obrasce u kratkim situacijama svakodnevne i ugostiteljske komunikacije.				Wiederholung; Alltag und Beruf; Kommunikationssituationen; Projekt	Ponavljanje i priprema UTR; završne simulacije-radni dan, dogovor, razgovor s gostom. Završni individualni zadatak. Formativno: rubrika i povratna informacija. Sumativno: završna provjera	Svi ishodi SIU 5; SIU 4 – Neposredno okruženje; Komunikacija u ugostiteljstvu
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU

Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	KONOBAR
Razred/Razina:	Prvi razred
Modul:	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU
Nastavnik/ca/ci:	DIANA SVIRČIĆ

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
--	-------	-------	------	-----	-----	-----------	---------------------

SIU1	POSLOVANJE PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU I TURIZMU	3	70		10	DIANA SVIRČIĆ	F) LICENCIRANI POSLODAVAC G) RCK H) ŠKOLSKA UČIONICA I) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) J) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	RADNI PROCESI U UGOSTITELJSTVU	2		35		Tomislav Stančić	

Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu

Siul:	POSLOVANJE PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU (3 CSVET)			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		70		10

Mjesec	Ishodi učenja (razrada ishoda)	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	1.Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge (8) Učenik razumije ulogu i značaj ugostiteljstva, razlikuje osnovne vrste ugostiteljskih usluga i povezuje ih s potrebama gostiju.	1. Djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge Nastavnik uvodi učenike u sadržaj kroz usmeno izlaganje, razgovor i postavljanje pitanja. Objašnjava osnovne pojmove uz	Učenje temeljeno na radu provodit će se tijekom nastavne godine kroz praktične zadatke, simulirane i stvarne radne situacije, uz postupno povećavanje samostalnosti	1. Djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge Istražiti vrste ugostiteljskih usluga i navesti primjere iz lokalne sredine.	1.Djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge pojam i obilježja ugostiteljstva; djelatnost ugostiteljstva; ugostiteljske usluge; vrste ugostiteljskih usluga; značenje ugostiteljstva za	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		primjere iz poslovanja u ugostiteljstvu i turizmu te potiče učenike na aktivno sudjelovanje.	učenika, povezivanje teorijskih znanja s praksom te kontinuirano praćenje i vrednovanje rada učenika.		gospodarstvo i turizam.(8)		
Listopad	2.Opisati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru. Učenik razlikuje vrste i namjenu ugostiteljskih objekata, prepoznaje njihova osnovna obilježja i upoznat je s temeljnim zakonodavnim okvirom (8)	2. Ugostiteljski objekti Pojam i podjela ugostiteljskih objekata Vrste i namjena ugostiteljskih objekata Osnovna obilježja ugostiteljskih objekata Zakonodavni okvir poslovanja Nastavnik objašnjava sadržaj koristeći konkretne primjere iz ugostiteljske i turističke prakse. Organizira razgovor, rad u paru i skupinama te usmjerava učenike u analizi zadanih situacija. Učenici primjenjuju stečena znanja		2. Ugostiteljski objekti Samostalno istražiti i usporediti različite vrste ugostiteljskih objekata.	2. Ugostiteljski objekti Pojam ugostiteljskog objekta; podjela i vrste ugostiteljskih objekata; namjena objekata; osnovna obilježja pojedinih vrsta; zakonodavni okvir poslovanja.(8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		kroz zadatke i zajedničku raspravu.					
Studeni	3.Opisati tipična radna mjesta i važnost ljudskih potencijala u ugostiteljskim objektima. Učenik prepoznaje tipična radna mjesta i njihove zadatke, razumije odgovornosti zaposlenika te važnost ljudskih potencijala za kvalitetno poslovanje. (8)	3. Radna mjesta i ljudski potencijali u ugostiteljstvu Nastavnik demonstrira postupke i objašnjava pojedine radne procese. Učenicima daje zadatke za samostalni rad, prati njihov rad i pruža potrebnu podršku. Primjenjuju se metode razgovora, demonstracije, istraživanja i analize primjera.		3. Radna mjesta i ljudski potencijali u ugostiteljstvu Istražiti tipična radna mjesta u ugostiteljskom objektu i opisati njihove zadatke.	3. Radna mjesta i ljudski potencijali u ugostiteljstvu Ljudski potencijali; organizacija rada; tipična radna mjesta; poslovi i odgovornosti zaposlenika; stručnost i kompetencije; važnost zaposlenika za kvalitetu usluge i poslovanje.(8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
Prosinac	4.Objasniti preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija. Učenik razumije preduvjete nastanka i razvoja turizma, prepoznaje obilježja turističke destinacije i njezine osnovne elemente. (8)	4. Turizam i turističke destinacije Pojam i obilježja turizma Preduvjeti i čimbenici razvoja turizma Pojam i obilježja turističke destinacije Elementi turističke destinacije		4. Turizam i turističke destinacije Istražiti odabranu turističku destinaciju i izdvojiti njezine osnovne turističke resurse.	4. Turizam i turističke destinacije Pojam i obilježja turizma; preduvjeti nastanka turizma; razvoj turizma; pojam turističke destinacije; elementi turističke destinacije; prirodni i	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		Nastavnik postavlja problemske situacije iz stvarnog poslovanja te potiče učenike na pronalaženje mogućih rješenja. Organizira rad u skupinama i usmjerava učenike tijekom rješavanja zadataka. Nakon rada provodi zajedničku analizu i raspravu o dobivenim rezultatima.			društveni činitelji. (8)		
Siječanj	5.Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje. Učenik razlikuje turističku ponudu i potražnju, prepoznaje njihove nositelje i činitelje te razumije njihovu povezanost na turističkom tržištu. (8)	5. Turistička ponuda i potražnja Turističko tržište Turistička ponuda i njezini nositelji Turistička potražnja i njezini nositelji Činitelji turističke ponude i potražnje Nastavnik povezuje teorijska znanja s primjerima iz stvarne		5. Turistička ponuda i potražnja Na primjeru odabrane destinacije analizirati turističku ponudu i potrebe turističke potražnje.	5. Turistička ponuda i potražnja Pojam turističkog tržišta; turistička ponuda; nositelji i činitelji ponude; turistička potražnja; nositelji i činitelji potražnje; odnos ponude i potražnje.(8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		poslovne prakse. Demonstrira određene postupke, objašnjava redoslijed rada i prati učenike tijekom izvođenja zadataka. Učenici samostalno ili u skupinama primjenjuju stečena znanja u praktičnim i simuliranim situacijama.					
Ožujak	7.Opisati funkcije upravljanja organizacijom. Učenik razumije ulogu upravljanja u organizaciji, prepoznaje osnovne funkcije upravljanja i povezuje ih s poslovanjem ugostiteljskog objekta. (8)	7. Upravljanje organizacijom Pojam i uloga upravljanja Planiranje i organiziranje Vođenje i upravljanje ljudima Kontroliranje i povezivanje funkcija upravljanja Nastavnik primjenjuje metodu razgovora, analizu slučaja i problemske zadatke. Učenike potiče		7. Upravljanje organizacijom Na primjeru ugostiteljskog objekta prepoznati i opisati osnovne funkcije upravljanja.	7.Upravljanje organizacijom Pojam upravljanja; uloga menadžmenta; funkcije upravljanja; planiranje; organiziranje; vođenje; upravljanje ljudskim potencijalima; kontroliranje (8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		na aktivno sudjelovanje, razmjenu mišljenja i povezivanje sadržaja s primjerima iz ugostiteljstva i turizma. Rad se odvija individualno, u paru i u skupinama.					
Travanj	8.Opisati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta. Učenik prepoznaje elemente organizacijske strukture, razumije	8. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Pojam i elementi organizacijske strukture		8. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Izraditi jednostavan prikaz organizacijske strukture odabranog	8. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Pojam organizacije i organizacijske strukture; elementi	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

	njihovu povezanost i uočava čimbenike koji utječu na organizaciju rada. (7)	Podjela rada, hijerarhija i raspon kontrole Čimbenici koji utječu na organizacijsku strukturu Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta – primjer Nastavnik najprije objašnjava i demonstrira postupke, a zatim učenike usmjerava na samostalnu primjenu znanja. Prati njihov rad, postavlja dodatna pitanja i prema potrebi daje upute i pomoć. Učenici kroz praktične zadatke uvježbavaju i primjenjuju stečene ishode.		ugostiteljskog objekta.	strukture; podjela rada; hijerarhija; raspon kontrole; centralizacija i decentralizacija; čimbenici koji utječu na strukturu; primjeri organizacijskih struktura. (7)		
--	--	---	--	--------------------------------	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

Svibanj	9.Objasniti važnost provođenja kontrole kvalitete u ugostiteljskom objektu. Učenik razumije važnost kvalitete ugostiteljske usluge, prepoznaje načine kontrole kvalitete i povezuje kvalitetu usluge sa zadovoljstvom gosta i uspješnošću poslovanja. (7)	9. Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu Pojam i značaj kvalitete Kvaliteta ugostiteljske usluge i standardi Kontrola i praćenje kvalitete Zadovoljstvo gosta i unapređivanje kvalitete Nastavnik organizira zadatke kojima učenici povezuju znanja i vještine stečene tijekom učenja.		9. Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu Istražiti načine praćenja zadovoljstva gostiju i predložiti mjere za poboljšanje kvalitete usluge	9. Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu Pojam kvalitete; kvaliteta ugostiteljske usluge; važnost kvalitete; kontrola kvalitete; načini praćenja kvalitete; standardi kvalitete; zadovoljstvo gosta; unapređivanje kvalitete poslovanja. (7)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

Lipanj	Ponavljjanje, analiza i sistematizacija gradiva				Ponavljjanje i povezivanje sadržaja svih nastavnih cjelina; analiza usvojenosti ishoda; sistematizacija ključnih pojmova; priprema za završno vrednovanje.(5)		

Napomena:	Ovdje je predstavljen okvirni plan realizacije nastavnih jedinica i cjelina, dok točan period njihove realizacije nije moguće unaprijed precizno odrediti jer ovisi o rasporedu sati i njegovoj organizaciji tijekom nastavne godine. SAU aktivnosti pratit će realizaciju nastavnih cjelina. Točan raspored i termini njihovog provođenja nije moguće unaprijed precizno planirati, s obzirom na okolnosti i dinamiku realizacije nastave koje u trenutku izrade plana nije moguće predvidjeti.
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Prilagoditi količinu i složenost nastavnih sadržaja mogućnostima učenika. Davati jasne, kratke i postupne upute za rad. Koristiti konkretne primjere, slike i druge vizualne materijale. Omogućiti dodatno vrijeme za rješavanje zadataka i provjeru znanja. Provjeravati razumijevanje uputa i po potrebi ih ponoviti ili dodatno objasniti. Omogućiti rad uz podršku nastavnika i prema potrebi rad u paru. Vrednovati učenika u skladu s njegovim individualnim mogućnostima i prilagodbama.

Radni procesi u ugostiteljstvu

	Siu 2 :	Radni procesi u ugostiteljstvu			
			VPUP	UTR	SAU
	Planirani broj sati:	50	30	5	15
Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:	Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima

		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom organizacija rada u ugostiteljstvu i turizmu i skupom ishoda učenja Radni procesi u ugostiteljstvu. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja. Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu. -učenik razumije pojam org.strukture rada -razlikuje rukovodeće, izvršne i pomoćne poslove -razlikuje strukturu malog obiteljskog hotela i velikog hot. Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta -učenik razumije pojam imovine -prepoznaje materijalnu i nematerijalnu imovinu -razlikuje vrste imovina Koristiti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom procesu -učenik objašnjava važnost stručne terminologije u proizvodno-poslužnom procesu -učenik usvaja stručne izraze u kuhinji (proizvodnja) -učenik usvaja stručne izraze u restoranu (posluživanje) Primijeniti elemente radnog procesa u proizvodno uslužnom odjelu	1			Organizacijska struktura ugost.objekta. Imovina u ugostiteljstvu Elementiradnog procesa u ugostiteljstvu. Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu.	Škola – zadatak s noževima, ribežima, tablica Kuća Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja objašnjavanja pojma org.strukture rada, pojašnjavanja razlike poslovanja malog hotela i velikog hotela.. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje razlikovanja imovine, vrsta imovine gosta. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjavanja razlikovanja proizvodno poslužnog procesa Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	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.
2.-7.		2	8				
8.-12.							
13.-17.					Organizacijska struktura ugost.objekta. Imovina u ugostiteljstvu Elementiradnog procesa u ugostiteljstvu. Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu. Poslužni sustavi		

18.- 22.	-učenik objašnjava što je radni proces u proizvodno-uslužnom odjelu -učenik razlikuje elemente ulazne (namirnica, sirovine, inventar, narudžbe) -razlikuje procesne elemente (priprema obrada, kuhanja, serviranje) -razlikuje izlazne elemente (gotov proizvod, usluga, zadovoljstvo gosta, račun) Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka -objasniti recept i koje elemente sadrži (naziv jela/pića, sastojci, količine, postupak pripreme, način posluživanja) -učenik prepoznaje recepte kao temelj standardizacije i kvalitete proizvoda -analizira utjecaj receptana kvalitete i zadovoljstvo gosta Objasniti suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta. -učenik objašnjava što znači suradnja između odjela u u.o. -učenik prepoznaje glavne odjele u ugostiteljskom objektu (recepcija, kuhinja, restoran, administracija)					Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjavanja razlikovanja proizvodnog procesa Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
23.- 26.						Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjavanja recepta i njegove važnosti u izradi jela, pića i napitaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
27.- 30					Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta. Imovina u ugostiteljstvu Elementarnog procesa u ugostiteljstvu. Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu. Poslužni sustavi	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjavanja odjela unutar ugostiteljskog objekta, da poznaje razliku odjela. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	

						Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
--	--	--	--	--	--	--	--

PROCESI OBRADE NAMIRNICA

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027
Smjer:	Konobar
Razred/Razina:	1.E
Modul:	Procesi obrade namirnica
Nastavnik/ca/ci:	Ivica Marasović

SIU1		4	60	20	20	Ivica Marasović	F) LICENCIRANI POSLODAVAC G) RCK
------	--	---	----	----	----	-----------------	--

	Živežne namirnice, proizvodi i preradevine od živežnih namirnice						H) ŠKOLSKA UČIONICA I) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) J) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Promjene svojstava namirnica pri obradi	3	48	12	15	Ivica Marasović	
SIU 3	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i preradevina	2	30	8	12	Ivica Marasović	

Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica

Siul:	Živežne namirnice, proizvodi i preradevine od živežnih namirnica						
		VPUP			UTR	SAU	
Planirani broj sati:	100	60			20	20	
Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan 1.-12.	Upoznavanje učenika s Modulom i skupom ishoda učenja Živežne namirnice, proizvodi i preradevine od živežnih namirnica (Siul1) . Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja. Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu -razlikovati namirnice biljnog podrijetla -utvrditi vrste povrća -razlikovati vrste gljiva -utvrditi vrste voća -razlikovati biljna ulja i masti -začini	8	4		Vrste živežnih namirnica	Škola – zadaci na različitim oblicima poučavanja i ishodima učenja (radni listići, pisana pitanja i sl.) Kuća – domaći uradak, izrada panoa, PPP prezentacija Formativno vrednovanje: Promatranje učenika tijekom razlikovanja vrsta živežnih namirnica prema podrijetlu. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	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.
Listopad 13.-33.	-razlikovati namirnice životinjskog podrijetla -klasificirati vrste mesa (toplokrvnih i hladnokrvnih organizama) -razlikovati osnovne i jestive dijelove mesa klaoničkih životinja -razlikovati i objasniti vrste morske ribe i ostalih morskih organizama	14	6			Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom utvrđivanja i razlikovanja namirnica životinjskog podrijetla. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	

	-razlikovati vrste mlijeka i mliječnih proizvoda -utvrditi vrste jaja i proizvode od jaja					vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. Dva puta tijekom polugodišta (pismeni i usmeni ispit)	
Studeni 34.-50.	Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu -razlikovati vrste proizvoda i prerađevina biljnog podrijetla -razlikovati vrste proizvoda i prerađevina životinjskog podrijetla Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama -utvrditi podjelu i vrste hranjivih tvari -razlikovati energetske hranjive tvari	11	5		Hranjive tvari	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom razlikovanja vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi te utvrđivanja i uloge hranjivih tvari u živežnim namirnicama. Pružanje povratnih informacija kroz poučavanje, poticati zaključivanje, vođenje razgovora (postavljanje pitanja). Samoprocjena i vršnjačka procjena	
Prosinac 51.-66.	-razlikovati biološke hranjive tvari -objasniti piramidu pravilne prehrane Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama -objasniti neispravne postupke postupanja s namirnicama -razlikovati metode konzerviranja namirnica -utvrditi posljedice otrovanja hranom	11	4		Načini čuvanja živežnih namirnica	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom utvrđivanja neispravnih postupaka s namirnicama i usvajanja metoda konzerviranja namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	

	-Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla				namirnica prema vrstama	Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom upoznavanja s tehnologijom dobivanja proizvoda životinjskog i biljnog podrijetla te alkoholnih pića. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
Travanj 43.-60.	-Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla -Objasniti tehnologiju dobivanja alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića	12	5			Sumativno vrednovanje: Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Svibanj 1.-25.	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (Siu3) -odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini -razlikovati prostore za skladištenje namirnica proizvoda i prerađevina -skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine	18	7		Vrste skladišta Načini skladištenja namirnica	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika prilikom odabira skladištenja namirnica, razlikovanja skladišnih prostora i parametara skladištenja, uočavanja potencijalnih opasnosti tijekom skladištenja hrane te vođenja skladišne dokumentacije. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka, vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	

Lipanj 26.- 38.	-opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica -voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima -obaviti pripremu namirnica za skladištenje				Skladišna dokumentacija	Sumativno vrednovanje: Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. Zaključivanje ocjena na kraju realizacije zadanog modula.	
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Promjene svojstava namirnica pri obradi

Siu2:	Promjene svojstava namirnica pri obradi			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:				

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
rujan		VPUP	UTR	SAU			
					Vrste živežnih namirnica		Osr B.4.2
Listopad							
Studeni							
Prosinac							
Siječanj							
Veljača							
Ožujak							
Travanj							
Svibanj							
Lipanj							
Napomena:							

Individualizirani postopci za učenike s teškoćama:	
--	--

Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina

Siu3:		Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina od živežnih namirnica						
				VPUP		UTR		SAU
Planirani broj sati:		15						
Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima	
		VPUP	UTR	SAU				
rujan					Vrste živežnih namirnica		Osr B.4.2	
Listopad								
Studen								
Prosinac								
Siječanj								
Veljača								
Ožujak	Odabрати način skladištenja							
Travanj								
Svibanj								
Lipanj								

TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik						
Školska godina:	2026./2027.						
Smjer:	Konobar						
Razred/Razina:	1.E						
Modul:	Temeljne vještine u ugostiteljstvu						
Nastavnik/ca/ci:	Biserka Šmit						
	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Osnove obrade živežnih namirnica	8	18	140	30	Biserka Šmit	A) LICENCIJANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Osnove obrade živežnih namirnica

Siul:	Osnove obrade živežnih namirnica			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	200	18	140	30

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Temeljne vještine u ugostiteljstvu i skupom ishoda učenja Osnove obrade živežnih namirnica. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					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

2. – 10.	Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnice - Razlikovati razne vrste noževa za mehaničku obradu namirnica. - Razlikovati razne vrste ribeža za mehaničku obradu namirnica . - Razlikovati razne vrste ručnog alata za oblikovanje namirnica. - Razlikovati razne vrste strojeva za obradu i oblikovanje namirnica (pranje, guljenje, protiskivanje, piljenje, mljevenje, punjenje, vakumiranje, usitnjavanje, rezanje, miješanje).	1	8		Vrste kuhinjskog alata - noževi, ribeži i drugi ručni alata za mehaničku obradu namirnica. Vrste kuhinjskog alata - strojevi i uređaji za mehaničku obradu namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	•uku B.4/5.4. 4. •uku D.4/5.1. 1. •uku D.4/5.2. 2.
	Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica -Pravilno odabrati i rukovati noževima za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati ribežima za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati ručnim alatom za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati strojevima za mehaničku obradu i oblikovanje namirnica (pranje, guljenje, protiskivanje, piljenje, mljevenje, punjenje, vakumiranje, usitnjavanje, rezanje, miješanje).	2	16		Mehanički procesi obrade namirnica - primjena noževa, ribeža i drugih ručnih alata za mehaničku obradu namirnica. Mehanički procesi obrade namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	

29.-33.	Sumativno vrednovanje	1	4		- primjena strojeva i uređaja za mehaničku obradu namirnica	Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
34. - 38.	Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica Razlikovati razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica. Pravilno odabrati tehnički (termički) uređaj za zadani tehnološki postupak gotovljenja namirnice.	1 Usmeno izlaganje, razgovor	4 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Termički procesi obrade namirnica - razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica.	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja i odabira razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
39.-48.	Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu Razlikovati i opisati razne izvore topline u termičkom procesu. Razlikovati i opisati razne prenositelje topline u termičkom procesu. Razlikovati i opisati razne tehnološke postupke prema prenositelju topline.	2 Usmeno izlaganje, razgovor	8 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Termički procesi obrade namirnica - izvori i prenositelji topline u termičkom procesu.	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja i opisivanja izvora i prenositelja topline te raznih tehnoloških postupaka prema prenositelju topline. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	

49. - 65.	Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica Pravilno demonstrirati osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.	1 Usmeno izlaganje, razgovor	16 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Termički procesi obrade namirnica - tehnološki postupci prema prenositeljima au topline. Termički procesi obrade namirnica - primjena osnovnih termičkih postupaka pri obradi namirnica.	Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije osnovnih termičkih postupaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena
66.- 70.	Sumativno vrednovanje	1	4			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.
71.- 145.	Sljediti upute iz recepta pri obradi namirnica odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta	7 Usmeno izlaganje, razgovor	68 Demonstracija, Samostalni rad	Samostalni rad	Primjena mehaničkih i termičkih procesa obrade namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja ishoda učenja

146. - 158.	ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja namirnica prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje	1	rad u parovima, rad u grupama 12			Promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije osnovnih termičkih postupaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. - Dva puta tijekom ishoda učenja	
	Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri uporabi noževa, ribeža, ručnog alata i strojeva. Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima radnog prostora.	Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad		Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda promatranje učenika tijekom održavanja higijene alata i strojeva za obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	

	Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima Prepoznati i objasniti moguće opasnosti tijekom rukovanja alatima, strojevima i tehničkim (termičkim) uređajima.	Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda promatranje učenika tijekom identificiranja mogućih opasnosti pri rukovanju strojevima i termičkim uređajima. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
	Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama Provesti stečeno znanje o zaštiti na radu tijekom rukovanja alatima, strojevima i tehničkim (termičkim) uređajima u proizvodno poslužnom odjelu.	Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda promatranje učenika tijekom rukovanja opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
			Demonstracija, Samostalni rad	Samostalni rad	Formativno vrednovanje	

	Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu u zadanoj situaciji. Sumativno vrednovanje	Usmeno izlaganje, razgovor	rad u parovima, rad u grupama			➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda. promatranje učenika tijekom primjene zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje ➤ četiri puta tijekom provođenja skupa ishoda Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomene	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU 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.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

PRIMIJEJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU

ŠKOLA:	TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA ŠKOLA ŠIBENIK					
ŠKOLSKA GODINA	2026 - 2027					
STRUKOVNI KURIKUL:	Konobar					
SEKTOR:	Obavezni strukovni dio					
GODIŠNJI IZVEDBENI KURIKUL						
MODUL:	PRIMJENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU					
STATUS MODULA	OBVEZNI					
RAZRED:	1 E					
OBUJAM:	4 CSVET					
NASTAVNIK	Sanja Deur					
NAZIV	CSVET	SATI	Vođeni proces učenja i poučavanja 50 – 70 %	Oblici učenja temeljenog na radu 10 – 20 %	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika 20 – 30 %	OKRUŽENJE ZA UČENJE 1. učionicu opremljenu osnovnim nastavnim sredstvima (ploča, projektor, računalo), 2. kalkulatora za učenike (osobito u obradi mjernih jedinica, postotaka i znanstvenog zapisa), 3. radne listiće s kontekstualnim zadacima iz struke (npr. mjerenje, cijene, površine, volumeni) 4. pristup digitalnim obrazovnim alatima (npr. GeoGebra, e-Matica, Excel) 5. vizualna i konkretna pomagala (mjerni pribor, modeli, grafikoni), 6. povezanost s praktičnim okruženjem (školski restoran)
Realni brojevi i potencije	2	35	20	6	9	
Financijska pismenost	1	20	12	3	5	
Geometrija prostora	1	15	9	2	4	
UKUPNO:	4	70	41	11	18	

Cilj (opis) modula

Cilj modula je učenicima omogućiti razvijanje kompetencija matematičke pismenosti rješavanjem različitih jednostavnih i složenijih matematičkih zadataka i problema iz struke i svakodnevnog života. Učenici će usvojiti osnovna matematička znanja iz domene realnih brojeva i potencija, Financijske pismenosti i Geometrije prostora, koja su im nužna 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 razviti samopouzdanje i svijest o vlastitim matematičkim sposobnostima, preciznost i točnost, upornost, poduzetnost, odgovornost, uvažavanje i pozitivan odnos prema matematici i radu općeniti. Rješavati će problemske situacije odabirom relevantnih podataka, analizom mogućih strategija i provođenjem optimalne strategije te preispitivanjem procesa i rezultata, po potrebi uz učinkovitu uporabu odgovarajućih alata i tehnologija.

Realni brojevi i potencije

Realni brojevi i potencije 2 CSVET								
			VPUP	UTR	SAP			
	Planirani broj sati:	35	20	6	9			
Mjesec	Ishodi učenja	Razrada ishoda učenja	Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
Rujan listopad	Izračunati vrijednost	Razlikuje prirodne i cijele brojeve.	VPUP (7)	UTR (3)	SAP (3)			

	jednostavnih izraza s realnim brojevima Uspoređivati realne brojeve različitih zapisa te primjenjivati računanja s realnim brojevima pri rješavanju jednostavnih problema	Računa vrijednosti brojevnih izraza poštujući redoslijed računskih operacija. Uspoređuje racionalne brojeve rabeći različite strategije uz obrazloženje. Zbraja i oduzima racionalne brojeve. Pridružuje realne brojeve točkama brojevnog pravca Računa vrijednosti brojevnih izraza poštujući redoslijed računskih operacija. Primjenjuje računanje s realnim brojevima pri rješavanju problema iz struke i svakodnevnog života	7	Financijski zadatak – izračun troškova namirnica potrebne za izradu nekog koktela i moguća zarada nakon prodaje	Izrada brojevnih crte Matematički kviz – osnovne operacije s cijelim brojevima Prikupiti podatke o akcijskim cijenama zadanih proizvoda i izračunati uštedu	Skup prirodnih i cijelih brojeva Pojam razlomka Zbrajanje i oduzimanje racionalnih brojeva Pridruživanje realnih brojeva točkama brojevnog pravca Računanje s racionalnim brojevima	Rad u paru, vizualizacija brojevnih crte, zadaci iz svakodnevnog života Zadaci za rad u grupi, radni listići, učenici rješavaju troškovnik kupnje namirnica za izradu nekog koktela.	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica
listopad Studeni	izračunati vrijednost potencije	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (7)	UTR (0)	SAP (3)			
		Prepoznaje zapis potencije kao umnožak jednakih faktora. Opisuje dijelove potencije (baza i eksponent) i njihova značenja. Računa vrijednost potencije, po potrebi uz uporabu džepnoga računala.	7		Znanstveni plakat – znanstveni zapis veličina Broj bakterija.	Potencije Računanje s potencijama s cjelobrojnim eksponentom Znanstveni zapis realnog broja	Radni listići. Individualni zadaci, rad u parovima – igra memorije	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica Sanitarno-higijenski uvjeti u ugostiteljstvu

		Računa vrijednost jednostavnih brojevnih izraza s potencijama Zapisuje jako male i jako velike brojeve u znanstvenom zapisu Pretvara standardni zapis realnog broja u znanstveni i obrnuto						
Prosinac Siječanj	Preračunati mjerne jedinice za duljinu, masu, tekućinu, vrijeme i novac	Preračunava mjerne jedinice i odabire pogodnu. Preračunava osnovne mjerne jedinice za duljinu, vrijeme, površinu, volumen, masu, novac primjenjuje mjerne jedinice pri rješavanju problema iz struke i svakodnevnog života	VPUP (6)	UTR (3)	SAP (3)			
			6	Izmjeriti i izračunati količine tekućina potrebnih za izradu nekog pića te utrošenog novca kod nabave veće količine pića.	Izračunati količinu sastojaka potrebnu za izradu odabranog pića, te izračunati dobivenu zaradu.	Mjerenje i mjerne jedinice Preračunavanje duljina, tekućina.	Interpretacija tablica, izračuni Radni listići: plan – mjere za tekućinu, novac Rad u paru i grupa na problemskim zadacima iz svakodnevice	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica

Financijska pismenost

Financijska pismenost, 1 CSVET								
			VPUP	UTR	SAP			
	Planirani broj sati:	20	12	3	5			
Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja		Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima
veljača		RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (5)	UTR (1)	SAP (2)			

	Izračunavati postotak, postotni iznos i osnovnu vrijednost u jednostavnim situacijama Izračunavanje jednostavnih kamata za dane, mjesece i godine	Uvećati ili umanjiti osnovnu vrijednost za postotni iznos Razlikovati jednostavno i složen ukamaćivanje te izračunati konačnu vrijednost uloga pri složenom ukamaćivanju	5	Preračunavati cijene artikala na akciji s obzirom na postotak.	Kupnja auta na kredit: Odabrati auto, istražiti kredite za dvije banke na 5 i na 7 godina te odbrati najpovoljnije uz to da rata kredita ne smije prelaziti trećinu osobnog dohotka.	Postotak Postotni račun Postotni račun u problemskoj situaciji Kamate Jednostavan kamatni račun Složeni kamatni račun	Radni listić: Izračunava artikle na sniženju Kupnja auta na kredit	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica
ožujak	Izračunavati troškove jednostavnog poslovnog procesa Odrediti prodajnu cijenu proizvoda	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (5)	UTR (1)	SAP (2)			
		Izraditi proračun troškova i vremena u poslovnom procesu Izraditi kalkulaciju	5	Planirati količinu pića potrebnu za npr. 10 osoba izraditi tablicu u Excelu ili u prezentaciji s vrstom artikla, količinom, cijenom po jedinici i ukupnom cijenom. procijeniti količine materijala na temelju broja pića izračunati ukupne troškove nabave, izračunati cijenu po jednom piću.	Izraditi kalkulaciju za piće	Troškovi Kalkulacija	Izraditi kalkulaciju za piće	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica Radni procesi u ugostiteljstvu
travanj		RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (2)	UTR (1)	SAP (1)			

	Izračunati iznos doprinosa i neto osobnog dohotka	Popuniti poreznu prijavu u jednostavnoj situaciji	2	Istražiti poreznu prijavu	Popuniti poreznu prijavu	Porezna prijava	Radni listići. Izračunati troškove neto osobnog dohotka	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu
--	---	---	---	---------------------------	--------------------------	-----------------	--	--

Geometrija prostora

Geometrija prostora 1CSVET								
			VPUP	UTR	SAP			
	Planirani broj sati:	15	9	2	4			
Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja		Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci / Vrednovanje	
travanj		RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (6)	UTR (2)	SAP (3)			

svibanj	Skicirati geometrijsko tijelo i nacrtati mrežu kocke, kvadra i valjka Izračunati oplošje i obujam, kocke, kvadra, valjka i kugle	Složenije geometrijsko tijelo rastaviti na osnovna (uspravnu prizmu, piramidu, valjak, stožac, kuglu) te nacrtati mrežu uspravne prizme, piramide i stošca. Izračunati oplošje i obujam prizme, četverostrane piramide i stošca te primijeniti u jednostavnim problemskim situacijama.	6	Izračunavati oplošje i volumen kutije, posude i čaše.	Izračunavati oplošje i volumen kutije, posude i čaše.	Geometrijsko tijelo i njegova mreža Kocka, kvadar i uspravna prizma	Radni listići. Izračunavanje oplošje i volumen kutije, posude i čaše.	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica Skladištenje živežnih namirnica...
lipanj	Izračunati masu tijela iz zadane gustoće i obujma tijela	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (3)	UTR (0)	SAP (1)			
		Koristiti specifičnu gustoću i masu tijela za računanje obujma	3	Izračunavati oplošje, volumen i masu kutije, posude i čaše.	Izračunavati oplošje, volumen i masu kutije, posude i čaše.	Piramida Valjak, stožac i kugla	Radni listići. Izračunavanje oplošje, volumen i masu kutije, posude i čaše.	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica Skladištenje živežnih namirnica...

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)

MPT Osobni i socijalni razvoj

osr A.4.1. Razvija sliku o sebi.

osr A.4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.

osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.

osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.

MPT Učiti kako učiti

uku A.4/5.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema - Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.

Uku. A.4/5.3. Kreativno mišljenje – Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.

Uku. A.4/5.4. Kritičko mišljenje – Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.

uku B.4/5.4. Samovrednovanje/ samoprocjena - Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje.

uku D.4/5.2. Suradnja s drugima - Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.

MPT Upotreba informacijske i komunikacijske tehnologije

ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju.

ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.

MPT Poduzetništvo

Pod A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.

Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije (nadovezuje se i uključuje elemente očekivanja iz 3. ciklusa)

MPT Zdravlje

zdr B.4. Domena: Mentalno i socijalno zdravlje

MPT Održivi razvoj

odr B.4. Domena: Djelovanje

Preporuke za učenje temeljeno na radu

Učenje temeljeno na radu integrirano je u modul uporabom stvarnih projektnih zadataka i rješavanjem stvarnih matematičkih problema iz struke. Provodi se u učionicama ustanove i samostalnim radom na domaćim zadacima. Zadaci za učenike osmišljeni su na temelju primjera/problema iz struke i svakodnevnog života, na suvremenom pristupu rješavanja problema i razvoja kreativnosti učenika. Nastavnik zadaje problemsku situaciju, a učenici osmišljavaju i rješavaju zadani zadatak koristeći se stečenim znanjima iz matematike. Također, nastavnik potiče učenike da u svojim izračunima uočavaju matematičke probleme i 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

Specijalizirana učionica za nastavu matematike opremljena računalom za nastavnika koji ima pristup internetu s instaliranim potrebnom programskom potporom, projektorom s projektnim platnom ili interaktivnim ekranom, tabletima/računalima s pristupom internetu za učenike s instaliranom potrebnom programskom potporom, džepni kalkulatori za učenike.

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 praktikuma, 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.

Realni brojevi i potencije

Dominantni je nastavni sustav heuristička nastava temeljena na individualnom radu, radu u paru i radu u skupinama. Rješavanjem jednostavnih i složenijih problemskih zadataka uz pomoć nastavnika, koji ima ulogu mentora i koordinatora aktivnosti, učenici stječu znanja o računskim operacijama s brojevima i potencijama, znanstvenom zapisu i mjerama, te vještine primjene u realnim životnim situacijama.

Ne treba inzistirati na složenim zadacima, već na razumijevanju pojma potencije s cjelobrojnim eksponentom. Negativni eksponent ne bi se posebno naglašavao kod potencija s bazom 10. U računskim operacijama ne treba inzistirati na formulama, nego na njihovu provođenju u elementarnim zadacima. Za znanstveni zapis treba koristiti primjere iz svakodnevnog života. Povezati potencije i znanstveni zapis i njihovu primjenu.

Primjere matematičkih zadataka za ostvarivanje SIU-a treba povezati sa strukom ili svakodnevnim životom, potrebama i zahtjevima struke, odnosno sektora i podsektora kojemu je program odnosno predmet matematika.

Nastavne cjeline teme

1. Skup realnih brojeva i računske operacije s realnim brojevima
2. Potencije i računanje s potencijama
3. Znanstveni zapis realnoga broja
4. Mjerne jedinice

Načini i primjeri vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se potiče primjena nastavnikov znanja i kreativnosti u pripremi konkretnih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti njegova radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini.

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 zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka).

Nadarenim 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) potrebno je potaknuti učenike na istraživanje tema iz svijeta i rada koje obuhvaćaju jako velike ili jako male brojeve (npr. svemirske udaljenosti) te na izradu prezentacije i izlaganje rada ostalim učenicima.

Financijska pismenost

Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava u kombinaciji s projektnom nastavom. Predlaže se rad u parovima ili skupinama do tri učenika.

S pomoću udžbenika, radnih materijala i nastavnika koji ima ulogu mentora i koordinatora učenici usvajaju znanja o postotnom, kamatnom računu, troškovima i kalkulacijama.

Usvajanjem osnovnih elemenata financijske pismenosti učenici će steći 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.

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

1. Postotni i kamatni račun
2. Bruto i neto plaća
3. Troškovi
4. Kalkulacije
5. Porezna prijava

Načini i primjeri vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se potiče primjena nastavnikov znanja i kreativnosti u pripremi konkretnih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti njegova radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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, produženo vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka).

Geometrija prostora

Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava u kombinaciji s projektnom nastavom uz korištenje modela geometrijskih tijela, stvarnih predmeta te programa dinamičke geometrije i interaktivnih digitalnih sadržaja koji podržavaju 3D prikaz. Predlaže se rad u parovima ili skupinama. Učenici izrađuju modele geometrijskih tijela, npr. od papira.

Za crtanje (skiciranje) geometrijskih tijela i njihovih mreža preporučuje se koristiti kvadratnu mrežu ili točkasti papir. Koristiti se modelima, stvarnim predmetima, programima dinamičke geometrije, interaktivnim digitalnim sadržajima, online servisima i aplikacijama koji podržavaju 3D prikaz objekta.

Primjere matematičkih zadataka za ostvarivanje ishoda učenja povezati sa strukom ili svakodnevnim životom. Prilagoditi ih zahtjevima struke, odnosno sektora i podsektora unutar kojeg se provodi nastava.

Nastavne cjeline teme

1. Geometrijsko tijelo i njegova mreža
2. Kocka, kvadar i uspravna prizma
3. Piramida
4. Valjak, stožac i kugla

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost pri formiranju različitih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja uzimajući u obzir važne propise te specifičnosti svojega radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Skup ishoda učenja i pripadajući ishodi provjeravaju se pisano i/ili usmeno, vrednovanjem postupaka i rezultata rješavanja radne situacije / projektnih aktivnosti / usmene prezentacije i/ili pisanog rada, a na osnovi unaprijed određenih kriterija vrednovanja (analitičke i holističke rubrike za vrednovanje).

Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadatka na individualnoj razini. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu teškoće (primjerice, povećan font, produženo vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka), dodatno se objašnjavaju koraci i zadatci ili im je navedeno potrebno dati kao zadatak u parovima ili timovima s uspješnijim učenicima. Tijekom obrade dobro bi bilo izraditi kartice s točnim koracima koje učenici s teškoćama mogu slijediti, a može i slikovne upute. Nastavnik može također biti u paru s učenikom s teškoćama i riješiti s njim korak po korak.

Darovitim učenicima i učenicima koji žele više zadatka da napišu potpuno nove zadatke ili da pregledaju radove ostalih učenika i predlože dopune. Potrebno ih je poticati da u svojoj okolini istražuju probleme i analiziraju mogu li se riješiti kvadratnom jednadžbom, koja su rješenja i imaju li dobivena rješenja smisla.

KUHAR- 1. razred

Zaštita na radu

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Kuhar
Razred/Razina:	1.F

Modul:	Zaštita na radu
Nastavnik/ca/ci:	Alisa Alija Mazalin

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Zaštita na radu	1	18	4	3	Alisa Alija Mazalin	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Zaštita na radu

Siu1:	Zaštita na radu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	25	18	4	3

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Zaštita na radu	1 Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija	Samostalni rad	Izvori opasnosti na radu Zaštitna odjeća i obuća		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.
2. – 21.	Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka Primijeniti pravila zaštite na radu Primijeniti postupke sprječavanja ozljede Pravilno postupiti u slučaju požara						

22.	Sumativno vrednovanje					Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda modula kroz provođenje standardiziranog ispita Zaštite na radu.	• 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.
-----	-----------------------	--	--	--	--	--	---

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU

ŠKOLA:	TURISTIČKO UGOSTITELJSKA ŠKOLA ŠIBENIK	
Godišnji izvedbeni kurikulum		
NASTAVNI PREDMET:	KOMUNIKACIJA	

MODUL:	Komunikacija u ugostiteljstvu		UDŽBENIK:	
ZANIMANJE:	Kuhar		RAZRED:	1. F
BROJ SATI:	70	ŠK. GOD.	2026./2027.	
PREDMETNI NASTAVNIK:	Vesna Kljaić, prof.			

CILJ / SVRHA UČENJA PREDMETA:				
Cilj modula je poboljšati interpersonalne i komunikacijske vještine učenika kroz upoznavanje učenika s pravilima poslovnog bontona u turizmu i ugostiteljstvu i njegovim pozitivnim utjecajem na unapređenje odnosa s gostima, kolegama i poslovnim suradnicima. Ukazati učenicima kako poslovni bonton utječe na zadovoljstvo gostiju i zaposlenika te povećanje razine profesionalnosti u različitim poslovnim situacijama te osposobiti učenike za komunikaciju na stranom jeziku služeći se adekvatnom stručnom terminologijom.				
SIU 1: Komunikacija u ugostiteljstvu, 1CSVET				
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:				10
	- Objasniti pojam komunikacije i komunikacijskog procesa - Primijeniti odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom - Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika na zadanom primjeru - Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju na zadanom primjeru			
SIU 2: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu, 2 CSVET				
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:				10
	- Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi - Primijeniti pravila poslovne komunikacije u nepredviđenoj situaciji - Primijeniti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama - Primijeniti pravila ponašanja u specifičnoj prigodi - Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji			
SIU3: Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem, 1CSVET				
		VPUP	UTR	SAU

	Planirani broj sati:				10
	-Objasniti elemente ugovora o učenju temeljenom na radu i ugovora o radu - Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju - Izraditi dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja - Povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta - Primijeniti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima				
	Povezanost modula s <u>međupredmetnim temama</u> (ako je primjenjivo): 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. Zdravlje Zdr B.5.1.A Zdr B.5.2.A 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. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.3., ikt B.4.3., ikt C.4.3., ikt C.4.4.				

Komunikacija u ugostiteljstvu

Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu

Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem

RAZRED	MODUL	SIU	NASTAVNE TEME	ISHODI	AKTIVNOST
1.E	KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU	SIU 1 KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU		Objasniti pojam komunikacije i komunikacijskog procesa	☐ Rad u paru: izvođenje kratkih komunikacijskih situacija u kuhinji. ☐ Igra uloga: komunikacija između kuhara, pomoćnog kuhara i voditelja kuhinje. ☐ Rad u skupinama: izrada sheme komunikacijskog procesa na primjeru pripreme i izdavanja jela. ☐ Analiza primjera uspješne i neuspješne komunikacije u kuhinji.

			Komunikacija i komunikacijski proces Komunikacijski alati	Primijeniti odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom	☐ Igra uloga: komunikacija kuhara sa suradnikom, voditeljem kuhinje i konobarom. ☐ Simulacija komunikacije tijekom narudžbe i izdavanja jela. ☐ Vježba odabira odgovarajućeg načina komunikacije u različitim situacijama u kuhinji. ☐ Analiza primjerenog načina komunikacije u stresnim situacijama.
				Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika na zadanom primjeru	☐ Promatranje fotografija i videozapisa te prepoznavanje neverbalnih znakova. ☐ Igra pantomime: izražavanje raspoloženja i poruka bez riječi. ☐ Rad u paru: izvođenje i prepoznavanje različitih oblika govora tijela. ☐ Igra uloga: prepoznavanje raspoloženja i reakcija suradnika na temelju neverbalne komunikacije.
				Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju na zadanom primjeru	• Rad u skupinama: razvrstavanje primjera prema oblicima komunikacije. • Analiza zadanih situacija iz kuhinje i određivanje oblika komunikacije. • Igra uloga: komunikacija između kuhara, konobara i voditelja kuhinje. • Rasprava o primjerima dobre i loše komunikacije u kuhinji.
		SIU 2 POSLOVNI BONTON	Pravila ponašanja i (poslovnog) odijevanja u različitim prigodama Bonton Komunikacija Kulturološke razlike u komunikaciji	Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi	☐ Analiza fotografija različitih načina odijevanja i odabir primjerenog odijevanja za zadanu prigodu. ☐ Rad u skupinama: razvrstavanje odjevnih kombinacija prema prigodi. ☐ Analiza elemenata kuharske uniforme i njihove namjene. ☐ Rasprava o pravilnom i nepravilnom odijevanju u kuhinji.
				Primijeniti pravila poslovne komunikacije u nepredviđenoj situaciji	☐ Igra uloga: rješavanje nepredviđenih situacija u kuhinji. ☐ Simulacija nesporazuma između kuhara i suradnika te pronalaženje primjerenog rješenja. ☐ Rad u paru: osmišljavanje i izvođenje problemskih situacija iz kuhinje. ☐ Analiza ponuđenih rješenja i odabir najprimjerenijeg načina komunikacije.

				Primijeniti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama	☐ Rad u skupinama: istraživanje pravila ponašanja i prehrambenih običaja u odabranim kulturama. ☐ Izrada kratkog plakata/prezentacije o kulturnim razlikama u komunikaciji i prehrani. ☐ Igra uloga: komunikacija i suradnja s osobama različitih kulturnih pripadnosti. ☐ Analiza primjera poželjnog i nepoželjnog ponašanja prema pripadnicima različitih kultura.
				Primijeniti pravila ponašanja u specifičnoj prigodi	☐ Igra uloga: ponašanje kuhara tijekom različitih vrsta događanja. ☐ Simulacija pripreme i rada kuhinje za poslovni ručak, svečanu večeru ili prijem. ☐ Rad u skupinama: osmišljavanje pravila ponašanja kuhara za zadanu prigodu. ☐ Analiza situacija i prepoznavanje primjerenog i neprimjerenog ponašanja.
		SIU 3 KOMUNIKACIJA U VEZI SA ZAPOŠLJAVANJEM	Seleksijski postupak pri zapošljavanju Dokumentacija prijave za posao Poslovna etika Poslovni bonton	Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji	☐ Analiza primjera komunikacije u kuhinji i prepoznavanje njezinih elemenata. ☐ Rad u paru: izvođenje kratkih komunikacijskih situacija na radnom mjestu. ☐ Rad u skupinama: izrada sheme komunikacijskog procesa na primjeru rada u kuhinji. ☐ Analiza primjera uspješne i neuspješne komunikacije između kuhara i suradnika.
				Objasniti elemente ugovora o učenju temeljenom na radu i ugovora o radu	☐ Rad u skupinama: pregled i analiza primjera ugovora. ☐ Pronalaženje i označavanje osnovnih elemenata ugovora. ☐ Usporedba ugovora o učenju temeljenom na radu i ugovora o radu. ☐ Rješavanje zadataka na temelju zadanih primjera ugovora.
				Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju	☐ Slaganje faza selekcijskog postupka pravilnim redoslijedom. ☐ Simulacija razgovora za posao za radno mjesto kuhara. ☐ Analiza oglasa za posao kuhara i određivanje mogućih faza selekcije. ☐ Rad u skupinama: osmišljavanje selekcijskog postupka za radno mjesto kuhara.

				Izraditi dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja	☐ Analiza primjera životopisa i zamolbe za posao. ☐ Izrada vlastitog životopisa prema zadanom predlošku. ☐ Pisanje zamolbe za posao za radno mjesto kuhara. ☐ Simulacija prijave na oglašeno radno mjesto uz pripremu potrebne dokumentacije.
				Povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta	☐ Analiza primjera etičnog i neetičnog ponašanja u kuhinji. ☐ Rad u skupinama: izdvajanje pravila ponašanja iz primjera etičkog kodeksa. ☐ Rasprava o odgovornosti, poštenju, povjerljivosti i profesionalnosti kuhara. ☐ Rješavanje problemskih situacija povezanih s poslovnim etikom.
				Primijeniti pravila poslovnog bontona u komunikaciji sa suradnicima i nadređenima	• Igra uloga: komunikacija kuhara sa suradnikom i voditeljem kuhinje. • Simulacija svakodnevnih situacija na radnom mjestu. • Vježba pravilnog pozdravljanja, oslovljavanja, predstavljanja i obraćanja. • Analiza primjera primjerenog i neprimjerenog ponašanja u komunikaciji.

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadatka na individualnoj razini te daje detaljne upute za rješavanje zadatka s obzirom na vrstu poteškoće (povećani font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjava rješavanje zadatka, vizualni materijal...). Nastavnik grupira učenike u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu ali uključuju i učenike s teškoćama dodatno im pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. Darovitim učenicima nastavnik daje dodatni radni materijal.
--	---

Škola:	<u>Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik</u>
Školska godina:	<u>2026./2027.</u>
Smjer:	<u>Kuhari</u>
Razred/Razina:	<u>1 razred</u>
Modul:	<u>Komunikacija u ugostiteljstvu</u>
Nastavnik/ca/ci:	<u>Antonia Slamić</u>

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Neposredno okruženje	2 CSVET	30-40%	45-55%	10-20%	Antonia Slamić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Aktivnosti u svakodnevnic	2 CSVET	30-40%	45-55%	10-20%	Antonia Slamić	

Neposredno okruženje

Siul:	Francuski jezik struke: Neposredno okruženje (2 CSVET)			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	10	20	5

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja: <i>opisati način stjecanja ishoda (oblici i metode rada)</i>			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje: <i>(za svaku aktivnost ili grupu aktivnosti razraditi oblike vrednovanja – podijeliti formativno i sumativno vrednovanje)</i>	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Upoznavanje i predstavljanje, osnovni pozdravi u restoranu, upoznavanje sa kolegama i gostima	Gledanje i slušanje dijaloga, video isjecci, kartice s osnovnim pojmovima	Igre uloga, simulacija razgovora s gostima i kolegama	Prezentacija, domaća zadaća	Pozdravi, predstavljanje, osobni podaci	Formativno: Igre uloga, simulacija razgovora Sumativno: Prezentacija (predstavljanje)	Organizacija rada u ugostiteljstvu
Listopad	Nazivi kuhinjskog pribora i opreme, osnovni izrazi i glagoli za rad u kuhinji	Slikovne kartice s pojmovima, terminologija osnovnih izraza i glagola	Kviz, memory sa posuđem i priborom,	Umna mapa kuhinjskog osoblja, istraživanje razlike hrvatskog i francuskog kuharskog osoblja	Kuhinjski pribor i oprema, glagoli vezani za rad u kuhinji	Formativno: Kviz, memory, slikovne kartice Sumativno: Umna mapa kuhinjskog osoblja; kratka prezentacija osnovne terminologije	Temeljne vještine u ugostiteljstvu
Studen	Narudžba namirnica i sastojaka, komunikacija s dobavljačima, razumijevanje osnovnih uputa	Slušanje audio narudžbi i komunikacije, kartice s pojmovima, osnovni izrazi	Reagira na pitanja i postavlja ih, igre uloga kupac-dobavljač, dijalog u paru	Domaća zadaća, istraživanje, radni listići	Osnovne namirnice i sastojci, upute u kuhinji uz odgovarajuće glagole	Formativno: Kviz, zadaci slušanja i čitanja s razumijevanjem Sumativno: Test vokabulara	Procesi obrade namirnica
Prosinac	Opisivanje jela i sastojaka na francuskom, priprema	Kartice s dijelovima jelovnika, listići s	Igra uloga gost-kuhar-konobar, rad s jelovnicima	Istraživanje novih recepata u francuskoj kuhinji, domaća	Dijelovi i vrste jelovnika, vrste prehrana, osnovna	Formativno: Igre uloga, zadaci čitanja i slušanja Sumativno: Samostalno pisanje jelovnika	Procesi obrade namirnica Organizacija rada u ugostiteljstvu

	jelovnika, Komunikacija s gostima (alergije i posebna prehrana)	osnovnim pojmovima	grupni rad	zadaca, čitanje o različitim prehranama	komunikacija s gostima		Temeljne vještine u ugostiteljstvu
Siječanj	Učenik samostalno koristi naučeno gradivo u simuliranim situacijama	Kartice sistematizacije i ponavljanje svih tema	Igre uloga, ponavljanje kroz kviz, evaluacija znanja	Priprema za završnu usmenu prezentaciju	Sistematizacija i ponavljanje svih tema SIU1	Formativno: praćenje učenikovog rada kroz ishode Sumativno: Završna usmena prezentacija	/
Veljača							
Ožujak							
Travanj							
Svibanj							
Lipanj							
Napomena:	SIU1 Neposredno okruženje se obrađuje od rujna do siječnja u trajanju od 35h, a od veljače do lipnja se obrađuje SIU2 Aktivnosti u svakodnevici						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini te daje detaljnije upute za rješavanje zadataka s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci u rješavanju, vizualni materijali itd). Nastavnik učenike grupira u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu, ali uključuje učenike s teškoćama dodatno pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. - Prilagođen pisani materijal (tekst razlomljen na više jedinica; veći font; podcrtan tekst) - Upotreba različitih vrsta podražaja prilikom usvajanja novog gradiva - Sistematsko provjeravanje usvojenog sadržaja - Prilagođen radni materijal (smanjen opseg informacija i pojmova) - Osigurano dodatno vrijeme za izvršenje aktivnosti i zadataka - Omogućene alternativne aktivnosti i provjere usvojenosti odgojno-obrazovanih ishoda (prezentacije; plakati) - Dodatni zadaci i radni listovi za darovite učenike						

Aktivnosti u svakodnevici

Siu2:	Aktivnosti u svakodnevici (2 CSVET)			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	10	20	5

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan							
Listopad							
Studen							
Prosinac							
Siječanj							
Veljača	Učenik opisuje osobine i izgled osobe, opisuje obitelj, zanimanja i nacionalnosti	Slikovne kartice s osnovnim pojmovima, gledanje i slušanje opisa osobe	Grupni rad, dijalog u paru, radni listići, kvizovi	Domaća zadaća, prezentacija, istraživački rad	Članovi obitelji, izgled i osobine, zanimanja, boje, odjeća i obuća	Formativno: opisi članova obitelji, opisi slika Sumativno: Pismeni rad na temu opisa osoba, test vokabulara	Komunikacija u ugostiteljstvu
Ožujak	Učenik opisuje vlastitu dnevnu rutinu, opisuje školsko i radno okruženje, razlikuje prostore i opisuje namjenu	Kartice s vokabularom video isječki, gledanje i slušanje dijaloga	Rad u paru, usmeno i pismeno izražavanje, vođenje dnevnika, vježbe povezivanja slike i teksta	Istraživački rad, radni listići	Vrijeme/sati/dani/mjeseci rutina, škola, radno mjesto, vrste prostora	Formativno: radni listić. Sumativno: kratka prezentacija prostora, test vokabulara	Komunikacija u ugostiteljstvu
Travanj	Izražavanje količina, mjernih jedinica i vremenskih intervala	Slikovne kartice s izrazima, analize primjera recepta, video i audio isječki	Rad u paru, kviz, dodatni radni listići sa zadacima	Umna mapa, čitanje i istraživanje,	Izrazi količine Mjerne jedinice u pisanju recepta, vremenski prilozi	Formativno: Pisanje jednostavnih recepta s izrazima količine, radni listići Sumativno: Osmišljavanje vlastitog recepta s izrazima količine i usvojenim vokabularom	Primijenjena matematika u ugostiteljstvu
Svibanj	Učenik koristi ljubazne fraze i izraze u komunikaciji, prepoznaje kulturne razlike i reagira primjereno, rješava probleme u kuhinji	Popis izraza i fraza, znakovi neverbalne komunikacije, analiza primjera	Vježbe u paru, simulacija dijaloga verbalne i neverbalne komunikacije	Umna mapa, istraživački rad, domaća zadaća	Kulturne norme, bonton u komunikaciji, neverbalna komunikacija	Formativno: Usmena interakcija, igre uloga Sumativno: Simulacija verbalne i neverbalne komunikacije	Komunikacija u ugostiteljstvu

Lipanj	Završna ponavljanja, simulacije razgovora s gostima i kolegama, priprema za završni test	Kartice sistematizacije i ponavljanje svih tema	Igre uloga, ponavljanje kroz kviz, evaluacija znanja	Priprema za završnu usmenu prezentaciju	Sistematizacija i ponavljanje svih tema SIU1	Formativno: praćenje učenikovog rada kroz ishode Sumativno: Završna prezentacija	/
Napomena:	SIU1 Neposredno okruženje se obrađuje <u>od rujna do siječnja</u> u trajanju od 35h, a od <u>veljače do lipnja</u> se obrađuje SIU2 Aktivnosti u svakodnevnici						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini te daje detaljnije upute za rješavanje zadataka s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci u rješavanju, vizualni materijali itd). Nastavnik učenike grupira u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu, ali uključuje učenike s teškoćama dodatno pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. - Prilagođen pisani materijal (tekst razlomljen na više jedinica; veći font; podcrtan tekst) - Upotreba različitih vrsta podražaja prilikom usvajanja novog gradiva - Sistematsko provjeravanje usvojenog sadržaja - Prilagođen radni materijal (smanjen opseg informacija i pojmova) - Osigurano dodatno vrijeme za izvršenje aktivnosti i zadataka - Omogućene alternativne aktivnosti i provjere usvojenosti odgojno-obrazovanih ishoda (prezentacije; plakati) - Dodatni zadaci i radni listovi za darovite učenike						

ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU

Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	KUHAR
Razred/Razina:	Prvi razred (1.F)
Modul:	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU
Nastavnik/ca/ci:	DIANA SVIRČIĆ; NIKOLA NIMAC

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
--	-------	-------	------	-----	-----	-----------	---------------------

SIU1	POSLOVANJE PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU I TURIZMU	3	70		10	DIANA SVIRČIĆ	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	RADNI PROCESI U UGOSTITELJSTVU	2	17,5	17,5		NIKOLA NIMAC	

Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu

Siul:	POSLOVANJE PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU (3 CSVET)					
		VPUP	UTR		SAU	
Planirani broj sati:		70			10	

Mjesec	Ishodi učenja (razrada ishoda)	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	1.Objasniti djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge (8) Učenik razumije ulogu i značaj ugostiteljstva, razlikuje osnovne vrste ugostiteljskih usluga i povezuje ih s potrebama gostiju.	1. Djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge Nastavnik uvodi učenike u sadržaj kroz usmeno izlaganje, razgovor i postavljanje pitanja. Objašnjava osnovne pojmove uz primjere iz	Učenje temeljeno na radu provodit će se tijekom nastavne godine kroz praktične zadatke, simulirane i stvarne radne situacije, uz postupno povećavanje samostalnosti učenika,	1. Djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge Istražiti vrste ugostiteljskih usluga i navesti primjere iz lokalne sredine.	1.Djelatnost ugostiteljstva i ugostiteljske usluge pojam i obilježja ugostiteljstva; djelatnost ugostiteljstva; ugostiteljske usluge; vrste ugostiteljskih usluga; značenje ugostiteljstva za gospodarstvo i turizam.(8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		poslovanja u ugostiteljstvu i turizmu te potiče učenike na aktivno sudjelovanje.	povezivanje teorijskih znanja s praksom te kontinuirano praćenje i vrednovanje rada učenika.				
Listopad	2.Opisati ugostiteljske objekte prema vrsti, namjeni i zakonodavnom okviru. Učenik razlikuje vrste i namjenu ugostiteljskih objekata, prepoznaje njihova osnovna obilježja i upoznat je s temeljnim zakonodavnim okvirom (8)	2. Ugostiteljski objekti Pojam i podjela ugostiteljskih objekata Vrste i namjena ugostiteljskih objekata Osnovna obilježja ugostiteljskih objekata Zakonodavni okvir poslovanja Nastavnik objašnjava sadržaj koristeći konkretne primjere iz ugostiteljske i turističke prakse. Organizira razgovor, rad u paru i skupinama te usmjerava učenike u analizi zadanih situacija. Učenici primjenjuju stečena znanja kroz zadatke i		2. Ugostiteljski objekti Samostalno istražiti i usporediti različite vrste ugostiteljskih objekata.	2. Ugostiteljski objekti Pojam ugostiteljskog objekta; podjela i vrste ugostiteljskih objekata; namjena objekata; osnovna obilježja pojedinih vrsta; zakonodavni okvir poslovanja.(8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		zajedničku raspravu.					
Studen	3.Opisati tipična radna mjesta i važnost ljudskih potencijala u ugostiteljskim objektima. Učenik prepoznaje tipična radna mjesta i njihove zadatke, razumije odgovornosti zaposlenika te važnost ljudskih potencijala za kvalitetno poslovanje. (8)	3. Radna mjesta i ljudski potencijali u ugostiteljstvu Nastavnik demonstrira postupke i objašnjava pojedine radne procese. Učenicima daje zadatke za samostalni rad, prati njihov rad i pruža potrebnu podršku. Primjenjuju se metode razgovora, demonstracije, istraživanja i analize primjera.		3. Radna mjesta i ljudski potencijali u ugostiteljstvu Istražiti tipična radna mjesta u ugostiteljskom objektu i opisati njihove zadatke.	3. Radna mjesta i ljudski potencijali u ugostiteljstvu Ljudski potencijali; organizacija rada; tipična radna mjesta; poslovi i odgovornosti zaposlenika; stručnost i kompetencije; važnost zaposlenika za kvalitetu usluge i poslovanje.(8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadatcima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
Prosinac	4.Objasniti preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija. Učenik razumije preduvjete nastanka i razvoja turizma, prepoznaje obilježja turističke destinacije i njezine osnovne elemente. (8)	4. Turizam i turističke destinacije Pojam i obilježja turizma Preduvjeti i čimbenici razvoja turizma Pojam i obilježja turističke destinacije Elementi turističke destinacije		4. Turizam i turističke destinacije Istražiti odabranu turističku destinaciju i izdvojiti njezine osnovne turističke resurse.	4. Turizam i turističke destinacije Pojam i obilježja turizma; preduvjeti nastanka turizma; razvoj turizma; pojam turističke destinacije; elementi turističke destinacije; prirodni i društveni činitelji. (8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadatcima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		Nastavnik postavlja problemske situacije iz stvarnog poslovanja te potiče učenike na pronalaženje mogućih rješenja. Organizira rad u skupinama i usmjerava učenike tijekom rješavanja zadataka. Nakon rada provodi zajedničku analizu i raspravu o dobivenim rezultatima.					
Siječanj	5. Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje. Učenik razlikuje turističku ponudu i potražnju, prepoznaje njihove nositelje i činitelje te razumije njihovu povezanost na turističkom tržištu. (8)	5. Turistička ponuda i potražnja Turističko tržište Turistička ponuda i njezini nositelji Turistička potražnja i njezini nositelji Činitelji turističke ponude i potražnje Nastavnik povezuje teorijska znanja s primjerima iz stvarne		5. Turistička ponuda i potražnja Na primjeru odabrane destinacije analizirati turističku ponudu i potrebe turističke potražnje.	5. Turistička ponuda i potražnja Pojam turističkog tržišta; turistička ponuda; nositelji i činitelji ponude; turistička potražnja; nositelji i činitelji potražnje; odnos ponude i potražnje.(8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		poslovne prakse. Demonstrira određene postupke, objašnjava redoslijed rada i prati učenike tijekom izvođenja zadataka. Učenici samostalno ili u skupinama primjenjuju stečena znanja u praktičnim i simuliranim situacijama.					
Veljača	6. Razlikovati turističke motive, vrste i oblike turizma. Učenik prepoznaje i razlikuje turističke motive, vrste i oblike turizma, uspoređuje njihove osnovne značajke i navodi primjere. (8)	6. Turistički motivi, vrste i oblici turizma Turistički motivi Vrste turizma Oblici turizma Primjeri pojedinih vrsta i oblika turizma Nastavnik organizira suradnički ili projektni rad te učenicima daje jasne upute i zadatke. Usmjerava ih na istraživanje, prikupljanje informacija i samostalno		6. Turistički motivi, vrste i oblici turizma Istražiti različite vrste i oblike turizma te navesti primjere iz Hrvatske i svijeta.	6. Turistički motivi, vrste i oblici turizma Pojam i vrste turističkih motiva; podjela turizma; vrste turizma; oblici turizma; obilježja pojedinih vrsta i oblika; primjeri iz prakse (8)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima. .	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		donošenje zaključaka. Učenici prezentiraju rezultate rada, a nastavnik potiče raspravu i daje povratnu informaciju.						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Ožujak	7.Opisati funkcije upravljanja organizacijom. Učenik razumije ulogu upravljanja u organizaciji, prepoznaje osnovne funkcije upravljanja i povezuje ih s poslovanjem	7. Upravljanje organizacijom Pojam i uloga upravljanja Planiranje i organiziranje Vođenje i upravljanje ljudima		7. Upravljanje organizacijom Na primjeru ugostiteljskog objekta prepoznati i opisati osnovne funkcije upravljanja.	7.Upravljanje organizacijom Pojam upravljanja; uloga menadžmenta; funkcije upravljanja; planiranje; organiziranje;	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

	ugostiteljskog objekta. (8)	Kontroliranje i povezivanje funkcija upravljanja Nastavnik primjenjuje metodu razgovora, analizu slučaja i problemske zadatke. Učenike potiče na aktivno sudjelovanje, razmjenu mišljenja i povezivanje sadržaja s primjerima iz ugostiteljstva i turizma. Rad se odvija individualno, u paru i u skupinama.			vođenje; upravljanje ljudskim potencijalima; kontroliranje (8)		
--	--	--	--	--	---	--	--

Travanj	8.Opisati elemente koji utječu na organizacijsku strukturu ugostiteljskog objekta. Učenik prepoznaje elemente organizacijske strukture, razumije njihovu povezanost i uočava čimbenike koji utječu na organizaciju rada. (7)	8. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Pojam i elementi organizacijske strukture Podjela rada, hijerarhija i raspon kontrole Čimbenici koji utječu na organizacijsku strukturu Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta – primjer Nastavnik najprije objašnjava i demonstrira postupke, a zatim učenike usmjerava na samostalnu primjenu znanja. Prati njihov rad, postavlja dodatna pitanja i prema potrebi daje upute i pomoć. Učenici kroz praktične zadatke		8. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Izraditi jednostavan prikaz organizacijske strukture odabranog ugostiteljskog objekta.	8. Organizacijska struktura ugostiteljskog objekta Pojam organizacije i organizacijske strukture; elementi strukture; podjela rada; hijerarhija; raspon kontrole; centralizacija i decentralizacija; čimbenici koji utječu na strukturu; primjeri organizacijskih struktura. (7)	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
---------	---	--	--	--	--	---	--

		uvježbavaju i primjenjuju stečene ishode.					
--	--	---	--	--	--	--	--

Svibanj	9.Objasniti važnost provođenja kontrole kvalitete u ugostiteljskom objektu. Učenik razumije važnost kvalitete ugostiteljske usluge, prepoznaje načine kontrole kvalitete i povezuje kvalitetu usluge sa zadovoljstvom gosta i uspješnošću poslovanja. (7)	9. Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu Pojam i značaj kvalitete Kvaliteta ugostiteljske usluge i standardi Kontrola i praćenje kvalitete Zadovoljstvo gosta i unapređivanje kvalitete		9. Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu Istražiti načine praćenja zadovoljstva gostiju i predložiti mjere za poboljšanje kvalitete usluge	9. Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu Pojam kvalitete; kvaliteta ugostiteljske usluge; važnost kvalitete; kontrola kvalitete; načini praćenja kvalitete; standardi kvalitete; zadovoljstvo gosta; unapređivanje	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

		Nastavnik organizira zadatke kojima učenici povezuju znanja i vještine stečene tijekom učenja.			kvalitete poslovanja. (7)		
--	--	--	--	--	---------------------------	--	--

Lipanj	Ponavljjanje, analiza i sistematizacija gradiva				Ponavljjanje i povezivanje sadržaja svih nastavnih cjelina; analiza usvojenosti ishoda; sistematizacija ključnih pojmova; priprema za završno vrednovanje.(5)		
Napomena:	Ovdje je predstavljen okvirni plan realizacije nastavnih jedinica i cjelina, dok točan period njihove realizacije nije moguće unaprijed precizno odrediti jer ovisi o rasporedu sati i njegovoj organizaciji tijekom nastavne godine. SAU aktivnosti pratit će realizaciju nastavnih cjelina. Točan raspored i termini njihovog provođenja nije moguće unaprijed precizno planirati, s obzirom na okolnosti i dinamiku realizacije nastave koje u trenutku izrade plana nije moguće predvidjeti.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Prilagoditi količinu i složenost nastavnih sadržaja mogućnostima učenika. Davati jasne, kratke i postupne upute za rad. Koristiti konkretne primjere, slike i druge vizualne materijale. Omogućiti dodatno vrijeme za rješavanje zadataka i provjeru znanja. Provjeravati razumijevanje uputa i po potrebi ih ponoviti ili dodatno objasniti. Omogućiti rad uz podršku nastavnika i prema potrebi rad u paru. Vrednovati učenika u skladu s njegovim individualnim mogućnostima i prilagodbama.						

Radni procesi u ugostiteljstvu

Siu 2 :	Radni procesi u ugostiteljstvu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	50	30	5	15

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom organizacija rada u ugostiteljstvu i turizmu i skupom ishoda učenja Radni procesi u ugostiteljstvu. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1			Organizacijska struktura ugost.objekta. Imovina u ugostiteljstvu	Škola – zadatak s noževima, ribežima, tablica Kuća	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.
2.-7.	Objasniti organizacijske strukture rada u ugostiteljskom objektu. -učenik razumije pojam org.strukture rada -razlikuje rukovodeće, izvršne i pomoćne poslove -razlikuje strukturu malog obiteljskog hotela i velikog hot.	2	8		Elementiradnog procesa u ugostiteljstvu. Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu.	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja objašnjavanja pojma org.strukture rada, pojašnjavanja razlike poslovanja malog hotela i velikog hotela.. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
8.-12.	Razlikovati imovinu ugostiteljskog objekta -učenik razumije pojam imovine -prepoznaje materijalnu i nematerijalnu imovinu -razlikuje vrste imovina					Formativno vrednovanje promatranje razlikovanja imovine, vrsta imovine gosta. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave	

13.- 17.	Koristiti terminologiju i frazeologiju pri radu u proizvodno poslužnom procesu -učenik objašnjava važnost stručne terminologije u proizvodno-poslužnom procesu -učenik usvaja stručne izraze u kuhinji (proizvodnja) -učenik usvaja stručne izraze u restoranu (posluživanje)				Organizacijska struktura ugost.objekta. Imovina u ugostiteljstvu Elementiradnog procesa u ugostiteljstvu. Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu. Poslužni sustavi	samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom bjašnjena razlikovanja proizvodno poslužnog procesa Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
18.- 22.	Primijeniti elemente radnog procesa u proizvodno uslužnom odjelu -učenik objašnjava što je radni proces u proizvodno-uslužnom odjelu -učenik razlikuje elemnte ulazne (namirnica, sirovine, inventar, narudžbe) -razlikuje procesne elemente((priprema obrada,kuhanja,serviranje) -razlikuje izlazne elemnte(gotov proizvod,usluga,zadovoljstvo gosta,račun)					Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom bjašnjena razlikovanja proizvodno poslužnog procesa Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
23.- 26.	Objasniti važnost i ulogu recepata u izradi jela, pića i napitaka -objasniti recept i koje elemente sadrži (naziv jela/pića, sastojci,količine, postupak pripreme,način posluživanja) -učenik prepoznaje recepte kao temelj standardizacije i kvalitete proizvoda -analizira utjecaj receptana kvalitetu i zadovoljstvo gosta Objasniti suradnju odjela unutar ugostiteljskog objekta. -učenik objašnjava što znači suradnja između odjela u u.o. -učenik prepoznaje glavne odjele u ugost.objektu (recepcija,kuhinja,restoran,administracija)				Organizacijska struktura ugost.objekta.	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom objašnjena recepta i njegove važnosti u izradi jela,pića i napitaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	

27.- 30					Imovina u ugostiteljstvu Elementiradnog procesa u ugostiteljstvu. Terminologija i frazeologija u ugostiteljstvu. Poslužni sustavi	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom bjašnjena odjela unutar ugostiteljskog objekta, da poznaje razliku odjela . Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
------------	--	--	--	--	--	---	--

PROCESI OBRADE NAMIRNICA

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027
Smjer:	Kuhari
Razred/Razina:	1.f.
Modul:	Procesi obrade namirnica
Nastavnik/ca/ci:	Ivica Marasović

SIU1	Živežne namirnice, proizvodi i preradevine od živežnih namirnica	4	60	20	20	Ivica Marasović	K) LICENCIRANI POSLODAVAC L) RCK M) ŠKOLSKA UČIONICA N) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) O) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Promjene svojstava namirnica pri obradi	3	48	12	15	Ivica Marasović	P) LICENCIRANI POSLODAVAC Q) RCK R) ŠKOLSKA UČIONICA S) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) T) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 3	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i preradevina	2	30	8	12	Ivica Marasović	U) LICENCIRANI POSLODAVAC V) RCK W) ŠKOLSKA UČIONICA X) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) Y) UTR KOD POSLODAVCA

--	--	--	--	--	--	--	--

Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica

Siul:	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica						
		VPUP			UTR		SAU
Planirani broj sati:	100	60			20		20
Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan 1.-12.	Upoznavanje učenika s Modulom i skupom ishoda učenja Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (Siul1) . Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja. Razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu -razlikovati namirnice biljnog podrijetla -utvrditi vrste povrća -razlikovati vrste gljiva -utvrditi vrste voća -razlikovati biljna ulja i masti -začini	8	4		Vrste živežnih namirnica	Škola – zadaci na različitim oblicima poučavanja i ishodima učenja (radni listići, pisana pitanja i sl.) Kuća – domaći uradak, izrada panoa, PPP prezentacija Formativno vrednovanje: Promatranje učenika tijekom razlikovanja vrsta živežnih namirnica prema podrijetlu. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	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.
Listopad 13.-33.	-razlikovati namirnice životinjskog podrijetla -klasificirati vrste mesa (toplokrvnih i hladnokrvnih organizama) -razlikovati osnovne i jestive dijelove mesa klaoničkih životinja -razlikovati i objasniti vrste morske ribe i ostalih morskih organizama	14	6			Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom utvrđivanja i razlikovanja namirnica životinjskog podrijetla. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	

	-razlikovati vrste mlijeka i mliječnih proizvoda -utvrditi vrste jaja i proizvode od jaja					vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. Dva puta tijekom polugodišta (pismeni i usmeni ispit)	
Studeni 34.-50.	Razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu -razlikovati vrste proizvoda i prerađevina biljnog podrijetla -razlikovati vrste proizvoda i prerađevina životinjskog podrijetla Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama -utvrditi podjelu i vrste hranjivih tvari -razlikovati energetske hranjive tvari	11	5		Hranjive tvari	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom razlikovanja vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi te utvrđivanja i uloge hranjivih tvari u živežnim namirnicama. Pružanje povratnih informacija kroz poučavanje, poticati zaključivanje, vođenje razgovora (postavljanje pitanja). Samoprocjena i vršnjačka procjena	
Prosinac 51.-66.	-razlikovati biološke hranjive tvari -objasniti piramidu pravilne prehrane Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama -objasniti neispravne postupke postupanja s namirnicama -razlikovati metode konzerviranja namirnica -utvrditi posljedice otrovanja hranom	11	4		Načini čuvanja živežnih namirnica	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom utvrđivanja neispravnih postupaka s namirnicama i usvajanja metoda konzerviranja namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	

	-Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica životinjskog podrijetla				namirnica prema vrstama	Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika tijekom upoznavanja s tehnologijom dobivanja proizvoda životinjskog i biljnog podrijetla te alkoholnih pića. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
Travanj 43.-60.	-Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla -Objasniti tehnologiju dobivanja alkoholnih pića i proizvoda od alkoholnih pića	12	5			Sumativno vrednovanje: Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Svibanj 1.-25.	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (Siu3) -odabrati način skladištenja ovisno o namirnici, proizvodu i prerađevini -razlikovati prostore za skladištenje namirnica proizvoda i prerađevina -skladištiti namirnice, proizvode i prerađevine	18	7		Vrste skladišta Načini skladištenja namirnica	Škola Kuća Formativno vrednovanje: promatranje učenika prilikom odabira skladištenja namirnica, razlikovanja skladišnih prostora i parametara skladištenja, uočavanja potencijalnih opasnosti tijekom skladištenja hrane te vođenja skladišne dokumentacije. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka, vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	

Lipanj 26.- 38.	-opisati potencijalne opasnosti tijekom skladištenja hrane i namirnica -voditi skladišnu dokumentaciju sukladno važećim propisima -obaviti pripremu namirnica za skladištenje				Skladišna dokumentacija	Sumativno vrednovanje: Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. Zaključivanje ocjena na kraju realizacije zadanog modula.	
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Promjene svojstava namirnica pri obradi

Siu2:	Promjene svojstava namirnica pri obradi			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:				

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
rujan		VPUP	UTR	SAU			
					Vrste živežnih namirnica		Osr B.4.2
Listopad							
Studen	Objasniti utjecaj....						
Prosinac							
Siječanj							
Veljača							
Ožujak							
Travanj							

Svibanj							
Lipanj							
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina

Siu3:		Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina od živežnih namirnica					
		VPUP		UTR		SAU	
Planirani broj sati:		15					
Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
rujan					Vrste živežnih namirnica		Osr B.4.2
Listopad							
Studeni							
Prosinac							
Siječanj							
Veljača							
Ožujak	Odabрати način skladištenja						
Travanj							
Svibanj							
Lipanj							

TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU

Školska godina:	2025./2026.
Smjer:	Kuhar.
Razred/Razina:	1.F.
Modul:	Temeljne vještine u ugostiteljstvu
Nastavnik/ca/ci:	Tomislav Stančić; Sanja Ivanović

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Osnove obrade živežnih namirnica	8				Sanja Ivanović	A) LICENCIJANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU2	Osnove ugostiteljskog posluživanja	4	20	70	10	Tomislav Stančić	

Osnove obrade živežnih namirnica

Siul:	Osnove obrade živežnih namirnica			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	200	35	140	25

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Temeljne vještine u ugostiteljstvu i skupom ishoda učenja Osnove obrade živežnih namirnica. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					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.

2. – 20.	Razlikovati alat za mehaničku obradu namirnice - Razlikovati razne vrste noževa za mehaničku obradu namirnica. - Razlikovati razne vrste ribeža za mehaničku obradu namirnica . - Razlikovati razne vrste ručnog alata za oblikovanje namirnica. - Razlikovati razne vrste strojeva za obradu i oblikovanje namirnica (pranje, guljenje, protiskivanje, piljenje, mljevenje, punjenje, vakumiranje, usitnjavanje, rezanje, miješanje).	3	16		Vrste kuhinjskog alata, uređaja i opreme za obradu namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja alata za mehaničku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	•uku D.4/5.2. 2.
21– 40.	Primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica -Pravilno odabrati i rukovati noževima za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati ribežima za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati ručnim alatom za mehaničku obradu namirnica. -Pravilno odabrati i rukovati strojevima za mehaničku obradu i oblikovanje namirnica (pranje, guljenje, protiskivanje, piljenje, mljevenje, punjenje, vakumiranje, usitnjavanje, rezanje, miješanje).	4	16		Mehanički procesi obrade namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom odabiranja i rukovanja alatom za mehaničku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
41.- 45.	Sumativno vrednovanje	1	4			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
46. – 50.	Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica	1	4		Termički procesi	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	

51.- 65.	Razlikovati razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica. Pravilno odabrati tehnički (termički) uređaj za zadani tehnološki postupak gotovljenja namirnice.	Usmeno izlaganje , razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	obrade namirnica	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja i odabira razne vrste tehničkih (termičkih) uređaja za termičku obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena
	Objasniti izvore i prenositelje topline u termičkom procesu Razlikovati i opisati razne izvore topline u termičkom procesu. Razlikovati i opisati razne prenositelje topline u termičkom procesu. Razlikovati i opisati razne tehnološke postupke prema prenositelju topline.	3 Usmeno izlaganje , razgovor	12 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Termički procesi obrade namirnica	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja i opisivanja izvora i prenositelja topline te raznih tehnoloških postupaka prema prenositelju topline. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena
	Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica Pravilno demonstrirati osnovne termičke postupke pri obradi namirnica.	2 Usmeno izlaganje , razgovor	8 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Termički procesi obrade namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije osnovnih termičkih postupaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.
76.- 80.						

	Sumativno vrednovanje	1	4				
81.-175.	Slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja namirnica prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje	16 Usmeno izlaganje , razgovor 3	64 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama 12 Samostalni rad	Samostalni rad	Vrste kuhinjskog alata, uređaja i opreme za obradu namirnica Mehanički procesi obrade namirnica Termički procesi obrade namirnica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja ishoda učenja Promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije osnovnih termičkih postupaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. - Dva puta tijekom ishoda učenja	

	Održavati higijenu alata i strojeva za obradu namirnica Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri uporabi noževa, ribeža, ručnog alata i strojeva. Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima radnog prostora.	Usmeno izlaganje , razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda promatranje učenika tijekom održavanja higijene alata i strojeva za obradu namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
	Identificirati moguće opasnosti tijekom rukovanja strojevima i termičkim uređajima Prepoznati i objasniti moguće opasnosti tijekom rukovanja alatima, strojevima i tehničkim (termičkim) uređajima.	Usmeno izlaganje , razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad		
	Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama	Usmeno izlaganje ,	Demonstracija,	Samostalni rad		

	Provesti stečeno znanje o zaštiti na radu tijekom rukovanja alatima, strojevima i tehničkim (termičkim) uređajima u proizvodno poslužnom odjelu. Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu u zadanoj situaciji. Sumativno vrednovanje	razgovor Usmeno izlaganje , razgovor	Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama Demonstracija, Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje ➤ provodi se kontinuirano tijekom izvođenja cijelog skupa ishoda. promatranje učenika tijekom primjene zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje ➤ četiri puta tijekom provođenja skupa ishoda Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomene	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja.					
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:						

Osnove ugostiteljskog posluživanja

Siu2:	Osnove ugostiteljskog posluživanja			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	87,5	17,5	70	10

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Temeljne vještine u ugostiteljstvu i skupom ishoda učenja Osnove ugostiteljskog posluživanja. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					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.
2. – 13.	Opisati pojedine vrste obroka i sredstva ponude jela i pića - opisati podjelu obroka u ugostiteljstvu . - objasniti razliku između dnevnih i prigodnih obroka u ugostiteljstvu . -opisati sredstva ponude jela (menu , jelovnik ,dnevna karta) -opisati sredstva ponude pića (cjenik pića, vinska karta, barska karta)	3	9		Vrste obroka , sredstva ponude jela i pića.	Škola – podjela obroka u ugostiteljstvu,razlikovati menu,jelovnik,dnevnu kartu, cjenik pića, vinska karta, barska karta) Kuća Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja alata i uređaja za sredstav ponude jela i pića , te pojedine vrste obroka.. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
14.- 25.	Koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu -Pravilno odabrati i rukovati prihvatalkama u restoranu - Pravilno odbarati i rukovati priborom u restoranu (nož, vilica ,žlica, desertni pribor)	1	10		Oprema i inventar u ugostiteljstvu	Škola Kuća	

26-37	-Pravilno odabrati i rukovati specijalni pribor -Pravilno koristiti caffè aparat -Pravilno koristiti kolica za rad Razlikovati pansionski i a la carte sustav u ugostiteljskom posluživanju -opisati što je to pansionski sustav poslovanja -objasniti gdje se primjenjuje pansionski sustav poslovanja -objasniti što je a la carte sustav poslovanja - objasniti gdje se primjenjuje a la cart sustav	4	8		Poslužni sustavi	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom odabiranja i rukovanja priborom, opremom i inventarom za posluživanje gosta. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
38-43	Sumativno učenje		5			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
44.-53	Objasniti poslužni sustav u ugostiteljskom objektu -opisati što je konobarski rajon I o čemu ovisi veličina konobarskog rajona -objasniti koje dvije kategorije osoblja rade u sustavu -opisati sustave posluživanja (jednokonbarski, dvokonobarski, bečku, francuski, američki)	3	7		Poslužni sustavi Faze radnog procesa	Škola Kuća Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom opisivanja konobarskog rajona i o kojim faktorima utječe veličina rajona te opisivanja sustava posluživanja. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja,	

54.- 67,5	Slijediti radne procese posluživanja gosta -izvesti posluživanje prema radnim procesima (rezervacija usluga, Pripremni radovi, doček-prihvat i smještaj gostiju,nuđenje sredstva ponude jela i pića, boniranje usluga, dopremanje jela i pića do stola gosta, posluživanje jela (tehnika rada),	2,5	12		Oprema i inventar u ugostiteljstvu, vrste obroka, faze radnog procesa Oprema i inventar u ugostiteljstvu, sredstav ponude jela i pića, faze radnog procesa.	Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom izvedbe vježbe radnih procesa. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
68,5.- 74.	Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke -izvesti pravilno pripremne radove za dnevne obroke -pravilno koristiti pribor za pripremne radove za dnevne oboke -objasniti koji postupci(radovi) su potrebni za završne radove u ugost.objektu za dnevne obroke (ispraćaj gosta, pospremanje stola i sjedalica, slaganje novog stolnog rublja i priprema	1	6			Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pravilnog odabira i demonstracije vježbe za dnevne obroke.. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
75.5 - 82.5	Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta -objasniti pravila prednosti posluživanja redoslijedom (starije osobe, uzvanici, glavni gosti, gospođa kao gost, gospodin kao gost)	2	6			Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom izvedbe vježbe posluživanja gosta u poslužnom odjelu. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	

83,5-87,5	- izvesti pravilno posluživanje jela za određeni obrok s određene strane gosta (lijeva/desna strana)		4			Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
70.	Sumativno vrednovanje Zaključivanje ocjena .		1			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
	Vrednovanje naučenoga jest sumativno vrednovanje kojemu je svrha procjena ostvarenosti ishoda nakon određenoga (kraćega ili dužega) razdoblja učenja i poučavanja.						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

PRIMIJEJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU

ŠKOLA:	TURISTIČKO-UGOSTITELJSKA ŠKOLA ŠIBENIK
ŠKOLSKA GODINA	2026 - 2027
STRUKOVNI KURIKUL:	Kuhar
SEKTOR:	Obavezni strukovni dio

GODIŠNJI IZVEDBENI KURIKUL						
MODUL:	PRIMJENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU					
STATUS MODULA	OBVEZNI					
RAZRED:	1 F					
OBUJAM:	4 CSVET					
NASTAVNIK	Sanja Deur					
NAZIV	CSVET	SATI	Vođeni proces učenja i poučavanja 50 – 70 %	Oblici učenja temeljenog na radu 10 – 20 %	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika 20 – 30 %	OKRUŽENJE ZA UČENJE
Realni brojevi i potencije	2	35	20	6	9	7. učionicu opremljenu osnovnim nastavnim sredstvima (ploča, projektor, računalo), 8. kalkulatora za učenike (osobito u obradi mjernih jedinica, postotaka i znanstvenog zapisa), 9. radne listiće s kontekstualnim zadacima iz struke (npr. mjerenje, cijene, površine, volumeni) 10. pristup digitalnim obrazovnim alatima (npr. GeoGebra, e-Matica, Excel) 11. vizualna i konkretna pomagala (mjerni pribor, modeli, grafikoni), 12. povezanost s praktičnim okruženjem (školska kuhinja)
Financijska pismenost	1	20	12	3	5	
Geometrija prostora	1	15	9	2	4	
UKUPNO:	4	70	41	11	18	

Cilj (opis) modula

Cilj modula je učenicima omogućiti razvijanje kompetencija matematičke pismenosti rješavanjem različitih jednostavnih i složenijih matematičkih zadataka i problema iz struke i svakodnevnog života. Učenici će usvojiti osnovna matematička znanja iz domene realnih brojeva i potencija, Financijske pismenosti i Geometrije prostora, koja su im nužna 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 razviti samopouzdanje i svijest o vlastitim matematičkim sposobnostima, preciznost i točnost, upornost, poduzetnost, odgovornost, uvažavanje i pozitivan odnos prema matematici i radu općeniti. Rješavati će problemske situacije odabirom relevantnih podataka, analizom mogućih strategija i provođenjem optimalne strategije te preispitivanjem procesa i rezultata, po potrebi uz učinkovitu uporabu odgovarajućih alata i tehnologija.

Realni brojevi i potencije

Realni brojevi i potencije 2 CSVET								
			VPUP	UTR	SAP			
	Planirani broj sati:	35	20	6	9			
Mjesec	Ishodi učenja	Razrada ishoda učenja	Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
Rujan listopad	Izračunati vrijednost jednostavnih izraza s realnim brojevima Uspoređivati realne brojeve različitih zapisa te primjenjivati računanja s realnim brojevima pri rješavanju jednostavnih problema	Razlikuje prirodne i cijele brojeve. Računa vrijednosti brojevnih izraza poštujući redoslijed računskih operacija. Uspoređuje racionalne brojeve rabeći različite strategije uz obrazloženje. Zbraja i oduzima racionalne brojeve. Pridružuje realne brojeve točkama brojevnog pravca Računa vrijednosti brojevnih izraza poštujući redoslijed računskih operacija. Primjenjuje računanje s realnim brojevima pri rješavanju problema iz struke i svakodnevnog života	VPUP (7)	UTR (3)	SAP (3)	Skup prirodnih i cijelih brojeva Pojam razlomka Zbrajanje i oduzimanje racionalnih brojeva Pridruživanje realnih brojeva točkama brojevnog pravca Računanje s racionalnim brojevima	Rad u paru, vizualizacija brojevnih crte, zadaci iz svakodnevnog života Zadaci za rad u grupi, radni listići, učenici rješavaju troškovnik kupnje hrane za izradu nekog jela.	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica
			7	Financijski zadatak – izračun troškova hrane potrebne za izradu nekog jela i moguća zarada nakon prodaje	Izrada brojevnih crte Matematički kviz – osnovne operacije s cijelim brojevima Prikupiti podatke o akcijskim cijenama zadanih proizvoda i izračunati uštedu			
listopad Studen		RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (7)	UTR (0)	SAP (3)			

	izračunati vrijednost potencije	Prepoznaje zapis potencije kao umnožak jednakih faktora. Opisuje dijelove potencije (baza i eksponent) i njihova značenja. Računa vrijednost potencije, po potrebi uz uporabu džepnoga računala. Računa vrijednost jednostavnih brojevnih izraza s potencijama Zapisuje jako male i jako velike brojeve u znanstvenom zapisu Pretvara standardni zapis realnog broja u znanstveni i obrnuto	7		Znanstveni plakat – znanstveni zapis veličina Broj bakterija.	Potencije Računanje s potencijama s cjelobrojnim eksponentom Znanstveni zapis realnog broja	Radni listići. Individualni zadaci , rad u parovima – igra memorije	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica Sanitarno-higijenski uvjeti u ugostiteljstvu
Prosinac Siječanj	Preračunati mjerne jedinice za duljinu, masu, tekućinu, vrijeme i novac	Preračunava mjerne jedinice i odabire pogodnu. Preračunava osnovne mjerne jedinice za duljinu, vrijeme, površinu, volumen, masu, novac primjenjuje mjerne jedinice pri rješavanju problema iz struke i svakodnevnog života	VPUP (6)	UTR (3)	SAP (3)			
			6	Izmjeriti i izračunati površinu terase nekog restorana, nacrtati u mjerilu i rasporediti stolove.	Izračunati količinu sastojaka potrebnu za kuhanje određenog jela ali za više ljudi, te izračunati dobivenu zaradu.	Mjerenje i mjerne jedinice Preračunavanje duljina i masa.	Interpretacija tablica, izračuni Radni listići: plan kuhanja – mjere za masu, površinu, novac Rad u paru i grupa na problemskim zadacima iz svakodnevice	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica

Financijska pismenost

Financijska pismenost, 1 CSVET								
			VPUP	UTR	SAP			
	Planirani broj sati:	20	12	3	5			

Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja		Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci / Vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja / modulima
veljača	Izračunavati postotak, postotni iznos i osnovnu vrijednost u jednostavnim situacijama Izračunavanje jednostavnih kamata za dane, mjesece i godine	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (5)	UTR (1)	SAP (2)			
		Uvećati ili umanjiti osnovnu vrijednost za postotni iznos Razlikovati jednostavno i složen ukamačivanje te izračunati konačnu vrijednost uloga pri složenom ukamačivanju	5	Preračunavati cijene artikala na akciji s obzirom na postotak.	Kupnja auta na kredit: Odabrati auto, istražiti kredite za dvije banke na 5 i na 7 godina te odbrati najpovoljnije uz to da rata kredita ne smije prelaziti trećinu osobnog dohotka.	Postotak Postotni račun Postotni račun u problemskoj situaciji Kamate Jednostavan kamatni račun Složeni kamatni račun	Radni listić: Izračunava artikle na sniženju Kupnja auta na kredit	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica
ožujak	Izračunavati troškove jednostavnog poslovnog procesa Odrediti prodajnu cijenu proizvoda	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (5)	UTR (1)	SAP (2)			
		Izraditi proračun troškova i vremena u poslovnom procesu Izraditi kalkulaciju	5	Planirati količinu hrane potrebnu za npr. 10 osoba izraditi tablicu u Excelu ili u prezentaciji s vrstom artikla, količinom, cijenom po jedinici i ukupnom cijenom. procijeniti količine materijala na temelju broja jela izračunati ukupne troškove nabave, izračunati cijenu po jednoj porciji.	Izraditi kalkulaciju za jelo	Troškovi Kalkulacija	Izraditi kalkulaciju za jelo	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živežnih namirnica Radni procesi u ugostiteljstvu
travanj		RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (2)	UTR (1)	SAP (1)			

	Izračunati iznos doprinosa i neto osobnog dohotka	Popuniti poreznu prijavu u jednostavnoj situaciji	2	Istražiti poreznu prijavu	Popuniti poreznu prijavu	Porezna prijava	Radni listići. Izračunati troškove neto osobnog dohotka	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu
--	---	---	---	---------------------------	--------------------------	-----------------	--	--

Geometrija prostora

Geometrija prostora 1CSVET								
			VPUP	UTR	SAP			
	Planirani broj sati:	15	9	2	4			
Mjesec	Ishodi učenja/ razrada ishoda učenja		Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/ Zadaci / Vrednovanje	
travanj		RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (6)	UTR (2)	SAP (3)			

svibanj	Skicirati geometrijsko tijelo i nacrtati mrežu kocke, kvadra i valjka Izračunati oplošje i obujam, kocke, kvadra, valjka i kugle	Složenije geometrijsko tijelo rastaviti na osnovna (uspravnu prizmu, piramidu, valjak, stožac, kuglu) te nacrtati mrežu uspravne prizme, piramide i stošca. Izračunati oplošje i obujam prizme, četverostrane piramide i stošca te primijeniti u jednostavnim problemskim situacijama.	6	Izračunavati oplošje i volumen kutije, posude i čaše.	Izračunavati oplošje i volumen kutije, posude i čaše.	Geometrijsko tijelo i njegova mreža Kocka, kvadar i uspravna prizma	Radni listići. Izračunavanje oplošje i volumen kutije, posude i čaše.	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živih namirnica Skladištenje živih namirnica...
lipanj	Izračunati masu tijela iz zadane gustoće i obujma tijela	RAZRADA ISHODA UČENJA	VPUP (3)	UTR (0)	SAP (1)			
		Koristiti specifičnu gustoću i masu tijela za računanje obujma	3	Izračunavati oplošje, volumen i masu kutije, posude i čaše.	Izračunavati oplošje, volumen i masu kutije, posude i čaše.	Piramida Valjak, stožac i kugla	Radni listići. Izračunavanje oplošje, volumen i masu kutije, posude i čaše.	Ugostiteljsko posluživanje, Obrada živih namirnica Skladištenje živih namirnica...

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)

MPT Osobni i socijalni razvoj

osr A.4.1. Razvija sliku o sebi.

osr A.4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.

osr B.4.2. Suradnički uči i radi u timu.

osr B.4.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.

MPT Učiti kako učiti

uku A.4/5.2. Primjena strategija učenja i rješavanje problema - Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ih primjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja.

Uku. A.4/5.3. Kreativno mišljenje – Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.

Uku. A.4/5.4. Kritičko mišljenje – Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.

uku B.4/5.4. Samovrednovanje/ samoprocjena - Učenik samovrednuje proces učenja i svoje rezultate, procjenjuje ostvareni napredak te na temelju toga planira buduće učenje.

uku D.4/5.2. Suradnja s drugima - Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.

MPT Upotreba informacijske i komunikacijske tehnologije

ikt A.4.1. Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju.

ikt C.4.3. Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.

MPT Poduzetništvo

Pod A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.

Pod C.4.1. i 4.2. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije (nadovezuje se i uključuje elemente očekivanja iz 3. ciklusa)

MPT Zdravlje

zdr B.4. Domena: Mentalno i socijalno zdravlje

MPT Održivi razvoj

odr B.4. Domena: Djelovanje

Preporuke za učenje temeljeno na radu

Učenje temeljeno na radu integrirano je u modul uporabom stvarnih projektnih zadataka i rješavanjem stvarnih matematičkih problema iz struke. Provodi se u učionicama ustanove i samostalnim radom na domaćim zadacima. Zadaci za učenike osmišljeni su na temelju primjera/problema iz struke i svakodnevnog života, na suvremenom pristupu rješavanja problema i razvoja kreativnosti učenika. Nastavnik zadaje problemsku situaciju, a učenici osmišljavaju i rješavaju zadani zadatak koristeći se stečenim znanjima iz matematike. Također, nastavnik potiče učenike da u svojim izračunima uočavaju matematičke probleme i 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

Specijalizirana učionica za nastavu matematike opremljena računalom za nastavnika koji ima pristup internetu s instaliranim potrebnom programskom potporom, projektorom s projektnim platnom ili interaktivnim ekranom, tabletima/računalima s pristupom internetu za učenike s instaliranom potrebnom programskom potporom, džepni kalkulatori za učenike.

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 praktikuma, 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.

Realni brojevi i potencije

Dominantni je nastavni sustav heuristička nastava temeljena na individualnom radu, radu u paru i radu u skupinama. Rješavanjem jednostavnih i složenijih problemskih zadataka uz pomoć nastavnika, koji ima ulogu mentora i koordinatora aktivnosti, učenici stječu znanja o računskim operacijama s brojevima i potencijama, znanstvenom zapisu i mjerama, te vještine primjene u realnim životnim situacijama.

Ne treba inzistirati na složenim zadacima, već na razumijevanju pojma potencije s cjelobrojnim eksponentom. Negativni eksponent ne bi se posebno naglašavao kod potencija s bazom 10. U računskim operacijama ne treba inzistirati na formulama, nego na njihovu provođenju u elementarnim zadacima. Za znanstveni zapis treba koristiti primjere iz svakodnevnog života. Povezati potencije i znanstveni zapis i njihovu primjenu.

Primjere matematičkih zadataka za ostvarivanje SIU-a treba povezati sa strukom ili svakodnevnim životom, potrebama i zahtjevima struke, odnosno sektora i podsektora kojemu je program odnosno predmet matematika.

Nastavne cjeline/teme

5. Skup realnih brojeva i računske operacije s realnim brojevima
6. Potencije i računanje s potencijama
7. Znanstveni zapis realnoga broja
8. Mjerne jedinice

Načini i primjeri vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se potiče primjena nastavnikov znanja i kreativnosti u pripremi konkretnih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti njegova radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini.

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 zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka).

Nadarenim 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) potrebno je potaknuti učenike na istraživanje tema iz svijeta i rada koje obuhvaćaju jako velike ili jako male brojeve (npr. svemirske udaljenosti) te na izradu prezentacije i izlaganje rada ostalim učenicima.

Financijska pismenost

Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava u kombinaciji s projektnom nastavom. Predlaže se rad u parovima ili skupinama do tri učenika.

S pomoću udžbenika, radnih materijala i nastavnika koji ima ulogu mentora i koordinatora učenici usvajaju znanja o postotnom, kamatnom računu, troškovima i kalkulacijama.

Usvajanjem osnovnih elemenata financijske pismenosti učenici će steći 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.

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

6. Postotni i kamatni račun
7. Bruto i neto plaća
8. Troškovi
9. Kalkulacije
10. Porezna prijava

Načini i primjeri vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se potiče primjena nastavnikov znanja i kreativnosti u pripremi konkretnih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja, uzimajući u obzir relevantne propise te specifičnosti njegova radnog okruženja i odgojno-obrazovne skupine.

Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

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, produženo vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjeni koraci rješavanja zadatka).

Geometrija prostora

Dominantan nastavni sustav je heuristička nastava u kombinaciji s projektnom nastavom uz korištenje modela geometrijskih tijela, stvarnih predmeta te programa dinamičke geometrije i interaktivnih digitalnih sadržaja koji podržavaju 3D prikaz. Predlaže se rad u parovima ili skupinama. Učenici izrađuju modele geometrijskih tijela, npr. od papira.

Za crtanje (skiciranje) geometrijskih tijela i njihovih mreža preporučuje se koristiti kvadratnu mrežu ili točkasti papir. Koristiti se modelima, stvarnim predmetima, programima dinamičke geometrije, interaktivnim digitalnim sadržajima, online servisima i aplikacijama koji podržavaju 3D prikaz objekta.

Primjere matematičkih zadataka za ostvarivanje ishoda učenja povezati sa strukom ili svakodnevnim životom. Prilagoditi ih zahtjevima struke, odnosno sektora i podsektora unutar kojeg se provodi nastava.

Nastavne cjeline teme

5. Geometrijsko tijelo i njegova mreža
6. Kocka, kvadar i uspravna prizma
7. Piramida
8. Valjak, stožac i kugla

Načini i primjer vrednovanja

Način i primjer vrednovanja skupa ishoda učenja samo je jedan od mogućih pristupa te se nastavnici potiču da primijene svoje znanje i kreativnost pri formiranju različitih zadataka, oblika rada i metoda vrednovanja uzimajući u obzir važne propise te specifičnosti svojega radnog okružja i odgojno-obrazovne skupine.

Skup ishoda učenja i pripadajući ishodi provjeravaju se pisano i/ili usmeno, vrednovanjem postupaka i rezultata rješavanja radne situacije / projektnih aktivnosti / usmene prezentacije i/ili pisanog rada, a na osnovi unaprijed određenih kriterija vrednovanja (analitičke i holističke rubrike za vrednovanje).

Prilagodba iskustava učenja za učenike s posebnim odgojno-obrazovnim potrebama

Nastavnik prilagođava stupanj težine zadatka na individualnoj razini. Učenicima s teškoćama daju se detaljnije upute za rješavanje zadatka koje su prilagođene s obzirom na vrstu teškoće (primjerice, povećan font, produženo vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka), dodatno se objašnjavaju koraci i zadatci ili im je navedeno potrebno dati kao zadatak u parovima ili timovima s uspješnijim učenicima. Tijekom obrade dobro bi bilo izraditi kartice s točnim koracima koje učenici s teškoćama mogu slijediti, a može i slikovne upute. Nastavnik može također biti u paru s učenikom s teškoćama i riješiti s njim korak po korak.

Darovitim učenicima i učenicima koji žele više zadatka da napišu potpuno nove zadatke ili da pregledaju radove ostalih učenika i predlože dopune. Potrebno ih je poticati da u svojoj okolini istražuju probleme i analiziraju mogu li se riješiti kvadratnom jednadžbom, koja su rješenja i imaju li dobivena rješenja smisla.

TURISTIČKI TEHNIČAR DESTINACIJE (TTD)- 2.razred

PRAVO I PODUZETNIŠTVO U TURIZMU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.

Smjer:	TTD
Razred/Razina:	2. G
Modul:	PRAVO I PODUZETNIŠTVO U TURIZMU
Nastavnik/ca/ci:	SANDA NJEGIĆ; Danijela Š.

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	PRAVNI ASPEKTI U TURIZMU			70		Sanda Njegić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	OSNOVE PODUZETNIŠTVA U TURIZMU					Danijela Š.	F) LICENCIRANI POSLODAVAC G) RCK H) ŠKOLSKA UČIONICA I) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) J) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 3	UVOD U FINACIJSKU PISMENOST					Danijela Š.	K) LICENCIRANI POSLODAVAC L) RCK M) ŠKOLSKA UČIONICA N) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) O) UTR KOD POSLODAVCA

Pravni aspekti u turizmu

Siul:	Pravni aspekti u turizmu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	70		70	

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	RAZVRSTATI POJEDINE TEMELJNE IZVORE PRAVA U TURIZMU Navešti i objasniti izvore prava u turizmu te ih svrstati prema hijerarhiji (pravnoj snazi), izdvojiti i utvrditi važnost odredbi Ustava bitnih za turizam i poduzetništvo, utvrditi ulogu zakona i podzakonskih akata u hijerarhiji i primjeni propisa		8		Arhitektura pravnog sustava Ustav RH Zakoni Podzakonski akti	Pretraživanje i snalaženje u Narodnim novinama Prepoznavanje i hijerarhija izvora prava kroz radni zadatak „Pravni detektivi“ Formativno: vršnjačko vrednovanje, usmena povratna informacija Sumativno: usmena provjera	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C4.3 C.44 C.5.2 MPT A. PODUZETNIŠTVO A.4.1 A.4.3 B.4.2 B.4.3 C.4.3 MPT UPORABA IKT-a A.4.1. A.4.2 A.4.3 A.4.4 B.4.1 B.4.2 C.4.3
Listopad	Usporediti dva glavna zakona u turizmu, objasniti važnost i što propisuje Zakon o turizmu i Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti		8		Zakon o pružanju usluga u turizmu Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti Pravilnici o kategorizaciji	Proučavanje zakona iz oblasti turizma Rasprava Pronalaženje uvjeta za kategorizaciju na internetu Formativno: usmena povratna informacija, samovrednovanje Sumativno: pisana provjera	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C4.3 C.44 C.5.2 MPT A. PODUZETNIŠTVO A.4.1 A.4.3 B.4.2 B.4.3 C.4.3

							MPT UPORABA IKT-a A.4.1. A.4.2 A.4.3 A.4.4 B.4.1 B.4.2 C.4.3
Studen	OBJASNITI VAŽNOST POSEBNIH UZANCI U TURIZMU Analizirati ulogu i važnost Posebnih uzanci u ugostiteljstvu i samostalno ih primjenjivati na primjerima iz poslovne prakse Objasniti utjecaj EU regulative Objasniti ulogu inspekcijskog nadzora Rješavanje sukoba propisa		8		Autonomno pravo Odluke jedinica lokalne samouprave Utjecaj EU regulative Inspekcijski nadzor	Proučavanje Posebnih uzanci Analiza primjera Simulacija situacije Formativno: usmena povratna informacija, samovrednovanje, vršnjačka povratna informacija Sumativno: usmena provjera	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C4.3 C.44 C.5.2 MPT A. PODUZETNIŠTVO A.4.1 A.4.3 B.4.2 B.4.3 C.4.3 MPT UPORABA IKT-a A.4.1. A.4.2 A.4.3 A.4.4 B.4.1 B.4.2 C.4.3
Prosinac	Definirati pojam uzanca i objasniti razliku između zakona i poslovnih običaja Objasniti pravnu narav uzanca (dispozitivnost) Primijeniti pravila Posebnih uzanca na konkretne situacije Analizirati prava i obveze ugostitelja i gosta		7		Posebne uzance u ugostiteljstvu i turizmu Novac i otkazivanje (jamstveni polog, odustatnina, predujam) Pravila o hrani i piću Rezervacija i nedolazak	Razgovor Analiza slučaja Samostalna primjena Uzanci na konkretnom primjeru iz poslovne prakse Formativno: usmena povratna informacija, vršnjačka povratna informacija, opis slučaja, samovrednovanje Sumativno: pismena provjera	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C4.3 C.44 C.5.2 MPT A. PODUZETNIŠTVO A.4.1 A.4.3 B.4.2 B.4.3 C.4.3 MPT UPORABA IKT-a

					Pansion i polupansion Odgovornost za stvari gostiju Rješavanje sporova	A.4.1. A.4.2 A.4.3 A.4.4 B.4.1 B.4.2 C.4.3
Siječanj	OPISATI VRSTE UGOVORA U TURIZMU Definirati ugovor i njegove bitne sastavnice Razlikovati ugovor o alotmanu od agencijskog ugovora o hotelskim uslugama		7		Ugovor Specifični ugovori u turizmu Ugovor o alotmanu Ugovor o fiksnoj zakupu	Proučavanje Zakona o obveznim odnosima (vođena analiza) Analiza tržišta Izrada ugovora Kratki digitalni kvizovi Formativno: usmena povratna informacija, vršnjačka povratna informacija, opis slučaja, samovrednovanje Sumativno: usmena provjera, ocjenjuje se izrada ugovora
Veljača	Objasniti specifičnosti ugovora o organiziranju putovanja Analizirati prava i obveze ugovornih strana u turističkom prometu Utvrđiti važnost pisanog traga u suvremenom poslovanju Navedi i objasniti načine prestanka ugovora		6		Ugovor o organiziranju putovanja Ugovor o hotelskim uslugama Prava i obveze ugovornih strana Vaučer Viša sila Raskid ugovora Overbooking	Vođena analiza članaka <i>Zakona o obveznim odnosima</i> i <i>Zakona o pružanju usluga u turizmu</i> koji definiraju ugovore Simulacija situacije Radni zadatak: odabir i analiza turističkih ugovora (definicije ugovora primijeniti na konkretne poslovne situacije) Formativno: usmena povratna informacija, vršnjačka povratna informacija, opis slučaja, samovrednovanje Sumativno: pisana provjera. Ocjena zadatka

	Prepoznati odgovarajući pravni posao i ugovorne strane temeljem opisa situacije						A.4.2 A.4.3 A.4.4 B.4.1 B.4.2 C.4.3
Ožujak	OBJASNITI PRAVNI OKVIR PRUŽANJA USLUGA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU Objasniti postupak ishodenja rješenja o odobrenju za pružanje usluga Razlikovati fizičke od pravnih osoba Vrste smještajnih objekata u ugostiteljstvu		8		Rješenje o odobrenju za pružanje usluga Rješenje o ispunjavanju uvjeta Fizička osoba Pravna osoba Obrt Vrste smještajnih objekata u ugostiteljstvu	Proučavanje propisa (vođena analiza), pretraživanje platformi Formativno: usmena povratna informacija, vršnjačka povratna informacija, opis slučaja, samovrednovanje Sumativno: usmena provjera.	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C4.3 C.44 C.5.2 MPT A. PODUZETNIŠTVO A.4.1 A.4.3 B.4.2 B.4.3 C.4.3 MPT UPORABA IKT-a A.4.1. A.4.2 A.4.3 A.4.4 B.4.1 B.4.2 C.4.3
Travanj	Razlikovati minimalne tehničke uvjete (MTU) od kategorizacije Analizirati svrhu standardizacije u turizmu (zvjezdice) Procijeniti rizike poslovanja bez potrebnih dozvola (rad na crno)		7		Minimalni tehnički uvjeti (MTU) Kategorizacija i standardi hotela u RH Hoteli posebnog standarda Inspekcijski nadzor Uloga gosta	Proučavanje propisa (vođena analiza), pretraživanje platformi Pronalaženje uvjeta za kategorizaciju na internetu Zadatak: „Dnevnik jednog inspektora“ – samostalna analiza zakonitosti poslovanja Formativno: usmena povratna informacija, vršnjačka povratna informacija, opis slučaja, samovrednovanje Sumativno: usmena provjera, vrednovanje samostalnog rada	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C4.3 C.44 C.5.2 MPT A. PODUZETNIŠTVO A.4.1 A.4.3 B.4.2 B.4.3 C.4.3 MPT UPORABA IKT-a A.4.1. A.4.2

							A.4.3 A.4.4 B.4.1 B.4.2 C.4.3
Svibanj	OPISATI MOGUĆE PRAVNE OBLIKE POSLOVANJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU Razlikovati fizičke od pravnih osoba Usporediti prednosti i nedostatke obrta i trgovačkih društava Usporediti osnovna obilježja različitih pravnih oblika Objasniti specifičnost OPG-a u turizmu		7		Fizičke osobe nasuprot pravnim osobama Trgovačka društva OPG Temeljni kapital	Proučavanje Zakona o obrtu i Zakona o trgovačkim društvima Popunjavanje simulirane prijave za upis u sudski registar Učenici na stranicama sudskog registra pronalaze tri stvarna turistička subjekta iz lokalne zajednice i analiziraju njihove registrirane djelatnosti Formativno: usmena povratna informacija, vršnjačka povratna informacija, opis slučaja, samovrednovanje Sumativno: pismena provjera, vrednovanje samostalnog rada	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C4.3 C.44 C.5.2 MPT A. PODUZETNIŠTVO A.4.1 A.4.3 B.4.2 B.4.3 C.4.3 MPT UPORABA IKT-a A.4.1. A.4.2 A.4.3 A.4.4 B.4.1 B.4.2 C.4.3
Lipanj	Analizirati postupak osnivanja poslovnog subjekta putem sustava START Odabrati optimalni pravni oblik za zadanu poduzetničku ideju i argumentirati odabir najpogodnijeg oblika za specifični turistički pothvat		4		Postupak osnivanja Sustav START Koraci osnivanja	Rasprava i prezentacije rješenja u razredu Ispunjavanje dokumentacije Formativno: usmena povratna informacija, vršnjačka povratna informacija, samovrednovanje Sumativno: usmena provjera, vrednovanje samostalnog rada	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C4.3 C.44 C.5.2 MPT A. PODUZETNIŠTVO A.4.1 A.4.3 B.4.2 B.4.3 C.4.3 MPT UPORABA IKT-a A.4.1. A.4.2 A.4.3

							A.4.4 B.4.1 B.4.2 C.4.3
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Osnove poduzetništva u turizmu

Siu2:	Osnove poduzetništva u turizmu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	75	40	35	

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika sa modulom Pravo i poduzetništvo u turizmu i skupom ishoda učenja (Osnove poduzetništva u turizmu i Uvod u financijsku pismenost). Upoznavanje učenika sa elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1			Osnove poduzetništva u turizmu - Usvajanje temeljnih poduzetničkih pojmova, prepoznavanje specifičnosti turističkog tržišta te analizu prednosti, nedostataka i primjera dobre prakse	FORMATIVNO VREDNOVANJE -Praćenje, pružanje povratne informacije, samoprocjena, Mini kviz , Radni listići SUMATIVNO VREDNOVANJE Provjeravanje ostvarenosti ishoda (Osnovni pojmovi u poduzetništvu i specifičnosti poduzetništva u turizmu) . Provjeravanje ostvarenosti ishoda (Prednosti i nedostaci poduzetništva te usporedba primjera dobrih poduzetničkih projekata u turizmu)	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C.4.3. C.4.4. C.5.2. MPT A. PODUZETNIŠTVO A. 4. 1. A. 4. 3. B.4.1. B.4.2. B.4.3. C.4.1. i 4.2. C.4.3.

2 - 16	Objasniti osnovne pojmove u poduzetništvu - Definirati pojam poduzetnika, poduzetništva i poduzetničkog podhvata. - Prepoznati ključne osobine, vještine i ulogu poduzetnika u gospodarstvu. - Razlikovati osnovne oblike poduzetničkih podhvata i pravnih oblika poduzeća - Opisati osnovne resurse potrebne za pokretanje poduzetničkog podhvata - Navesti osnovne pojmove vezane uz poslovanje poduzeća	15			Specifičnosti poduzetništva u turizmu -Proučavanje osobitosti turističkog tržišta te njihov utjecaj na pokretanje, vođenje i prilagodbu poduzetničkih podhvata u turizmu. Prednosti i nedostaci poduzetništva u turizmu - Analiza ključnih pogodnosti i rizika poslovanja radi donošenja promišljenih poduzetničkih odluka. Poduzetnički projekti u turizmu - Istraživanje, usporedbu i vrednovanje primjera dobre prakse u turističkom sektoru radi prepoznavanja ključnih čimbenika uspjeha, inovativnosti i primjene održivih	Provjeravanje ostvarenosti ishoda (Virtualno pokretanje start up poduzeća u turizmu – prezentacija rada)	MPT UPORABA IKT-a A. 4. 1. A. 4. 2 .A. 4. 3. A. 4. 4. B. 4. 1. B. 4. 2. C. 4. 3
17 - 23	Navesti specifičnosti poduzetništva u turizmu - Prepoznati osnovne osobitosti turističkog tržišta koje utječu na poduzetništvo (sezonalnost, elastičnost potražnje, neopipljivost i neprenosivost usluga). - Opisati ulogu i važnost doživljaja	7					
24 - 25		2					

26 - 31	(iskustva) te kvalitete usluge u stvaranju turističkog proizvoda. - Navedi primjere specifičnih oblika poduzetništva u turizmu - Identificirati ključne rizike i izazove u turističkom poduzetništvu	6			poslovnih modela u vlastitim projektima.	
32- 38	SUMATIVNO VREDNOVANJE (Osnovni pojmovi u poduzetništvu i specifičnosti poduzetništva u turizmu)	7			Start Up u turizmu -Osmišljavanje, oblikovanje i razradu inovativne poslovne ideje kroz simulaciju svih koraka pokretanja turističkog Start Up poduzeća – od izrade poslovnog modela i financijske procjene do izrade vizualnog identiteta i završne prezentacije projekta.	
39 - 40	Navedi prednosti i nedostatke poduzetništva u turizmu - Identificirati ključne prednosti pokretanja poduzetničkog pothvata u turizmu - Prepoznati glavne nedostatke i izazove s kojima se susreću poduzetnici u turizmu - Analizirati utjecaj vanjskih nepredvidivih čimbenika (krize, vremenske nepogode, promjene u trendovima) na stabilnost poslovanja.	2				
41-72			32			

72-75	Usporediti primjere dobrih poduzetničkih projekata u turizmu - Identificirati ključne elemente uspjeha u odabranim primjerima dobrih poduzetničkih projekata u turizmu - Usporediti načine na koje različiti projekti rješavaju izazov sezonalnosti i privlače ciljane skupine gostiju. - Procijeniti utjecaj analiziranih poduzetničkih projekata na lokalnu zajednicu, gospodarstvo i okoliš. -Analizirati razlike i sličnosti između različitih koncepta projekata (npr. obiteljski boutique hotel, ekološko poljoprivredno gospodarstvo, avanturistički park...). SUMATIVNO VREDNOVANJE (Prednosti i nedostaci poduzetništva te usporedba primjera dobrih poduzetničkih projekata u turizmu)		4				
-------	---	--	---	--	--	--	--

	Virtualno pokrenuti Start Up poduzeća u turizmu - Formirati poduzetnički tim te osmisliti inovativnu i održivu poslovnu ideju u turizmu - Definirati ciljnu skupinu gostiju/korisnika te oblikovati jedinstvenu vrijednosnu ponudu Start-Up projekta. - Izraditi elemente vizualnog identiteta i brenda Start-Up poduzeća (naziv, logo, krilatica, profil na društvenim mrežama). - Razraditi poslovni model (ključne aktivnosti, partneri, resursi, kanali distribucije i odnosi s kupcima). - Procijeniti financijske elemente pothvata -Prikazati i javno prezentirati Start-Up projektnu ideju kroz kratku prezentaciju pred razredom . SUMATIVNO VREDNOVANJE (Virtualno pokretanje start up poduzeća u turizmu – prezentacija rada)						
--	--	--	--	--	--	--	--

Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Uvod u financijsku pismenost

Siu3:	Uvod u financijsku pismenost			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	12,5	12,5	0	7,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

1 - 2	Objasniti značenje toka novca, bruto dohotka i neto plaće - Definirati pojam toka novca te objasniti razliku između novčanih primitaka (ulaza) i novčanih izdataka (izlaza). - Opisati strukturu i sastavne dijelove bruto plaće (bruto 1 i bruto 2) te objasniti koje obvezne doprinose i poreze ona obuhvaća.	2			Osnovni pojmovi financijske pismenosti - Usvajanje temeljnih financijskih pojmova – novčanog toka, vrsta troškova, bankovnih računa, sredstava plaćanja, kreditiranja, štednje i osiguranja	FORMATIVNO VREDNOVANJE -Praćenje, pružanje povratne informacije, samoprocjena, Radni listić – razvrstavanje troškova SUMATIVNO VREDNOVANJE Provjeravanje ostvarenosti ishoda (Novac, Vrste plaća, Vrste troškova, Bankovni računi, Sredstva plaćanja, Kreditiranje, osiguranje i štednja)	MPT OSOBNI I SOCIJALNI RAZVOJ C.4.3. C.4.4. C.5.2. MPT A. PODUZETNIŠTVO A. 4. 1. A. 4. 3. B.4.1. B.4.2. B.4.3. C.4.1. i 4.2. C.4.3. MPT UPORABA IKT-a A. 4. 1. A. 4. 2 .A. 4. 3. A. 4. 4. B. 4. 1. B. 4. 2. C. 4. 3
3	Razlikovati vrste troškova - Definirati pojam troška i razlikovati i klasificirati troškove	1			Vrste troškova -Razvrstavanje troškova u poslovanju prema različitim kriterijima		
4 - 5	Razlikovati vrste troškova - Definirati pojam troška i razlikovati i klasificirati troškove	2			Osobna novčana sredstva - Načela odgovornog upravljanja osobnim financijama		
6	Osmisliti i organizirati upravljanje osobnim novčanim sredstvima - Definirati pojam osobnih financija i objasniti važnost odgovornog upravljanja vlastitim novcem.	1			Bankovni računi i sredstva plaćanja - Karakteristike različitih vrsta bankovnih računa i instrumenata plaćanja Štednja		

7	- Klasificirati osobne prihode (plaća, džeparac, honorari) i rashode - Izraditi osobni ili obiteljski proračun	1			- Uloge štednje u ostvarivanju financijske stabilnosti		
8 -9	Procjenjivati tehničke razlike između različitih bankovnih računa - Klasificirati osnovne vrste bankovnih računa (tekući, žiro, štedni, devizni) i objasniti njihovu primarnu namjenu u poslovanju i osobnim financijama.	2			Kredit i osiguranje - Proučavanje mehanizama kreditiranja i vrsta osiguranja te analizu njihovih uloga u financijskom sustavu		
10	Odabrati najbolje sredstvo plaćanja prema vrsti ekonomske transakcije - Klasificirati osnovne vrste sredstava i instrumenata plaćanja	1					
11	(gotovina, bezgotovinske transakcije, platne kartice, e-novčanici, m-bankarstvo, virman/uplatnica, ček, mjenica).	1					
12,5	- Analizirati prednosti, nedostatke i troškove pojedinog sredstva plaćanja s obzirom na brzinu,	1,5					

	sigurnost i jednostavnost provedbe. Objasniti načelo kreditiranja - Definirati pojam kredita te objasniti ulogu kreditiranja u financijskom sustavu i poslovanju. -Razlikovati ključne sudionike u kreditnom odnosu te njihova međusobna prava i obveze. Diskutirati o važnosti štednje -Definirati pojam štednje te objasniti njezinu ulogu u postizanju osobne financijske stabilnosti i neovisnosti. Razlikovati vrste osiguranja - Definirati pojam osiguranja i klasificirati osnovne vrste osiguranja prema predmetu osiguranja SUMATIVNO VREDNOVANJE (Novac, Vrste plaća, Vrste troškova, Bankovni računi,						
--	--	--	--	--	--	--	--

	Sredstva plaćanja, Kreditiranje, osiguranje i štednja)						
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA

<u>Škola:</u>	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
<u>Školska godina:</u>	2026./2027.
<u>Smjer:</u>	Turistički tehničar destinacije
<u>Razred/Razina:</u>	2. razred
<u>Modul:</u>	Informacijsko-komunikacijska tehnologija
<u>Nastavnik/ca/ci:</u>	Mario Pučić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU 1	Osnove računalnog sustava i internet	1	8	12	5	Mario Pučić	Specijalizirana učionica (praktikum)
SIU 2	Primjena uredskih aplikacija	3	23	37	15	Mario Pučić	Specijalizirana učionica (praktikum)
UKUPNO		4	31	49	20		

Osnove računalnog sustava i Internet

SIU 1:	Osnove računalnog sustava i internet			
	UKUPNO	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati (CSVET):	25	8	12	5

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	A1, A2, A4: prepoznati komponente sustava; razlikovati programsku podršku; organizirati mape i odgovorno koristiti digitalno okruženje.	Razgovor, demonstracija i problemsko poučavanje.	Praktične vježbe na računalu; individualni rad i rad u paru.	Digitalni portfolio i ponavljanje.	Uvod i digitalno okruženje; računalno sklopovlje; operacijski sustav i programska podrška; mape, datoteke i oblak.	Prepoznavanje sklopovlja, odabir programa, organizacija mapa i dijeljenje datoteka. Formativno: dijagnostički zadatak, promatranje, kontrolna lista i izlazna kartica.	ikt A.4, B.4; uku B.4/5, D.4/5.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Listopad	A1-A4: obraditi sliku; primijeniti sigurnosna pravila; pretraživati internet i kritički vrednovati izvore.	Demonstracija, vođeno istraživanje i problemski razgovor.	Individualne vježbe i simulacije sigurnosnih situacija.	Samostalno pretraživanje i dorada vizuala.	Crtež i fotografija; kibernetička sigurnost; zaporke, MFA i phishing; napredno pretraživanje i procjena izvora.	Uređivanje slike, analiza sigurnosnih scenarija, izrada snažne zaporke i procjena izvora. Formativno: digitalna provjera, rubrika i povratna informacija.	ikt A.4, C.4, D.4; zdr B.4; osr C.4; odr B.4.
Studeni	A3, A4: primijeniti autorska prava, licence, privatnost i odgovornu digitalnu komunikaciju.	Kratko izlaganje i analiza primjera.	Timski projekt i slanje e-poruke s privitkom.	Priprema materijala i samovrednovanje.	Autorska prava, licence, privatnost i odgovorna digitalna komunikacija.	Izrada postera „Sigurno digitalno okruženje” i odgovorne e-poruke. Formativno: konzultacije i vršnjačko vrednovanje. Sumativno: projektni zadatak.	ikt B.4, C.4; osr B.4.
Napomena:	SIU 1 izvodi se od rujna do prvog tjedna studenoga. U školskoj satnici planirano je 18 od ukupno 70 školskih sati modula. Vrijednosti VPUP, UTR i SAU iskazuju ukupno opterećenje učenika prema obujmu od 1 CSVET (25 sati). Redosljed se prilagođava školskoj satnici i potrebama učenika.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Zadatci se raščlanjuju na manje korake; daju se jasne pisane i vizualne upute, ogledni primjer i dodatno vrijeme. Po potrebi se prilagođavaju opseg, složenost i način prikaza sadržaja, omogućuje rad u paru te pruža češća povratna informacija. Darovitim učenicima nude se složeniji skupovi podataka, naprednije funkcije, interaktivni sadržaji i uloga voditelja projektnog tima.						

Primjena uredskih aplikacija

SIU 2:	Primjena uredskih aplikacija			
	UKUPNO	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati (CSVET):	75	23	37	15

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Studeni	B1, B2: urediti tekst i izraditi jednostavan dokument prema zadanim parametrima.	Demonstracija i vođeno vježbanje.	Praktičan rad na dokumentu; individualni rad.	Dorada dokumenta i digitalni portfolio.	Sučelje aplikacije za obradu teksta; unos i spremanje; znakovi i odlomci; stilovi, stranica, zaglavlje i podnožje.	Izrada i oblikovanje školskog ili poslovnog dokumenta. Formativno: kontrolna lista, usporedba s modelom i povratna informacija na radnu verziju.	Hrvatski jezik; ikt A.4, D.4; uku B.4/5.
Prosinac	B1, B2: urediti tablicu i sliku te izraditi složeni dokument i skupno pismo.	Demonstracija i analiza oglednog dokumenta.	Praktične vježbe i projektni rad.	Dovršavanje i samovrednovanje uratka.	Tablice; slike i prelamanje teksta; složeni dokument; skupna pisma.	Izrada dokumenta „Moj školski projekt” i personalizirane obavijesti. Formativno: rubrika, konzultacije i vršnjačka procjena. Sumativno: praktični zadatak.	Hrvatski jezik; pod A.4; ikt B.4, D.4; osr B.4; odr B.4.
Siječanj	B3-B5: oblikovati ćelije i tablice, izraditi radnu knjigu te primijeniti formule s relativnim adresama.	Demonstracija i vođeno rješavanje primjera.	Praktičan rad u tabličnom proračunu.	Samostalne vježbe i ispravak pogrešaka.	Radna knjiga i listovi; unos podataka; oblikovanje ćelija; formule i relativne adrese.	Izrada evidencije školskih aktivnosti i troškovnika školskog projekta. Formativno: praktična provjera datoteke, kontrolna lista i analiza pogrešaka.	Matematika; ikt A.4, D.4; uku A.4/5.
Veljača	B4, B5: koristiti apsolutne i mješovite adrese, postotni račun te osnovne i uvjetne funkcije.	Problemsko poučavanje i demonstracija funkcija.	Individualno rješavanje praktičnih zadataka.	Dodatne vježbe različite složenosti.	Apsolutne i mješovite adrese; postotni račun; SUM, AVERAGE, MIN, MAX i COUNT; IF i COUNTIF.	Izračun PDV-a, popusta i konačne cijene te analiza ankete ili bodova. Formativno: problemski zadatci, kratka praktična provjera i povratna informacija.	Matematika; pod A.4; uku A.4/5; ikt D.4.
Ožujak	B3-B5: oblikovati i organizirati podatke, sortirati i filtrirati, izraditi grafikone te povezati radne listove.	Demonstracija postupaka i projektno usmjeravanje.	Praktičan rad u paru i obrada skupa podataka.	Dorada radne knjige i tumačenje rezultata.	Tablice, sortiranje i filtriranje; grafikon; povezivanje listova; analiza anketnih podataka.	Obrada školske ankete, izračun pokazatelja i izrada grafikona. Formativno: demonstracija postupka, konzultacije, kontrolna lista i procjena doprinosa paru.	Matematika; pod A.4; ikt C.4, D.4; uku A.4/5.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Travanj	B3-B7: izraditi radnu knjigu s formulama i grafikonom te planirati i oblikovati prezentaciju.	Projektno usmjeravanje i demonstracija dizajna slajda.	Samostalan projektni rad i praktične vježbe.	Priprema scenarija, izvora i materijala.	Troškovnik školskog projekta; planiranje prezentacije; dizajn, teme i matrica slajda; tekst, slike i autorska prava.	Izrada i obrana troškovnika te scenarija i radne verzije prezentacije. Formativno: konzultacije i kontrolna lista. Sumativno: praktični projektni zadatak iz tabličnog proračuna.	Matematika; Poduzetništvo; ikt C.4, D.4; uku B.4/5; odr B.4.
Svibanj	B6, B7: urediti sve elemente prezentacije, primijeniti animacije i prijelaze te pripremiti izlaganje.	Demonstracija i vođena analiza prezentacije.	Praktičan rad, probno izlaganje i rad u paru.	Dorada prezentacije i uvježbavanje izlaganja.	Tablice i grafikoni; zvuk, video i hiperveze; prijelazi i animacije; priprema izlaganja.	Izrada multimedijske prezentacije i probno izlaganje. Formativno: tehnička kontrolna lista, vršnjačka procjena i strukturirana povratna informacija.	Hrvatski jezik; ikt A.4, C.4, D.4; osr B.4; zdr B.4.
Lipanj	B6, B7: izvesti i predstaviti završnu multimedijску prezentaciju prema zadanim kriterijima.	Upute za završnu predaju i refleksija.	Prezentiranje, odgovaranje na pitanja i obrana uratka.	Završno samovrednovanje.	Završni projekt: tema po izboru.	Predaja izvornih datoteka i javno izlaganje. Sumativno: prezentacija i obrana. Formativno: vršnjačka procjena i završno samovrednovanje.	Hrvatski jezik; ikt D.4; osr B.4.
Napomena:	SIU 2 izvodi se od studenoga do lipnja. U školskoj satnici planirana su 52 od ukupno 70 školskih sati modula. Vrijednosti VPUP, UTR i SAU iskazuju ukupno opterećenje učenika prema obujmu od 3 CSVET (75 sati). Mjeseci i redoslijed tema okvirni su i usklađuju se sa školskom satnicom.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Zadaci se raščlanjuju na manje korake; daju se jasne pisane i vizualne upute, ogledni primjer i dodatno vrijeme. Po potrebi se prilagođavaju opseg, složenost i način prikaza sadržaja, omogućuje rad u paru te pruža češća povratna informacija. Darovitim učenicima nude se složeniji skupovi podataka, naprednije funkcije, interaktivni sadržaji i uloga voditelja projektnog tima.						

PRODAJA I RECEPCIJSKO POSLOVANJE

Škola	_____	Šk. godina	2026./2027.
Nastavnik	Ante Nakić	Fond sati	106 sati (38 nast. tjedana, Rujan – Lipanj)
Predmet/Modul	PRODAJA I RECEPCIJSKO POSLOVANJE	Razred	2. razred SŠ

5 CSVET · 125 sati ukupno (VPUP+UTR+SAU)

VPUP — vođeni proces	UTR — učenje temeljeno na radu	SAU — samostalni rad
18 sati (14%) raspon: 10–20%	88 sati (70%) raspon: 60–70%	19 sati (16%) raspon: 10–20%

Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima

Rješavanje prigovora turista

Vremenski raspored skupova ishoda- iskorišteno 38/38 nastavnih tjedana

	Ruj	Lis	Stu	Pro	Sij	Vel	Ožu	Tra	Svi	Lip
Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima 1.–38. tj (Rujan–Lipanj) VPUP 14h · UTR 70h · SAU 15h	86h · ≈2.3/tj									
Rješavanje prigovora turista 1.–38. tj (Rujan–Lipanj) VPUP 4h · UTR 18h · SAU 4h	22h · ≈0.6/tj									

Završetak: 38. nastavni tjedan

1. Rezervacija, Rujan – Lipanj (kontinuirano, 1.–38. tjedan) · 86 sati (VPUP 14h · UTR prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima

Nastavne teme:

- Procedure kod rezervacije usluga (2T + 9V)
- Prijam i smještaj gostiju (2T + 10V)
- Sadržaji i usluge u objektu za smještaj i destinaciji (2T + 8V)
- Dodatne usluge u smještajnom objektu (2T + 9V)
- Poslovi tijekom boravka gosta u smještajnom objektu (2T + 9V)
- Standardne procedure kod odlaska/odjave turista (2T + 9V)
- Novčano poslovanje u smještajnom objektu (2T + 8V)
- Povratne informacije o zadovoljstvu turista (1T + 8V)

Ishodi učenja:

Ishod	VPUP razrad	UTR razrad	SAU razrad	Ukup no	Redni broj sata
-------	----------------	---------------	---------------	------------	--------------------

1. Primijeniti procedure kod rezervacije usluga	2 h • Objasniti vrste rezervacija (individualne, skupne, agencijske, online) • Opisati elemente rezervacijskog obrasca i postupak potvrde rezervacije	9 h • Unijeti rezervaciju u PMS sustav prema zadanim parametrima gosta • Provjeriti raspoloživost smještajnih kapaciteta za zadano razdoblje • Ispuniti rezervacijski obrazac za telefonsku, pisanu i online rezervaciju • Izraditi predračun i poslati potvrdu rezervacije gostu	2 h • Istražiti postupak rezervacije usluga na primjeru odabranog smještajnog objekta • Usporediti uvjete otkazivanja rezervacije kod različitih pružatelja usluga	13 h	1–11.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
		Dobar (3) Uz povremenu pomoć ispravno provjerava raspoloživost kapaciteta i unosi rezervaciju uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) samostalno provodi cjelokupan postupak rezervacije uz rijetke manje nedostatke u dokumentaciji.	Odličan (5) Samostalno, točno i učinkovito obrađuje sve vrste rezervacija te dodatno predlaže optimalna rješenja za gosta.	

<table><tr><td>Nedovoljan (1) Ne prepoznaje vrste rezervacija niti uz pomoć nastavnika ne uspijeva unijeti rezervaciju u sustav.</td><td>Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika i uz brojne pogreške unosi osnovne podatke rezervacije u PMS sustav.</td></tr></table>						Nedovoljan (1) Ne prepoznaje vrste rezervacija niti uz pomoć nastavnika ne uspijeva unijeti rezervaciju u sustav.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika i uz brojne pogreške unosi osnovne podatke rezervacije u PMS sustav.
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje vrste rezervacija niti uz pomoć nastavnika ne uspijeva unijeti rezervaciju u sustav.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika i uz brojne pogreške unosi osnovne podatke rezervacije u PMS sustav.						
2. Provesti prijam i smještaj gostiju	2 h • Opisati korake postupka prijave (check-in) individualnog i skupnog gosta • Objasniti pravnu obvezu prijave stranaca u sustav eVisitor	10 h • Provesti postupak prijave gosta uz provjeru identifikacijske isprave • Dodijeliti smještajnu jedinicu prema rezervaciji i raspoloživosti • Unijeti podatke gosta u sustav eVisitor i PMS • Ispratiti gosta do smještajne jedinice uz predstavljanje osnovnih informacija	2 h • Izraditi shematski prikaz koraka postupka prijema gosta • Analizirati primjer prijave skupine gostiju u odabranom hotelu	14 h	12–23.		

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne poznaje korake prijave gosta i ne može provesti postupak ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć i brojne pogreške provodi dio postupka prijave gosta.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć provodi prijavu gosta uz manje pogreške u unosu podataka.	Vrlo dobar (4) Samostalno provodi cjelokupan postupak prijave gosta uz rijetke manje nedostatke.	Odličan (5) Samostalno, brzo i točno provodi prijavu gosta, uključujući skupine, uz dodatnu profesionalnu komunikaciju.	
3. Prezentirati gostu sadržaje i usluge u objektu za smještaj i destinaciji	2 h • Opisati sadržaje i usluge smještajnog objekta i destinacije • Objasniti načine prezentiranja informacija o objektu i okolici	8 h • Prezentirati gostu sadržaje objekta (restoran, wellness, bazen i sl.) • Predstaviti gostu turističke atrakcije i sadržaje destinacije • Izraditi informativni letak ili digitalni vodič za goste	2 h • Istražiti turističku ponudu destinacije u kojoj se nalazi odabrani objekt • Pripremiti kratku prezentaciju sadržaja objekta za goste	12 h	24–33.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne prepoznaje sadržaje objekta i destinacije te ih ne može predstaviti gostu.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć i brojne pogreške djelomično predstavlja osnovne sadržaje objekta.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć prezentira sadržaje objekta i destinacije uz manje nedostatke.	Vrlo dobar (4) Samostalno i jasno prezentira sadržaje i usluge objekta i destinacije.	Odličan (5) Samostalno, kreativno i vrlo uvjerljivo prezentira sadržaje uz prilagodbu profilu gosta.
---	--	--	--	---

4. Preporučiti i ponuditi gostima dodatne usluge	2 h • Objasniti tehnike prodaje dodatnih usluga (upselling, cross-selling) • Opisati asortiman dodatnih usluga u smještajnom objektu	9 h • Preporučiti gostu nadogradnju smještajne jedinice ili dodatnu uslugu • Ponuditi paket dodatnih usluga prilagođen profilu gosta • Izraditi prodajni scenarij za ponudu dodatnih usluga	2 h • Istražiti primjere uspješne ponude dodatnih usluga u hotelima • Osmisliti vlastiti prijedlog paketa dodatnih usluga	13 h	34–44.
--	---	---	--	--------------------	----------------------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne prepoznaje mogućnosti ponude dodatnih usluga niti uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć i brojne pogreške pokušava ponuditi dodatnu uslugu gostu.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć preporučuje dodatne usluge uz manje pogreške u argumentaciji.	Vrlo dobar (4) Samostalno i uvjerljivo preporučuje i nudi dodatne usluge prilagođene gostu.	Odličan (5) Samostalno, kreativno i vrlo uspješno prodaje dodatne usluge uz mjerljiv doprinos prihodu.
--	---	---	--	---

5. Opisati poslove tijekom boravka gosta u smještajnom objektu	2 h • Opisati poslove recepcije tijekom boravka gosta (poruke, buđenje, čuvanje prtljage) • Objasniti postupanje u posebnim/neuobičajenim situacijama tijekom boravka gosta	9 h • Zaprimiti i proslijediti poruku ili zahtjev gosta tijekom boravka • Provesti postupak čuvanja prtljage i rukovanja ključevima soba • Riješiti simuliranu situaciju tijekom boravka gosta (buđenje, izgubljeno-nađeno)	2 h • Izraditi popis tipičnih poslova recepcije tijekom boravka gosta • Analizirati primjer neuobičajenog događaja u hotelu i predložiti rješenje	13 h	45–55.
--	--	---	--	--------------------	----------------------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne prepoznaje poslove recepcije tijekom boravka gosta niti uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć i brojne pogreške obavlja jednostavnije poslove tijekom boravka gosta.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć obavlja poslove tijekom boravka gosta uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno i pravovremeno obavlja poslove jekom boravka osta.	Odličan (5) Samostalno, učinkovito i profesionalno rješava neuobičajene situacije tijekom boravka gosta.	
6. Primijeniti standardne procedure kod odlaska/odjave turista	2 h • Opisati korake postupka odjave (check-out) gosta • Objasniti posebne situacije pri odlasku (rani/kasni checkout, produženi boravak)	9 h • Provesti postupak odjave gosta i preuzimanje ključa smještajne jedinice • Provjeriti stanje računa i eventualne dodatne troškove prije odjave • Riješiti simuliranu situaciju kasne ili ranije odjave gosta	2 h • Izraditi kontrolnu listu koraka postupka odjave gosta • Usporediti standardne procedure odjave u različitim vrstama objekata	13 h	56–66.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

	Nedovoljan (1) Ne poznaje korake postupka odjave gosta i ne provodi ga ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć i brojne pogreške provodi dio postupka odjave gosta.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć provodi odjavu gosta uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno i točno provodi cjelokupan postupak odjave gosta.	Odličan (5) Samostalno rješava i posebne situacije pri odjavi uz dosljednu profesionalnu komunikaciju.
7. Opisati novčano poslovanje u smještajnom objektu	2 h • Opisati načine plaćanja i vrste računa u smještajnom objektu • Objasniti postupak fiskalizacije i rada s priručnom blagajnom	8 h • Izraditi i izdati fiskalizirani račun gostu za pružene usluge • Naplatiti uslugu gotovinom, karticom i drugim sredstvima plaćanja • Evidentirati dnevni promet i uskladiti stanje blagajne	2 h • Istražiti propisane obveze fiskalizacije u ugostiteljstvu • Izraditi primjer dnevnog izvještaja o novčanom poslovanju	12 h	67–76.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne poznaje postupak naplate i izdavanja računa niti uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć i brojne pogreške izdaje jednostavan račun za uslugu.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć naplaćuje uslugu i izdaje račun uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno i točno provodi naplatu i vodi evidenciju novčanog poslovanja.	Odličan (5) Samostalno, precizno i brzo provodi sve oblike naplate te samostalno usklađuje blagajnu.	
8. Prikupiti povratne informacije o zadovoljstvu turista	1 h • Objasniti načine prikupljanja povratnih informacija o zadovoljstvu gostiju	8 h • Izraditi anketu za mjerenje zadovoljstva gostiju uslugom • Analizirati online recenzije gostiju na primjeru odabranog objekta • Predložiti mjere unapređenja usluge na temelju prikupljenih povratnih informacija	1 h • Prikupiti primjere online recenzija smještajnih objekata radi analize	10 h	77–85.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne prepoznaje načine prikupljanja povratnih informacija o zadovoljstvu gostiju.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć i brojne pogreške izrađuje jednostavan obrazac za povratne informacije.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć analizira povratne informacije gostiju uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno prikuplja i analizira povratne informacije te predlaže poboljšanja.	Odličan (5) Samostalno, sustavno i kritički analizira povratne informacije te osmišljava konkretne mjere unapređenja usluge.	
9. Provjera znanja	1 h			1 h	86.

Metode: Frontalni rad, Demonstracija na PMS sustavu, Simulacija/igra uloga, Rad u paru, Praktičan rad, Studija slučaja

Korelacija: Poslovna komunikacija, Strani jezik, Informatika, Marketing u turizmu i ugostiteljstvu

Međupredmetne teme: osr B.4.1., osr B.4.2., ikt A.4.1., ikt A.4.2., ikt B.4.1., ikt B.4.2.

Vrednovanje: Praktične vježbe na simuliranom PMS sustavu, opažanje tijekom izvođenja postupaka, usmena i pisana provjera znanja

2. Rješavanje prigovora turista

Rujan – Lipanj (kontinuirano, 1.–38. tjedan) · 22 sati (VPUP 4h · UTR 18h · SAU 4h)

Nastavne teme:

- Standardni postupci u rješavanju usmenih i pisanih zahtjeva i prigovora turista (1T + 7V)
- Rješenje prigovora i prezentiranje istog turistima (1T + 6V)
- Vođenje evidencije prigovora (1T + 5V)

Ishodi učenja:

Ishod učenja	VPUP (sati i razrada)	UTR (sati i razrada)	SAU (sati i razrada)	Ukupno	Redni broj sata
1. Primijeniti standardne postupke u rješavanju usmenih i pisanih zahtjeva i prigovora turista	1 h • Objasniti standardne postupke rješavanja usmenih i pisanih prigovora turista prema zakonskim obvezama	7 h • Primijeniti tehniku aktivnog slušanja prilikom zaprimanja prigovora gosta • Razlikovati usmeni i pisani prigovor te primijeniti odgovarajući postupak obrade • Ispuniti obrazac za zaprimanje pisanog prigovora gosta	2 h • Istražiti zakonsku obvezu odgovaranja na pisani prigovor u propisanom roku • Prikupiti primjere obrazaca za podnošenje prigovora gostiju	10 h	87–94.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne poznaje standardne postupke rješavanja prigovora niti uz pomoć nastavnika.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć i brojne pogreške zaprima jednostavan prigovor gosta.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć primjenjuje postupak zaprimanja prigovora uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno i ispravno primjenjuje standardne postupke zaprimanja usmenih i pisanih prigovora.	Odličan (5) Samostalno, mirno i profesionalno postupa i u zahtjevnim situacijama zaprimanja prigovora, poštujući zakonske rokove.
---	---	--	---	--

2. Predložiti rješenje prigovora i jasno ih prezentirati turistu.	1 h • Opisati korake tehnike rješavanja prigovora (isprika, slušanje, rješenje, praćenje)	6 h • Predložiti primjereno rješenje prigovora u simuliranoj situaciji s gostom • Prezentirati gostu ponuđeno rješenje jasno i profesionalno • Odglumiti scenarij rješavanja prigovora nezadovoljnog gosta u paru	1 h • Osmisliti vlastiti primjer prigovora i prijedlog njegova rješenja	8 h	95–101.
---	---	---	---	-------------------	-----------------------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje korake rješavanja prigovora i ne uspijeva predložiti rješenje ni uz pomoć.		Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć i brojne pogreške predlaže jednostavno rješenje prigovora.		Dobar (3) Uz povremenu pomoć predlaže i prezentira rješenje prigovora uz manje pogreške.	
				Vrlo dobar (4) samostalno predlaže primjereno rješenje i jasno ga prezentira gostu.	
				Odličan (5) Samostalno, uvjerljivo i empatično rješava i složenije prigovore, ostavljajući gosta zadovoljnim ishodom.	
3. Voditi evidenciju prigovora sukladnu standardu turističke organizacije	1 h Objasniti svrhu i sadržaj evidencije prigovora sukladno standardu turističke organizacije	5 h - Unijeti podatke o prigovoru u evidenciju sukladno propisanom obrascu - Ažurirati status rješavanja prigovora u evidenciji - Izraditi kratko izvješće o broju i vrsti prigovora u zadanom razdoblju	1 h Istražiti obvezu čuvanja evidencije prigovora prema propisanom roku	7 h	102–107.

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan Ne poznaje svrhu i sadržaj evidencije prigovora niti uz pomoć.	Dovoljan Uz znatnu pomoć i brojne pogreške unosi osnovne podatke u evidenciju prigovora.	Dobar Uz povremenu pomoć vodi evidenciju prigovora uz manje pogreške.	Vrlo dobar Samostalno i uredno vodi evidenciju prigovora sukladno standardu.	Odličan Samostalno vodi potpunu i točnu evidenciju te izrađuje pregledna izvješća o prigovorima.	
4. Provjera	1			1	108.

Metode: Frontalni rad, Igra uloga, Rad u paru, Studija slučaja,

Korelacije: Poslovna komunikacija, Strani jezik,

Međupredmetne osr: A.4.1., osr A.4.2., osr C.4.1., osr C.4.2., ikt

Vrednovanje: Simulacija rješavanja prigovora, analiza slučaja, usmena provjera, provjera vođenja

STRANI JEZIK U TURIZMU 2

GODIŠNJI IZVEDBENI KURIKULUM ZA NJEMAČKI JEZIK

Razred: 2.g razred, početnici, 2. godina učenja, drugi strani jezik

Škola: Turističko – ugostiteljska škola Šibenik

Smjer: hotelijersko-turistički tehničar

Broj sati: 105

Školska godina: 2026./2027.

Udžbenik: Schritte international neu 2, A1. 2, Hueber Verlag + MiB Tourismus A1

Profesorica: Danijela Badžim

ISHODI ZA SVE TEME	TEMA/PODTEMA/SADRŽAJ (Sati)	OKVIRNI BROJ SATI/MJESEC	ISHOD TEME/PODTEMA:	SIU 1/2/3
SŠ (2) NJ A.2.1. Učenik razumije srednje duge i jednostavne tekstove pri slušanju i čitanju. SŠ (2) NJ A.2.2. Učenik proizvodi kratke i jednostavne govorne tekstove. SŠ (2) NJ A.2.3. Učenik sudjeluje u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji. SŠ (2) NJ A.2.4. Učenik piše kratke i jednostavne tekstove. SŠ (2) NJ B.2.1. Učenik na konkretnim primjerima objašnjava sličnosti i razlike između vlastite kulture i kultura povezanih s njemačkim jezikom u aspektima svakodnevnoga života. SŠ (2) NJ B.2.2.	NAČIN ŽIVLJENJA OBRAZOVANJE i ŠKOLA Lektion 8 Beruf und Arbeit – Total fotogen A Ich bin Physiotherapeutin - Nomen: Wortbildung - Präsens von <i>können</i> B Wann hast du die Ausbildung gemacht? - temporale Präpositionen - Perfekt einiger ausgewählten Verben C. Ich hatte ja noch keine Berufserfahrung - Präteritum von haben und sein D. Praktikums- und Jobbörse - Leseverstehen E. Am Telefon: Ist die Stelle noch frei? Projekt – Berufe rund um uns (Anketa o zanimanjima u obiteljima učenika ili u regiji, gradu) Tourismus A1 Lektion 0: Was sind Sie von Beruf? TEST zum Hörverstehen/Leseverstehen SLOBODNO VRIJEME I ZABAVA (putovanje) NAČIN ŽIVLJENJA (Stanovanje) Lektion 9: Unterwegs Folge 9: Na los, komm A. Sie müssen einen Antrag ausfüllen Präsens von <i>müssen</i> Nominativ – Akkusativ B. Sieh mal! Imperativ Präsens von <i>sollen</i> C. Sie dürfen in der EU Auto fahren Präsens von <i>dürfen</i>	15 (rujan-listopad) 15 (listopad-studeni)	Učenik govori i piše kratak tekst o različitim zanimanjima i obrazovanju - imenuje različita zanimanja - kratko opisuje različita zanimanja - vodi kratki dijalog na temu zanimanja - govori o svom životu i obrazovnom putu u prošlosti - uspoređuje njemački i hrvatski školski sustav te uočava razlike i sličnosti - sudjeluje u kratkom dijalogu s ostalim učenicima o važnim događajima iz svog života vezanih uz privatni život i obrazovanje - vodi kratki vođeni razgovor na temu slobodnog mjesta za praksu, volontiranje ili slično Učenik govori o organizaciji izleta - ispunjava formular za prijavu - razumije zakone koji se odnose na EU građane - predstavlja susjedne zemlje (ili jednu EU zemlju po želji) - prilikom rezervacije sobe uspoređuje različite ponude - opisuje sobu u hotelu te svoj dom	SIU 1 PONUĐA PROIZVODA I USLUGA CSVET 2 Simulacija razgovora za posao Životopis, natječaj za posao i razgovor za posao Putovanja i prijevozna sredstva, održivi razvoj, interkulturene razlike

Učenik analizira međukulturne susrete, predlaže rješenja konfliktnih situacija te primjenjuje primjerene obrasce ponašanja u poznatim situacijama. SŠ (2) NJ B.2.3. U međukulturnim problemskim situacijama učenik pokazuje sposobnost promjene gledišta te iznosi stav o postojanju jednakih prava usprkos različitosti. SŠ (2) NJ C.2.1. Učenik bira, kombinira i primjenjuje veći broj strategija učenja i uporabe jezika koje prilagođava zadatku. SŠ (2) NJ C.2.2. Učenik pronalazi i upotrebljava jednostavne informacije iz različitih izvora pritom se služeći osnovnim vještinama kritičkoga mišljenja.	Modalverben im Satz Pronomen <i>man</i> D. Informationsbroschüre Wie gut kennst du deine Nachbarn? – Interview <i>es gibt</i> E. Ein Zimmer buchen Präsens von <i>helfen</i> Sätze mit <i>wenn</i> MEIN ZUHAUSE auf airbnb MIB Tourismus Lektion 1 - Hotel- und Zimmerausstattung - Probleme im Hotel MIB Tourismus: Lektion 2 - Ausstattung und Service - Freizeitaktivitäten im Hotel - einen Fahrplan verstehen TEST – SCHREIBEN (vođeni sastavak) NAČIN ŽIVLJENJA (zdravlje) LEKTION 10: Gesundheit und Krankheit Folge 10: Unsere Augen sind so blau A. Ihr Auge tut weh - Possessivpronomen <i>mein, dein, sein, ihr</i> - Singular/Plural der Nomen B. Unsere Augen sind so blau - Possessivpronomen <i>unser/euer/ihr</i> C. Ich soll Schmerztabletten nehmen - Präsens von <i>sollen</i> - Imperativ – Wiederholung - Komposita D. Eine Anfrage schreiben Leseverstehen Teile einer E-Mail benennen E. Terminvereinbarung	15 (studeni – prosinac)	Učenik imenuje namještaj i opremu sobe, opisuje hotelsku sobu te hotel, razumije tekst, govori o uslugama koje hotel nudi, razumije vozni red i opisuje ga. Učenik govori o zdravlju te daje savjete vezane uz zdravlje - imenuje dijelove tijela u jednini i množini - opisuje osobu - daje savjete kod različitih bolesti koristeći imperativ i modalni glagol <i>sollen</i> u prezentu - razumije tekst - imenuje različite dijelove e-maila - razumije različite uzrečice s dijelovima tijela te tekst o savjetima kako postupiti kod hitnog slučaja Učenik opisuje ponudu u hotelu vezanu uz doručak te govori o važnosti doručka	SIU 2 KOMUNIKACIJA U JAVNIM USTANOVAMA CSVET 2 Zdravstveni odgoj, građanski odgoj
--	---	---------------------------------------	--	--

	MIB Tourismus: Lektion 2: Frühstück - ich möchte, hätte gern Zwischendurchmal: Tipps für den Notfall Redewendungen mit Körperteilen (prijedlog: etwinning projekt – izrazi s dijelovima tijela na različitim jezicima, u suradnji sa školama iz različitih država) <u>TEST zum HÖRVERSTEHEN, SCHREIBEN (eine E-Mail schreiben)</u> NAČIN ŽIVOTA (stanovanje), Ekologija (Zaštita okoliša) LEKTION 11 In der Stadt unterwegs Folge 11: Alles im grünen Bereich A. Fahren Sie dann nach links Zahlen, Ordinalzahlen Imperativ (Wiederholung) B. Wir fahren mit dem Auto <i>mit, zu + Dativ</i> C. Da vor der Brücke links - lokale Präpositionen: an, auf, hinter, in, neben, über, unter, vor zwischen + Wo? D. Wir gehen zu Walter und holen das Auto - Präpositionen: zu, nach, in, auf + wohin? E. Am Bahnhof - Uhrzeit - Zahlen Offene Aufgabe: Wir reisen nach Deutschland NAČIN ŽIVLJENJA (svakodnevne aktivnosti) TEHNOLOGIJA Lektion 12: KUNDENSERVICE Folge 12: Super Service! A. Gleich nach dem Kurs gehen Sie hin! B. Sie bekommen Sie in vier Wochen - temporale Präpositionen: <i>in, ab, bis</i> - temporale Präpositionen mit Dativ: <i>vor, nach, bei, in</i> C. Könnten Sie mir bitte zeigen?	15 (siječanj – veljača) 15 (veljača-ožujak)	Učenik daje upute za snalaženje u gradu te opisuje svoje mjesto stanovanja - imenuje različite objekte u gradu - opisuje put - imenuje različita prijevozna sredstva - razlikuje između javnih i osobnih prijevoznih sredstava te - objašnjava koja su prijevozna sredstva više, a koja manje štetna po okoliš - sudjeluje u razgovoru na šalteru pri kupovanju karte za vlak - uočava razliku kupovanja karata u Hrvatskoj i Njemačkoj na automatu ili online - planira s prijateljima putovanje u Njemačku prema uputama u zadatku Učenik govori o svom danu te uljudno moli za pomoć - opisuje svakodnevne aktivnosti kroz dan - uljudno moli za pomoć/uslugu - razumije kratke poruke - razumije različite pisane oglase te telefonski razgovor - razumije tekst o kralju Ludwigu	Snalaženje u gradu Korisnička podrška, komunikacija u ustavama
--	---	---	--	--

Höfliche Bitten - Höflichkeitsform mit Konjunktiv Präteritum: <i>könnten, würden + infinitiv</i> D. Nachrichten am Telefon E. Hilfe im Alltag Landeskunde: König Ludwig und seine Schlösser Film: Reise durch Deutschland, Österreich und die Schweiz - Lese- und Hörverstehen Im Tourismus: Lektion 3 - Anfragen schicken und reservieren Im Tourismus: Lektion 4 - Auf Wünsche reagieren und eingehen - Empfehlungen geben Ist der Gast immer König? TEST – Hör- und Leseverstehen, Schreiben NAČIN ŽIVLJENJA (svakodnevne aktivnosti – odjeća, kupovina, vrijeme) Lektion 13 Neue Kleider Folge 13: Ist das kalt heute! A. Sieh mal, Lara, die Jacke da! Die ist super. Demonstrativpronomen: Nominativ, Akkusativ B. Die Jacke passt dir perfekt. - Verben mit Personalpronomen im Dativ: <i>passen, gefallen, stehen, gehören, schmecken</i> - Kausalsätze mit <i>weil</i> C. Und hier: Die ist noch besser. - Adjektive: Komparation D. Welche meinst du? – Na, diese. - Frageartikel und Demonstrativpronomen: <i>welcher – dieser</i> im Nominativ und Akkusativ E. Im Kaufhaus - Lese- und Hörverstehen TEST: Lese-und Hörverstehen oder nur mündliche Prüfung NAČIN ŽIVLJENJA (meduljudski odnosi, proslave)	15 (travanj – svibanj) 15 (svibanj – lipanj)	- rekonstruira putovanje po zemljama njemačkog govornog područja Učenik piše upit, obrađuje upit, daje tražene informacije Učenik reagira na želje i žalbe gosta te raspravlja na temu <i>Gost je uvijek u pravu.</i> Učenik govori o svom stilu odijevanja te vodi dijalog u dućanu - imenuje različite odjevne predmete te ih klasificira prema godišnjim dobima - opisuje odjevne predmete i izražava svoje mišljenje o istima - govori što mu se sviđa manje/više - vodi dijalog u dućanu prema obrascu - razumije tekst vezan uz robnu kuću te navodi odjele robne kuće i što oni nude	SIU 3 OGLAŠAVANJE CSVET 2 Marketing, medijska kultura Izrada vlastite reklame
--	--	---	---

	LEKTION 14: Feste Folge 14: Ende gut, alles gut A: Am 14. Januar fange ich an - Ordinalzahlen, Monate – Geburtstag B. Ich habe dich sehr lieb, Opa. - um Hilfe bitten C. Wir feiern Abschied, denn... D. Einladungen - einladen zu E. Feste und Glückwünsche - Sätze mit <i>wenn</i> Landeskunde: So feiern wir in D-A-CH		Učenik imenuje i opisuje proslave u svojoj obitelji - navodi svoj datum rođenja, te članova obitelji i prijatelja - opisuje osobe - moli za pomoć - navodi razloge za proslavu - piše pozivnicu - razumije tekst i bira prikladnu čestitku - piše karte/e-mail sa željama i čestitkama - uspoređuje proslave (blagdane, praznika i obiteljske) u državama njemačkog govornog područja i u Hrvatskoj	

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Turistički tehničar destinacije
Razred/Razina:	2.razred
Modul:	Strani jezik u turizmu 2
Nastavnik/ca/ci:	Antonia Slamić; Danijela B.

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
--	-------	-------	------	-----	-----	-----------	---------------------

SIU1	Ponuda proizvoda i usluga						F) LICENCIRANI POSLODAVAC G) RCK H) ŠKOLSKA UČIONICA I) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) J) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Komunikacija u javnim ustanovama						
SIU 3	Oglašavanje						
SIU 4	Vrste poslovnih dopisa	2	90	15	45	Antonia Slamić	
SIU 5	Dijelovi poslovnog dopisa	2	90	15	45	Antonia Slamić	
SIU 6	Pisanje poslovnih dopisa	2	90	15		Antonia Slamić	

SIU 4:	Vrste poslovnih dopisa			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	20	5	10

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Prepoznaje osnovnu poruku i svrhu različitih poslovnih tekstova.	Vođeni razgovor, rad na tekstu, objašnjavanje i analiza primjera poslovnih poruka.	Simulacija komunikacijske situacije u turističkoj agenciji: prepoznavanje svrhe poruke gosta.	Samostalno čitanje i razvrstavanje kratkih poslovnih poruka prema svrsi.	Unità 5 – Tempo di vacanze: putovanja, prijevoz, rezervacije; uvod u poslovnu korespondenciju.	Analiza autentičnih/primjerenih primjera e-poruka i upita u turizmu; razvrstavanje dopisa prema svrsi. Formativno: pitanja, izlazna kartica, kratka analiza teksta.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati;
Listopad	Razlikuje vrste poslovnih dopisa i povezuje ih s komunikacijskom situacijom.	Rad na modelima dopisa, usporedba vrsta poslovne korespondencije, vođena analiza jezičnih obilježja.	Simulacija rada hotela/turističke agencije: odabir odgovarajuće vrste dopisa prema zahtjevu gosta.	Izrada mape primjera: upit, odgovor na upit, rezervacija i potvrda.	Vrste poslovnih dopisa: upit, odgovor na upit, rezervacija, potvrda; Unità 5–6 – putovanje i ugostiteljstvo.	UTR: simulacija rada turističke agencije/hotela – odabir odgovarajuće vrste dopisa za zahtjev gosta. SAU: mapa primjera poslovnih dopisa. Formativno vrednovanje prema kriterijima.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati;
Studeni	Analizira strukturu poslovnog dopisa i sudjeluje u kratkoj pisanoj poslovnoj komunikaciji.	Vođeno čitanje i analiza strukture kratkih poslovnih dopisa; rad u paru na jezičnim obrascima.	Pisanje kratkog odgovora gostu prema zadanoj profesionalnoj situaciji u ugostiteljstvu.	Samostalno oblikovanje kratkog upita i odgovora prema zadanom predlošku.	Unità 6 – A cena fuori; kratka poslovna poruka i e-mail u ugostiteljstvu; ponavljanje vrsta dopisa.	Pisanje kratkog upita i odgovora prema predlošku; usporedba formalne i neformalne poruke. Sumativno: kratka pisana provjera / poslovni e-mail.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati;
Prosinac	/						
Siječanj	/						
Veljača	/						
Ožujak	/						
Travanj	/						
Svibanj	/						
Lipanj	/						
Napomena:	SIU 4: Vrste poslovnih dopisa odrađuje se rujan-studeni						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini te daje detaljnije upute za rješavanje zadataka s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci u rješavanju, vizualni materijali itd). Nastavnik učenike grupira u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu, ali uključuje učenike s teškoćama dodatno pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. - Prilagođen pisani materijal (tekst razlomljen na više jedinica; veći font; podcrtan tekst) - Upotreba različitih vrsta podražaja prilikom usvajanja novog gradiva - Sistematsko provjeravanje usvojenog sadržaja - Prilagođen radni materijal (smanjen opseg informacija i pojmova) - Osigurano dodatno vrijeme za izvršenje aktivnosti i zadataka - Omogućene alternativne aktivnosti i provjere usvojenosti odgojno-obrazovanih ishoda (prezentacije; plakati) - Dodatni zadaci i radni listovi za darovite učenike
---	---

Siu5:	Dijelovi poslovnog dopisa			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	20	5	10

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	/						
Listopad	/						
Studeni	/						
Prosinac	Prepoznaje i imenuje osnovne dijelove poslovnog dopisa.	Demonstracija i analiza dijelova poslovnog dopisa; vođeno označavanje elemenata na primjerima.	Slaganje poslovnog e-maila prema zadanoj situaciji iz turističkog poslovanja.	Samostalno označavanje i imenovanje dijelova poslovnog dopisa na novom primjeru.	Dijelovi poslovnog dopisa: mittente, destinatario, luogo e data, oggetto, formula di apertura e chiusura; Unità 7 – Al cinema kao jezični kontekst.	Označavanje dijelova na modelima dopisa; slaganje „razrezanog“ poslovnog e-maila pravilnim redoslijedom. Formativno: samoprocjena i vršnjačka provjera.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati
Siječanj	Izdvaja kulturne i jezične specifičnosti talijanske poslovne korespondencije	Vođeno uočavanje formalnih izraza i kulturnih specifičnosti talijanske poslovne korespondencije	Simulacija komunikacije s talijanskim gostom ili poslovnim partnerom uz izbor prikladnih formula obraćanja.	Izrada osobnog pojmovnika formalnih izraza i formula za početak i završetak dopisa.	Formalno obraćanje i registri; kulturne specifičnosti; Unità 8 – Fare la spesa i uslužne situacije.	UTR: komunikacija djelatnika s talijanskim gostom/partnerom – izbor prikladnih formula. SAU: mali pojmovnik formalnih izraza. Formativno vrednovanje.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati;
Veljača	Oblikuje pojedine dijelove poslovnog dopisa prema zadanoj situaciji i predlošku.	Rad na predlošcima; vođeno oblikovanje predmeta, uvoda, tijela i završetka poslovnog dopisa.	Simulacija rada na recepciji/turističkom uredu; dopunjavanje poruke prema zahtjevu gosta.	Samostalno sastavljanje pojedinih dijelova dopisa za različite poslovne situacije.	Oggetto, formule di apertura/chiusura, tijelo poruke; Unità 8–9 – usluge, susreti i komunikacija.	Dopunjavanje nepotpunog dopisa; pisanje predmeta i završnih formula za različite situacije. UTR: rad na recepciji/turističkoj agenciji. Sumativno: strukturiranje dopisa prema predlošku.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati;
Ožujak	/						
Travanj	/						
Svibanj	/						

Lipanj	/						
Napomena:	SIU 5: Dijelovi poslovnog dopisa odrađuje se prosinac-veljača						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini te daje detaljnije upute za rješavanje zadataka s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci u rješavanju, vizualni materijali itd). Nastavnik učenike grupira u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu, ali uključuje učenike s teškoćama dodatno pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. - Prilagođen pisani materijal (tekst razlomljen na više jedinica; veći font; podcrtan tekst) - Upotreba različitih vrsta podražaja prilikom usvajanja novog gradiva - Sistematsko provjeravanje usvojenog sadržaja - Prilagođen radni materijal (smanjen opseg informacija i pojmova) - Osigurano dodatno vrijeme za izvršenje aktivnosti i zadataka - Omogućene alternativne aktivnosti i provjere usvojenosti odgojno-obrazovanih ishoda (prezentacije; plakati) - Dodatni zadaci i radni listovi za darovite učenike						

Siu6:	Dijelovi poslovnog dopisa			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	20	5	10

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	/						
Listopad	/						
Studen	/						
Prosinac	/						
Siječanj	/						
Veljača	/						

Ožujak	Analizira sadržaj i svrhu poslovnog dopisa te planira odgovor.	Vođena analiza zahtjeva klijenta, izdvajanje ključnih informacija i planiranje odgovora.	Rješavanje problemske situacije: priprema odgovora na upit gosta u simuliranom turističkom uredu.	Samostalna priprema korisnih fraza, vokabulara i nacрта odgovora.	Od analize do pisanja: zahtjev, informacija, rezervacija; Unità 9 – In giro per i negozi / uslužna komunikacija.	Analiza zahtjeva klijenta i izrada plana odgovora. SAU: priprema fraza i vokabulara. Formativno: lista kriterija za kvalitetan poslovni dopis.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati;
Travanj	Piše kratak i jednostavan poslovni dopis na temelju modela.	Modeliranje postupka pisanja; zajedničko oblikovanje upita, odgovora i rezervacije prema predlošku.	Simulacija rada turističkog ureda: pisani odgovor gosta o ponudi, dostupnosti i rezervaciji.	Samostalno pisanje kratkog poslovnog e-maila prema zadanoj situaciji.	Pisanje upita, odgovora na upit i rezervacije; Unità 10 – Che c'è stasera? / organizacija slobodnog vremena i turistička ponuda.	UTR: simulacija turističkog ureda – odgovor na upit gosta o ponudi i rezervaciji. SAU: samostalno oblikovanje e-maila. Formativno i vršnjačko vrednovanje.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati;
Svibanj	Samostalnije strukturira poslovni dopis poštujući pravila formalne komunikacije.	Vođena primjena pravila formalne komunikacije; analiza i korekcija učeničkih primjera.	Rješavanje promjene ili otkaza rezervacije u simuliranoj komunikaciji gost–turistički djelatnik.	Samostalna izrada niza povezanih poslovnih poruka te uređivanje završne verzije.	Potvrda, izmjena i otkaz rezervacije; Unità 11 – Un concerto / događanja i ponuda destinacije.	Pisanje niza povezanih poruka gost–turistički djelatnik. UTR: rješavanje promjene rezervacije. Sumativno: poslovni dopis prema zadanoj situaciji.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati;
Lipanj	Sistematizira usvojene obrasce poslovne komunikacije.	Sistematizacija jezičnih obrazaca i strukture poslovnih dopisa; zajednička analiza čestih pogrešaka.	Primjena usvojenih obrazaca u završnoj simulaciji poslovne komunikacije u turizmu.	Uređivanje portfolija poslovne korespondencije, samovrednovanje i refleksija.	Ponavljanje i završna sistematizacija.	Portfolio poslovne korespondencije; samovrednovanje i refleksija.	Poslovna komunikacija u turizmu; Hrvatski jezik; Informatika/Digitalni alati;

Napomena:	SIU6: Dijelovi poslovnog dopisa obrađuje se ožujak-lipanj
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini te daje detaljnije upute za rješavanje zadataka s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produženo vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci u rješavanju, vizualni materijali itd). Nastavnik učenike grupira u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu, ali uključuje učenike s teškoćama dodatno pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. - Prilagođen pisani materijal (tekst razlomljen na više jedinica; veći font; podcrtan tekst) - Upotreba različitih vrsta podražaja prilikom usvajanja novog gradiva - Sistematsko provjeravanje usvojenog sadržaja - Prilagođen radni materijal (smanjen opseg informacija i pojmova) - Osigurano dodatno vrijeme za izvršenje aktivnosti i zadataka - Omogućene alternativne aktivnosti i provjere usvojenosti odgojno-obrazovanih ishoda (prezentacije; plakati) - Dodatni zadaci i radni listovi za darovite učenike

POSLOVNI STRANI JEZIK U TURIZMU 2

Škola:	<u>Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik</u>
Školska godina:	<u>2026./2027.</u>
Smjer:	Turistički tehničar destinacije
Razred/Razina:	2. razred
Modul:	Poslovni strani jezik u turizmu 2
Nastavnik/ca/ci:	Antonia Slamić; Danijela B.

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	/						K) LICENCIRANI POSLODAVAC L) RCK M) ŠKOLSKA UČIONICA N) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) O) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	/						
SIU 3	Obrazovanje i zanimanje	2	60	10	30	Antonia Slamić	
SIU 4	Komunikacija u javnim i uslužnim djelatnostima	2	60	10	30	Antonia Slamić	

Siu3:	Obrazovanje i zanimanje			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		60	10	30

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Razumjeti kratki i vrlo jednostavni pisani i govoreni tekst poznate tematike.	Individualni i rad u paru; vođeno čitanje i slušanje, rad s kartom, razgovor i jezične vježbe	Simulacija snalaženja turista u gradu: učenici u paru preuzimaju uloge turista i turističkog djelatnika te daju i traže upute za dolazak do škole, turističkog ureda ili znamenitosti.	Samostalno izraditi jednostavnu kartu rute i napisati 5–6 kratkih uputa na francuskom; uvježbati ključni vokabular iz cjeline.	Unité 5 – C'est par là !: grad, znamenitosti, usluge i snalaženje u prostoru; traženje i davanje uputa; imperativ; Rendez-vous: être guide touristique.	Rad s kartom i kratkim turističkim tekstovima; izdvajanje informacija o gradu i zanimanju turističkog vodiča; kratko predstavljanje mjesta. Formativno: provjera razumijevanja, usmena povratna informacija i samovrednovanje.	Turistička geografija/destinacija; komunikacijske vještine.
Listopad	Napisati vrlo kratke i vrlo jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama.	Individualni rad, rad u paru i skupini; pisanje prema predlošku, praktični i problemski zadatci.	Situacijski zadatak u turističkom uredu ili trgovini: učenik prema zadanom budžetu traži informacije o cijeni, količini i proizvodu te vodi kratki razgovor s djelatnikom.	Samostalno sastaviti popis potrebnih proizvoda i okvirni troškovnik za jednodnevni izlet; napisati kratke rečenice s količinama i cijenama.	Unité 6 – La liste des courses: namirnice, količine, kupnja i cijene; izrazi je voudrais i il faut; partitivni član; Rendez-vous: être boulangère.	Čitanje popisa i kratkih tekstova; pisanje jednostavnog popisa i kratkog opisa zanimanja; simulacija kupnje i razgovora o poslu. Formativno: lista provjere i vršnjačko vrednovanje. Sumativno: kratki pisani zadatak.	Ugostiteljstvo i gastronomija
Studeni	Sudjelovati u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom razgovoru poznate tematike; koristiti izraze pristojnosti tipične za frankofonsku kulturu.	Rad u paru, igranje uloga, simulacija komunikacijskih situacija, usmjereni razgovor.	Simulacija profesionalnog telefonskog razgovora: predstavljanje, traženje osobe/informacije, ostavljanje kratke poruke i primjeren završetak razgovora.	Izraditi vlastiti kratki profesionalni profil (osobine, interesi, vještine) i pripremiti nekoliko rečenica za usmeno predstavljanje.	Unité 7 – On s'appelle !: internet, društvene mreže, osobine i digitalna komunikacija; profesionalni profil; Rendez-vous: être influenceuse.	Razumijevanje kratkih digitalnih poruka i profila; opis osobina i interesa; simulacija kratke profesionalne komunikacije. Formativno: rubrika za govor i povratna informacija. Sumativno: vođeni razgovor.	Digitalne kompetencije; komunikacijske vještine; Hrvatski jezik

Prosinac	Govoriti vrlo kratki i vrlo jednostavni tekst opće i strukovne tematike.	Individualni i suradnički rad; kratko izlaganje, prezentacija, uvježbavanje izgovora i vođeni razgovor.	Simulacija dogovaranja aktivnosti za gosta: učenici u ulozi djelatnika predlažu program, termin i mjesto te reagiraju na prihvaćanje ili odbijanje prijedloga.	Samostalno istražiti jednu aktivnost ili događanje prikladno turistu i izraditi kratku preporuku na francuskom s osnovnim informacijama.	Unité 8 – Un bon plan: slobodno vrijeme, izlasci, dogovaranje termina i planovi; proposer/accepter/refuser ; futur proche; Rendez-vous: être technicienne son.	Dogovaranje aktivnosti i termina; kratko predstavljanje zanimanja i potrebnih vještina; usporedba profesionalnih interesa. Formativno: vršnjačka povratna informacija. Sumativno: kratko usmeno izlaganje.	Komunikacijske vještine, Hrvatski jezik
Siječanj	Primijeniti jezične vještine u kratkoj komunikaciji povezanoj sa školovanjem, zanimanjem, stručnom praksom i razmjenom učenika.	Projektna i suradnička nastava; rad u skupinama, istraživački zadatci, pisanje prema modelu i simulacija.	Simulacija razgovora za stručnu praksu ili učeničku razmjenu: predstavljanje školovanja, zanimanja, interesa i razloga prijave uz kratka pitanja i odgovore.	Izraditi mini-dosje za praksu/razmjenu : kratko osobno predstavljanje, opis obrazovanja i željenog zanimanja te pripremiti završno usmeno izlaganje.	Obrazovanje i zanimanje – sistematizacija sadržaja iz Unités 5–8; zanimanja turističkog vodiča, pekara/ice, influencerice i tehničara/ke zvuka; školovanje, znanja, vještine i profesionalni interesi.	Izrada mini-dosjea za stručnu praksu/razmjenu; kratki profesionalni profil i simulacija razgovora o školovanju, zanimanju i vještinama. Sumativno: izrada i prezentacija zanimanja	Komunikacijske vještine; Hrvatski jezik
Veljača	/						
Ožujak	/						
Travanj	/						
Svibanj	/						
Lipanj	/						
Napomena:	SIU 3: Obrazovanje i zanimanje obrađuje se rujan-siječanj, SIU 4: Komunikacija u javnim i uslužnim djelatnostima obrađuje se siječanj-lipanj.						
Individualiziran i postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini te daje detaljnije upute za rješavanje zadataka s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci u rješavanju, vizualni materijali itd). Nastavnik učenike grupira u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu, ali uključuje učenike s teškoćama dodatno pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. - Prilagođen pisani materijal (tekst razlomljen na više jedinica; veći font; podcrtan tekst) - Upotreba različitih vrsta podražaja prilikom usvajanja novog gradiva - Sistematsko provjeravanje usvojenog sadržaja - Prilagođen radni materijal (smanjen opseg informacija i pojmova) - Osigurano dodatno vrijeme za izvršenje aktivnosti i zadataka - Omogućene alternativne aktivnosti i provjere usvojenosti odgojno-obrazovanih ishoda (prezentacije; plakati)						

	- Dodatni zadaci i radni listovi za darovite učenike
--	--

Siu4:	Komunikacija u javnim i uslužnim djelatnostima			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		60	10	30

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	/						
Listopad	/						
Studeni	/						
Prosinac	/						
Siječanj	/						
Veljača	Razumjeti kratki i vrlo jednostavni pisani i govoreni tekst strukovne tematike.	Vođeno čitanje i slušanje, rad u paru, problemske situacije, rad s autentičnim materijalima.	Radna situacija u turističkom informativnom centru: učenici primaju gosta, utvrđuju njegove interese i predlažu odgovarajuću aktivnost ili mjesto za izlazak.	Samostalno pronaći dvije mogućnosti za slobodno vrijeme u destinaciji i izraditi kratku preporuku s vremenom, mjestom i razlogom odabira.	Unité 8 – Un bon plan: slobodno vrijeme, izlasci, dogovaranje i uslužne situacije; proposer/accepter/refuser ; vouloir, pouvoir, devoir; članci contractés.	Razumijevanje kratkih oglasa, prijedloga i dijaloga; igranje uloga – predložiti aktivnost, dogovoriti termin i dati informaciju gostu. Formativno: kratke provjere razumijevanja i usmena povratna informacija.	Poslovna komunikacija u turizmu
Ožujak	Sudjelovati u kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj interakciji strukovne tematike poštujući pravopisna pravila.	Individualni i rad u paru; pisanje prema modelu, situacijski zadatci, digitalna komunikacija.	Simulacija usluživanja u restoranu: gost traži informacije o jelima, naručuje, postavlja jednostavna pitanja i izražava zadovoljstvo ili nezadovoljstvo, a djelatnik primjereno odgovara.	Samostalno izraditi jednostavan francuski jelovnik ili karticu preporuke lokalnog jela s nazivom, osnovnim sastojcima i cijenom.	Unité 9 – À table !: hoteli i restorani; jelovnik, naručivanje, opis jela i mišljenje o restoranu; pokazni pridjevi i izrazi količine.	Čitanje jelovnika, pisanje kratkog upita/odgovora i simulacija komunikacije gost–konobar; izrada jednostavnog menija. Formativno: korekcija prema kriterijima. Sumativno: kratka pisana i usmena interakcija.	Komunikacijske vještine u turizmu; ugostiteljstvo
Travanj	Sudjelovati u kratkim i vrlo jednostavnim vođenim razgovorima	Igranje uloga, simulacije, rad u paru i skupini,	Simulacija komunikacije na recepciji/smještajnom objektu: gost se raspituje o sobi,	Pronaći primjer turističkog smještaja i samostalno	Unité 10 – Chez nous, chez vous: smještaj i usluge; prostorije, namještaj, opis i usporedba smještaja;	Rad s oglasima za smještaj; opis i usporedba turističkog smještaja; simulacija davanja informacija gostu. Formativno:	Komunikacijske vještine; Hrvatski jezik, Prodaja i recepcijsko poslovanje

	strukovne tematike.	problemska nastava.	opremi i cijeni, a djelatnik opisuje smještaj i daje osnovne informacije.	napisati kratak opis prostorija, opreme, lokacije i cijene prema zadanom obrascu.	prijedlozi mjesta i komparativ.	rubrika za govor i samovrednovanje.	
Svibanj	Koristiti se informacijama iz različitih izvora na ciljnom jeziku za potrebe poslovne komunikacije	Istraživački i projektni rad; rad s mrežnim izvorima, kartama, voznim redovima i informacijama za putnike.	Simulacija kupnje karte i informiranja putnika na kolodvoru: učenici pitaju za polazak, dolazak, cijenu, peron i presjedanje te odgovaraju na pitanja gosta.	Samostalno raditi s jednostavnim voznim redom ili mrežnim izvorom te izraditi prijedlog putovanja s polaskom, dolaskom, prijevoznim sredstvom i cijenom.	Unité 11 – En route !: prijevoz putnika i komunikacija; prijevozna sredstva, kupnja karte, kolodvor, trajanje i udaljenost; passé composé.	Rad s voznim redovima i informacijama za putnike; simulacija kupnje karte i komunikacije na kolodvoru; izrada kratke informacije za turista. Formativno: vrednovanje zadatka. Sumativno: praktični komunikacijski zadatak.	Turistička geografija/destinacija; digitalne kompetencije.
Lipanj	Primijeniti razumijevanje, pisanu i usmenu interakciju u jednostavnim situacijama javnih i uslužnih djelatnosti.	Suradničko i iskustveno učenje; scenariji, igranje uloga, kratka prezentacija.	Završni scenarij 'Pomoć francuskom turistu': učenici rješavaju nekoliko povezanih situacija iz smještaja, prehrane, prijevoza i aktivnosti u destinaciji.	Samostalno izraditi kratki turistički plan za jedan dan u destinaciji i pripremiti usmeno predstavljanje s osnovnim informacijama i preporukama.	Unité 12 – Bonnes vacances !: putovanja i aktivnosti na odmoru; vrijeme, planovi i turističke informacije; passé composé i futur proche; završno povezivanje javnih i uslužnih situacija.	Pronalaženje i prenošenje turističkih informacija; simulacija pomoći turistu u različitim situacijama (prijevoz, smještaj, restoran, aktivnosti). Formativno: vršnjačko vrednovanje. Sumativno: završni integrirani zadatak.	Komunikacijske vještine
Napomena:	SIU 3: Obrazovanje i zanimanje obrađuje se rujan-siječanj, SIU 4: Komunikacija u javnim i uslužnim djelatnostima obrađuje se siječanj-lipanj.						

Individualiziran i postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini te daje detaljnije upute za rješavanje zadataka s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci u rješavanju, vizualni materijali itd). Nastavnik učenike grupira u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu, ali uključuje učenike s teškoćama dodatno pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. - Prilagođen pisani materijal (tekst razlomljen na više jedinica; veći font; podcrtan tekst) - Upotreba različitih vrsta podražaja prilikom usvajanja novog gradiva - Sistematsko provjeravanje usvojenog sadržaja - Prilagođen radni materijal (smanjen opseg informacija i pojmova) - Osigurano dodatno vrijeme za izvršenje aktivnosti i zadataka - Omogućene alternativne aktivnosti i provjere usvojenosti odgojno-obrazovanih ishoda (prezentacije; plakati) - Dodatni zadaci i radni listovi za darovite učenike
--	---

KONKURENTNOST TURISTIČKE DESTINACIJE

Škola:	<u>Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik</u>
Školska godina:	<u>2026./2027.</u>
Smjer:	<u>TTD (TEHNIČAR TURISTIČKE DESTINACIJE)</u>
Razred/Razina:	<u>Drugi (2.G)</u>
Modul:	<u>KONKURENTNOST U TURIZMU</u>
Nastavnica:	<u>DIANA SVIRČIĆ</u>

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Konkurentnost turističke destinacije	2	20	15	15	DIANA SVIRČIĆ	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Konkurentnost turističke destinacije

Siu:	Konkurentnost turističke destinacije			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		20	15	5

Mjesec	Ishodi učenja	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP (broj sati 20)	UTR (broj sati 15)	SAU (5)			
Rujan	1. Objasniti ulogu konkurentnosti turističke destinacije <i>Učenik objašnjava pojam konkurentnosti, prepoznaje njezinu važnost i navodi osnovne čimbenike konkurentnosti turističke destinacije.</i>	1. Konkurentnost turističke destinacije (4) -pojam konkurentnosti; - oblici konkurentnosti; - modeli konkurentnosti <i>Frontalni rad, razgovor, objašnjavanje, rad na primjerima turističkih destinacija, rasprava i kratki zadaci.</i>	1. Učenik na primjeru turističke destinacije prepoznaje osnovne čimbenike konkurentnosti (3)	Učenik samostalno istražuje konkurentnost odabrane turističke destinacije.	1. Konkurentnost turističke destinacije Pojam konkurentnosti turističke destinacije; Oblici konkurentnosti; Modeli konkurentnosti	Vrednovanje kroz usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili rad na primjeru i/ili vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju <i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i>	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
Listopad	1.Objasniti ulogu konkurentnosti turističke destinacije	1. Konkurentnost turističke destinacije-	Na Primjer: Učenik uspoređuje Dubrovnik i	Učenik samostalno istražuje konkurentnost	1. Konkurentnost turističke destinacije	Vrednovanje kroz -usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili -rad na primjeru i/ili	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama

	<i>Učenik objašnjava pojam konkurentnosti, prepoznaje njezinu važnost i navodi osnovne čimbenike konkurentnosti turističke destinacije.</i>	pojam konkurentnosti; - oblici konkurentnosti; - modeli konkurentnosti <i>Frontalni rad, razgovor, objašnjavanje, rad na primjerima turističkih destinacija, rasprava i kratki zadaci.</i>	Split te prepoznaje zašto turisti biraju jednu destinaciju umjesto druge – cijena, smještaj, ponuda, sadržaji i atrakcije.	odabrane turističke destinacije.	Pojam konkurentnosti turističke destinacije; Oblici konkurentnosti; Modeli konkurentnosti	-vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju <i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i>	i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
Studeni	2. Identificirati resurse u svrhu poboljšanja turističkih proizvoda i usluga u destinaciji. <i>Učenik prepoznaje prirodne i društvene resurse destinacije te navodi njihovu primjenu u razvoju turističkih proizvoda i usluga.</i>	2. Resursi i vrijednost turističke destinacije (4) -Lanac vrijednosti turističke destinacije; - resursi destinacije <i>Frontalni i rad u paru, razgovor, demonstracija, analiza konkretnih primjera i praktični zadaci.</i>	2. Učenik prepoznaje i analizira resurse koji se koriste u turističkoj ponudi destinacije. (3) <i>Npr. Učenik obilazi ili istražuje turističke resurse destinacije te prepoznaje kako se prirodna i kulturna baština koriste u turističkoj ponudi.</i>	Učenik samostalno istražuje resurse odabrane turističke destinacije.	2. Resursi i lanac vrijednosti turističke destinacije Turistički resursi destinacije; Vrste turističkih resursa; Lanac vrijednosti turističke destinacije	Vrednovanje kroz -usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili -rad na primjeru i/ili -vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju <i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i>	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
Prosinac	2. Identificirati resurse u svrhu poboljšanja turističkih proizvoda i usluga u destinaciji.	2. Resursi i vrijednost turističke destinacije -Lanac vrijednosti	2. Učenik prepoznaje kako more, plaže, lokalna hrana, kulturna baština i	Učenik samostalno istražuje resurse odabrane	2. Resursi i lanac vrijednosti turističke destinacije Turistički resursi destinacije; Vrste	Vrednovanje kroz -usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili -rad na primjeru i/ili	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

	<i>Učenik prepoznaje prirodne i društvene resurse destinacije te navodi njihovu primjenu u razvoju turističkih proizvoda i usluga.</i>	turističke destinacije; - resursi destinacije <i>Frontalni i rad u paru, razgovor, demonstracija, analiza konkretnih primjera i praktični zadaci.</i>	tradicija mogu biti iskorišteni za razvoj turističke ponude	turističke destinacije.	turističkih resursa; Lanac vrijednosti turističke destinacije	-vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju <i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i>	
Siječanj	3. Navesti komparativne prednosti destinacije u odnosu na konkurenciju. <i>Učenik prepoznaje i navodi prirodne, kulturne i druge prednosti turističke destinacije te ih uspoređuje s konkurentskim destinacijama.</i>	3. Komparativne prednosti turističke destinacije- Komparativna prednost; - indikatori konkurentnosti <i>Frontalni rad, rad u paru i skupinama, usporedba turističkih destinacija, analiza primjera i rasprava (4)</i>	3. Učenik uspoređuje komparativne prednosti odabrane destinacije s konkurentskom destinacijom (3)	Učenik samostalno istražuje i navodi komparativne prednosti odabrane destinacije.	3. Komparativne prednosti turističke destinacije Pojam komparativne prednosti; Komparativne prednosti destinacije; Indikatori konkurentnosti	Vrednovanje kroz -usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili -rad na primjeru i/ili -vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili prezentaciju <i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i>	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
Veljača	3. Navesti komparativne prednosti destinacije u odnosu na konkurenciju. <i>Učenik prepoznaje i navodi prirodne, kulturne i druge prednosti turističke destinacije te ih uspoređuje s konkurentskim destinacijama.</i>	3. Komparativne prednosti turističke destinacije -Komparativna prednost; - indikatori konkurentnosti <i>Frontalni rad, rad u paru i skupinama, usporedba turističkih destinacija,</i>	Primjer: Učenik navodi da je npr. Šibeniku prednost povijesna jezgra, kulturna baština i prepoznatljivost destinacije u odnosu na neke konkurentske destinacije.	3. Učenik samostalno istražuje i navodi komparativne prednosti odabrane destinacije.	3. Komparativne prednosti turističke destinacije Pojam komparativne prednosti; Komparativne prednosti destinacije; Indikatori konkurentnost	Vrednovanje kroz -usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili -rad na primjeru i/ili -vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

Ožujak	4. Povezati konkurentske prednosti pri razvoju turističke destinacije. <i>Učenik povezuje resurse, turističku ponudu i konkurentske prednosti s razvojem turističke destinacije.</i>	<i>analiza primjera i rasprava</i> 4. Konkurentske prednosti i razvoj turističke destinacije Modeli konkurentnosti; -konkurentske prednosti; -razvoj turističke destinacije (4) <i>Razgovor, rad u skupinama, analiza primjera, rješavanje problemskih zadataka i izrada jednostavnih prijedloga.</i>	Učenik na primjeru destinacije povezuje resurse, turističku ponudu i konkurentske prednosti. (3)	Učenik samostalno predlaže mogućnosti razvoja konkurentskih prednosti destinacije.	4. Konkurentske prednosti i razvoj turističke destinacije Pojam konkurentske prednosti; Povezivanje resursa i turističke ponude; Razvoj konkurentske prednosti destinacije	<i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i> Vrednovanje kroz -usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili -rad na primjeru i/ili -vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju <i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i>	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
	4. Povezati konkurentske prednosti pri razvoju turističke destinacije. <i>Učenik povezuje resurse, turističku ponudu i konkurentske</i>	4. Konkurentske prednosti i razvoj turističke destinacije Modeli konkurentnosti; -konkurentske prednosti; -razvoj turističke destinacije (4)	Učenik povezuje lokalnu gastronomiju, prirodne ljepote i kulturnu baštinu u jedinstvenu turističku ponudu, primjerice gastronomsku turu s obilaskom kulturnih znamenitosti.	Učenik samostalno istražuje pozitivne i negativne učinke turizma na lokalnu zajednicu.	4. Konkurentske prednosti i razvoj turističke destinacije Pojam konkurentske prednosti; Povezivanje resursa i turističke ponude; Razvoj konkurentske	Vrednovanje kroz -usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili -rad na primjeru i/ili -vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
Travanj			Učenik na primjeru destinacije prepoznaje utjecaj turizma				

	<i>prednosti s razvojem turističke destinacije.</i>	<i>Razgovor, rad u skupinama, analiza primjera, rješavanje problemskih zadataka i izrada jednostavnih prijedloga.</i>	na lokalnu zajednicu.		prednosti destinacije	<i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i>	
Svibanj	5. Procijeniti utjecaj konkurentnosti turističke destinacije na lokalnu zajednicu. <i>Učenik prepoznaje pozitivne i negativne učinke razvoja turizma na lokalnu zajednicu te procjenjuje važnost održivog razvoja destinacije.</i>	5. Konkurentnost i lokalna zajednica Održivost turističke destinacije; model upravljanja lokalnom destinacijom <i>Razgovor, rad u skupinama, analiza primjera iz lokalne sredine, rasprava i rješavanje problemskih zadataka.</i>	Učenik na primjeru destinacije prepoznaje utjecaj turizma na lokalnu zajednicu (3)	5.Učenik samostalno istražuje pozitivne i negativne učinke turizma na lokalnu zajednicu.	5. Konkurentnost i lokalna zajednica Održivost turističke destinacije; Model upravljanja lokalnom destinacijom; Utjecaj turizma na lokalnu zajednicu	Vrednovanje kroz -usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili -rad na primjeru i/ili -vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju <i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i>	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.
Lipanj	5. Procijeniti utjecaj konkurentnosti turističke destinacije na lokalnu zajednicu.	5.Konkurentnost i lokalna zajednica Održivost turističke destinacije; model upravljanja lokalnom destinacijom	Učenik na primjeru destinacije prepoznaje utjecaj turizma	5.Učenik samostalno istražuje pozitivne i negativne učinke turizma na lokalnu zajednicu.	5. Konkurentnost i lokalna zajednica Održivost turističke destinacije; Model	Vrednovanje kroz -usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili -rad na primjeru i/ili -vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine.

	<i>Učenik prepoznaje pozitivne i negativne učinke razvoja turizma na lokalnu zajednicu te procjenjuje važnost održivog razvoja destinacije.</i>		na lokalnu zajednicu.		upravljanja lokalnom destinacijom; Utjecaj turizma na lokalnu zajednicu	<i>vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.</i>	
Napomena:	SAU i UTR aktivnosti pratit će realizaciju nastavnih cjelina . Točan raspored po mjesecima i termini njihovog provođenja nije moguće unaprijed precizno planirati, s obzirom na okolnosti (složenost izrade rasporeda) i dinamiku realizacije nastave koje u trenutku izrade plana nije moguće predvidjeti						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Prilagoditi količinu i složenost nastavnih sadržaja mogućnostima učenika. Davati jasne, kratke i postupne upute za rad. Koristiti konkretne primjere, slike i druge vizualne materijale. Omogućiti dodatno vrijeme za rješavanje zadataka i provjeru znanja. Provjeravati razumijevanje uputa i po potrebi ih ponoviti ili dodatno objasniti. Omogućiti rad uz podršku nastavnika i prema potrebi rad u paru. Vrednovati učenika u skladu s njegovim individualnim mogućnostima i prilagodbama.
--	---

STRANI JEZIK U STRUCI

Međunarodni susreti

ŠKOLA:	Turističko ugostiteljska škola Šibenik		
Godišnji izvedbeni kurikulum			
NASTAVNI PREDMET:	TALIJANSKI JEZIK STRUKE		
MODUL:	STRANI JEZIK U STRUCI		UDŽBENIK: Nuovissimo progetto italiano 1
ZANIMANJE:	Turistički tehničar destinacije		RAZRED: 2. G
BROJ SATI:	70	ŠK. GOD.	2026./2027.

PREDMETNI NASTAVNIK:	Vesna Kljaić, prof.
-----------------------------	---------------------

CILJ / SVRHA UČENJA PREDMETA:

Cilj modula je učenike osposobiti za razumijevanje izvornih tekstova, usmeno i pisano izvješćivanje na temelju bilješki i strukturiranje različitih tekstnih vrsta karakterističnih za struku. U receptivnim se djelatnostima koriste srednje dugi tekstovi, od 300 do 600 riječi, a u produktivnim od 100 do 200 riječi, ovisno o tekstnoj vrsti. Uz ovaj, primarni cilj modula, učenike je potrebno osposobiti i za razumijevanje i uvažavanje drugih kultura i društvenih normi te za ovladavanje strategijama učenja i uporabe jezika. Ti se elementi ne poučavaju zasebno, već integrirano, s istim jezičnim sadržajima za ovladavanje vještinama za uporabu jezičnoga znanja u komunikacijskome činu.

SIU Međunarodni susreti, 2CSVET

		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	50	20	15	15

- Samostalno analizirati duži, izvorni ili prilagođeni tekst o temama iz struke pri slušanju i čitanju
- Govoriti duži tekst o temama iz struke koristeći se složenijim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji uz pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
- Samostalno sudjelovati u dužemu neplaniranom i dugom planiranom razgovoru o temama iz struke
- Napisati duži strukturiran tekst o temama iz struke koristeći se složenijim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta
- Samostalno posredovati složene stručne, pisane i neformalne govorene tekstove strukovne tematike
- Samostalno interpretirati međukulturno iskustvo iz više različitih gledišta s ciljem postizanja uspješnih poslovnih odnosa

Povezanost modula s medupredmetnim temama (ako je primjenjivo):

Osobni i socijalni razvoj A. 4.3 B 4.2 C. 4.4
 Poduzetništvo A.4.1 B. 4.1.
 IKT A.4.1. A.4.2. D.4.1.

RAZRE D	MODUL/SIU	NASTAVNE TEME	ISHODI	AKTIVNOST
1.G	MODUL: STRANI JEZIK U STRUCI SIU MEĐUNAROD NI SUSRETI	Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom Preporučene jezične strukture: - uporaba imenica stranog podrijetla - posvojni pridjevi i pridjev proprio u izrazima - uporaba osobnih zamjenica u poslovno-administrativnom kontekstu (ella/egli...); uporaba čestica ci i ne - uporaba prijedloga i prijedloga s članovima; prijedlog di u složenijim izrazima - uporaba čestice vi - congiuntivo imperfetto; condizionale passato - uporaba kondicionala II. za izražavanje neostvarene želje i radnje u prošlosti; posljedične rečenice s veznicima tanto ... che/da; upitne zavisnosložene rečenice s veznicima come, dove, quando, quanto, perché i se.	Analizirati duži, izvorni ili prilagođeni tekst o temama iz struke pri slušanju i čitanju	☐ Čitanje i slušanje autentičnih tekstova o međunarodnim susretima, hotelima i poslovnim događanjima. ☐ Izdvajanje ključnih informacija iz stručnih tekstova i snimki. ☐ Analiza poslovne korespondencije i stručnih članaka na stranom jeziku. ☐ Rješavanje zadataka razumijevanja i interpretacije pročitanog i poslušanog sadržaja.
			Govoriti duži tekst o temama iz struke koristeći se složenijim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji	☐ Usmeno predstavljanje međunarodnog poslovnog događanja ili susreta. ☐ Izlaganje o hotelu, njegovoj ponudi i uslugama za međunarodne goste. ☐ Simulacija predstavljanja hotelske ponude poslovnim partnerima. ☐ Opisivanje međukulturnih razlika u poslovnom i hotelskom okruženju.
			Sudjelovati u dužemu neplaniranom i dugom planiranom razgovoru o temama iz struke	☐ Simulacija poslovnog sastanka s međunarodnim partnerima. ☐ Igra uloga: dogovaranje organizacije poslovnog susreta u hotelu. ☐ Simulacija pregovora o hotelskim uslugama i uvjetima suradnje. ☐ Vođenje neplaniranog razgovora o problemima i situacijama tijekom međunarodnog susreta.
			Napisati duži strukturiran tekst o temama iz struke koristeći se složenijim jezičnim strukturama i stilom primjerenim komunikacijskoj situaciji Posredovati složene stručne, pisane i neformalne govorene tekstove strukovne tematike	☐ Pisanje poslovnog e-maila vezanog uz organizaciju međunarodnog susreta. ☐ Sastavljanje ponude hotelskih usluga za međunarodne goste ili poslovne partnere. ☐ Pisanje izvješća o održanom poslovnom događanju. ☐ Izrada pisanog plana organizacije međunarodnog susreta. ☐ Prepričavanje i sažimanje stručnog teksta vlastitim riječima. ☐ Usmeno prenošenje informacija iz poslovnog e-maila ili hotelske ponude. ☐ Posredovanje informacija između gosta i hotelskog osoblja u simuliranoj situaciji.

				☐ Sažimanje sadržaja poslovnog sastanka i prenošenje ključnih informacija suradnicima.
			Interpretirati međukult. iskustvo iz više različitih gledišta s ciljem postizanja uspješnih poslovnih odnosa	☐ Analiza primjera međukulturnih nesporazuma u hotelijerstvu. ☐ Igra uloga: komunikacija s poslovnim partnerima i gostima različitih kultura. ☐ Rad u skupinama: istraživanje poslovnih običaja i pravila ponašanja u različitim zemljama. ☐ Rasprava o razlikama u poslovnoj komunikaciji i načinima prilagodbe sugovorniku.
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:		Nastavnik prilagođava stupanj težine zadatka na individualnoj razini te daje detaljne upute za rješavanje zadatka s obzirom na vrstu poteškoće (povećani font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjava rješavanje zadatka, vizualni materijal...). Nastavnik grupira učenike u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu ali uključuju i učenike s teškoćama dodatno im pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. Darovitim učenicima nastavnik daje dodatni radni materijal.		

IZBORNI MODUL

NAUTIČKI TURIZAM

2 CSVET · 50 sati ukupno (VPUP+UTR+SAU)

VPUP — vođeni proces	UTR — učenje temeljeno na radu	SAU — samostalni rad
20 sati (40%) raspon: 30–50%	20 sati (40%) raspon: 40–50%	10 sati (20%) raspon: 10–20%

R	L	St	Pr	S	V	Ož	Tr	S	Li
---	---	----	----	---	---	----	----	---	----

Nautički turizam

4 h · ≈2.0

1.–21. tj (Rujan–)

VPUP 20h · UTR

Završetak: 21. nastavni tjedan (Veljača)

1. Nautički turizam

Rujan – Veljača · 41 sati (VPUP 20h · UTR 15h · SAU 15h)

Nastavne teme:

- Nautički turizam u Republici Hrvatskoj (5T + 5V)
- Djelatnost nautičkog turizma (5T + 5V)
- Održivi nautički turizam (5T + 5V)
- Utjecaj nautičkog turizma na razvoj destinacije (5T + 5V)

Ishodi učenja:

Ishod učenja	VPUP (sati razrada)	UTR (sati razrada)	SAU (sati razrada)	Uku no	Redn broj
--------------	---------------------	--------------------	--------------------	--------	-----------

1. Opisati osnovna obilježja nautičkog turizma	5 h • Definirati pojam i osnovna obilježja nautičkog turizma • Opisati povijesni razvoj nautičkog turizma u Republici Hrvatskoj • Navesti temeljne statističke pokazatelje o lukama nautičkog turizma u RH • Objasniti zakonski okvir koji uređuje nautički turizam u RH	5 h • Istražiti aktualne podatke o broju marina i vezova u Hrvatskoj • Izraditi prikaz obilježja nautičkog turizma pojedine hrvatske županije • Usporediti podatke o broju plovila u tranzitu za posljednje dvije godine • Prezentirati prikupljene podatke pred razredom	3 h • Prikupiti dodatne podatke o razvoju nautičkog turizma u zavičajnoj županiji • Pripremiti kratki sažetak o povijesti nautičkog turizma u Hrvatskoj	13 h	1–10.
--	--	---	---	-------------	-------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1)

Ne prepoznaje osnovna obilježja niti glavne statističke podatke o nautičkom turizmu u RH ni uz pomoć nastavnika.

Dovoljan (2)

Uz znatnu pomoć nastavnika navodi tek pojedine, nepovezane podatke o obilježjima nautičkog turizma u RH, uz brojne pogreške.

Dobar (3)

Uz povremenu pomoć opisuje osnovna obilježja nautičkog turizma u RH, uz manje pogreške u statističkim podacima.

Vrlo dobar (4)

Samostalno opisuje osnovna obilježja i temeljne pokazatelje nautičkog turizma u H, uz rijetke manje nedostatke.

Odličan (5)

Samostalno, točno i argumentirano opisuje obilježja nautičkog turizma u H, dopunjujući laganje aktualnim primjerima i vlastitim istraživanjem.

s

2. Razlikovati djelatnosti nautičkog turizma	5 h • Klasificirati djelatnosti nautičkog turizma prema vrsti usluge • Razlikovati luke nautičkog turizma (marina, sidrište, privezište, suha marina) • Objasniti djelatnost iznajmljivanja plovila (charter) i njezine posebnosti • Opisati ponudu dodatnih usluga u lukama nautičkog turizma	5 h • Izraditi shemu podjele djelatnosti nautičkog turizma • Analizirati ponudu odabrane marine na hrvatskoj obali putem interneta • Usporediti uslugu charter tvrtki i marina na konkretnom primjeru • Izraditi prikaz strukture prihoda luka nautičkog turizma	3 h • Istražiti ponudu jedne marine u zavičajnom kraju • Pripremiti podatke o cijenama veza za odabranu marinu	13 h	11–20.
--	---	---	---	--------------------	---------------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)**Nedovoljan (1)**

Ne razlikuje osnovne djelatnosti nautičkog turizma ni uz pomoć nastavnika.

Dovoljan (2)

Uz znatnu pomoć nastavnika i uz brojne pogreške navodi tek pojedine djelatnosti nautičkog turizma.

Dobar (3)

Uz povremenu pomoć razlikuje osnovne djelatnosti nautičkog turizma, uz manje pogreške u klasifikaciji.

Vrlo dobar (4)

Samostalno razlikuje i opisuje djelatnosti nautičkog turizma, uz rijetke manje nedostatke.

Odličan (5)

Samostalno, točno i sustavno razlikuje sve djelatnosti nautičkog turizma te ih argumentirano potkrepljuje aktualnim primjerima.

3. Objasniti važnost održivog razvoja u nautičkom turizmu	5 h • Objasniti pojam i načela održivog razvoja u nautičkom turizmu • Navesti izvore i posljedice onečišćenja mora uzrokovane nautičkim turizmom • Opisati mjere zaštite morskog okoliša u lukama nautičkog turizma • Objasniti ulogu ekoloških certifikata i standarda u nautičkom turizmu	5 h • Istražiti primjere ekološki osviještenih marina na hrvatskoj obali • Izraditi plakat o mjerama zaštite mora u lukama nautičkog turizma • Raspraviti o utjecaju prekomjerne izgradnje marina na okoliš • Predložiti mjere za smanjenje negativnog utjecaja nautičkog turizma na okoliš	2 h • Prikupiti primjere dobre prakse održivog upravljanja marinama u Europi	12 h	21–30.
---	---	---	---	-------------	--------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)**Nedovoljan (1)**

Ne objašnjava pojam ni važnost održivog razvoja u nautičkom turizmu ni uz pomoć nastavnika.

Dovoljan (2)

Uz znatnu pomoć nastavnika i uz brojne pogreške navodi tek osnovne pojmove vezane uz održivost.

Dobar (3)

Uz povremenu pomoć objašnjava važnost održivog razvoja u nautičkom turizmu, uz manje pogreške.

Vrlo dobar (4)

Samostalno objašnjava važnost održivog razvoja i mjere zaštite okoliša u nautičkom turizmu, uz rijetke manje nedostatke.

Odličan (5)

Samostalno, argumentirano i s primjerima objašnjava važnost održivog razvoja te predlaže vlastita rješenja za unaprjeđenje održivosti.

4. Istražiti utjecaj nautičkog turizma na razvoj destinacije	5 h - Objasniti gospodarski utjecaj nautičkog turizma na razvoj destinacije - Opisati utjecaj nautičkog turizma na zapošljavanje u priobalnim područjima - Analizirati odnos nautičkog turizma i drugih oblika turističke ponude destinacije - Objasniti pojam nosivog kapaciteta destinacije u kontekstu nautičkog turizma	5 h - Istražiti utjecaj nautičkog turizma na razvoj odabrane hrvatske destinacije - Izraditi prezentaciju o doprinosu nautičkog turizma lokalnom gospodarstvu - Provesti anketu ili intervju o percepciji nautičkog turizma u zavičajnoj sredini - Predstaviti rezultate istraživanja utjecaja nautičkog turizma na destinaciju	2 h Prikupiti dodatne podatke o prihodima destinacije od nautičkog turizma	12 h	31–40.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje utjecaj nautičkog turizma na razvoj destinacije ni uz pomoć nastavnika.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika i uz brojne pogreške navodi tek pojedinačne primjere utjecaja nautičkog turizma na destinaciju.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć istražuje i opisuje utjecaj nautičkog turizma na razvoj destinacije, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno istražuje i objašnjava utjecaj nautičkog turizma na razvoj destinacije, uz rijetke manje nedostatke.	Odličan (5) Samostalno, kritički i argumentirano istražuje utjecaj nautičkog turizma na razvoj destinacije, potkrepljujući zaključke konkretnim podacima i primjerima.	
5. Provjera znanja	1 h			1 h	41.

Metode: Frontalni rad, Grupni rad, Istraživanje, Rasprava, Prezentacija, Rad na tekstu i statističkim podacima, Studija slučaja, Virtualni obilazak marine

Korelacija: Geografija, Ekologija i zaštita okoliša, Poznavanje robe, Marketing u turizmu, Engleski jezik struke, Poduzetništvo

Međupredmetne teme: osr A.4.1., osr A.4.2., osr B.4.1., osr B.4.2., osr C.4.3., osr C.4.4., osr C.5.2., zdr B.5.1.A, zdr B.5.2.A, uku A.4/5.1.1., uku A.4/5.4.4., uku B.4/5.2.2., uku C.4/5.1.1., uku C.4/5.3.3., uku D.4/5.2.2.

Vrednovanje: Usmena provjera, pisana provjera znanja, izrada i prezentacija istraživačkog/seminarskog zadatka, praćenje aktivnosti na vježbama

Godišnja raspodjela: Nova građa: 70% · Ponavljanje i vježbanje: 20% · Provjere znanja: 10%

TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO (THK)- 2. razred

KULINARSKE VJEŠTINE

Škola:	<u>Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik</u>
Školska godina:	<u>2026./2027.</u>
Smjer:	<u>Kuhar</u>
Razred/Razina:	<u>2.H</u>
Modul:	<u>Kulinarske vještine</u>
Nastavnik/ca/ci:	<u>Sanja Ivanović</u>

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
	Osnove priprema jela	5	17,5	87,5	20	Sanja Ivanović	A) ŠKOLSKA UČIONICA B) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM)

Osnove pripreme jela

Siul:	Osnove priprema jela			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	125	17,5	87,5	20

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
	Upoznavanje učenika s Modulom Kulinarske vještine. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	0,5				Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	Osr. A.4.1., Osr. A.4.2., Osr. A.4.4, Osr. B.5.1, Osr. B.5.2, Osr. B.5.3., Osr. C.5.3, Pod. A.4.1, Pod. A.4.3., Pod. B.4.2., Zdr. A.4.2.A, Zdr. A.4.3., Zdr. C.5.1.B, Uku.

	Izabrati potrebne sastojke za pripremu jela - objasniti kriterije odabira namirnica prema vrsti jela - razlikovati i pravilno odabrati vrste namirnica prema podrijetlu i kvaliteti - odabrati potrebne sastojke prema recepturi Odrediti normativ zadanog jela - Objasniti pojam i svrhu normativa jela - Prikazati način izračuna normativa - odrediti normativ zadanog jela prema recepturi - izračunati potrebne količine namirnica za broj gostiju Objasniti tehnološki postupak pripreme zadanog jela - opisati redoslijed radnji u pripremi zadanog jela - objasniti faze tehnološkog postupka pripreme jela - objasniti tehnološki postupak pripreme zadanog jela na primjeru - prikazati postupak pripreme jela koristeći stručnu terminologiju Procijeniti vrijeme pripreme jela u odnosu na vrijeme konzumacije - objasniti pojam vremena pripreme i vremena konzumacije - prikazati faktore koji utječu na trajanje pripreme	2 Usmeno izlaganje, razgovor	7 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Vrste namirnica prema normativima	Formativno vrednovanje - provodi se promatranjem učenika tijekom izvođenja i usvajanja pojedinih ishoda i podishoda. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka. Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	A.4/5.3.3, Uku. B.4/5.4.4, Odr. B.4.1
		2 Usmeno izlaganje, razgovor	7 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Količine namirnica prema normativima		
		2 Usmeno izlaganje, razgovor	7 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Samostalni rad	Mehanička i termička obrada namirnica		
		2 Usmeno izlaganje, razgovor					

- Procijeniti vrijeme pripreme jela u odnosu na vrijeme konzumacije - uskladiti raspored radnji s vremenom posluživanja Kombinirati različite tehnološke postupke prilikom pripreme jela - objasniti mogućnosti kombiniranja tehnoloških postupaka - prikazati primjere kombiniranja postupaka na jelima - kombinirati različite tehnološke postupke prilikom pripreme jela - odabrati optimalnu kombinaciju postupaka za zadano jelo Samostalno pripremiti jelo (hladna predjela, juhe, gotova jela, jela po narudžbi, priloge; zajuttrak, ručak, večera) - objasniti specifičnosti pripreme hladnih predjela, juha, gotovih jela, jela po narudžbi i priloga - prikazati razlike u pripremi zajutraka, ručka i večere - samostalno pripremiti hladno predjelo prema recepturi - samostalno pripremiti juhu i gotovo jelo - samostalno pripremiti jelo po narudžbi i prilog Samostalno rukovati opremom za pripremu jela - objasniti namjenu i način rada osnovne opreme ugostiteljske kuhinje - prikazati pravila sigurnog rukovanja opremom	razgovor 2 Usmeno izlaganje, razgovor 2 Usmeno izlaganje, razgovor	7 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama 7 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama			Priprema i posluživanje jela Mehanička i termička obrada namirnica Primjena i rukovanje opreme ugostiteljske kuhinje		
---	---	---	--	--	---	--	--

	- Samostalno rukovati opremom za pripremu jela - primjeniti mjere sigurnosti pri radu s opremom Pravilno skladištiti i odvajati otpad korišten u pripremi jela - objasniti pravila skladištenja namirnica i pravila odvajanja otpada - pravilno skladištiti namirnice prema vrsti i temperaturi - odvajati otpad korišten u pripremi jela prema propisanim kategorijama Sumativno vrednovanje - provjera znanja - samostalno izvođenje zadanog zadatka	3 Usmeno izlaganje, razgovor 2	7 Demonstracija , Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama 33 Demonstracija , Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama				
--	---	---	--	--	--	--	--

		Usmeno izlaganj e, razgovo r	7 Demonstracija , Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama				
		1 Usmeno izlaganj e, razgovo r	7 Demonstracija , Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama				
			5,5 Samostalni rad				
		1 Samosta lni rad					

Sumativno vrednovanje
Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon
određenog razdoblja učenja i poučavanja.

Napomene	ŠKOLA - Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU - Popis u prilogu
----------	--

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

INFORMACIJSKO KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA

<u>Škola:</u>	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
<u>Školska godina:</u>	2026./2027.
<u>Smjer:</u>	Tehničar za ugostiteljstvo
<u>Razred/Razina:</u>	2. razred
<u>Modul:</u>	Informacijsko-komunikacijska tehnologija
<u>Nastavnik/ca/ci:</u>	Mario Pučić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
--	-------	-------	------	-----	-----	-----------	---------------------

SIU 1	Osnove računalnog sustava i internet	1	3	15	7	Mario Pučić	Specijalizirana učionica (praktikum)
SIU 2	Primjena uredskih aplikacija	3	8	45	22	Mario Pučić	Specijalizirana učionica (praktikum)
UKUPNO		4	11	60	29		

Osnove računalnog sustava i Internet

SIU 1:	Osnove računalnog sustava i internet			
	UKUPNO	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati (CSVET):	25	3	15	7

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	A1, A2, A4: prepoznati komponente sustava; razlikovati programsku podršku; organizirati mape i odgovorno koristiti digitalno okruženje.	Razgovor, demonstracija i problemsko poučavanje.	Praktične vježbe na računalu; individualni rad i rad u paru.	Digitalni portfolio i ponavljanje.	Uvod i digitalno okruženje; računalno sklopovlje; operacijski sustav i programska podrška; mape, datoteke i oblak.	Prepoznavanje sklopovlja, odabir programa, organizacija mapa i dijeljenje datoteka. Formativno: dijagnostički zadatak, promatranje, kontrolna lista i izlazna kartica.	ikt A.4, B.4; uku B.4/5, D.4/5.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Listopad	A1-A4: obraditi sliku; primijeniti sigurnosna pravila; pretraživati internet i kritički vrednovati izvore.	Demonstracija, vođeno istraživanje i problemski razgovor.	Individualne vježbe i simulacije sigurnosnih situacija.	Samostalno pretraživanje i dorada vizuala.	Crtež i fotografija; kibernetička sigurnost; zaporke, MFA i phishing; napredno pretraživanje i procjena izvora.	Uređivanje slike, analiza sigurnosnih scenarija, izrada snažne zaporke i procjena izvora. Formativno: digitalna provjera, rubrika i povratna informacija.	ikt A.4, C.4, D.4; zdr B.4; osr C.4; odr B.4.
Studeni	A3, A4: primijeniti autorska prava, licence, privatnost i odgovornu digitalnu komunikaciju.	Kratko izlaganje i analiza primjera.	Timski projekt i slanje e-poruke s privitkom.	Priprema materijala i samovrednovanje.	Autorska prava, licence, privatnost i odgovorna digitalna komunikacija.	Izrada postera „Sigurno digitalno okruženje” i odgovorne e-poruke. Formativno: konzultacije i vršnjačko vrednovanje. Sumativno: projektni zadatak.	ikt B.4, C.4; osr B.4.
Napomena:	SIU 1 izvodi se od rujna do prvog tjedna studenoga. U školskoj satnici planirano je 18 od ukupno 70 školskih sati modula. Vrijednosti VPUP, UTR i SAU iskazuju ukupno opterećenje učenika prema obujmu od 1 CSVET (25 sati). Redoslijed se prilagođava školskoj satnici i potrebama učenika.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Zadatci se raščlanjuju na manje korake; daju se jasne pisane i vizualne upute, ogledni primjer i dodatno vrijeme. Po potrebi se prilagođavaju opseg, složenost i način prikaza sadržaja, omogućuje rad u paru te pruža češća povratna informacija. Darovitim učenicima nude se složeniji skupovi podataka, naprednije funkcije, interaktivni sadržaji i uloga voditelja projektnog tima.						

Primjena uredskih aplikacija

SIU 2:	Primjena uredskih aplikacija			
	UKUPNO	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati (CSVET):	75	8	45	22

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Studeni	B1, B2: urediti tekst i izraditi jednostavan dokument prema zadanim parametrima.	Demonstracija i vođeno vježbanje.	Praktičan rad na dokumentu; individualni rad.	Dorada dokumenta i digitalni portfolio.	Sučelje aplikacije za obradu teksta; unos i spremanje; znakovi i odlomci; stilovi, stranica, zaglavlje i podnožje.	Izrada i oblikovanje školskog ili poslovnog dokumenta. Formativno: kontrolna lista, usporedba s modelom i povratna informacija na radnu verziju.	Hrvatski jezik; ikt A.4, D.4; uku B.4/5.
Prosinac	B1, B2: urediti tablicu i sliku te izraditi složeni dokument i skupno pismo.	Demonstracija i analiza oglednog dokumenta.	Praktične vježbe i projektni rad.	Dovršavanje i samovrednovanje uratka.	Tablice; slike i prelamanje teksta; složeni dokument; skupna pisma.	Izrada dokumenta „Moj školski projekt” i personalizirane obavijesti. Formativno: rubrika, konzultacije i vršnjačka procjena. Sumativno: praktični zadatak.	Hrvatski jezik; pod A.4; ikt B.4, D.4; osr B.4; odr B.4.
Siječanj	B3-B5: oblikovati ćelije i tablice, izraditi radnu knjigu te primijeniti formule s relativnim adresama.	Demonstracija i vođeno rješavanje primjera.	Praktičan rad u tabličnom proračunu.	Samostalne vježbe i ispravak pogrešaka.	Radna knjiga i listovi; unos podataka; oblikovanje ćelija; formule i relativne adrese.	Izrada evidencije školskih aktivnosti i troškovnika školskog projekta. Formativno: praktična provjera datoteke, kontrolna lista i analiza pogrešaka.	Matematika; ikt A.4, D.4; uku A.4/5.
Veljača	B4, B5: koristiti apsolutne i mješovite adrese, postotni račun te osnovne i uvjetne funkcije.	Problemsko poučavanje i demonstracija funkcija.	Individualno rješavanje praktičnih zadataka.	Dodatne vježbe različite složenosti.	Apsolutne i mješovite adrese; postotni račun; SUM, AVERAGE, MIN, MAX i COUNT; IF i COUNTIF.	Izračun PDV-a, popusta i konačne cijene te analiza ankete ili bodova. Formativno: problemski zadatci, kratka praktična provjera i povratna informacija.	Matematika; pod A.4; uku A.4/5; ikt D.4.
Ožujak	B3-B5: oblikovati i organizirati podatke, sortirati i filtrirati, izraditi grafikone te povezati radne listove.	Demonstracija postupaka i projektno usmjeravanje.	Praktičan rad u paru i obrada skupa podataka.	Dorada radne knjige i tumačenje rezultata.	Tablice, sortiranje i filtriranje; grafikoni; povezivanje listova; analiza anketnih podataka.	Obrada školske ankete, izračun pokazatelja i izrada grafikona. Formativno: demonstracija postupka, konzultacije, kontrolna lista i procjena doprinosa paru.	Matematika; pod A.4; ikt C.4, D.4; uku A.4/5.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Travanj	B3-B7: izraditi radnu knjigu s formulama i grafikonom te planirati i oblikovati prezentaciju.	Projektno usmjeravanje i demonstracija dizajna slajda.	Samostalan projektni rad i praktične vježbe.	Priprema scenarija, izvora i materijala.	Troškovnik školskog projekta; planiranje prezentacije; dizajn, teme i matrica slajda; tekst, slike i autorska prava.	Izrada i obrana troškovnika te scenarija i radne verzije prezentacije. Formativno: konzultacije i kontrolna lista. Sumativno: praktični projektni zadatak iz tabličnog proračuna.	Matematika; Poduzetništvo; ikt C.4, D.4; uku B.4/5; odr B.4.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Svibanj	B6, B7: urediti sve elemente prezentacije, primijeniti animacije i prijelaze te pripremiti izlaganje.	Demonstracija i vođena analiza prezentacije.	Praktičan rad, probno izlaganje i rad u paru.	Dorada prezentacije i uvježbavanje izlaganja.	Tablice i grafikoni; zvuk, video i hiperveze; prijelazi i animacije; priprema izlaganja.	Izrada multimedijske prezentacije i probno izlaganje. Formativno: tehnička kontrolna lista, vršnjačka procjena i strukturirana povratna informacija.	Hrvatski jezik; ikt A.4, C.4, D.4; osr B.4; zdr B.4.
Lipanj	B6, B7: izvesti i predstaviti završnu multimedijску prezentaciju prema zadanim kriterijima.	Upute za završnu predaju i refleksija.	Prezentiranje, odgovaranje na pitanja i obrana uratka.	Završno samovrednovanje.	Završni projekt: tema po izboru.	Predaja izvornih datoteka i javno izlaganje. Sumativno: prezentacija i obrana. Formativno: vršnjačka procjena i završno samovrednovanje.	Hrvatski jezik; ikt D.4; osr B.4.
Napomena:	SIU 2 izvodi se od studenoga do lipnja. U školskoj satnici planirana su 52 od ukupno 70 školskih sati modula. Vrijednosti VPUP, UTR i SAU iskazuju ukupno opterećenje učenika prema obujmu od 3 CSVET (75 sati). Mjeseci i redoslijed tema okvirni su i usklađuju se sa školskom satnicom.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Zadatci se raščlanjuju na manje korake; daju se jasne pisane i vizualne upute, ogledni primjer i dodatno vrijeme. Po potrebi se prilagođavaju opseg, složenost i način prikaza sadržaja, omogućuje rad u paru te pruža češća povratna informacija. Darovitim učenicima nude se složeniji skupovi podataka, naprednije funkcije, interaktivni sadržaji i uloga voditelja projektnog tima.						

KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU

Škola:	<u>Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik</u>
Školska godina:	<u>2026./2027.</u>
Smjer:	<u>Tehničar za ugostiteljstvo</u>
Razred/Razina:	<u>2.H</u>
Modul:	<u>Komunikacija na stranom jeziku</u>
Nastavnik/ca/ci:	<u>Sanja Mengušić; Vesna Kljaić</u>

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
--	-------	-------	------	-----	-----	-----------	---------------------

SIU1	Komunikacija u javnim ustanovama	2	20	10	5	Sanja Mendušić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RČK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Komunikacija s klijentima i suradnicima					Vesna Kljaić	

Komunikacija u javnim ustanovama

Siul:	Komunikacija u javnim ustanovama			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35			

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Učenik se predstavlja, daje i traži osnovne osobne podatke te razumije jednostavne informacije u javnoj komunikaciji.	20 Razgovor, demonstracija, rad u paru.	10 Usmeno uvježbavanje, dijalozi	5 Kratki dijalog	Begrüßung und Vorstellung; osobni podaci, adrese i kontakti podaci	Predstavljanje, rad u paru, ispunjavanje obrasca s osobnim podacima. Formativno vrednovanje: usmena povratna informacija.	Komunikacijske vještine; hrvatski jezik
Listopad	Učenik razumije i koristi osnovne izraze pri traženju i davanju informacija u javnim ustanovama.	Razgovor, rad s tekstom	Dijalozi, radni listići	Kratka provjera	In der Stadt, öffentliche Orte, Wegbeschreibung	Rad s kartom grada, imenovanje javnih ustanova, pitanja i odgovori o putu. Sumativno: Kratka pisana provjera	Geografija

Studeni	Učenik može zatražiti i razumijeti informacije na kolodvoru, u turističkom uredu i drugim javnim službama.	<demonstracija, simulacija situacija	Igra uloga	Dijalog	Am Bahnhof/ an der Information; prijevoz, vrijeme polaska i dolaska	Simulacija razgovora na kolodvoru; kupnja karte; traženje informacija. Formativno vrednovanje: promatranje i povratna informacija.	Komunikacijske vještine
Prosinac	Učenik razumije jednostavne obavijesti i upute te može reagirati na njih.	Rad s tekstom i audiozapisom.	Čitanje i slušanje	Kratka provjera	Informationen und Hinweise; natpisi, obavijesti, upute	Čitanje kratkih obavijesti; povezivanje obavijesti i značenja; slušanje kratkih dijaloga: Sumativno: Provjera razumijevanja.	
Siječanj	Učenik koristi osnovne izraze za komunikaciju u pošti, banci i drugim javnim službama.	Demonstracija, razgovor	Rad u paru	Igra uloga	Auf der Post/bei der Bank; obrasci; novac; plaćanje	Simulacija odlaska u poštu/banku; popunjavanje jednostavnog obrasca; postavljanje pitanja.	Ekonomija; financijska pismenost
Veljača	Učenik može zatražiti termin, potvrditi ili otkazati termin te razumije osnovne informacije u radnom vremenu ustanove.	Razgovor, demonstracija	Dijalozi	Usmena provjera	Einen Termin vereinbaren; Öffnungszeiten; Termine	Telefonski razgovori; dogovaranje termina; vježbe pitanja i odgovora. Formativno: praćenje komunikacijske uspješnosti.	Informatika
Ožujak	Učenik razumije i koristi osnovne izraze pri komunikaciji u zdravstvenoj ustanovi i može opisati jednostavan problem.	Razgovor, slušanje	Igra uloga, rad u paru	Kratka provjera	Beim Arzt; Körperteile; Beschwerden; Termin	Simulacija razgovora liječnik-pacijent; opisivanje jednostavnih tegoba; razumijevanje uputa. Sumativno: Kratka provjera vokabulara i razumijevanja.	Zdravstveni odgoj
Travanj	Učenik može ispuniti jednostavan obrazac i razumijeti osnovne podatke u	Rad s tekstom, demonstracija	Individualni rad	Radni zadatak	Formulare und Dokumente; persönliche Daten; Angaben	Popunjavanje obrasca; prepoznavanje osobnih podataka; rad s jednostavnim službenim tekstom.	Informatika

	službenik dokumentima.						
Svibanj	Učenik samostalno sudjeluje u kratkim komunikacijskim situacijama u javnim ustanovama i primjenjuje odgovarajuće izraze pristojnosti.	Simulacija, razgovor	Igra uloga, rad u skupini	Usmena provjera	Kommunikation im öffentlichen Bereich, höfliche Fragen und Antworten	<simulacije: turistički ured, kolodvor, pošta, banka, zdravstvena ustanova. Formativno i sumativno vrednovanje: usmeni zadatak.	Strani jezik u struci
Lipanj	Učenik primjenjuje usvojene jezične strukture i vokabular u samostalnoj komunikaciji te povezuje različite komunikacijske situacije.	Razgovor, simulacija	Projektni zadatak	Završna provjera	Wiederholung und Anwendung; ponavljanje integracija sadržaja.	Projektni/završni zadatak „Ein Tag in einer deutschen Stadt“-učenik se snalazi u više javnih ustanova i daje/traži informacije. Sumativno vrednovanje.	Turizam, geografija, Strani jeziku struci, komunikacijske vještine
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Komunikacija s klijentima i suradnicima

ŠKOLA:	TURISTIČKO UGOSTITELJSKA ŠKOLA ŠIBENIK	
Godišnji izvedbeni kurikulum		
NASTAVNI PREDMET:	Talijanski jezik struke	

MODUL:	KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU		UDŽBENIK: Alla grande 2	
ZANIMANJE:	Turistički tehničar destinacije		RAZRED:	2.H
BROJ SATI:	70	ŠK. GOD.	2026./2027.	
PREDMETNI NASTAVNIK:	Vesna Kljaić, prof.			

CILJ / SVRHA UČENJA PREDMETA:

Cilj modula je osposobljavanje učenika za pravilno reagiranje i razumijevanje jednostavnih pisanih ili izgovorenih naputaka na stranom jeziku, kako bi mogao uspješno napisati e-poštu, recept, meni, jelovnik, pozivnicu, poslovni dopis, ponudu, račun, reklamaciju i sl. Također, cilj je upoznati učenike s obrazovnim sustavom zemlje čiji jezik uči i usporediti ga s hrvatskim, kako bi se potaknuo interes za cjeloživotnim učenjem i napredovanjem u zanimanju. Uz ove, primarne ciljeve modula, učenika je potrebno osposobiti i za razumijevanje i uvažavanje drugih kultura i društvenih normi te za ovladavanje strategijama učenja i uporabe jezika.

SIU 2: KOMUNIKACIJA S KLIJENTIMA I SURADNICIMA, 2CSVET

		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		15	20+5 projekt	10

- prilagoditi zadani komunikacijski obrazac uporabi u različitim, unaprijed određenim poslovnim kontekstima
- Sudjelovati u jednostavnoj interakciji u različitim, unaprijed određenim poslovnim kontekstima
- Primijeniti primjerene komunikacijske obrasce u različitim međukulturnim susretima
- Izdvojiti elemente kulture zemalja ciljnog jezika koji utječu na poslovnu komunikaciju
- Strukturirati tekstove srednje dužine strukovne tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenjivo):

osr A.4.1. osr B.4.2.
uku A.4/5.1.1.
ikt A.4.1. ikt A.4.2.
pod B.4.2. pod C.4.1.

RAZRE D	MODUL	SIU	NASTAVNE TEME	ISHODI	AKTIVNOST
2.H	KOMUNIKAC IJA NA STRANOM JEZIKU	KOMUNIKACIJA S KLIJENTIMA I SURADNICIMA	sлагanje rednih brojeva s imenicom partitivni član u jednini i množini i čestica ne naglašene i nenaglašene osobne zamjenice u dativu s perfektom uporaba prijedloga i prijedloga s članovima; prijedlog da u učestalim izrazima da bambino, da giovane; dagli occhi blu, uporaba količinskih priloga un po', abbastanza, troppo, niente i upitni prilog Come mai? indicativo futuro semplice nepravilnih glagola; bezlični oblik glagola; gerundio presente pravilnih i nepravilnih glagola	prilagoditi zadani komunikacijski obrazac uporabi u različitim, unaprijed određenim poslovnim kontekstima	☐ Igra uloga: prilagodba poslovnog dijaloga različitim situacijama s klijentima. ☐ Vježba telefonskog razgovora s klijentom prema zadanom obrascu. ☐ Simulacija dočeka klijenta, predstavljanja proizvoda i pružanja informacija. ☐ Preoblikovanje zadanih komunikacijskih obrazaca prema različitim poslovnim situacijama.
				Sudjelovati u jednostavnoj interakciji u različitim, unaprijed određenim poslovnim kontekstima	☐ Rad u paru: vođenje kratkih poslovnih dijaloga. ☐ Simulacija razgovora prodavatelja i klijenta. ☐ Igra uloga: dogovaranje sastanka, narudžbe ili poslovne suradnje. ☐ Vježba postavljanja pitanja i davanja odgovora u poslovnim situacijama.

			nezavisno složene rečenice s bezličnim glagolima i vremenske zavisno složene rečenice s gerundivom		
				Primijeniti primjerene komunikacijske obrasce u različitim međukulturnim susretima	☐ igra uloga: poslovni susret s klijentima iz različitih zemalja. ☐ Simulacija predstavljanja i pozdravljanja poslovnih partnera iz različitih kultura. ☐ Analiza primjerenih i neprimjerenih načina obraćanja klijentima. ☐ Rad u skupinama: prilagodba poslovnog dijaloga različitim kulturama.
				Izdvojiti elemente kulture zemalja ciljnog jezika koji utječu na poslovnu komunikaciju	☐ istraživanje poslovnih običaja i pravila ponašanja u zemljama ciljnog jezika. ☐ Izrada kratkog plakata ili prezentacije o kulturnim posebnostima. ☐ Analiza videozapisa poslovnih susreta i prepoznavanje kulturnih obilježja. ☐ Usporedba načina pozdravljanja, oslovljavanja i poslovnog ponašanja različitih kultura.
				Strukturirati tekstove srednje dužine strukovne tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama	☐ Pisanje poslovnog e-maila klijentu ili suradniku. ☐ Sastavljanje ponude, upita ili odgovora na upit klijenta. ☐ Pisanje kratkog izvješća o poslovnom susretu ili razgovoru s klijentom. ☐ Izrada strukturiranog opisa proizvoda ili usluge na stranom jeziku.

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadatka na individualnoj razini te daje detaljne upute za rješavanje zadatka s obzirom na vrstu poteškoće (povećani font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjava rješavanje zadatka, vizualni materijal...). Nastavnik grupira učenike u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu ali uključuju i učenike s teškoćama dodatno im pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. Darovitim učenicima nastavnik daje dodatni radni materijal.
--	---

IZBORNI MODULI

INTERKULTURALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Tehničar za ugostiteljstvo
Razred/Razina:	2.H
Modul:	Interkulturalna komunikacija
Nastavnik/ca/ci:	Ana Miškić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu	2	14	21		Ana Miškić	F) LICENCIJANI POSLODAVAC G) RCK H) ŠKOLSKA UČIONICA I) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) J) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	1	8,5	16,5		Ana Miškić	

Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu

Siu1:	Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	14	21	

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Interkulturalna komunikacija i skupom ishoda Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu. Upoznavanje učenika sa elementima vrednovanja i ocjenjivanja.	1				Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	osr A.4.1. osr A.4.4. osr B.4.1., B.4.2. osr C.4.2. osr C.4.4. osr C.5.2. osr C.5.4. uku B.4/5.4.4. uku C.4/5.3.3
2.-8.	Opisati interkulturalnu komunikaciju 1. Objasniti pojam kulture i razlikovati kulturu, identitet i kulturnu pripadnost. 2. Objasniti pojam interkulturalne komunikacije i navesti njene osnovne elemente	3 Frontalni rad, rasprava, analiza fotografija, video materijal	4 Mentalna mapa "što sve čini kulturu", Opažanje, mnemotehnika, kviz		Interkulturalna komunikacija -kultura, identitet i kulturna pripadnost -interkulturalna komunikacija -elementi interkulturalne komunikacije -intrakulturalna komunikacija	Formativno vrednovanje – individualno istraživanje kulturoloških razlika	

9.-16.	3. Razlikovati interkulturalnu od međuljudske i intrakulturalne komunikacije. Kritički analizirati temeljne pretpostavke interkulturalne komunikacije u svakodnevnom životu 1. Prepoznati stereotipe i predrasude u svakodnevnoj komunikaciji. 2. Objasniti utjecaj etnocentrizma na komunikaciju. 3. Analizirati utjecaj vlastitih vrijednosti, stavova i pretpostavki na komunikaciju s drugima. 4. predložiti načine prevladavanja stereotipa, predrasuda i nesporazuma. Usporediti najvažnije dimenzije interkulturalne komunikacije na individualnoj i kolektivnoj razini	2 "mit ili činjenica" – analiza, rasprava, analiza medijskih sadržaja 2 Usporedba običaja, analiza zadanih primjera, prezentacija, rasprava 2 Samoprocjena stavova, analiza kratkih izjava, rasprava	5 rad u skupinama: što se dogodilo → zašto se dogodilo → kako riješiti?, igre uloga, radni listići 5 Radni listići, kviz, igra uloga 2 Radni listići, kviz		Pretpostavke interkulturalne komunikacije -stavovi -predrasude -diskriminacija -eliminiranje predrasura, diskriminacije i stereotipa Razine interkulturalne komunikacije -vrijednosti, norme i običaji -verbalna i neverbalna komunikacija - neverbalna komunikacija u različitim kulturama	Sumativno vrednovanje – usvojenost ishoda Sumativno vrednovanje Izrada kulturnog profila Formativno vrednovanje	
--------	---	---	---	--	--	---	--

25.- 28.	1. Usporediti vrijednosti, norme i običaje različitih kultura. 2. Usporediti verbalne i neverbalne obrasce komunikacije. Prepoznati razine interkulturalne osjetljivosti 1. Objasniti pojam interkulturalne osjetljivosti. 2. Prepoznati vlastite stavove prema kulturnoj različitosti. 3. Prepoznati ponašanja karakteristična za različite razine interkulturalne osjetljivosti. Prilagoditi komunikacijski stil i ponašanje različitim kulturnim okruženjima 1. Prepoznati različite komunikacijske stilove. 2. Primijeniti aktivno slušanje i empatiju u interkulturalnoj komunikaciji.	3 Analiza govora tijela, vježba asertivne komunikacije	4 Rad u grupi, radionice, kviz, igre uloga	1	Kulturno okruženje -interkulturalna osjetljivost -ponašanja karakteristična za interkulturalnu osjetljivost Komunikacija i vrste -komunikacijski stilovi -aktivno slušanje	kviz Formativno vrednovanje Rad u grupi	
-------------	--	---	---	---	--	---	--

	Sumativno vrednovanje (već ubrojano u sate)						
--	--	--	--	--	--	--	--

Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem

Siu2:	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem				
		VPUP	UTR	SAU	
Planirani broj sati:	25	8,5	16,5	10	

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
36.-39.	Analizirati elemente ugovora o provedbi učenja temeljenog na radu i ugovora o radu 1. Prepoznati i objasniti osnovne elemente ugovora o naukovanju i ugovora o provedbi učenja temeljenog na radu	1 Prezentacija, mentalna mapa	3 Analiza primjera ugovora, usporedba ugovora, radni zadaci		Selekcijski postupak pri zapošljavanju -Elementi Ugovora o naukovanju i Ugovora provedbi učenja temeljenog na radu -faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	osr A.4.1. osr A.4.4. osr B.4.1., B.4.2. osr C.4.2. osr C.4.4. osr C.5.2. osr C.5.4. uku B.4/5.4.4. uku C.4/5.3.3
40.-43.5	Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju 1.Nabrojati faze selekcijskog postupka (natječaj, prijava, intervju, odabir)	1,5	3 Redoslijed faza (radni zadatak), radionica, igra uloga		Selekcijski postupak pri zapošljavanju faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju	Formativno vrednovanje Radni zadatak	
44.-50.		1	4,5			Sumativno vrednovanje	

Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci iz tablice SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju ponavljanje i utvrđivanje osnovnih elemenata ugovora o naukovanju i ugovora o provedbi učenja temeljenog na radu, samostalno određivanje faza selekcijskog postupka pri zapošljavanju, izrada i uređivanje vlastitog životopisa u Europass obliku, samostalno istraživanje pojma poslovne etike i svrhe etičkog kodeksa gospodarskog subjekta, ponavljanje i primjena pravila poslovnog bontona u komunikaciji s nadređenima i suradnicima i pripremu za provjeru usvojenosti ishoda učenja.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	1. Predvidjeti duže vremensko razdoblje za usvajanje određenih nastavnih sadržaja. 2. Omogućiti sudjelovanje svih učenika u realnim radnim situacijama uz odgovarajuću pedagošku podršku. 3. Primjenjivati preporučene načine rada, individualizacije te oblike i načine vrednovanja navedene u individualiziranom kurikulumu. 4. Kontinuirano provoditi vrednovanje za učenje uz kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. 5. Poticati razvoj samopouzdanja, motivacije i samostalnosti učenika, bez preuzimanja dijela zadatka umjesto učenika. 6. Darovitim učenicima omogućiti proširivanje sadržaja i postavljanje ishoda više razine. 7. Darovitim učenicima ponuditi složenije i zahtjevnije zadatke u skladu s njihovim sposobnostima. 8. Vrednovanje prilagoditi individualiziranom odnosno razlikovnom kurikulumu učenika. 9. Davati jasne i konkretne upute: provjeriti je li ih učenik razumio i ako nije – ponoviti na jednostavniji način, po potrebi tražiti da učenik ponovi što se od njega traži, upute davati ugodnim i blagim glasom. 10. Usmjeravati učenikovu pažnju verbalno (postaviti jednostavna pitanja/pitanja za razmišljanje) i neverbalno (kontakt očima, pokazati što treba prepisati s pametne ploče, pogledati slijedi li zadatke u ispitu i dr.) 11. Istaknuti važne/bitne dijelove gradiva. 12. Izbjegavati kritiku.						

PRIČA O KAVI

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Tehničar za ugostiteljstvo
Razred/Razina:	2.H
Modul:	Priča o kavi
Nastavnik/ca/ci:	Tomislav Stančić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Priča o kavi	3	25	27,5	15	Tomislav Stančić	A) LICENCIJANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Priča o kavi

Siul:	Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	52,5	25	27,5	22,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom i skupom ishoda učenja Vještine barista. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1				Formativno vrednovanje	Osr A.4.2. osr A.4.4. osr B.5.2. zdr A.4.3. zdr B.5.2. A.

2. –7	Opisati povijesni razvoj kave -povijest kave - glavne vrste kava -osnove prženja kave -pakiranje i prženje kave	3	2		Povijesni razvoj kave	promatranje učenika tijekom razlikovanja vrsta kava. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave	odr B.4.1.
8-15	Pripremiti i poslužiti kavu - Pravilna priprema kave - Pravilna priprema mliječne kreme - Pravilni servis kave	4	5	Samostalni rad	Vrste kava Posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka	samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja i pregledavanja ispravnosti cijelokupne opreme za bariste. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave	
16-21	Kombinirati različite mješavine kave prilikom pripreme i posluživanja kave i toplih napitaka	4	2		Tehnike pripreme kave, toplih i hladnih napitaka	Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave	
22-27						samo procjena i vršnjačka procjena	
28-31	Sumativno vrednovanje	2	4			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
32-36	Primijeniti tehnike dekoriranja kave - Latte art - Choco art	2	3	Samostalni rad	Uređaji i aparati za pripremu kave	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pripreme različitih napitaka na bazi kave. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave	
37-43,5	Rukovati s uređajima i aparatima za pripremu kave - Provjeriti ispravnost caffè aparata - Provjeriti i pravilno rukovanje mlinca	2	3		Inventar za pripremu i	samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje	

44,5-52,5	Razlikovati tehnike pripreme kave i napitaka priprema napitaka na bazi espresssa - priprema filter kave - priprema čaja Sumativno vrednovanje	3 4	4,5 4		posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka 	promatranje učenika tijekom pravilnog emulziranja mlijeka i mliječne kreme. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomene	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU 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.						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

PRODAJNE I PREZENTACIJSKE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	TZU
Razred/Razina:	2.H
Modul:	Prodajne i prezentacijske vještine u ugostiteljstvu
Nastavnik/ca/ci:	Sanja Ivanović

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Prodajne i prezentacijske vještine u ugostiteljstvu	3	15	45	15	Sanja Ivanović	A) LICENCIJANI POSLODAVAC B) ŠKOLSKA UČIONICA C) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) D) UTR KOD POSLODAVCA

Prodajne i prezentacijske vještine u ugostiteljstvu

Siul:	Prodajne i prezentacijske vještine u ugostiteljstvu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	75	15	45	15

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Prodajne i prezentacijske vještine u ugostiteljstvu. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					osr A.4.2. osr B 4.2. osr A.4.3. pod A.4.1. pod C.4.1.
2. – 11.	Razlikovati osnovne pojmove u poslovnoj komunikaciji					Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	

22. - 33.	Prepoznati različite tipove gosta i prema tome odrediti najučinkovitiji pristup u prodajnom razgovoru - klasificirati tipove gostiju prema ponašanju, potrebama i očekivanjima - objasniti prikladne pristupe komunikaciji za pojedini tip gosta - usporediti različite strategije prodaje s obzirom na tip gosta - prepoznati tip gosta na temelju opisanih situacija iz prakse - simulirati prodajni razgovor s različitim tipovima gostiju kroz igru uloga - izraditi tablicu tipova gostiju s preporučenim pristupima - procijeniti učinkovitost odabranog pristupa u simuliranim situacijama Sumativno vrednovanje	3	Usmeno izlaganje, razgovor	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama				
34. - 35.	Koristiti terminologiju iz područja ugostiteljstva u komunikaciji s gostom i suradnicima - objasniti stručnu terminologiju iz područja ugostiteljstva			9				
36.- 46.	- razlikovati stručne izraze prema vrsti ugostiteljske usluge - povezati stručnu terminologiju s pravilnom komunikacijom s gostom i suradnicima - primjeniti stručnu terminologiju u simuliranim razgovorima s gostima - izraditi rječnik stručnih pojmova iz ugostiteljstva	1	Samostalni rad	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	

Napomene	ŠKOLA - Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU - Popis u prilogu
----------	--

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

KONOBAR- 2. razred

PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU

<u>Škola:</u>	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
<u>Školska godina:</u>	2026./2027.
<u>Smjer:</u>	Konobar

<u>Razred/Razina:</u>	2. razred
<u>Modul:</u>	Primjena računalstva u ugostiteljstvu
<u>Nastavnik/ca/ci:</u>	Mario Pučić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU 1	Osnove računalnog sustava i internet	1	3	15	7	Mario Pučić	Specijalizirana učionica (praktikum)
SIU 2	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	3	8	45	22	Mario Pučić	Specijalizirana učionica (praktikum)
UKUPNO		4	11	60	29		

Osnove računalnog sustava i Internet

SIU 1:	Osnove računalnog sustava i internet			
	UKUPNO	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati (CSVET):	25	3	15	7

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	A1, A2, A4: prepoznati komponente sustava; razlikovati programsku podršku; organizirati mape i odgovorno koristiti digitalno okruženje.	Razgovor, demonstracija i problemsko poučavanje.	Praktične vježbe na računalu; individualni rad i rad u paru.	Digitalni portfolio i ponavljanje.	Uvod i digitalno okruženje; računalno sklopovlje; operacijski sustav i programska podrška; mape, datoteke i oblak.	Prepoznavanje sklopovlja, odabir programa, organizacija mapa i dijeljenje datoteka. Formativno: dijagnostički zadatak, promatranje, kontrolna lista i izlazna kartica.	ikt A.4, B.4; uku B.4/5, D.4/5.
Listopad	A1-A4: obraditi sliku; primijeniti sigurnosna pravila; pretraživati internet i kritički vrednovati izvore.	Demonstracija, vođeno istraživanje i problemski razgovor.	Individualne vježbe i simulacije sigurnosnih situacija.	Samostalno pretraživanje i dorada vizuala.	Crtež i fotografija; kibernetička sigurnost; zaporke, MFA i phishing; napredno pretraživanje i procjena izvora.	Uređivanje slike, analiza sigurnosnih scenarija, izrada snažne zaporke i procjena izvora. Formativno: digitalna provjera, rubrika i povratna informacija.	ikt A.4, C.4, D.4; zdr B.4; osr C.4; odr B.4.
Studeni	A3, A4: primijeniti autorska prava, licence, privatnost i odgovornu digitalnu komunikaciju.	Kratko izlaganje i analiza primjera.	Timski projekt i slanje e-poruke s privitkom.	Priprema materijala i samovrednovanje.	Autorska prava, licence, privatnost i odgovorna digitalna komunikacija.	Izrada postera „Sigurno digitalno okruženje” i odgovorne e-poruke. Formativno: konzultacije i vršnjačko vrednovanje. Sumativno: projektni zadatak.	ikt B.4, C.4; osr B.4.
Napomena:	SIU 1 izvodi se od rujna do prvog tjedna studenoga. U školskoj satnici planirano je 18 od ukupno 70 školskih sati modula. Vrijednosti VPUP, UTR i SAU iskazuju ukupno opterećenje učenika prema obujmu od 1 CSVET (25 sati). Redoslijed se prilagođava školskoj satnici i potrebama učenika.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Zadatci se raščlanjuju na manje korake; daju se jasne pisane i vizualne upute, ogledni primjer i dodatno vrijeme. Po potrebi se prilagođavaju opseg, složenost i način prikaza sadržaja, omogućuje rad u paru te pruža češća povratna informacija. Darovitim učenicima nude se složeniji skupovi podataka, naprednije funkcije, interaktivni sadržaji i uloga voditelja projektnog tima.						

Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama

SIU 2:	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama
--------	--

	UKUPNO	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati (CSVET):	75	8	45	22

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Studen	B1, B2: urediti tekst i izraditi jednostavan dokument prema zadanim parametrima.	Demonstracija i vođeno vježbanje.	Praktičan rad na dokumentu; individualni rad.	Dorada dokumenta i digitalni portfolio.	Sučelje aplikacije za obradu teksta; unos i spremanje; znakovi i odlomci; stilovi, stranica, zaglavlje i podnožje.	Izrada i oblikovanje školskog ili poslovnog dokumenta. Formativno: kontrolna lista, usporedba s modelom i povratna informacija na radnu verziju.	Hrvatski jezik; ikt A.4, D.4; uku B.4/5.
Prosinac	B1, B2: urediti tablicu i sliku te izraditi složeni dokument i skupno pismo.	Demonstracija i analiza oglednog dokumenta.	Praktične vježbe i projektni rad.	Dovršavanje i samovrednovanje uratka.	Tablice; slike i prelamanje teksta; složeni dokument; skupna pisma.	Izrada dokumenta „Moj školski projekt” i personalizirane obavijesti. Formativno: rubrika, konzultacije i vršnjačka procjena. Sumativno: praktični zadatak.	Hrvatski jezik; pod A.4; ikt B.4, D.4; osr B.4; odr B.4.
Siječanj	B3-B4: oblikovati ćelije i tablice, izraditi radnu knjigu te primijeniti formule s relativnim adresama.	Demonstracija i vođeno rješavanje primjera.	Praktičan rad u tabličnom proračunu.	Samostalne vježbe i ispravak pogrešaka.	Radna knjiga i listovi; unos podataka; oblikovanje ćelija; formule i relativne adrese.	Izrada evidencije školskih aktivnosti i troškovnika školskog projekta. Formativno: praktična provjera datoteke, kontrolna lista i analiza pogrešaka.	Matematika; ikt A.4, D.4; uku A.4/5.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Veljača	B4: koristiti apsolutne i mješovite adrese, postotni račun te osnovne i uvjetne funkcije.	Problemsko poučavanje i demonstracija funkcija.	Individualno rješavanje praktičnih zadataka.	Dodatne vježbe različite složenosti.	Apsolutne i mješovite adrese; postotni račun; SUM, AVERAGE, MIN, MAX i COUNT; IF i COUNTIF.	Izračun PDV-a, popusta i konačne cijene te analiza ankete ili bodova. Formativno: problemski zadatci, kratka praktična provjera i povratna informacija.	Matematika; pod A.4; uku A.4/5; ikt D.4.
Ožujak	B3-B4: oblikovati i organizirati podatke, sortirati i filtrirati, izraditi grafikone te povezati radne listove.	Demonstracija postupaka i projektno usmjeravanje.	Praktičan rad u paru i obrada skupa podataka.	Dorada radne knjige i tumačenje rezultata.	Tablice, sortiranje i filtriranje; grafikoni; povezivanje listova; analiza anketnih podataka.	Obrada školske ankete, izračun pokazatelja i izrada grafikona. Formativno: demonstracija postupka, konzultacije, kontrolna lista i procjena doprinosa paru.	Matematika; pod A.4; ikt C.4, D.4; uku A.4/5.
Travanj	B3-B6: izraditi radnu knjigu s formulama i grafikonom te planirati i oblikovati prezentaciju.	Projektno usmjeravanje i demonstracija dizajna slajda.	Samostalan projektni rad i praktične vježbe.	Priprema scenarija, izvora i materijala.	Troškovnik školskog projekta; planiranje prezentacije; dizajn, teme i matrica slajda; tekst, slike i autorska prava.	Izrada i obrana troškovnika te scenarija i radne verzije prezentacije. Formativno: konzultacije i kontrolna lista. Sumativno: praktični projektni zadatak iz tabličnog proračuna.	Matematika; Poduzetništvo; ikt C.4, D.4; uku B.4/5; odr B.4.
Svibanj	B5, B6: urediti sve elemente prezentacije, primijeniti animacije i prijelaze te pripremiti izlaganje.	Demonstracija i vođena analiza prezentacije.	Praktičan rad, probno izlaganje i rad u paru.	Dorada prezentacije i uvježbavanje izlaganja.	Tablice i grafikoni; zvuk, video i hiperveze; prijelazi i animacije; priprema izlaganja.	Izrada multimedijske prezentacije i probno izlaganje. Formativno: tehnička kontrolna lista, vršnjačka procjena i strukturirana povratna informacija.	Hrvatski jezik; ikt A.4, C.4, D.4; osr B.4; zdr B.4.
Lipanj	B5, B6: izvesti i predstaviti završnu multimedijску prezentaciju prema zadanim kriterijima.	Upute za završnu predaju i refleksija.	Prezentiranje, odgovaranje na pitanja i obrana uratka.	Završno samovrednovanje.	Završni projekt: tema po izboru.	Predaja izvornih datoteka i javno izlaganje. Sumativno: prezentacija i obrana. Formativno: vršnjačka procjena i završno samovrednovanje.	Hrvatski jezik; ikt D.4; osr B.4.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Napomena:	SIU 2 izvodi se od studenoga do lipnja. U školskoj satnici planirana su 52 od ukupno 70 školskih sati modula. Vrijednosti VPUP, UTR i SAU iskazuju ukupno opterećenje učenika prema obujmu od 3 CSVET (75 sati). Mjeseci i redoslijed tema okvirni su i usklađuju se sa školskom satnicom.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Zadatci se raščlanjuju na manje korake; daju se jasne pisane i vizualne upute, ogledni primjer i dodatno vrijeme. Po potrebi se prilagođavaju opseg, složenost i način prikaza sadržaja, omogućuje rad u paru te pruža češća povratna informacija. Darovitim učenicima nude se složeniji skupovi podataka, naprednije funkcije, interaktivni sadržaji i uloga voditelja projektnog tima.						

POSLOVANJE I UPRAVLJANJE CIJENAMA I TROŠKOVIMA UGOSTITELJSKOG OBJEKTA

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Konobar
Razred/Razina:	Drugi (2.e)
Modul:	POSLOVANJE I UPRAVLJANJE CIJENAMA I TROŠKOVIMA UGOSTITELJSKOG OBJEKTA
Nastavnik/ca/ci:	DIANA SVIRČIĆ

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU 1	ORGANIZACIJA RADA U POSLUŽNOM ODJELU	2	22	13	4	DIANA SVIRČIĆ	F) LICENCIRANI POSLODAVAC G) RCK H) ŠKOLSKA UČIONICA I) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) J) UTR KOD POSLODAVCA
SIU2	FAZE U PROCESU NABACVE ROBE	2	22	13	4	DIANA SVIRČIĆ	

SIU 3	POSLOVNA DOKUMENTACIJA U POSLUŽNOM ODJLEU					DANIJELA ŠKUGOR	
SIU4	UPRAVLJANJE CIJENAMA I TROŠKOVIMA	2	22	13	4	DIANA SVIRČIĆ	
SIU5	TEHNIKA BONIRANJA I NAPLAĆIVANJA UGOSTITELJSKIH USLUGA					DIANA SVIRČIĆ	

Organizacija rada u poslužnom odjelu

Siul.:	ORGANIZACIJA RADA U POSLUŽNOM ODJELU			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		22	13	5

Mjesec	Ishodi učenja	Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Primjer aktivnosti/zadatci/vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP (22)	UTR (13)	SAU (5)			
Rujan	1.Klasificirati vrste i odjele ugostiteljskih objekata i njihova obilježja (4) Učenik će moći: - prepoznati vrstu ugostiteljskog objekta prema obilježjima -odrediti pripadajuće odjele ugostiteljskog objekta -povezati vrstu objekta s načinom organizacije rada - primijeniti znanje u organizaciji rada poslužnog odjela	1. Ugostiteljski objekti i vrste Učenici uz vođenje nastavnika upoznaju vrste ugostiteljskih objekata, njihove odjele i osnovna obilježja. Oblici rada: frontalni, individualni rad, rad u paru i skupinama. Metode rada: razgovor, usmeno izlaganje, rad na primjerima, analiza i heuristički razgovor.	1. Cjelina (2 sata) Npr. Vježbe izvan uč: učenici obilaze središte Šibenika i prepoznaju različite ugostiteljske objekte. Zadatak: Izlazak u centar Šibenika. Učenici fotografiraju ili zapisuju ugostiteljske objekte koje uoče te ih razvrstavaju prema vrsti i namjeni.	Istražiti vrste ugostiteljskih objekata u svom mjestu i navesti njihova osnovna obilježja.	1. Ugostiteljski objekti i vrste (4) Vrste ugostiteljskih objekata Odjeli ugostiteljskog objekta Obilježja pojedinih vrsta ugostiteljskih objekata Poslužni odjel i njegova uloga	1. ugostiteljski objekti i vrste Izlazak u centar Šibenika. Učenici promatraju i prepoznaju ugostiteljske objekte, bilježe ih te ih razvrstavaju prema vrsti. Ne prepoznaje vrste objekata. Prepoznaje pojedine objekte uz pomoć. Prepoznaje i pravilno razvrstava objekte. Samostalno razvrstava i navodi obilježja. Samostalno razvrstava, uspoređuje i obrazlaže.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Listopad	1.Klasificirati vrste i odjele ugostiteljskih objekata i njihova obilježja Učenik će moći:	1. Ugostiteljski objekti i vrste Učenici uz vođenje nastavnika			1. Ugostiteljski objekti i vrste Vrste ugostiteljskih objekata		Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

	- prepoznati vrstu ugostiteljskog objekta prema obilježjima -odrediti pripadajuće odjele ugostiteljskog objekta -povezati vrstu objekta s načinom organizacije rada - primijeniti znanje u organizaciji rada poslužnog odjela	klasificiraju ugostiteljske objekte prema njihovim obilježjima i povezuju ih s organizacijom rada.			Odjeli ugostiteljskog objekta Obilježja pojedinih vrsta ugostiteljskih objekata Poslužni odjel i njegova uloga		
Studeni	1.Opisati radne zadatke djelatnika u poslužnom odjelu (4) Učenik će moći: - pravilno rasporediti radne zadatke djelatnika -primijeniti pravila organizacije rada -samostalno izvršiti zadane radne zadatke surađivati s ostalim djelatnicima poslužnog odjela	2. Radni zadaci djelatnika u poslužnom odjelu Učenici upoznaju djelatnike u poslužnom odjelu i njihove radne zadatke te ih povezuju s konkretnim poslovima. Oblici rada: individualni rad, rad u paru i skupinama. Metode rada: demonstracija, praktični rad, problemski zadaci, simulacija situacija i heuristički razgovor.	II. cjelina (2 sata) Primjer Zadatak: učenici dobiju situaciju „Početak radnog dana konobara” i trebaju navesti kojim redoslijedom obavlja svoje poslove. Druga grupa situacija „kraj radnog dana ili predaja smjene“	Istražiti radne zadatke konobara tijekom jedne smjene i prikazati ih redoslijedom.	2. Radni zadaci djelatnika u poslužnom odjelu (4) Djelatnici u poslužnom odjelu Radni zadaci konobara Pripremni, uslužni i završni poslovi Podjela i raspored radnih zadataka	2. Radni zadaci djelatnika u poslužnom odjelu Učenici na zadanom primjeru radnog dana konobara prepoznaju, navode i slažu redoslijed njegovih radnih zadataka. Ne prepoznaje radne zadatke. Navodi pojedine zadatke uz pomoć. Navodi i pravilno slaže zadatke. Samostalno slaže zadatke prema redoslijedu rada. Samostalno slaže i obrazlaže sve zadatke.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Prosinac	1.Opisati radne zadatke djelatnika u poslužnom odjelu	2. Radni zadaci djelatnika u			2. Radni zadaci djelatnika u poslužnom odjelu		Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim

	Učenik će moći: - pravilno rasporediti radne zadatke djelatnika -primijeniti pravila organizacije rada -samostalno izvršiti zadane radne zadatke - suradivati s ostalim djelatnicima poslužnog odjela	poslužnom odjelu Učenici uz vođenje nastavnika analiziraju i pravilno raspoređuju radne zadatke djelatnika u poslužnom odjelu			Djelatnici u poslužnom odjelu Radni zadaci konobara Pripremni, uslužni i završni poslovi Podjela i raspored radnih zadataka		predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Siječanj	1.Objasniti radne procese u poslužnom odjelu (6) Učenik će moći: -pravilno organizirati redoslijed radnih postupaka -primijeniti radne procese u konkretnoj situaciji -pripremiti poslužni odjel za rad -pravilno provesti pripremne, uslužne i završne radove	3. Organizacija poslovnih aktivnosti u poslužnom odjelu Učenici upoznaju osnovne radne procese i redoslijed aktivnosti u poslužnom odjelu.	III. cjelina (4 sata) Zadatak u učionici: učenici dobiju primjer organizacije rada za jednu smjenu i izrađuju jednostavan raspored aktivnosti djelatnika.	Izraditi jednostavan raspored rada djelatnika poslužnog odjela za jednu smjenu.	3. Organizacija poslovnih aktivnosti u poslužnom odjelu (6) Organizacija rada poslužnog odjela Radni procesi u poslužnom odjelu Redoslijed radnih postupaka Priprema, posluživanje i završetak rada Koordinacija poslovnih aktivnosti		Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Veljača	3. Objasniti radne procese u poslužnom odjelu Učenik će moći: -pravilno organizirati redoslijed radnih postupaka -primijeniti radne procese u konkretnoj situaciji	3. Organizacija poslovnih aktivnosti u poslužnom odjelu Učenici uz vođenje nastavnika objašnjavaju i povezuju pojedine faze	Primjer: Učenici raspoređuju djelatnike prema zadanim radnim zadacima.		3. Organizacija poslovnih aktivnosti u poslužnom odjelu Organizacija rada poslužnog odjela Radni procesi u poslužnom odjelu Redoslijed radnih postupaka	3. Organizacija poslovnih aktivnosti u poslužnom odjelu Učenici rješavaju zadatak poslovne večere za 150 osoba, izrađuju prijedlog organizacije poslužnog odjela, određuju potreban broj djelatnika i njihov raspored. Ne izrađuje prijedlog organizacije.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

	-pripremiti poslužni odjel za rad -pravilno provesti pripremne, uslužne i završne radove	radnog procesa. Oblici rada: individualni rad, rad u paru i skupinama. Metode rada: demonstracija, praktični rad, problemski zadaci, simulacija situacija i heuristički razgovor.			Priprema, posluživanje i završetak rada Koordinacija poslovnih aktivnosti	Izrađuje prijedlog uz pomoć. Izrađuje odgovarajući prijedlog i raspored djelatnika. Samostalno organizira rad i raspoređuje djelatnike. Samostalno izrađuje cjelovit prijedlog i obrazlaže organizaciju rada.	
Ožujak	1.Objasniti radne procese u poslužnom odjelu Učenik će moći: -pravilno organizirati redoslijed radnih postupaka -primijeniti radne procese u konkretnoj situaciji -pripremiti poslužni odjel za rad -pravilno provesti pripremne, uslužne i završne radove	3. Organizacija poslovnih aktivnosti u poslužnom odjelu Učenici primjenjuju naučene postupke u organizaciji poslovnih aktivnosti poslužnog odjela.	U ugostiteljskom objektu rezervirana je poslovna večera za 150 osoba. Učenici izrađuju prijedlog organizacije poslužnog odjela, određuju potreban broj djelatnika i njihov raspored te obrazlažu svoj prijedlog.		3. Organizacija poslovnih aktivnosti u poslužnom odjelu Organizacija rada poslužnog odjela Radni procesi u poslužnom odjelu Redoslijed radnih postupaka Priprema, posluživanje i završetak rada Koordinacija poslovnih aktivnosti		Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Travanj	1.Odabrati odgovarajuće predmete rada u poslužnom odjelu (5) Učenik će moći:	4. Sredstva za rad i predmeti rada u poslužnom odjelu	4. cjelina 4 sata) Zadatak u učionici: učenici na primjeru postavljanja stola za 4 osobe odabiru	Istražiti različite vrste inventara koji se koriste u poslužnom odjelu i navesti	4. Sredstva za rad i predmeti rada u poslužnom odjelu (5) Sredstva za rad u poslužnom odjelu	Učenici na zadanom primjeru odabiru odgovarajuća sredstva i predmete rada te izrađuju prijedlog postavljanja stola za 4 osobe.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

	-odabrati odgovarajuće predmete rada prema vrsti usluge -pravilno koristiti predmete rada pripremiti potreban inventar za posluživanje -primijeniti pravilan način rukovanja i održavanja predmeta rada	Učenici upoznaju sredstva i predmete rada te njihovu namjenu u poslužnom odjelu. Oblici rada: frontalni, individualni rad, rad u paru i skupinama. Metode rada: demonstracija, praktični rad, rad na primjerima, prepoznavanje i razvrstavanje te problemski zadaci.	odgovarajuća sredstva i predmete rada te obrazlažu svoj izbor. Učenici razvrstavaju inventar prema namjeni. Učenici prepoznaju i imenuju različite vrste inventara. Učenici pravilno koriste i spremaju inventar nakon završetka rada.	njihovu namjenu.	Predmeti rada i inventar Vrste i namjena inventara Odabir odgovarajućih predmeta rada Pravilna uporaba i održavanje sredstava i predmeta rada		
Svibanj	4. Odabrati odgovarajuće predmete rada u poslužnom odjelu Učenik će moći: -odabrati odgovarajuće predmete rada prema vrsti usluge -pravilno koristiti predmete rada pripremiti potreban inventar za posluživanje -primijeniti pravilan način rukovanja i održavanja predmeta rada	4. Sredstva za rad i predmeti rada u poslužnom odjelu Učenici uz vođenje nastavnika odabiru odgovarajuća sredstva i predmete rada prema vrsti usluge.			4. Sredstva za rad i predmeti rada u poslužnom odjelu Sredstva za rad u poslužnom odjelu Predmeti rada i inventar Vrste i namjena inventara Odabir odgovarajućih predmeta rada Pravilna uporaba i održavanje sredstava i predmeta rada	Ne prepoznaje potrebna sredstva i predmete. Prepoznaje pojedine uz pomoć. Pravilno odabire potrebna sredstva i predmete. Samostalno odabire prema zadanoj situaciji. Samostalno odabire, pravilno primjenjuje i obrazlaže izbor.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

Lipanj	Vježbe, ponavljanje, provjeravanje i zaključivanje (3)		1 sat				
Napomena:	Za ovaj SIU planira se najveći dio aktivnosti UTR-a realizirati u školskoj učionici kroz simulirane radne situacije, problemske zadatke, rad s dokumentima, raspoređivanje djelatnika i organizaciju poslovnih aktivnosti. Prema mogućnostima, pojedine aktivnosti mogu se realizirati u specijaliziranoj učionici/praktikumu. SAU i UTR aktivnosti pratit će realizaciju nastavnih cjelina. Točan raspored i termini njihovog provođenja nije moguće unaprijed precizno planirati, s obzirom na okolnosti i dinamiku realizacije nastave koje u trenutku izrade plana nije moguće predvidjeti.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Prilagoditi količinu i složenost nastavnih sadržaja mogućnostima učenika. Davati jasne, kratke i postupne upute za rad. Koristiti konkretne primjere, slike i druge vizualne materijale. Omogućiti dodatno vrijeme za rješavanje zadataka i provjeru znanja. Provjeravati razumijevanje uputa i po potrebi ih ponoviti ili dodatno objasniti. Omogućiti rad uz podršku nastavnika i prema potrebi rad u paru. Vrednovati učenika u skladu s njegovim individualnim mogućnostima i prilagodbama						

Faze u procesu nabave robe

Siu2.	Faze u procesu nabave robe (2 cset)			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		22	13	5

Mjesec	Ishodi učenja	Način stjecanja ishoda učenja			Nastavne teme	Primjeri aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP (22)	UTR (13)	SAU			
Rujan	1.Objasniti važnost pravovremene nabave hrane i pića (– važnost nabave, vrste robe, potrebe ugostiteljskog objekta)	Nastavnik objašnjava važnost nabave i vrste robe te navodi primjere iz ugostiteljske prakse. Usmjerava učenike u	1. Nabava robe (2) Npr. Učenik dobije popis robe i stanje zaliha te treba izračunati što treba naručiti.	1. Nabava robe: Napraviti popis 10 namirnica koje bi trebalo nabaviti za jedan ugostiteljski objekt.	1. Nabava robe (6) Važnost pravovremene nabave; vrste robe; zalihe robe; utvrđivanje stanja zaliha; procjena potrebne	1. Nabava robe Učenici na zadanom primjeru ugostiteljskog objekta utvrđuju stanje zaliha, procjenjuju potrebnu količinu robe i sastavljaju narudžbu.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

		prepoznavanju potreba objekta.			količine; planiranje nabave; naručivanje robe		
Listopad	2.Utvrditi zalihe robe u ugostiteljskom objektu (– zalihe, stanje skladišta, popis robe)	Nastavnik objašnjava pojam zaliha i način utvrđivanja stanja skladišta. Demonstrira popis i evidentiranje robe					Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Studeni	3.Procijeniti potrebnu količinu robe za nabavu (– potrebe objekta, procjena količine, planiranje nabave)	Nastavnik objašnjava procjenu potrebne količine robe. Vodi učenike kroz primjere planiranja nabave					Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Prosinac	4.Naručiti potrebnu količinu robe za nabavu (– narudžba, dobavljači, sastavljanje narudžbe)	Nastavnik objašnjava postupak naručivanja i kriterije odabira dobavljača. Demonstrira sastavljanje narudžbe.	Naručivanje robe (2) Npr. Učenik dobije popis robe i potrebne količine. Zadatak: Sastaviti jednostavnu narudžbenicu – upisati naziv robe, količinu i odabranog dobavljača.				
Siječanj	5.Objasniti postupak preuzimanja robe	Nastavnik objašnjava postupak preuzimanja i	2. Preuzimanje robe (2) Npr. Usporediti	2.Preuzimanje robe Preuzimanje robe: Napisati	2. Preuzimanje robe (5) Postupak preuzimanja;	Učenici simuliraju preuzimanje robe: uspoređuju naručenu i pristiglu robu te provjeravaju količinu i kvalitetu.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i

	(– postupak preuzimanja, provjera količine i kvalitete)	provjere robe. Demonstrira kontrolu količine i kvalitete.	naručenu i dostavljenu robu -isporučena količina je točna - količina nije točna Na kraju učenik upiše što nedostaje ili čega ima viška.	redosljed 5 koraka koje treba napraviti prilikom preuzimanja robe.	provjera količine; provjera kvalitete; vaganje i brojanje; usporedba s narudžbom; zaprimanje robe		aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Veljača	5.Objasniti postupak preuzimanja robe (– vaganje, brojanje, usporedba s narudžbom, zaprimanje robe)	Nastavnik demonstrira vaganje, brojanje i usporedbu s narudžbom. Usmjerava učenike u pravilnom zaprimanju robe.			2. Preuzimanje robe		
Ožujak	6.Voditi dokumentaciju i kontrolu pristigle robe (– kontrola količine, kvalitete, rokova trajanja i ambalaže)	Nastavnik objašnjava kontrolu količine, kvalitete, rokova i ambalaže. Analizira s učenicima primjere nepravilnosti.	3. Kontrola robe (3) Npr. Učenik dobije popis robe s podacima o količini, roku trajanja i stanju ambalaže. Zadatak: Pregledati podatke i označiti robu kao ispravnu ili neispravnu	3. Kontrola robe: Učenik dobije primjer dostavljene robe (slika ili popis proizvoda) i samostalno treba pronaći 3 nepravilnosti – npr. istekao rok trajanja, oštećena ambalaža ili pogrešna količina – te napisati što bi	3. Kontrola robe (6) Kontrola količine i kvalitete; kontrola rokova trajanja; kontrola ambalaže; utvrđivanje nepravilnosti; postupanje s neispravnom robom; kontrola pristigle robe	Učenici na zadanom primjeru provode kontrolu pristigle robe, provjeravaju rok trajanja, ambalažu i količinu te utvrđuju nepravilnosti.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

			te kratko napisati razlog.	napravio s takvom robom.			
Travanj	6. Voditi dokumentaciju i kontrolu pristigle robe – utvrđivanje nepravilnosti i postupanje s neispravnom robom	Nastavnik prikazuje primjere neispravne robe i objašnjava postupak postupanja. Učenike usmjerava prema pravilnom rješenju.			3. Kontrola robe		
Svibanj	6. Voditi dokumentaciju i kontrolu pristigle robe – ulazni dokumenti, evidencija i pohrana dokumentacije	Nastavnik objašnjava vrste dokumentacije, demonstrira ispunjavanje i prati rad učenika.	4. (2) Dokumentacija Učenik dobije podatke o pristigloj robi. Zadatak: Prema zadanim podacima ispuniti jednostavnu primku – naziv robe, količinu, datum i dobavljača. Prigovor na neispravnu robu dobavljaču (2)	4. Dokumentacija: Napisati jednu jednostavnu narudžbu robe za ugostiteljski objekt – naziv proizvoda i količina	4. Dokumentacija (5) Dokumenti pri zaprimanju; narudžbenica; primka; evidencija pristigle robe; ispunjavanje dokumentacije; čuvanje dokumentacije	Učenici rade s primjerima dokumentacije i ispunjavaju osnovne dokumente vezane uz nabavu i primitak robe.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Lipanj							
Napomena:	SAU i UTR aktivnosti pratit će realizaciju nastavnih cjelina. Točan raspored i termini njihovog provođenja nije moguće unaprijed precizno planirati, s obzirom na okolnosti i dinamiku realizacije nastave koje u trenutku izrade plana nije moguće predvidjeti						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Prilagoditi količinu i složenost nastavnih sadržaja mogućnostima učenika. Davati jasne, kratke i postupne upute za rad. Koristiti konkretne primjere, slike i druge vizualne materijale. Omogućiti dodatno vrijeme za rješavanje zadataka i provjeru znanja. Provjeravati razumijevanje uputa i po potrebi ih ponoviti ili dodatno objasniti. Omogućiti rad uz podršku nastavnika i prema potrebi rad u paru. Vrednovati učenika u skladu s njegovim individualnim mogućnostima i prilagodbama.
--	---

Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu

Siu3:	Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	50	0	50	

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
1.		VPUP	UTR	SAU			
	Upoznavanje učenika sa modulom Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu i skupom ishoda učenja (Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu , Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga). Upoznavanje učenika sa elementima i kriterijima ocjenjivanja.		1		Vrste poslovne dokumentacije u poslužnom odjelu Prepoznavanje i razlikovanje ključnih dokumenata (poput primki, dostavnica, otpremnica...) te razumijevanje njihove uloge u kretanju robe i usluga unutar ugostiteljskog objekta.	FORMATIVNO VREDNOVANJE -Praćenje, pružanje povratne informacije, samoprocjena, Radni listić - ispunjavanje dokumentacije i podataka na istoj SUMATIVNO VREDNOVANJE Provjeravanje ostvarenosti ishoda (Samostalno razlikovanje i primjena poslovne dokumentacije) i (Samostalno vođenje i ispunjavanje poslovne dokumentacije)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr A.4.3. osr B.5.2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt C.4.2. ikt A.4.1. ikt A.4.3. ikt C.4.4. ikt B.5.1 ikt C.5.4. MPT Zdravlje zdr B.4.1.A. MPT Održivi razvoj

2. – 13.	Razlikovati dokumentaciju poslužnog odjela (primka, dostavnica, otpremnica itd.) -Prepoznati i imenovati vrste dokumentacije u poslužnom odjelu (primka, dostavnica, otpremnica, narudžbenica...).	12		Načela vođenja poslovne dokumentacije Usvajanje temeljnih pravila točnosti, ažurnosti, urednosti, kronološkog slijeda i čuvanja dokumenata kako bi evidencija poslužnog odjela bila zakonski i operativno ispravna.	odr A.5.2. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.4.4. uku A.4/5.2.2. uku C.4/5.3.3. uku B.4/5.4.4.
14. – 25.	Opisati svrhu i primarnu funkciju svakog pojedinog dokumenta u ugostiteljskom poslovanju. -Naveći obavezne formalne elemente i podatke koje pojedini dokument mora sadržavati. -Usporediti dokumente po njihovoj funkciji i objasniti ključne razlike među njima (npr. razlika između dostavnice i primke).	12		Ispunjavanje poslovne dokumentacije Praktična primjena kroz samostalno i točno unošenje obveznih podataka, izračunavanje matematičkih elemenata te formalno zaključivanje poslovnih isprava.	
26. – 27.	Primijeniti odgovarajuću dokumentaciju u skladu s poslovnim procesom -Odabrati točan dokument za specifične poslovne situacije i povezati ga	2			
28. – 37.		10			

38. - 48.	s točnom fazom kretanja robe i usluga -Povezati pojedini dokument s odgovarajućim sudionicima u poslovnom procesu -Redosljedno posložiti dokumente prateći tijek poslovnog procesa -Obrazložiti izbor dokumenta u zadanom poslovnom scenariju.		11				
49. – 50.	Sumativno vrednovanje (Samostalno razlikovanje i primjena poslovne dokumentacije) Voditi dokumentaciju poslužnog odjela u skladu s poslovnim promjenama -Evidentirati nastale poslovne promjene u odgovarajuće evidencije. -Ažurirati stanje zaloge i dokumenata poslužnog odjela neposredno nakon nastanka promjene i kronološki arhivirati. -Usuglasiti stvarne podatke s podacima u dokumentaciji te		2				

	identificirati odstupanja. Samostalno ispuniti poslovnu dokumentaciju -Unijeti sve obvezne opće podatke u zaglavlje dokumenta -Točno upisati specifične podatke o robi ili usluzi -Izračunati matematičke elemente na dokumentu -Formalno zaključiti dokument odgovarajućim potpisima i pečatom Sumativno vrednovanje (Samostalno vođenje i ispunjavanje poslovne dokumentacije)						
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Upravljanje cijenama i troškovima

Siu4:	Upravljanje cijenama i troškovima			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		22	13	3

Mjesec	Ishodi učenja	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Kategorizirati troškove u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta <i>Učenik će moći:</i> <i>prepoznati osnovne vrste troškova</i> <i>razlikovati troškove u ugostiteljskom poslovanju</i> <i>razvrstati troškove prema vrsti</i> <i>povezati trošak s odgovarajućim dijelom poslovanja</i>	1. Troškovi u poslovanju ugostiteljske kuhinje — 7 sati Nastavnik objašnjava pojam i vrste troškova te navodi primjere iz ugostiteljskog poslovanja.	1. Cjelina – Troškovi u poslovanju ugostiteljske kuhinje 1. UTR: Učenik dobije popis troškova i razvrstava ih na troškove hrane, rada, energije i ostale troškove. 2. UTR: Učenik povezuje zadani trošak s odgovarajućim primjerom iz ugostiteljskog objekta. 3. UTR: Učenik na	1. Troškovi u poslovanju ugostiteljske kuhinje Zadatak: Učenik kod kuće napiše 5 primjera troškova koji mogu nastati u ugostiteljskoj kuhinji i razvrsta ih prema vrsti.	1. Troškovi u poslovanju ugostiteljske kuhinje — 7 sati Ishod: Kategorizirati troškove u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta. Obrađuje se: Pojam i vrste troškova Troškovi u ugostiteljskom poslovanju	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

			zadanom primjeru označava koji se troškovi mogu smanjiti.				
			4. UTR: Učenik dobije nekoliko situacija i predlaže jednostavan način smanjenja troška.				
Listopad	Kategorizirati troškove u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta	Nastavnik objašnjava razvrstavanje troškova i vodi učenike u prepoznavanju različitih vrsta troškova.			Listopad — 3 sata Ishod: Kategorizirati troškove u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta. Obrađuje se: Razvrstavanje troškova Troškovi hrane, rada, energije i ostali troškovi	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadatcima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Studeni	Objasniti mogućnosti smanjenja troškova u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta <i>Učenik će moći:</i>	Nastavnik objašnjava načine racionalizacije i smanjenja troškova			Studeni — 1 sat VPUP Ishod: Objasniti mogućnosti smanjenja troškova u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta.	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadatcima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

	-prepoznati nepotrebne troškove -navesti načine smanjenja troškova -objasniti važnost racionalnog korištenja namirnica, energije i inventara -predložiti jednostavne mjere za smanjenje troškova				Obraduje se: Racionalizacija troškova u kuhinji Mogućnosti smanjenja troškova		
Prosinac	Primijeniti normative u izračunu cijene <i>Učenik će moći:</i> objasniti pojam normativa prepoznati sastojke i količine u normativu koristiti normativ pri izračunu cijene izračunati vrijednost utrošenih namirnica	2. Cijene jela, pića i napitaka (7) Nastavnik objašnjava pojam i vrste cijena te upoznaje učenike s normativima u ugostiteljstvu.	2. Cjelina – Cijene jela, pića i napitaka 5. UTR: Učenik dobije popis proizvoda i označava njihovu nabavnu i prodajnu cijenu. 6. UTR: Učenik prema zadanom normativu upisuje potrebne količine namirnica za jedno jelo.	2. Cijene jela, pića i napitaka Zadatak: Učenik odabere jedno jednostavno jelo i napiše osnovne namirnice te potrebnu količinu svake namirnice.	2. Cjelina: Cijene jela, pića i napitaka — 7 sati VPUP Prosinac — 2 sata VPUP Ishod: Primijeniti normative u izračunu cijene. Obraduje se: Pojam i vrste cijena Normativi u ugostiteljstvu	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

			7. UTR: Učenik prema normativu i zadanim cijenama namirnica izračunava trošak jednog jela. 8. UTR: Učenik na jednostavnom primjeru izračunava maržu ili rabat.				
Siječanj	Primijeniti normative u izračunu cijene	Nastavnik demonstrira primjenu normativa i vodi učenike kroz jednostavne primjere izračuna.			Siječanj — 3 sata VPUP Ishod: Primijeniti normative u izračunu cijene. Obrađuje se: Normativi u ugostiteljstvu Primjena normativa u izračunu cijene	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadrži se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Veljača	Primijeniti mjerne jedinice, omjere, razmjere i postotni račun u izračunu cijene jela <i>Učenik će moći: koristiti osnovne mjerne jedinice</i>	Nastavnik objašnjava pojmove marže, rabata te poreza i njihovu ulogu u formiranju cijene.			Veljača — 2 sata VPUP Ishod: Primijeniti mjerne jedinice, omjere, razmjere i postotni račun u izračunu cijene jela. Obrađuje se:		Sadrži se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

	<i>pretvarati mjerne jedinice primijeniti omjer i razmjer izračunati postotak u jednostavnom primjeru</i>				Marža i rabat Porezi i prirezi u ugostiteljstvu		
Ožujak	Objasniti postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom <i>Učenik će moći: prepoznati elemente prodajne cijene objasniti ulogu marže i rabata prepoznati porez u cijeni opisati postupak izračuna prodajne cijene</i>	3. Kalkulacija cijena jela i pića (8) Nastavnik objašnjava postupak i metode kalkulacije cijena jela, pića i napitaka.	3. Cjelina – Kalkulacije cijena jela i pića 9. UTR: Učenik pretvara mjerne jedinice, npr. 1 kg = 1000 g ili 1 l = 1000 ml. 10. UTR: Učenik rješava jednostavan zadatak s omjerom ili razmjerom potrebnih namirnica. 11. UTR: Učenik računa jednostavan postotak, npr. 10 % popusta na zadanu cijenu. 12. UTR: Učenik prema zadanim podacima izrađuje	3. Kalkulacije cijena jela i pića Zadatak: Učenik dobije jednostavan primjer cijene jela ili pića i izračuna novu cijenu nakon zadanog povećanja ili smanjenja u postotku.	3. Cjelina: Kalkulacije cijena jela i pića — 8 sati VPUP Ožujak — 2 sata VPUP Ishod: Objasniti postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom. Obrađuje se: Metode kalkulacije Postupak izrade kalkulacije	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

			jednostavnu kalkulaciju cijene jednog jela. 13. UTR: Učenik prema zadanim podacima izračunava prodajnu cijenu jednog pića ili napitka.				
Travanj	Primijeniti mjerne jedinice, omjere, razmjere i postotni račun u izračunu cijene jela <i>Učenik će moći: pravilno koristiti mjerne jedinice primijeniti omjer i razmjer izračunati postotni iznos primijeniti izračun na cijenu jela</i>	Nastavnik objašnjava i pokazuje primjenu mjernih jedinica, omjera, razmjera i postotnog računa u izračunu cijene jela			Travanj — 2 sata VPUP Ishod: Primijeniti mjerne jedinice, omjere, razmjere i postotni račun u izračunu cijene jela. Obraduje se: Mjerne jedinice Omjeri, razmjeri i postotni račun	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Svibanj	Objasniti postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom <i>Učenik će moći:</i>	Nastavnik demonstrira postupak izračuna cijene jela i vodi učenike kroz primjere kalkulacije.			Svibanj — 3 sata VPUP Ishod: Objasniti postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom.	Vrednovanje kroz - usmeno ispitivanje, kratke zadatke i/ili - rad na primjeru i/ili - vrednovanje kroz praktične zadatke i/ili kroz	Sadržaji se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine

	<i>navesti korake kalkulacije izračunati cijenu jela izračunati cijenu pića i napitka odrediti prodajnu cijenu prema zadanim podacima</i>				Obraduje se: Izračun cijene jela Izračun prodajne cijene jela	problemske zadatke i/ili prezentaciju vrednovanje aktivnosti i ostvarenosti ishoda prema provedenim zadacima.	
Lipanj	Objasniti postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom	Nastavnik ponavlja postupak izračuna cijene pića i napitaka te provodi ponavljanje ključnih sadržaja.			ipanj — 1 sat VPUP Ishod: Objasniti postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom. Obraduje se: Izračun cijene pića i napitaka Ponavljanje postupka kalkulacije		Sadrži se prema potrebi povezuju s drugim ishodima učenja, modulima i nastavnim predmetima, ovisno o temama i aktivnostima koje se provode tijekom nastavne godine
Napomena:	Ovdje je predstavljen okvirni plan realizacije nastavnih jedinica i cjelina, dok točan period njihove realizacije nije moguće unaprijed precizno odrediti jer ovisi o rasporedu sati i njegovoj organizaciji tijekom nastavne godine. SAU aktivnosti pratit će realizaciju nastavnih cjelina. Točan raspored i termini njihovog provođenja nije moguće unaprijed precizno planirati, s obzirom na okolnosti i dinamiku realizacije nastave koje u trenutku izrade plana nije moguće predvidjeti.						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Prilagoditi količinu i složenost nastavnih sadržaja mogućnostima učenika. Davati jasne, kratke i postupne upute za rad. Koristiti konkretne primjere, slike i druge vizualne materijale. Omogućiti dodatno vrijeme za rješavanje zadataka i provjeru znanja. Provjeravati razumijevanje uputa i po potrebi ih ponoviti ili dodatno objasniti. Omogućiti rad uz podršku nastavnika i prema potrebi rad u paru. Vrednovati učenika u skladu s njegovim individualnim mogućnostima i prilagodbama.
--	---

Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga

Siu5:	Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	20	0	20	

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.-4.	Razlikovati vrste boniranja ugostiteljskih usluga - Prepoznati i imenovati načine i sustave boniranja koji se primjenjuju u ugostiteljskom poslovanju (ručno/klasično, elektroničko/POS, POS blagajne, mobilni naručitelji, tablet/QR sustavi). - Opisati postupak i tijek prijenosa narudžbe od gosta do kuhinje ili šanka za svaku pojedinu vrstu boniranja.		4		Boniranje ugostiteljskih usluga - Usvajanje teorijskih znanja i praktičnih vještina vezanih uz točan prijenos narudžbi. Vrste naplate ugostiteljskih usluga -Prepoznavanje i razlikovanje gotovinskih i bezgotovinskih oblika plaćanja ugostiteljskih	FORMATIVNO VREDNOVANJE -Praćenje, pružanje povratne informacije, samoprocjena, Radni listić – križaljka (razlikovanje vrsta naplata) , Demonstracija u učionici – uzimanje narudžbe od gosta i bilježenje podataka i provedba naplate SUMATIVNO VREDNOVANJE - Provjeravanje ostvarenosti ishoda (Razlikovanje vrste boniranja i vrste naplate, samostalno boniranje te naplata i ispis računa)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr A.4.3. osr B.5.2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt C.4.2. ikt A.4.1. ikt A.4.3. ikt C.4.4. ikt B.5.1 ikt C.5.4. MPT Zdravlje zdr B.4.1.A. MPT Održivi razvoj odr A.5.2.
5.-10.							

11.-13. 14.-18.	- Identificirati obvezne elemente koji moraju biti navedeni na bonu -Usporediti klasično (ručno) i suvremeno (elektroničko) boniranje te navesti njihove prednosti i nedostatke u radu. Samostalno bonirati narudžbu - Zaprimiti i točno zabilježiti narudžbu gosta prema standardnim pravilima struke. - Odabrati odgovarajući sustav boniranja ovisno o opremljenosti objekta. - Pravilno unijeti sve parametre narudžbe u sustav i provjeriti točnost unesenih stavki na bonu prije slanja narudžbe na pripremu -Proslijediti generirani bon odgovarajućem pripremnom odjelu (kuhinja/šank) u stvarnom vremenu. - Ispraviti eventualne pogreške u unosa (storniranje ili izmjena narudžbe) u skladu s procedurama objekta. Razlikovati vrste naplata - Prepoznati i imenovati različite oblike plaćanja ugostiteljskih usluga (gotovinsko, bezgotovinsko/kartično,	6 3 5			usluga te razumijevanje njihovih specifičnosti i prateće dokumentacije u poslovanju.		MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.4.4. uku A.4/5.2.2. uku C.4/5.3.3. uku B.4/5.4.4
-------------------------------	---	----------------------------	--	--	---	--	---

19.-20.	beskontaktno, mobilne aplikacije, vaučeri/bonovi, sobni račun). - Opisati specifičnosti i postupak provedbe za svaku pojedinu vrstu naplate. - Povezati odabrani oblik naplate s odgovarajućom pratećom dokumentacijom i potvrdama (fiskalni račun, slip kartice, transakcijski račun, potpisani sobni račun). Samostalno izvršiti ispis i naplatu računa - Generirati i ispisati konačni račun iz POS blagajne u skladu sa zaprimljenom narudžbom i odabranim oblikom plaćanja. - Provjeriti točnost svih elemenata na računu prije izdavanja gostu. - Provesti postupak naplate ovisno o mediju plaćanja - Izdati fiskalizirani račun gostu uz pripadajući slip (kod kartičnog plaćanja) ili povrat preostalog novca. - Zaključiti transakciju u sustavu i spremiti kopiju dokumentacije u skladu s procedurama blagajničkog poslovanja. Sumativno vrednovanje		2				
---------	--	--	---	--	--	--	--

	(Razlikovanje vrste boniranja i vrste naplate, samostalno boniranje te naplata i ispis računa)						
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE U STRUCI

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik						
Školska godina:	2026./2027.						
Smjer:	Konobar/konobarica						
Razred/Razina:	2.E						
Modul:	Komunikacijske vještine u struci						
Nastavnik/ca/ci:	Ana Miškić; Sanja Mendušić; Vesna Kljaić						
	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu	2	37,5		10	Ana Miškić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU2	Obrazovanje i zanimanje	2		62,5	10	Sanja Mendušić Vesna Kljaić	
SIU3	Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu	1	7,5	27,5	5	Vesna Kljaić	

Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu

Siul:	Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	35		10

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s modulom Komunikacijske vještine u struci i skupom ishoda Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu. Upoznavanje učenika sa	1				Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Sumativno vrednovanje	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr A.4.3. osr A.5.2. osr B.4.1. osr B.4.2.

2.-6. 7.-11.	elementima vrednovanja i ocjenjivanja. Objasniti osnovne pojmove, vrste i prepreke u komunikaciji 1. Definirati komunikaciju i njene osnovne karakteristike. 2. Prepoznati i imenovati osnovne elemente komunikacijskog procesa 3. Razlikovati vrste i oblike komunikacije 4. Navesti najčešće izazove u komunikaciji i objasniti zašto do njih dolazi Razlikovati osnovne komunikacijske stilove, moguće prigovore i sukobe 1. Prepoznati pasivni, asertivni i agresivni stil komunikacije 2. Primijeniti asertivnu komunikaciju u situacijama iz ugostiteljstva Primijeniti tehnike prikupljanja informacija, aktivnog slušanja te	5 Prezentacija, frontalni rad, radni listići, diskusija, radionica 4 Prezentacija, frontalni rad,			Osnove komunikacije u ugostiteljstvu - proces i osnovni elementi komunikacije - vrste i oblici komunikacije - najčešći izazovi u komunikaciji Komunikacijski stilovi i rješavanje sukoba - komunikacijski stilovi - prepoznavanje osnovnih	Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja – ukupno 4 puta tijekom SIU 1 Formativno vrednovanje Promatranje učenika tijekom godine radi cilja utvrđivanja usvojenih ishoda (sudjelovanje na vježbama, diskusije, radni listići, domaća zadaća, aktivnost na satu, sudjelovanje u debatama) Sumativno vrednovanje Provjera usvojenosti ishoda	osr B.4.3. osr B.5.2. osr B.5.3. MPT Poduzetništvo pod A.4.1. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1.1. uku A.4/5.3.3. uku C.4/5.1.1. uku B.4/5.4.4. uku C.4/5.3.3. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.1. ikt C.4.4. ikt D.4.3. ikt D.5.2. ikt D.5.3. MPT Zdravlje zdr B.5.1.A. zdr B.4.1.A. zdr B.4.1.B.
----------------------------	---	---	--	--	---	--	--

12.-17. 18.-19.	davanja/primanja povratne informacije 1. Razlikovati direktnu i proaktivnu povratnu informaciju 2. Objasniti modele davanja povratne informacije 3. Primijeniti SBI model i sendvič model pri davanju povratne informacije Zastupati mišljenje i argumentirati tijekom debate i pregovora u timskom radu 1.Primjenjivati vještine argumentiranja i pregovaranja u profesionalnoj komunikaciji Kreirati i izvesti prezentaciju na zadanu temu 1.Primijeniti verbalne i neverbalne vještine tijekom prezentiranja te jasno i profesionalno predstaviti ponudu jela, pića i usluga gostu 2.Preporučiti jelo ili piće u skladu s potrebama i željama gosta 3. Razlikovati formalno od neformalnog prezentiranja	radni listići, diskusija, radionica 5 Prezentacija, frontalni rad, radni listići, diskusija, radionica, mnemotehnike 2		komunikacijskih stilova -aktivno slušanje Komunikacijski stilovi i rješavanje sukoba - važnost aktivnog slušanja u radu s gostima -upravljanje prigovorima i rješavanje konfliktnih situacija u ugostiteljstvu Timski rad i vještine prezentiranja -davanje i primanje povratne informacije Timski rad i vještine prezentiranja -uloga timskog rada u ugostiteljstvu -važnost argumentacije i pregovaranja Timski rad i vještine prezentiranja	Sumativno vrednovanje Provjera usvojenosti ishoda	
-------------------------------	--	--	--	---	--	--

20.-24. 25.-34.	Napisati službeni dopis i životopis 1. Objasniti oblike poslovne komunikacije (usmena, pisana, elektronička, formalna, neformalna). 4. Pravilno strukturirati poslovni e-mail (odabrati odgovarajući pozdrav i završetak; koristiti profesionalan i pristojan ton; jasno formulirati poslovni zahtjev; primijeniti pravopisna i gramatička pravila u poslovnom dopisivanju) Zaključivanje ocjena Sumativno vrednovanje (već ubrojano u sate)	Prezentacija, igra uloga, debata 5 Prezentacija, mentorstvo 8 Frontalni rad, mentorstvo, radni listići			- osnovne vještine prezentiranja Poslovna komunikacija -pisana komunikacija - najčešći oblici poslovnog dopisivanja - govorne tehnike u poslovnoj komunikaciji	Sumativno vrednovanje Prezentacija učenika Sumativno vrednovanje Napisani e-mail i životopis	
-------------------------------	--	---	--	--	--	--	--

35.		1 4					
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci iz tablice SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala s kojim će proširiti znanje o komunikacijskim vještima u struci, samostalno istraživanje, rješavanje zadataka, domaće zadaće, učenje itd.						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	1. Predvidjeti duže vremensko razdoblje za usvajanje određenih nastavnih sadržaja. 2. Dati prednost češćim usmenim/pisanim oblicima poučavanja i provjeravanja znanja. 3. Započeti usmeno ispitivanje lakšim pitanjima/zadacima. 4. Provjeriti je li učenik razumio sadržaj, pojave i definicije te po potrebi dati dodatna objašnjenja i primjere, ukazati na pogrešku te usmjeriti učenika na to kako će ju ispraviti. 5. Smanjiti duljinu diktiranih ili napisanih sadržaja; reducirati nepotrebno prepisivanje, opetovano naglasiti važne dijelove koje je potrebno zapisati. 6. Ispravljati učenikove pogreške u radu: precizno objasniti što je neispravno, pokazati što i kako treba raditi. 7. Obavezno pohvaliti učenika za dobro obavljene zadatke, trud i ustrajnost u radu. 8. Primjenjivati poticajne aktivnosti i postupke s ciljem jačanja interesa i motivacije učenika. 9. Koristiti tipove zadataka višestrukog izbora. 10. Izmijenjivati teže i lakše zadatke, zabavne i manje zanimljive, fokusirati se na ono što učenik može. 11. Davati jasne i konkretne upute: provjeriti je li ih učenik razumio i ako nije – ponoviti na jednostavniji način, po potrebi tražiti da učenik ponovi što se od njega traži, upute davati ugodnim i blagim glasom. 12. Usmjeravati učenikovu pažnju verbalno (postaviti jednostavna pitanja/pitanja za razmišljanje) i neverbalno (kontakt očima, pokazati što treba prepisati s pametne ploče, pogledati slijedi li zadatke u ispitu i dr.) 13. Istaknuti važne/bitne dijelove gradiva. 14. Izbjegavati kritiku.
--	---

Obrazovanje i zanimanje

Siu2:	Obrazovanje i zanimanje			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	20	8	7

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Samostalno odrediti ključne informacije u tekstu. Sudjelovati u kratkim dijalozima i	2 Razgovor, rad u paru, slušanje	1 Dijalog	0	Ausbildung und Beruf	Predstavljanje, dijalog učenik-učenik; Formativno vrednovanje	Hrvatski jezik, strukovni predmeti

	igrama uloga s jednostavnim pitanjima i odgovorima. Učenik se predstavlja i predstavlja druge te navodi osnovne podatke o obrazovanju i zanimanju.						
Listopad	Popuniti kratke obrasce uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na razumijevanje teksta. Učenik imenuje zanimanja u ugostiteljstvu i jednostavno opisuje radne zadatke konobara.	2 Rad s tekstem, rad u paru	1 Jezične vježbe	0	Berufe im Hotel und Restaurant	Povezivanje zanimanja i radnih zadataka; usmeno opisivanje	Praktična nastava, ugostiteljsko posluživanje
Studeni	Učenik opisuje svoj radni dan i navodi osnovne radne aktivnosti.	2 Razgovor, opis slike	1 simulacija	1	Mein Arbeitstag	Opis radnog dana konobara; radni listić; formativno vrednovanje	Praktična nastava
Prosinac	Učenik razumije i primjenjuje jednostavne upute i pravila na radnom mjestu.	2 Slušanje	1 Igranje uloga, simulacija	0	Anweisungen am Arbeitsplatz	Simulacija „Chef-Kellner“; formativno vrednovanje	Praktična nastava, zaštita na radu
Siječanj	Učenik opisuje svoje sposobnosti, interese i profesionalne interese.	2 Individualni rad, rad u paru	0	1 Razgovor	Was kann ich? Was mache ich gern?	Izrada osobnog profila, kratko predstavljanje; samovrednovanje	
Veljača	Učenik opisuje zanimanje konobara i	2 Čitanje s razumijevanjem	1 Razgovor, rad u skupini	0	Mein Beruf – Kellner/Kellnerin	Rad na stručnom tekstu, izdvajanje ključnih informacija	Strukovni predmeti, praktična nastava

	osnovne uvjete rada.						
Ožujak	Učenik sudjeluje u jednostavnom razgovoru s kolegama i nadređenima.	2 Dijalozi	1 Igranje uloga, simulacija	1	Kommunikation im Team	Simulacija komunikacije na radnom mjestu; formativno vrednovanje	Komunikacijske vještine, praktična nastava
Travanj	Učenik opisuje stručnu praksu, radno iskustvo i obavljene radne zadatke.	2 Razgovor	1 Pisanje kratkog teksta, rad u paru	0	Praktikum und Berufserfahrung	Kratak opis stručne prakse; razgovor u paru	Praktična nastava
Svibanj	Učenik navodi svoje obrazovanje, kvalifikacije i sposobnosti te sastavlja jednostavan životopis.	2 Rad a primjerom	1 Rad u paru	1 Individualni rad	Mein Lebenslauf	Izrada životopisa na njemačkom jeziku; sumativno vrednovanje	Hrvatski jezik Informatika
Lipanj	Učenik predstavlja svoje obrazovanje i zanimanje te sudjeluje u jednostavnom razgovoru za posao.	2 Igranje uloga, simulacija	0	1 Usmeno izlaganje	Bewerbung und Vorstellungsgespräch	Simulacija razgovora za posao; sumativno vrednovanje i samovrednovanje	Strukovni predmeti
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

CILJ / SVRHA UČENJA PREDMETA:

Cilj modula je ovladavanje komunikacijskim vještinama. Učenik će u nastavnom procesu usvojiti različite komunikacijske stilove realizirajući praktične zadatke implementiranjem pravila poslovne komunikacije u rješavanju prigovora gosta. Također, usvajanjem modula učenik će moći samostalno zaprimiti pristigle rezervacije i organizirati prijam gosta. Na temelju usvojenih znanja učenik će moći samostalno izraditi zamolbu za posao i životopis, čime će moći konkurirati na tržištu rada. Ovim modulom učenik će ovladati stručnim znanjima stranog jezika, koja su potrebna za komunikaciju s gostom u multikulturalnom okruženju.

SIU 2 Obrazovanje i zanimanje, 2CSVET

		VPUP	UTR	SAU
--	--	------	-----	-----

Planirani broj sati:				
	- Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike - Samostalno primijeniti većinu intonacijska obilježja jednostavne rečenice na temelju predloška. - Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike - Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta			
SIU 3: Prijem i evidencija rezervacija u poslovnom objektu, 1CSVET				
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:				
	- Opisati postupak zaprimanja rezervacija telefonskim, usmenim ili pisanim putem u poslužnom odjelu na zadanom primjeru - Kontrolirati pristigle rezervacije u poslužnom odjelu - Pratiti evidenciju o pristiglim rezervacijama u poslužnom odjelu - Samostalno zaprimiti i evidentirati pristigle rezervacije u poslužnom odjelu - Organizirati doček i smještaj gosta na temelju rezervacije			
Povezanost modula s <u>međupredmetnim temama</u> (ako je primjenjivo):				
	Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr A.4.3. osr A.5.2. osr B.4.1. osr B.4.2. osr B.4.3. osr B.5.2. osr B.5.3. Poduzetništvo pod A.4.1. Učiti kako učiti uku A.4/5.1.1. uku A.4/5.3.3. uku C.4/5.1.1. uku B.4/5.4.4. uku C.4/5.3.3. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.1. ikt C.4.4. ikt D.4.3. ikt D.5.2. ikt D.5.3. Zdravlje zdr B.5.1.A. zdr B.4.1.A. zdr B.4.1.B.			

Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu

RAZRED	MODUL	SIU	NASTAVNE TEME	ISHODI	AKTIVNOST
1.TTD	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE U STRUCI	SIU 2 OBRAZOVANJE I ZANIMANJE	Teme/vrste tekstova povezane s učenikovom strukom Preporučene jezične strukture: - slaganje osnovnih nepravilnih imenica i pridjeva u jednini i množini - partitivni član u jednini i čestica ne	Samostalno izdvojiti tražene informacije iz kratkih i jednostavnih tekstova poznate tematike	☐ Čitanje kratkih tekstova o obrazovanju, zanimanjima i radnom mjestu konobara. ☐ Izdvajanje ključnih informacija iz oglasa za posao i kratkih tekstova. ☐ Rješavanje zadataka razumijevanja pročitanoog teksta.

			- naglašeni i nenaglašeni oblici osobnih zamjenica u akuzativu - uporaba prijedloga i prijedloga s članovima a, di, con, in, da, per, su, tra/fra - uporaba priloga di mattina, di pomeriggio, d'estate, di maggio; upitni prilozi come?, dove?, quanto?, quando? perché? - glavni brojevi do milijun - indicativo presente pravilnih, nepravilnih i povratnih glagola - upitne i usklične rečenice, zavisnosložene rečenice s veznikom che, vremenske rečenice s veznicima prima, dopo i mentre - pisanje velikog slova u formalnom obraćanju, pisanje naglaska, suglasničkih skupina i pisanje stranih riječi		☐ Pronalaženje podataka o zanimanju, radnom mjestu, vremenu i mjestu rada.
				Samostalno primijeniti većinu intonacijskih obilježja jednostavne rečenice na temelju predloška.	☐ Slušanje i ponavljanje kratkih rečenica prema zvučnom ili pisanom predlošku. ☐ Čitanje upitnih i uskličnih rečenica uz odgovarajuću intonaciju. ☐ Vježbanje pravilnog izgovora brojeva, naziva zanimanja i svakodnevnih izraza. ☐ Čitanje kratkih dijaloga u situacijama vezanim uz posao i obrazovanje.
				Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike uz manja odstupanja od zadane forme i pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	☐ Igra uloga: predstavljanje sebe, obrazovanja i zanimanja. ☐ Simulacija razgovora za posao na talijanskom jeziku. ☐ Rad u paru: postavljanje i odgovaranje na pitanja o zanimanju, radnom mjestu i radnom vremenu. ☐ Vježba kratkih dijaloga konobar–gost i konobar–suradnik.
				Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama uz manje pogreške koje ne utječu na lako razumijevanje teksta	☐ Pisanje kratkog predstavljanja sebe, svog obrazovanja i zanimanja. ☐ Izrada kratkog životopisa na talijanskom jeziku prema predlošku. ☐ Pisanje kratke zamolbe za posao prema zadanom primjeru. ☐ Sastavljanje kratkog opisa radnog mjesta i radnih zadataka konobara.
		SIU 2 PRIJEM I EVIDENCIJA I REZERVACIJA U POSLOVNOM OBJEKTU		Opisati postupak zaprimanja rezervacija tel. usmenim ili pisanim putem u poslužnom odjelu na zadanom primjeru	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja -
				Kontrolirati pristigle rezervacije u poslužnom odjelu	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja - Analizirati primjer rezervacije te označiti sve moguće pogreške i predložiti način njihova ispravljanja.

			Vrste rezervacija Evidencije rezervacija Postupak rezerviranja Prijam gosta	Pratiti evidenciju o pristiglim rezervacijama u poslužnom odjelu	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja - Izraditi primjer evidencije rezervacija te prikazati postupak unošenja nove rezervacije, izmjene i otkazivanja
				Samostalno zaprimiti i evidentirati pristigle rezervacije u poslužnom odjelu	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja - Samostalno obraditi zadani primjer rezervacije te ispuniti obrazac evidencije rezervacija.
				Organizirati doček i smještaj gosta na temelju rezervacije	Projektni zadatak s rubrikama za vrednovanje učenja i za učenje i vrednovanje naučenog određen scenarijem poučavanja - Izraditi scenarij prijma gosta od dolaska u restoran do odlaska, uz pravila

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadatka na individualnoj razini te daje detaljne upute za rješavanje zadatka s obzirom na vrstu poteškoće (povećani font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadatka, objašnjava rješavanje zadatka, vizualni materijal...). Nastavnik grupira učenike u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu ali uključuju i učenike s teškoćama dodatno im pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. Darovitim učenicima nastavnik daje dodatni radni materijal.
--	---

OSNOVNI POSLUŽNI PROCESI

Škola:	<u>Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik</u>
Školska godina:	<u>2026./2027.</u>
Smjer:	<u>Konobar</u>
Razred/Razina:	<u>2.</u>
Modul:	<u>Osnovni poslužni procesi</u>

Nastavnik/ca/ci:	Nikola Nimac
-------------------------	---------------------

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	UTR(objekt)	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici	3	12	30	24	10	Nikola Nimac	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Pripremni radovi u blagavaonici	3	12	30	24	10	Nikola Nimac	
SIU 3	Pripremni radovi u točionici	3	12	30	24	10	Nikola Nimac	

Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici

Siul:	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici				
		VPUP	UTR	UTR(objekt)	SAU
Planirani broj sati:	75	12	30	24	10

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR UTR(objekt)	SAU			

1-2	Upoznavanje učenika s Modulom osnovni poslužni procesi, ishoda učenja Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	2					
3-7	Objasniti postupak i redoslijed pripremnih radova u konobarskoj pripremnici (U konobarskoj pripremnici učenici pripremaju stolno rublje, posuđe, pribor za jelo i čaše za posluživanje jela i pića, uređuju mali stolni inventar i sve ostalo što je potrebno za posluživanje. . Učenik razlikuje dnevni odnosno redovni pripremni radovi te izvanredni koji se obavljaju kod naručenih svečanih obroka. Za jedne i za druge pripremljene radove potrebno je određeno vrijeme. Pritom je uvijek potrebno paziti na čistoću inventara i same konobarske pripremnice.	1	4		Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici	Sumativno vrednovanje Skiciraj i opiši sadržaj konobarske pripremnice restorana u kojemu si na praktičnoj nastavi. Prema opisanoj konobarskoj pripremnici zaokruži slovo ispred tvrdnji s kojima se slažeš: a) Konobarska pripremnica ispunjava sve uvjete za dobro obavljanje pripremnih radova. b) Konobarska pripremnica je praktična i funkcionalna. c) Konobarska pripremnica je čista i dezinficirana. d) Konobarska pripremnica je dobro povezana s blagovaonicom i kuhinjom. e) Kapacitet konobarske pripremnice odgovara kapacitetu blagovaonice	
8-16	Odabrati odgovarajući inventar prema planu rada (-Učenik razumije da odabir inventara ovisi o razini željene kvalitete, klijenteli koja se očekuje, lokaciji objekta, postavci ostalih dijelova namještaja, tipu usluge koja se pruža u objektu i raspoloživim sredstvima.	2	7		Inventar u poslužnom odjelu		

17-28	Pripremiti potreban inventar i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka (--učenik poznaje i prepoznaje inventar koji se upotrebljava za posluživanje jela, pića i napitaka u određenom ugostiteljskom objektu prema potrebama poslužnih prostora. -Učenik raspoznaje namjenu inventara za posluživanje, uporabu i njegovo pravilno održavanje.	2	10		Inventar u poslužnom odjelu	Formativno vrednovanje Pripremi potreban inventar i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka poliranjem. Izvedi potrebne radnje slijedeći uputu: Poliraj tanjure na sljedeći način (slike 1. do 3.), . Slika 1  Slika 1. Tanjur uroni u zagrijanu vodu u kojoj je nekoliko kapi octa  Slika 2. Obriši ga krpom za prebrisavanje 
-------	---	---	----	--	------------------------------------	---

					Slika 3. Nakon dezinfekcije, pribor se ponovno ispire čistom vodom i ostavlja da se osuši na zraku na čistoj, dezinficiranoj površini. Poliraj pribor za jelo na sljedeći način (slike 4. i 5.).  Slika 4. poliranje pribora  Slika 5. Složi ga u ladice gdje pripada	
29-39	Razvrstati stolno rublje prema namjeni i vrsti (-učenik poznaje stolno rublje prema namjeni i vrsti)	1	10		2. praktični zadatak Razvrstaj stolno rublje prema namjeni i vrsti.	

	-razvrstaje stolno rublje -učenik razumije da stolno rublje pridonosi vizualnom izgledu stola, a uvijek treba odgovarati namjeni restorana, higijenskim standardima i praktičnosti.				Inventar u poslužnom odjelu	Stolno rublje koje se upotrebljava u ugostiteljstvu: -Preslake za plohe stolova – podstolnjak -Stolnjaci -Nadstolnjaci -Podlošci ili setovi -Ukrasna svila -Ubrusi za goste	
40-55	Pripremiti i očistiti mali stolni inventar i stolnu apoteku (Učenik prepoznaje mali stolni inventar i što on obuhvaća. -učenik poznaje stolnu apoteku i kad je gosti upotrebljavaju -Učenik vodi brigu o urednosti i čistoći stolne apoteke.)	3	13		Inventar u poslužnom odjelu	3. praktični zadatak Pripremi inventar za postave prema uputama. Na poslužna kolica složi podložne tanjure, tanjuriće za kruh, poslužavnik s priborom za postave, čaše za vodu i vino, ubruse za goste te mali stolni inventar	
55-66	Održavati higijenu i čistoću u konobarskoj pripremnici (-učenik razumije kako i na koji način se održava higijena i čistoća u konobarskoj pripremnici (sav inventar se pere u perilici ili ručno, čaše se peru odvojenood šalice i posuđa s jakim mirisima, redovno se mjenjaju krpe, ubrusi i ostali potrošni materijali, ledomati i pribor za led se svakodnevno čiste).	5	7		Higijena u poslužnom odjelu	Sumativno vrednovanje -pratiti učenika kako Koristeći informacijske tehnologije pronalazi način postupanja dezinfekcije radnih površina i pravilnom pranju ruku. Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici moraju se završiti barem pola sata prije otvaranja restorana. Sve treba biti na svojem mjestu. Preostaje brisanje i dezinficiranje radnih površina što radi poslužno osoblje, a osobe zadužene	



						za higijenu prostora brišu podove. Poslužno se osoblje u to vrijeme presvlači u službenu čistu radnu odjeću i priprema za posluživanje jela, pića i napitaka.	
Napomena:							
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Individualizirani postupci za učenike s teškoćama: • Dodatno vrijeme za izvođenje praktičnih zadataka • Vizualna podrška (kontrolne liste, slikovni prikazi, video upute) • Postupno povećavanje složenosti zadataka (od jednostavnih pića prema složenim koktelima) • Rad u manjim grupama ili individualno • Češće formativno vrednovanje s povratnom informacijom • Mentorska podrška tijekom UTR-a • Prilagođeni alati i pomagala za rukovanje opremom						

Pripremni radovi u blagavaonici

Siu2:	Pripremni radovi u blagavaonici				
		VPUP	UTR	UTR (objekt)	SAU
Planirani broj sati:	75	12	30	24	10

	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
	1.Objasniti postupak i redoslijed pripremnih radova u blagavaonici	1-2 Frontalni rad, prezentacija, razgovor, analiza	0	0	Blagavaonica kao poslužni prostor	FORMATIVNO VREDNOVANJE Zadatak: Opiši razlike između tri tipa blagavaonica i navedi primjere iz prakse.Vrednovanje: 0 bodova – ne	

	Podishod 1.1: Učenik razumije pojam blagavaonice i njezinu ulogu u ugostiteljskom objektu. Podishod 1.2: Učenik poznaje vrste blagavaonica prema tipu usluge (à la carte, banket, self-service). Podishod 1.3: Učenik objašnjava redoslijed pripremnih radova u blagavaonici. Podishod 1.4: Učenik razlikuje dnevne i izvanredne pripreme radove. Podishod 1.5: Učenik provodi pripreme radove prema standardima higijene i sigurnosti. Podishod 1.6: Učenik planira vrijeme potrebno za pripreme radove.	fotografija različitih blagavaonica 3-5 Demonstracija, praktični rad u učionici/praktikumu, rad u paru 3-5 Demonstracija, praktični rad u učionici/praktikumu, rad u paru 3-5 Praktična vježba, timski rad, simulacija otvaranja blagavaonice	3 3 5	Redoslijed pripremnih radova Priprema blagavaonice za rad	razlikuje tipove; 3 boda – razlikuje djelomično; 5 bodova – razlikuje uz pomoć; 8 bodova – samostalno razlikuje; 10 bodova – samostalno i precizno objašnjava. Formativno Vrednovanje Napravi popis pripremnih radova za standardni dan rada restorana (otvaranje, priprema, zatvaranje). Vrednovanje: Ne poznaje redoslijed – 0 bodova; djelomično poznaje – 4 boda; uz pomoć nastavnika – 6 bodova; samostalno – 8 bodova; samostalno i precizno – 10 bodova. SUMATIVNO VREDNOVANJE Praktični ispit: Izvedi sve pripreme radnje za otvaranje blagavaonice prema zadanoj kontrolnoj listi: čistoća, prozračivanje, provjera inventara, osvjetljenje i temperatura. Vrednovanje: 0–5 bodova – nepotpuno i netočno; 6–9 bodova – potrebni ispravci; 10–12 bodova – uz manju pomoć; 13–15 bodova – samostalno; 16–20 bodova – samostalno, precizno i u roku.	
--	---	--	----------------------------	---	---	--

	2.Odrediti optimalnu iskorištenost prostora pri slaganju stolova u odnosu na prostor i prigodu Podishod 2.1: Učenik planira raspored stolova za različite prigode (svadba, poslovni ručak, à la carte). Podishod 2.2: Učenik osmišljava optimalan protok gostiju i konobara	12-14 izrada nacрта, praktična primjena, rad u grupi	6			PRAKTIČNI ZADATAK (sumativno) Nacrtaj tlocrt blagavaonice za 50 gostiju za banket svadbu s glavnim stolom. Vrednovanje: 0–8 bodova – ne poštuje standarde; 9–12 bodova – djelomično točno; 13–15 bodova – uz manje greške; 16–18 bodova – samostalno i funkcionalno; 19–20 bodova – kreativno, precizno i profesionalno.	
	Podishod 2.3: Učenik primjenjuje znanje o rasporedima stolova u realnom objektu. Podishod 2.6: Učenik procjenjuje prednosti i nedostatke različitih rasporeda.	0 Učenje kroz rad (UTR) kod licenciranog poslodavca, samostalna analiza i učenje (SAU)	8	2	Primjena u praksi	PRAKTIČNA VJEŽBA U OBJEKTU (formativno) Analiziraj raspored stolova u restoranu u kojem si na praksi i predloži eventualna poboljšanja. Vrednovanje: Ne prepoznaje probleme – 0 bodova; djelomično prepoznaje – 5 bodova; uz pomoć mentora analizira – 8 bodova; samostalno analizira – 12 bodova; samostalno i argumentirano predlaže rješenja – 15 bodova.	

	3.Napraviti pripremne radove na konobarskom radnom stolu Podishod 3.1: Učenik poznaje sastav i namjenu konobarskog radnog stola (guéridon). Podishod 3.2: Učenik razumije važnost organizacije radnog stola za učinkovitost posluživanja. Podishod 3.3: Učenik priprema konobarski radni stol s potrebnim inventarom. Podishod 3.4: Učenik organizira inventar na radnom stolu prema logici posluživanja.	15-17 Demonstracija, praktični prikaz, samostalno vježbanje 18-20 Praktična vježba u praktikumu, individualni rad, vremensko ograničenje	3 4		Konobarski radni stol	FORMATIVNO VREDNOVANJEZadatak: Objasni funkciju konobarskog radnog stola i navedi što sve mora biti na njemu prije početka posluživanja.Vrednovanje: Ne poznaje funkciju – 0 bodova; djelomično poznaje – 3 boda; uz pomoć nastavnika navodi – 5 bodova; samostalno navodi – 8 bodova; samostalno, potpuno i precizno – 10 bodova. PRAKTIČNI ZADATAK (sumativno)Pripremi konobarski radni stol za posluživanje slijednog menija od tri slijeda za četiri osobe (posuđe, pribor, ubrusi, začini i pomoćni inventar).Vrednovanje: 0–6 bodova – nepotpuno i neuređeno; 7–10 bodova – nedostaju elementi; 11–14 bodova – uz manje greške; 15–17 bodova – samostalno i funkcionalno; 18–20 bodova – profesionalno, precizno i estetski. PRAĆENJE U OBJEKTU (formativno)Mentor prati održavanje i dopunjavanje radnog stola tijekom cijele smjene.Vrednovanje: Ne održava red – 0 bodova; povremeno održava	

	Podishod 3.5: Učenik održava čistoću i red na radnom stolu tijekom smjene.Podishod 3.6: Učenik dopunjava inventar na radnom stolu prema potrebi.	0 UTR kod poslodavca, samostalno praćenje i dopunjavanje	6	2	Održavanje radnog stola	– 4 boda; uz podsjetnik održava – 7 bodova; samostalno održava – 10 bodova; proaktivno i kontinuirano održava – 12 bodova.	
	4.Postaviti stolno rublje na planiranoj stolnoj postavi Podishod 4.1: Učenik razlikuje vrste stolnog rublja (stolnjak, nadstolnjak, podložak/set, ukrasna svila).Podishod 4.2: Učenik poznaje tehnike postavljanja stolnjaka (klasična, „molton” tehnika Podishod 4.3: Učenik postavlja stolnjak na stol prema pravilima struke.Podishod 4.4: Učenik postavlja nadstolnjak ili setove pravilno i estetski.	21-23 Predavanje s demonstracijom, praktični prikaz različitih tehnika 24-28 Praktična vježba, ponavljanje tehnike, rad u parovima,	2	8	Stolno rublje i tehnika postavljanja Postavljanje stolnjaka i nadstolnjaka	FORMATIVNO VREDNOVANJEZadatak: Navedi vrste stolnog rublja i opiši kada se koja vrsta koristi.Vrednovanje: Ne razlikuje vrste – 0 bodova; djelomično razlikuje – 3 boda; uz pomoć razlikuje – 5 bodova; samostalno razlikuje – 8 bodova; samostalno i s primjerima objašnjava – 10 bodova. PRAKTIČNI ZADATAK (sumativno)Postavi stolnjak na pravokutni stol za šest osoba i nadstolnjak pod kutom od 45°. Izvedi zadatak u roku od pet minuta.Vrednovanje: 0–5 bodova – nepravilno postavljeno; 6–10 bodova – postavljeno s greškama; 11–14 bodova – pravilno uz manju pomoć; 15–17 bodova – samostalno	

	Podishod 4.5: Učenik prilagođava izbor stolnog rublja tipu događaja i standardu usluge.Podishod 4.6: Učenik pazi na usklađenost boja i tekstura stolnog rublja s ambijentom.	međusobna evaluacija 0 UTR u objektu, samostalno donošenje odluka uz mentorstvo	6		Izbor i oprijem stolnog rublja	i pravilno; 18–20 bodova – brzo, precizno i profesionalno. ZADATAK U OBJEKTU (formativno)Odaberi i postavi stolno rublje za prigodu koja je zakazana u restoranu (npr. poslovni ručak ili obiteljska proslava).Vrednovanje: Nema kriterija za odabir – 0 bodova; djelomično odgovara prigodi – 5 bodova; uz savjet odabire – 8 bodova; samostalno i primjereno – 12 bodova; kreativno, usklađeno i profesionalno – 15 bodova.	
	5.Postaviti postavu na stol prema zadanom meniju Podishod 5.1: Učenik poznaje osnovne tipove postava (pokrivanje) prema meniju Podishod 5.2: Učenik postavlja osnovnu postavu (à la carte) s priborom, posuđem i čašama.Podishod 5.3: Učenik postavlja svečanu postavu prema slijednom meniju od tri slijeda.Podishod 5.4: Učenik poštuje razmake i simetriju prilikom postavljanja. Podishod 5.6: Učenik prilagođava postavu	29-38 Teorijska obrada, prikaz fotografija, analiza primjera Praktične vježbe postavljanja različitih postava, individualni i grupni rad, vremensko ograničenje	10			PRAKTIČNI ZADATAK (sumativno)Postavi svečanu postavu za četiri osobe prema sljedećem meniju: predjelo (juha), glavno jelo (riba), desert, vino i voda. Uključi sve potrebne elemente: tanjure, pribor, čaše, ubrus i mali stolni inventar.Vrednovanje: 0–8 bodova – nepotpuno i nepravilno; 9–14 bodova – postavljeno s greškama; 15–18 bodova – pravilno uz manje propuste; 19–22 boda – samostalno i točno; 23–25 bodova – profesionalno, estetski i u roku. PRAKTIČNA VJEŽBA U OBJEKTU (sumativno)Pripremi postavu za stvarne goste prema meniju koji je u ponudi. Mentor ocjenjuje točnost, estetiku i brzinu.Vrednovanje: 0–6 bodova –	

	specifičnostima menija i prigode. Podishod 5.7: Učenik ispravlja greške na postavi prije dolaska gostiju	0 UTR u objektu, priprema za stvarne goste, mentorska supervizija	10	4	Primjena postave u praksi	brojne greške; 7–12 bodova – manje greške; 13–16 bodova – uz manje korekcije; 17–20 bodova – samostalno i profesionalno; 21–25 bodova – besprijekorno i u roku.	
	6.Održavati higijenu i čistoću u blagavaonici Podishod 6.1: Učenik poznaje HACCP standarde za održavanje čistoće u blagavaonici.Podishod 6.2: Učenik razumije važnost higijene za zdravlje gostiju i ugled objekta. Podishod 6.3: Učenik čisti i dezinficira stolove, stolice i druge površine u blagavaonici.Podishod 6.4: Učenik primjenjuje pravila za odlaganje otpada i reciklažu.Podishod 6.5: Učenik održava čistoću tijekom cijele smjene (brisanje mrvica, čišćenje prolivenog). Podishod 6.6: Učenik proaktivno održava čistoću tijekom smjene u realnom okruženju.Podishod 6.7: Učenik	39-41 Predavanje, analiza propisa, diskusija o primjerima dobre i loše prakse 42-46 Praktične vježbe čišćenja, demonstracija pravilne uporabe sredstava, timski rad 0	0 6		Higijena u blagavaonici Čišćenje i održavanje blagavaonice	FORMATIVNO VREDNOVANJEZadatak: Opiši postupke dezinfekcije radnih površina, stolova i inventara prema HACCP standardima. Vrednovanje: Ne poznaje standarde – 0 bodova; djelomično poznaje – 3 boda; uz pomoć opisuje – 6 bodova; samostalno opisuje – 8 bodova; detaljno i primjenjivo – 10 bodova. PRAKTIČNI ZADATAK (sumativno)Izvedi kompletan postupak čišćenja blagavaonice nakon zatvaranja: čišćenje stolova, stolica i podova, odvoz otpada te dezinfekcija. Vrednovanje: 0–6 bodova – nepotpuno i nehigijenski; 7–11 bodova – potrebni ispravci; 12–15 bodova – uz manje propuste; 16–18 bodova – samostalno i higijenski; 19–20 bodova – besprijekorno i učinkovito. PRAĆENJE U OBJEKTU (formativno)Mentor prati održavanje higijene tijekom cijele smjene i ocjenjuje proaktivnost učenika. Vrednovanje: Zanemaruje higijenu – 0 bodova; povremeno održava – 4 boda; uz podsjetnik održava – 7 bodova; samostalno i	

	prepoznaje potencijalne higijenske rizike i reagira.	UTR kod poslodavca, kontinuirano praćenje od strane mentora	10	2	Higijena u praksi	redovito – 10 bodova; proaktivno i besprijeckorno – 12 bodova	
Napomena:	Povezanost s drugim modulima: • SIU 1: Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici (inventar, higijena) • SIU 3: Pripremni radovi u točionici pića (organizacija radnog prostora) • Modul: Osnove ugostiteljstva (komunikacija, HACCP) Okruženja za učenje: • Školska specijalizirana učionica (praktikum) • Licencirani ugostiteljski objekti (restorani, hoteli) • Regionalni centar kompetentnosti (RCK)						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Individualizirani postupci za učenike s teškoćama: • Dodatno vrijeme za izvođenje praktičnih zadataka • Vizualna podrška (kontrolne liste, slikovni prikazi, video upute) • Postupno povećavanje složenosti zadataka (od jednostavnih pića prema složenim koktelima) • Rad u manjim grupama ili individualno • Češće formativno vrednovanje s povratnom informacijom • Mentorska podrška tijekom UTR-a • Prilagođeni alati i pomagala za rukovanje opremom						

--	--

Pripremni radovi u točionici pića

Siu3:	Pripremni radovi u točionici pića				
		VPUP	UTR	UTR (objekt)	SAU
Planirani broj sati:	75	12	30	24	10

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
	1.Objasniti postupak i redoslijed pripremnih radova u točionici pića Podishod 1.1: Učenik razumije pojam točionice pića i njezinu ulogu u ugostiteljskom objektu. Podishod 1.2: Učenik poznaje vrste točionica prema tipu objekta (hotel bar, restoranski bar, caffe bar, koktl bar).	1-2 Frontalni rad, prezentacija, razgovor, analiza fotografija različitih tipova točionica	0	0	Točionica pića kao poslužni prostor	FORMATIVNO VREDNOVANJE Zadatak: Opiši razlike između četiri tipa točionica i navedi primjere iz prakse. Vrednovanje: 0 bodova – ne razlikuje tipove; 3 boda – razlikuje djelomično; 5 bodova – razlikuje uz pomoć; 8 bodova – samostalno razlikuje; 10 bodova – samostalno i precizno objašnjava s primjerima.	

	Podishod 1.3: Učenik objašnjava redoslijed pripremnih radova u točionici pića (čišćenje, provjetravanje, postavljanje, punjenje). Podishod 1.4: Učenik razlikuje dnevne pripreme radove i pripreme za posebne događaje. Podishod 1.5: Učenik provodi pripreme radove prema standardima higijene i sigurnosti rada s alkoholnim i bezalkoholnim pićima. Podishod 1.6: Učenik planira vrijeme potrebno za pripreme radove ovisno o veličini i tipu objekta	3-5 Demonstracija, praktični rad u školskoj točionici/praktikumu, rad u paru 6-8 Praktična vježba, timski rad, simulacija otvaranja točionice	3 5	0 0	Redoslijed pripremnih radova u točionici	PRAKTIČNI ZADATAK (formativno) Napravi detaljan popis pripremnih radova za otvaranje točionice pića (jutarnja priprema, provjeravanje zaliha, postavljanje radnog prostora, zatvaranje). Vrednovanje: Ne poznaje redoslijed – 0 bodova; djelomično poznaje – 4 boda; uz pomoć nastavnika sastavlja popis – 6 bodova; samostalno sastavlja popis – 8 bodova; samostalno i precizno s vremenskom procjenom – 10 bodova. SUMATIVNO VREDNOVANJE Praktični ispit: Izvedi sve pripreme radnje za otvaranje točionice prema zadanoj kontrolnoj listi (čistoća šanka, provjetravanje, provjera inventara i opreme, punjenje rashladnih uređaja, priprema garnitura). Vrednovanje: 0-5 bodova – nepotpuno i netočno; 6-9 bodova – potrebni ispravci; 10-12 bodova – uz manju pomoć; 13-15 bodova – samostalno; 16-20 bodova – samostalno, precizno i u roku.	
--	--	---	-------------------	-------------------	---	---	--

	2.Pripremiti potreban inventar za pripremu i posluživanje pića i napitaka Podishod 2.1: Učenik poznaje osnovni inventar za pripremu pića (shakeri, mikseri, cediljke, žlice, dozer). Podishod 2.2: Učenik razlikuje vrste čaša za posluživanje različitih vrsta pića (viski čaša, longdrink, martini, šampanjac, čaše za vino). Podishod 2.3: Učenik priprema inventar za posluživanje poliranjem čaša i pribora. Podishod 2.4: Učenik organizira inventar na radnom mjestu prema logici rada (mise en place). Podishod 2.5: Učenik provjerava ispravnost i čistoću inventara prije početka posluživanja. Podishod 2.6: Učenik održava čistoću i red inventara tijekom cijele smjene u realnom objektu. Podishod 2.7:	9-11 Frontalni rad, demonstracija inventara, praktični pregled i imenovanje 12-16 Praktične vježbe poliranja, organizacija mise en place, individualni i timski rad	2 6	0 0	Inventar u ugostiteljstvu Priprema i organizacija inventara	FORMATIVNO VREDNOVANJEZadatak: Prepozna i imenuj 15 različitih vrsta čaša i inventara te objasni njihovu namjenu. Vrednovanje: Ne prepoznaje inventar – 0 bodova; prepoznaje manje od 5 – 3 boda; prepoznaje 5-10 uz pomoć – 6 bodova; samostalno prepoznaje 10-13 – 8 bodova; prepoznaje sve i objašnjava namjenu – 10 bodova. PRAKTIČNI ZADATAK (sumativno)Pripremi kompletnu postavu inventara na šanku za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića: poliraj 20 različitih čaša, organiziraj shakere, cediljke, žlice, dozer, nožice i dasku za rezanje. Vrednovanje: 0-6 bodova – nepotpuno i neuređeno; 7-10 bodova – nedostaju elementi ili nisu čisti; 11-14 bodova – uz manje greške u organizaciji; 15-17 bodova – samostalno i funkcionalno; 18-20 bodova – profesionalno, precizno i estetski. PRAĆENJE U OBJEKTU (formativno)Mentor prati održavanje čistoće inventara i	

	Učenik dopunjava inventar prema potrebi tijekom rada.	0 UTR kod poslodavca, samostalno praćenje i dopunjavanje tijekom smjene	6	2	Održavanje inventara na UTR	organiziranost radnog prostora tijekom cijele smjene. Vrednovanje: Ne održava red – 0 bodova; povremeno održava – 4 boda; uz podsjetnik održava – 7 bodova; samostalno održava – 10 bodova; proaktivno i kontinuirano održava – 12 bodova	
	3. Pripremiti potrebne količine zaliha pića i napitaka za dnevno poslovanje Podishod 3.1: Učenik poznaje osnovne kategorije pića (alkoholna, bezalkoholna, topli napitci). Podishod 3.2: Učenik razumije važnost planiranja zaliha prema očekivanom broju gostiju i tipu događaja. Podishod 3.3: Učenik čita i razumije standarde porcija za različita pića.	17-19 Frontalni rad, analiza jelovnika/kartice pića, računanje porcija	2	0	Planiranje zaliha pića	FORMATIVNO VREDNOVANJE Zadatak: Za restoran s 50 gostiju izračunaj potrebne količine vode, sokova, piva i vina za jedan dan. Vrednovanje: Ne poznaje standarde – 0 bodova; djelomično poznaje – 3 boda; uz pomoć izračunava – 6 bodova; samostalno izračunava – 8 bodova; samostalno i precizno s obrazloženjem – 10 bodova. PRAKTIČNI ZADATAK (sumativno) Pripremi sve potrebne garniture za 10 različitih koktela (citrusi, voće, povrće, začinsko bilje), rasporedi pića u rashladne uređaje prema temperaturi te	

	Podishod 3.4: Učenik priprema garniture za koktele i pića (limun, naranča, maslina, menta, led).Podishod 3.5: Učenik pravilno skladišti i raspoređuje pića u rashladnim uređajima prema temperaturi posluživanja.Podishod 3.6: Učenik provjerava datum valjanosti i kvalitetu pića i sastojaka Podishod 3.7: Učenik prati potrošnju zaliha tijekom smjene i pravovremeno dopunjava.Podishod 3.8: Učenik komunicira s kuhinjom i skladištem za pravovremenu nabavu	20-24	8	0	Priprema zaliha i garnitura	provjeri valjanost zaliha. Vrednovanje: 0-7 bodova – nepotpuno i nepravilno; 8-12 bodova – nedostaju elementi; 13-16 bodova – uz manje greške; 17-20 bodova – samostalno i funkcionalno; 21-25 bodova – profesionalno, precizno i higijenski. PRAKTIČNA VJEŽBA U OBJEKTU (formativno)Prati stanje zaliha tijekom smjene, vodi evidenciju potrošnje i napravi narudžbu za sljedeći dan. Vrednovanje: Ne prati zalihe – 0 bodova; djelomično prati – 5 bodova; uz pomoć mentora prati i naručuje – 8 bodova; samostalno prati i naručuje – 12 bodova; proaktivno upravlja zalihama i optimizira – 15 bodova	
		0	6	2	Upravljanje zalihama u praksi		
	4. Koristiti opremu, uređaje i aparate za pripremu pića i napitaka u točionici pića Podishod 4.1: Učenik poznaje osnovnu opremu točionice (aparat za kavu, blender, sokovnik, ledomat,	25-27	0	0	Oprema i uređaji u točionici	FORMATIVNO VREDNOVANJEZadatak: Opiši postupak uključivanja, rada i čišćenja aparata za kavu te navedi sigurnosne mjere. Vrednovanje: Ne poznaje postupak – 0 bodova; djelomično poznaje – 3 boda; uz pomoć opisuje – 6 bodova; samostalno opisuje – 8 bodova; detaljno i s mjerama sigurnosti – 10 bodova.	

	frižideri).Podishod 4.2: Učenik razumije načela sigurnog rukovanja električnim uređajima.Podishod 4.3: Učenik čita upute proizvođača za korištenje opreme Podishod 4.4: Učenik rukuje aparatom za kavu (espresso, cappuccino, latte).Podishod 4.5: Učenik koristi blender za pripremu smoothie-a i frapea.Podishod 4.6: Učenik koristi shaker za pripremu koktela.Podishod 4.7: Učenik koristi ledomat i pravilno dozira led. Podishod 4.8: Učenik samostalno rukuje opremom u realnom radnom okruženju.Podishod 4.9: Učenik prepoznaje kvarove i reagira prema protokolu.Podishod 4.10: Učenik redovito čisti i održava opremu.	28-34 Praktične vježbe na svakom uređaju, individualni rad, ponavljanje tehnike, vremensko ograničenje UTR kod poslodavca, samostalan rad pod nadzorom mentora	10		Rukovanje opremom	PRAKTIČNI ZADATAK (sumativno)Pripremi sljedeća pića koristeći odgovarajuću opremu: 1 espresso, 1 cappuccino, 1 smoothie od jagoda, 1 shake koktel (npr. Daiquiri), 1 longdrink s ledom.Vrednovanje: 0-8 bodova – ne zna rukovati opremom; 9-14 bodova – rukuje s greškama; 15-19 bodova – uz manju pomoć; 20-24 boda – samostalno i sigurno; 25-30 bodova – profesionalno, brzo i precizno. PRAĆENJE U OBJEKTU (sumativno)Mentor prati rukovanje opremom tijekom cijele smjene: priprema pića, sigurnost rada, održavanje i čišćenje opreme.Vrednovanje: 0-8 bodova – nesigurno rukuje; 9-14 bodova – rukuje s greškama; 15-19 bodova – uz povremenu pomoć; 20-24 boda – samostalno i sigurno; 25-30 bodova – profesionalno i efikasno	
			8	2	Primjena u praksi		

	5.Održavati higijenu i čistoću u točionici pića Podishod 5.1: Učenik poznaje HACCP standarde za održavanje čistoće u točionici pića. Podishod 5.2: Učenik razumije važnost higijene pri radu s pićima i hranom (garniture). Podishod 5.3: Učenik poznaje sredstva i metode za čišćenje i dezinfekciju Podishod 5.4: Učenik čisti i dezinficira šank, radne površine i podove. Podishod 5.5: Učenik čisti opremu (aparati za kavu, blender, ledomat) prema uputama proizvođača. Podishod 5.6: Učenik primjenjuje pravila za odlaganje otpada i reciklažu stakla. Podishod 5.7: Učenik održava osobnu higijenu (pranje ruku, čista odjeća). Podishod 5.8: Učenik proaktivno održava čistoću tijekom smjene u realnom	35-37 Predavanje, analiza HACCP propisa, diskusija o primjerima dobre i loše prakse 38-46 Praktične vježbe čišćenja svih dijelova točionice, demonstracija pravilne uporabe sredstava, timski rad	6		Higijena u točionici pića Čišćenje i održavanje radionice	FORMATIVNO VREDNOVANJE Zadatak: Opiši postupke dezinfekcije šanka, radnih površina, opreme i inventara prema HACCP standardima. Vrednovanje: Ne poznaje standarde – 0 bodova; djelomično poznaje – 3 boda; uz pomoć opisuje – 6 bodova; samostalno opisuje – 8 bodova; detaljno i primjenjivo s primjerima – 10 bodova. PRAKTIČNI ZADATAK (sumativno) Izvedi kompletan postupak čišćenja točionice nakon zatvaranja: čišćenje šanka i radnih površina, čišćenje aparata za kavu i blendera, pranje i poliranje čaša, dezinfekcija, odvoz otpada i reciklaža. Vrednovanje: 0-7 bodova – nepotpuno i nehigijenski; 8-13 bodova – potrebni ispravci; 14-18 bodova – uz manje propuste; 19-23 boda – samostalno i higijenski; 24-30 bodova – besprijekorno, efikasno i profesionalno. PRAĆENJE U OBJEKTU (formativno) Mentor prati održavanje higijene tijekom cijele smjene: čišćenje tijekom rada, osobna higijena, reakcija na prosipanja, održavanje garniture. Vrednovanje: Zanimljivo održava – 0 bodova; povremeno održava – 5 bodova; uz podsjetnik	

	okruženju. Podishod 5.9: Učenik prepoznaje potencijalne higijenske rizike i odmah reagira. Podishod 5.10: Učenik vodi brigu o higijeni garnitura i sastojaka.	0 UTR kod poslodavca, kontinuirano praćenje od strane mentora	6	2	Higijena u praksi	održava – 8 bodova; samostalno i redovito – 12 bodova; proaktivno i besprijeckorno – 15 bodova.	
Napomena:	NAPOMENE Povezanost s drugim modulima: • SIU 1: Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici (inventar, higijena, organizacija) • SIU 2: Pripremni radovi u blagavaonici (mise en place, organizacija radnog prostora) • Modul: Osnove ugostiteljstva (komunikacija, HACCP, sigurnost) • Modul: Poznavanje pića (vrste pića, recepture, posluživanje) Okruženja za učenje: • Školska specijalizirana učionica - točionica/bar praktikum • Licencirani ugostiteljski objekti (hoteli, restorani, caffè barovi, koktl barovi) • Regionalni centar kompetentnosti (RCK) Napomena o sigurnosti: • Svi praktični radovi s alkoholnim pićima izvode se isključivo u edukativne svrhe • Učenici moraju biti upoznati s propisima o rukovanju alkoholom • Naglasak na odgovornom posluživanju i prepoznavanju maloljetnih osoba						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Individualizirani postupci za učenike s teškoćama: • Dodatno vrijeme za izvođenje praktičnih zadataka • Vizualna podrška (kontrolne liste, slikovni prikazi, video upute) • Postupno povećavanje složenosti zadataka (od jednostavnih pića prema složenim koktelima) • Rad u manjim grupama ili individualno • Češće formativno vrednovanje s povratnom informacijom • Mentorska podrška tijekom UTR-a • Prilagođeni alati i pomagala za rukovanje opremom
--	---

DNEVNI OBROCI U UGOSTITELJSTVU

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Konobar
Razred/Razina:	2.E
Modul:	DNEVNI OBROCI U UGOSTITELJSTVU
Nastavnik/ca/ci:	Nikola Nimac

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
Modul	DNEVNI OBROCI U UGOSTITELJSTVU	4	17,5	35	12,5	Tomislav Stančić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
Siu 1	Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu	2	8,75	17,5	6,25		

Siu 2	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	2	8,75	17,5	6,25		
-------	--------------------------------	---	------	------	------	--	--

Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu

Siu1:	Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu					
		VPUP	UTR	SAU		
Planirani broj sati:	26,25	8,75	17,5	6,25		

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom i skupom ishoda učenja Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1				Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.3. osr B.4.2. osr B.5.2.
2. – 6	Objasniti pojam recepture, normativa i kalkulacije u ugostiteljstvu - Što je receptura - Uloga receptura - Što je normative - Što je kalkulacija	2	3		Recapture	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja receptura, normativa i kalkulacija. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.2.2. uku A. 4/5.3.3. uku B. 4/5.4.4. uku D.4/5.2.2. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.1. ikt D.5.2. MPT Održivi razvoj odr B.5.2. MPT Zdravlje zdr A.4.2.A
7-16	Odabrati normative namirnica kod kreiranja pića i napitaka za svaki oblik ponude u ugostiteljskom objektu - Kako se računa normativ Sastaviti normativ za pića i napitke prema obliku ponude ugostiteljskog objekta	3	7	Samostalni rad	Normativi	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom izrade normativa alkoholnih i bezalkoholnih pića. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	

17-22	- Sastavljanje normative različitih proizvoda Izračunati kalkulaciju za pića i napitke prema zadanom normativu - Izračun kalkulacija određenih proizvoda	2	4,5	Samostalni rad	Kalkulacije	vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom izračuna kalkulacija pića i napitaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
23-26	Sumativno vrednovanje	1	3			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	

Dnevni obroci u ugostiteljstvu

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU		NASTAVNIK	
SIU2	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	2	8,75	17,50	6,25		Nikola Nimac	
Sati						Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/ vrednovanje:	
1.	Upoznavanje učenika s Modulom i skupom ishoda učenja Dnevni obroci u ugostiteljstvu Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.		1					
2-3	Razlikovati dnevne obroke - Podjela dnevnih obroka - Obroci prema načinu posluživanja - Dnevni obroci		1	1		Dnevni obroci	Formativno vrednovanje promatranje učenika da li razlikuje dnevne obroke i obroke prema načinu posluživanja. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
4-5	Razlikovati vrste roba, namirnica i drugih materijala potrebnih za rad - Kvaliteta namirnica i materijala		1	1		Dnevni obroci	Formativno vrednovanje promatranje učenika da li raspoznaje različite vrste robe i namirnica. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
6-12	Samostalno izraditi kalkulaciju dnevnog obroka - Izrada kalkulacija dnevnog obroka		2	5		Normativi za dnevne obroke Normativi za dnevne obroke	Formativno vrednovanje promatranje učenika prilikom samostalne izrade kalkulacija.	

13-16	- Nabavne cijene		1	3		Normativi za dnevne obroke	Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
17-19	Izraditi ponudu za dnevni obrok - Izrada ponuda za dnevne obroke		1	2			Formativno vrednovanje promatranje učenika prilikom primjene normativa za izradu kalkulacija dnevnih obroka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
20-23	Primijeniti normative prilikom izrade dnevnih obroka - Formiranje prodajne cijene proizvoda		1	3				
24-26,5	Pripremiti dnevne obroke prema recepturi		1	2,5			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomene	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU 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.							

OSNOVE POSLUŽIVANJA ALKOHOLNIH I BEZALKOHOLNIH PIĆA

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Konobar
Razred/Razina:	2.E
Modul:	OSNOVE POSLUŽIVANJA ALKOHOLNIH I BEZALKOHOLNIH PIĆA
Nastavnik/ca/ci:	Tomislav Stančić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
modul	Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	9	35	80	36	Tomislav Stančić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU1	Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	4	15	35	16	Tomislav Stančić	
SIU 2	Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel),	5	20	45	20	Tomislav Stančić	

Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića

Siul:	Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića
-------	---

		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	50	15	35	16

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom i skupom ishoda učenja Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1				Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.5.3. osr A.5.4. osr B.5.2. osr C.5.3. MPT Zdravlje zdr B.4.1.A. zdr C.4.2.A. MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.4.4. uku B.4/5.4.4. MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.5.2.
2. – 6	Razlikovati svojstva i namjenu alkoholnih i bezalkoholnih pića - Razlika između alkoholnih i bezalkoholnih pića - Destilacija i fermentacija	2	3		Alkoholna i bezalkoholna pića	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja svojstava i namjene alkoholnih i bezalkoholnih pića. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
7-16	Razvrstati alkoholna i bezalkoholna pića prema skupinama - Fermentirana pića - Destilirana pića - Likeri - Pjenušava i aromatizirana vina - Bezalkoholna pića	3	7	Samostalni rad	Karakteristike alkoholnih i bezalkoholnih pića Skupine alkoholnih i bezalkoholnih pića	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja različitih alkoholnih i bezalkoholnih pića. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
17-22	Sumativno vrednovanje	2	4			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	

23-31	Odabrati odgovarajući inventar za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića - Koji je inventar potreban za posluživanje alkoholnih pića	2	7	Samostalni rad	Inventar za posluživanje	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom rukovanja i odabira odgovarajućeg inventara za posluživanje barskih mješavina. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
32-34	Provjeriti temperaturu prije posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	1	2				
34-43	Primijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića - Posluživanje aperitivai i digestiva - Posluživanje jakih alkoholnih pića - Posluživanje likera i voćnih rakija	2	8		Posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pripreme različitih barskih mješavina i primjene odgovarajuće tehnike rada. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
44-50	Sumativno vrednovanje		4				

		2				Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
	NAZIV	Planiran broj sati	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	

Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel)

	NAZIV	Planiran broj sati	VPUP	UTR	SAU		NASTAVNIK	
SIU2	Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel)	65	20	45	20		Tomislav Stančić	
Sati						Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/ vrednovanje:	
1.	Upoznavanje učenika s Modulom i skupom ishoda učenja Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1						
2-4	Razlikovati vrste i tipove barova - Vrste barova	1	2			Vrste i tipovi barova	Formativno vrednovanje promatranje učenika da li razlikuje pojedine vrste barova Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	

5-12	Klasificirati vrste barskih mješavina - Kako su podijeljene barske mješavine	2	6		Vrste barskih mješavina	vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika da li raspoznaje podjele različitih barskih mješavina. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena
13-18	Odabrati inventar za pripremu barske mješavine - Osnovna barska oprema	2	4		Inventar za pripremu barskih mješavina	Formativno vrednovanje promatranje učenika da li i kako rukuje opremom za pripremu barskih mješavina. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena
19-24		2	4			
25-38	Sumativno vrednovanje	4	10		Tehnike pripremanja barskih mješavina	Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja. Formativno vrednovanje promatranje učenika kako kako i koje tehnike primjenjuje za pripremu barskih mješavina. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka
39-50	Primijeniti tehnike pripreme barskih mješavina - Tehnike pripremanja barskih mješavina - Mjerne jedinice za praćenje receptura	4	8			

51-59	Izraditi barsku mješavinu prema recepturi - Izrada barskih mješavina	2	7			Posluživanje barskih mješavina	vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika prilikom izrade barskih mješavina. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika prilikom izrade i dekoriranja barskih mješavina. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
60-65	Dekorirati i prezentirati barsku mješavinu - Izrada dekoracija za ukrašavanje barskih mješavina Sumativno vrednovanje	2	4					

Napomene	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU 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.
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	

VJEŠTINE BARISTA

Škola:	<u>Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik</u>
Školska godina:	<u>2026./2027.</u>
Smjer:	<u>Konobar</u>
Razred/Razina:	<u>2.E</u>
Modul:	<u>Vještine barista</u>
Nastavnik/ca/ci:	<u>Tomislav Stančić</u>

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka	5	17,5	40	31,5	Tomislav Stančić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM)

							E) UTR POSLODAVCA	KOD
--	--	--	--	--	--	--	----------------------	-----

Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka

Siul:	Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	57,5	17,5	40	31,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom i skupom ishoda učenja Vještine barista. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.4.2. osr A.4.4. osr B.5.2. MPT Zdravlje zdr A.4.3. zdr B.5.2. A.
2. –6	Razlikovati vrste kava i napitaka -povijest kave - glavne vrste kava -osnove prženja kave -pakiranje i prženje kave	2	3		Kava Topli i hladni napitci	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.3.3. uku B.4/5.2.2. uku B.4/5.4.4. MPT Održivi razvoj odr B.4.1.
7-13	Razlikovati inventar za pripremu i posluživanje kave i napitaka - Aparat za kavu - Mlinac za kavu - Osnovna barista oprema	2	5	Samostalni rad	Inventar za pripremu i posluživanje kave, toplih i	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja vrsta kava. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	

14-18	Provjeriti ispravnost uređaja i opreme za pripremu kave i napitaka - Provjeriti ispravnost caffè aparata - Provjeriti i pravilno rukovanje mlinca	2	3		hladnih napitaka	vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja i pregledavanja ispravnosti cijelokupne opreme za bariste. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
19-27	Primijeniti tehnike pripreme kave i napitaka - priprema napitaka na bazi espresssa - priprema filter kave - priprema čaja	2	7	Samostalni rad	Tehnike pripreme kave, toplih i hladnih napitaka	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pripreme različitih napitaka na bazi kave. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pripreme različitih napitaka na bazi kave. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
28-30							
31-37	Sumativno vrednovanje						
38-47	Samostalno rukovati opremom i aparatima za pripremu kave i napitaka	1	2				
		2	5				
48-54,5	Napraviti odgovarajuću kremu (pjenu) za napitak -pravilno emulziranje mlijeka					Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	

55,5-57	-razlika između svježeg i trajnog mlijeka	2	8		Posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom pravilnog emulziranja mlijeka i mliječne kreme. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
	Samostalno poslužiti kavu i napitke -pravilno posluživanja kave i toplih napitaka	2.5	5			Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom samostalne pripreme i serviranja toplih napitaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave samo procjena i vršnjačka procjena	
	Sumativno vrednovanje	1	2			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	

Napomene	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU 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.						

IZBORNI MODUL

STRANI JEZIK U STRUCI

Škola:	<u>Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik</u>
Školska godina:	<u>2026./2027.</u>
Smjer:	Konobar
Razred/Razina:	2.razred
Modul:	Strani jezik u struci
Nastavnik/ca/ci:	Antonia Slamić, prof.

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Aktivnosti u svakodnevnicima / Obrazovanje i zanimanje	2	5	35	10	Antonia Slamić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM)

							E) UTR KOD POSLODAVCA
--	--	--	--	--	--	--	-----------------------

Aktivnosti u svakodnevici/Obrazovanje i zanimanje

Siul:	Aktivnosti u svakodnevici / Obrazovanje i zanimanje			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	5	35	10

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Predstaviti sebe, svoje obrazovanje i zanimanje; imenovati osnovna radna mjesta i prostor u ugostiteljstvu.	Vođeni razgovor, demonstracija jezičnih obrazaca, rad s udžbenikom i slikovnim predlošcima.	Rad u paru: kratki dijalozi i simulacije predstavljanja učenika/konobara.	Kratko samostalno uvježbavanje vokabulara i fraza.	Se présenter; l'école et la formation; les métiers de l'hôtellerie-restauration.	Aktivnosti: predstavljanje sebe i zanimanja, povezivanje zanimanja i radnih zadataka. Formativno: usmeno praćenje, korekcija izgovora, samoprocjena. Sumativno: kratko usmeno predstavljanje.	Strukovni moduli vezani uz posluživanje; Hrvatski jezik – predstavljanje i profesionalna komunikacija.
Listopad	Opisati obrazovni put i osposobljavanje za zanimanje konobara; govoriti o školskim predmetima i stručnim sadržajima.	Rad na tekstu, vođena pitanja, jezične vježbe, rad u paru.	Izrada jednostavnog prikaza školovanja i stručnih kompetencija; usporedba obrazovanja u Hrvatskoj i Francuskoj.	Kratko istraživanje francuskog strukovnog obrazovanja.	La formation professionnelle; les matières scolaires; les compétences professionnelles.	Aktivnosti: čitanje kratkog teksta, dopunjavanje profila učenika, razgovor o školi. Formativno: izlazna kartica i povratna informacija. Sumativno: kratki pisani opis obrazovanja.	Interkulturalna komunikacija; međupredmetno s nastavnicima strukovnih predmeta.
Studeni	Opisati radno mjesto, radne zadatke i osobine dobrog konobara;	Obrada stručnog vokabulara, slušanje/čitanje,	Kartice radnih situacija; simulacija raspodjele zadataka u restoranu.	Izrada osobnog rječnika zanimanja i radnih zadataka.	Le métier de serveur/serveuse; tâches, qualités et responsabilités.	Aktivnosti: povezivanje radnih zadataka s izrazima, opis tipičnog radnog dana. Formativno: vršnjačka povratna	Posluživanje; komunikacijske vještine; zaštita na radu.

	primijeniti stručni vokabular.	vođena komunikacija.				informacija. Sumativno: usmeni opis zanimanja.	
Prosinac	Komunicirati u jednostavnim profesionalnim situacijama; primjereno pozdraviti, predstaviti se i ponuditi pomoć gostu.	Modeliranje dijaloga, ponavljanje, rad u paru, kratke jezične vježbe.	Role-play gost–konobar: dolazak gosta, pozdrav, predstavljanje i pomoć.	Samostalno uvježbavanje zadanog dijaloga.	Communication professionnelle: accueil du client; formules de politesse.	Aktivnosti: slaganje dijaloga i izvedba u paru. Formativno: kriterijska lista i korekcija. Sumativno: kratka situacijska provjera.	Posluživanje; bonton i profesionalno ponašanje.
Siječanj	Opisati dnevne obveze, radno vrijeme i organizaciju rada; pitati i odgovoriti o rasporedu i dužnostima.	Vođene jezične vježbe, rad s rasporedom, razgovor i rad u paru.	Rješavanje praktičnih zadataka s rasporedom smjene i podjelom poslova.	Izrada vlastitog primjera radnog rasporeda.	La journée de travail; horaires; organisation du service.	Aktivnosti: opis smjene i dogovor oko zadataka. Formativno: praćenje i samoprocjena. Sumativno: kratki pisani/usmeni zadatak.	Organizacija rada u ugostiteljstvu; matematika – vrijeme i raspored.
Veljača	Razumjeti i sastaviti jednostavan profesionalni profil; navesti znanja, vještine, iskustvo i osobine.	Analiza modela, vođeno pisanje, rad u paru i individualni rad.	Izrada jednostavnog CV/profila kandidata i simulacija kratkog razgovora za posao.	Doraditi osobni profesionalni profil prema povratnoj informaciji.	Le CV; compétences; qualités; expérience; entretien d'embauche.	Aktivnosti: profil kandidata i pitanja za razgovor za posao. Formativno: vršnjačko vrednovanje. Sumativno: profesionalni profil ili kratka simulacija intervjua.	Hrvatski jezik – životopis; strukovni predmeti – profesionalne kompetencije.
Ožujak	Primijeniti francuski jezik pri predstavljanju ponude i komunikaciji s gostom; povezati zanimanje s konkretnim radnim situacijama.	Demonstracija, rad na dijalogu, vođena vježba stručnih izraza.	Simulacije: predstavljanje jelovnika, primanje narudžbe, preporuka jela/pića.	Priprema kratkog rječnika korisnih izraza.	Au restaurant: présenter la carte; prendre la commande; recommander.	Aktivnosti: dijalozi gost–konobar i rješavanje situacijskih kartica. Formativno: vršnjačka povratna informacija. Sumativno: strukturirana simulacija.	Posluživanje; kuharstvo; francuski jezik u struci.
Travanj	Prilagoditi profesionalnu komunikaciju	Problemska nastava, analiza primjera,	Role-play prigovora, pitanja o sastojcima/alergenima	Refleksivni listić nakon simulacije.	Situations professionnelles et	Aktivnosti: analiza primjerenih/neprijemljenih reakcija i simulacija.	Interkulturalna komunikacija; kuharstvo – sastojci i alergeni; posluživanje.

	potrebama gosta i kulturnom kontekstu; riješiti jednostavan nesporazum.	vođena refleksija.	i posebnih zahtjeva gosta.		interculturelles; réclamations; besoins particuliers.	Formativno: refleksija i kriterijska lista. Sumativno: rješavanje problemske situacije.	
Svibanj	Integrirati jezična i strukovna znanja u pripremi zajedničkog projekta; surađivati u timu i preuzeti profesionalnu ulogu.	Projektno planiranje, konzultacije i vođeno ponavljanje potrebnih jezičnih obrazaca.	Timski rad s 2. razredom kuhara: jelovnik, uloge, scenarij komunikacije i uvježbavanje.	Projektni rad: istraživanje, priprema materijala i osobna zaduženja.	Projet „Une soirée française“: menu, rôles, scénario de service.	Projekt (3 sata): 1) planiranje i istraživanje; 2) jelovnik i stručni jezik; 3) komunikacijski scenarij. Formativno: praćenje suradnje, jezična/strukovna provjera i vršnjačka povratna informacija.	2. razred kuhara; kuharstvo; posluživanje; međupredmetna suradnja.
Lipanj	Samostalno primijeniti profesionalnu i interkulturalnu komunikaciju u simuliranoj ugostiteljskoj situaciji; vrednovati vlastitu izvedbu.	Završno ponavljanje, konzultacije i refleksija.	Projektna proba i izvedba Francuske večeri / simulirane restoranske situacije.	Projektni rad i samovrednovanje izvedbe.	Projet „Une soirée française“: répétition, réalisation et bilan.	Projekt (2 sata): 4) uvježbavanje simulacije; 5) izvedba i vrednovanje. Sumativno: kriterijska tablica – stručni francuski, komunikacijski stil, interkulturalna osjetljivost i suradnja. Formativno: završna refleksija.	2. razred kuhara; svi povezani strukovni ishodi; suradnja nastavnika.
Napomena:	Fond: 35 sati godišnje. Od toga 30 sati redovite nastave i 5 sati projektnog zadatka „Une soirée française – Francuska večer“ u suradnji s 2. razredom kuhara. Projekt obuhvaća planiranje i istraživanje, izradu jelovnika i stručnog vokabulara, komunikacijski scenarij, uvježbavanje te izvedbu i vrednovanje						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini te daje detaljnije upute za rješavanje zadataka s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci u rješavanju, vizualni materijali itd). Nastavnik učenike grupira u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu, ali uključuje učenike s teškoćama dodatno pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. - Prilagođen pisani materijal (tekst razlomljen na više jedinica; veći font; podcrtan tekst) - Upotreba različitih vrsta podražaja prilikom usvajanja novog gradiva - Sistematsko provjeravanje usvojenog sadržaja - Prilagođen radni materijal (smanjen opseg informacija i pojmova) - Osigurano dodatno vrijeme za izvršenje aktivnosti i zadataka						

	- Omogućene alternativne aktivnosti i provjere usvojenosti odgojno-obrazovanih ishoda (prezentacije; plakati) - Dodatni zadaci i radni listovi za darovite učenike
--	---

KUHAR-2. razred

KUHINJSKA ADMINISTRACIJA

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	KUHAR
Razred/Razina:	2. RAZRED
Modul:	KUHINJSKA ADMINISTRACIJA
Nastavnik/ca/ci:	Daniela Škugor; Sanja Ivanov

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji	2				Sanja Ivanović	A) LICENCIJANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC. UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU2	Upravljanje cijenama i troškovima	2	35			Daniela Škugor	

Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji

Siul:	Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		35		

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
	NAZIV	VP UP	UTR	SAU			

SIU1	Upoznavanje učenika sa SIU Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.		1				MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku B.4/5.3 3. MPT Uporaba komunikacijskih i informacijskih tehnologija ikt A.4.1. ikt C.4.3. ikt C.4.4.
	Koristiti kuhinjsku dokumentaciju Prepoznati vrste kuhinjske dokumentacije Koristiti obrasce sljedivosti namirnica Popuniti primjer dokumenata uz nadzor nastavnika Usporediti dokumente iz različitih faza rada kuhinje		7	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Vrste kuhinjske dokumentacije	<i>Vježbe na primjerima obrazaca.</i> Formativno vrednovanje Promatranje učenika tijekom korištenja kuhinjske administracije. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka. Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
	Opisati proces nabave u ugostiteljskoj kuhinji Opisati faze procesa nabave Izraditi shematski prikaz procesa nabave Analizirati primjer plana nabave Sudjelovati u simulaciji nabave namirnica		7	Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Proces nabave	<i>Vježbe na primjerima obrazaca.</i> <i>Simulacija poslovnih procesa u kuhinji.</i> Formativno vrednovanje Promatranje učenika tijekom opisivanja procesa nabave u ugostiteljskoj kuhinji. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka. Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	
	Popuniti popratnu dokumentaciju sljedivosti robe i rada radnika u ugostiteljskoj kuhinji Popuniti obrazac sljedivosti robe Evidentirati rad radnika u radnoj listi Usporediti primjere popunjenih obrazaca Ispraviti pogreške u dokumentaciji				Popratna dokumentacija	<i>Vježbe na primjerima obrazaca</i> Formativno vrednovanje	

	Primijeniti postupak kontrole dokumentiranja kod zaprimanja robe u ugostiteljskoj kuhinji Provesti kontrolu dokumentacije pri zaprimanju robe Usporediti dostavnicu s naručenom robom Evidentirati odstupanja u zapisniku Sudjelovati u postupku inventure u ugostiteljskoj kuhinji Sudjelovati u popisu zaliha Popuniti obrazac inventure Usporediti stvarno i knjigovodstveno stanje Sumativno vrednovanje		7 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama 7 Demonstracija, Samostalni rad u parovima, rad u grupama	Kontrola i analiza dokumentacije Inventura Pismena provjera	Promatranje učenika tijekom popunjavanja popratne dokumentacije sljedivosti robe i rada radnika u ugostiteljskoj kuhinji. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka. Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena <i>Vježbe na primjerima obrazaca</i> Formativno vrednovanje Promatranje učenika tijekom primjene postupka kontrole dokumentiranja kod zaprimanja robe u ugostiteljskoj kuhinji. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka. Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena <i>Vježbe na primjerima obrazaca</i> Formativno vrednovanje Promatranje učenika tijekom sudjelovanja u postupku inventure u ugostiteljskoj kuhinji. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka. Vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave Samo procjena i vršnjačka procjena	

			6 Demonstracij a, Samostalni rad rad u parovima, rad u grupama				
			1			<i>Vježbe na primjerima obrazaca</i>	

Napomene	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu.
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	

Upravljanje cijenama i troškovima

Siu2:	Upravljanje cijenama i troškovima			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	35	35		

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
1	Upoznavanje učenika sa modulom Kuhinjska administracija i skupom ishoda učenja (Upravljanje cijenama i troškovima). Upoznavanje učenika sa elementima i	VPUP 1.	UTR	SAU	Troškovi u poslovanju ugostiteljske kuhinje - Obrada svih vrsta rashoda koji nastaju u radu ugostiteljske kuhinje s naglaskom na troškove sirovina, rada, energije i otpada	FORMATIVNO VREDNOVANJE -Praćenje, pružanje povratne informacije, samoprocjena, Radni listići (formiranje cijene, kategorizacija troškova) SUMATIVNO VREDNOVANJE Provjeravanje ostvarenosti ishoda (Primjena normativa , mjernih jedinica, razmjera i postotnog računa u	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku B.4/5.3 3. MPT Uporaba komunikacijskih i informacijskih tehnologija ikt A.4.1. ikt C.4.3. ikt C.4.4.

2 – 7	kriterijima ocjenjivanja. Primijeniti normative u izračunu cijene - Definirati pojam normativa i objasniti njegovu ulogu u procesu proizvodnje, pružanju usluga i formiranju prodajnih cijena. - Klasificirati normative prema vrsti utroška - Izračunati utrošak materijala po jedinici proizvoda ili usluge na temelju zadane normativne kartice (recepture/sastavnice). - Izraditi kalkulaciju prodajne cijene Primijeniti mjerne jedinice, omjere, razmjere i postotni račun u izračunu cijene jela - Preračunavati mjerne jedinice mase, obujma i komadnih količina unutar receptura i normativa jela. - Primijeniti omjere i razmjere - Izračunati gubitke na namirnicama (kalo, rastur, kvvari) primjenom postotnog	6.			Pojam i vrste troškova - Obrada pojma troška u poslovanju, razvrstavanje troškova prema različitim kriterijima te analiza njihova utjecaja na donošenje poslovnih odluka i formiranje cijena. Racionalizacija troškova u kuhinji - Utvrđivanje uzroka neracionalne potrošnje u kuhinjskom poslovanju te primjenu konkretnih mjera za optimizaciju utroška namirnica, energije i rada Cijene jela, pića i napitaka - Načela i metode formiranja cijena jela, pića i napitaka kroz izradu kalkulacija, uzimajući u obzir normativni utrošak sirovina, opće troškove, maržu te	izračunu cijene te kategorizacija troškova) Provjeravanje ostvarenosti ishoda (Postupak smanjenja troškova i postupak izračuna prodajne cijena odgovarajućom kalkulacijom)	
8 – 14		7.					
15 – 19		5.					

20 – 21	računa radi utvrđivanja neto mase i stvarne nabavne cijene. - Formirati konačnu prodajnu cijenu jela i izraditi kompletnu kalkulacijsku karticu za zadani scenarij u ugostiteljstvu.	2.			pripadajuće poreze. Pojam i vrste cijena - Obradu pojma cijene kao ključnog ekonomskog elementa		
22 – 26	Kategorizirati troškove u proizvodno-poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta - Identificirati specifične troškove koji nastaju u kuhinji, Baru/šanku i blagovaonici ugostiteljskog objekta - Klasificirati troškove na izravne i neizravne - Razlikovati fiksne i varijabile troškove - Razvrstati troškove prema funkcijama poslovanja na troškove proizvodnje i troškove posluživanja -Izraditi preglednu tablicu raspodjele troškova po odjelima ugostiteljskog objekta za zadani poslovni scenarij.	5.			Normativi u ugostiteljstvu - Obrada pojma, vrste i primjene normativa utroška sirovina, rada i vremena radi osiguranja ujednačene kvalitete ugostiteljske usluge, kontrole zaliha i preciznog izračuna cijena jela i pića. Marža i rabat - Obrada trgovačkih i ugostiteljskih olakšica te razlika u obračunu marže kao izvora pokrića troškova i ostvarivanja dobiti te rabata kao cjenovnog popusta koji se odobrava kupcima ili dobiva od dobavljača.		
27 – 33	SUMATIVNO VREDNOVANJE	7.			Porezi i prirezi u ugostiteljstvu		

34 - 35	(Primjena normativa , mjernih jedinica, razmjera i postotnog računa u izračunu cijene te kategorizacija troškova) Objasniti mogućnosti smanjenja troškova u proizvodno poslužnom dijelu ugostiteljskog objekta - Identificirati kritične točke gubitaka i neracionalnog trošenja u kuhinji, šanku i blagovaonici - Mjere optimizacije nabave i upravljanja zalihama kroz pravičan rad s normativima, primjenu FIFO metode i kontrolu ulaza namirnica. - Objasniti važnost organizacije rada i rasporeda osoblja radi smanjenja troškova prekovremenog rada i zastoja u posluživanju. Objasniti postupak izračuna prodajne cijene jela, pića i napitaka odgovarajućom kalkulacijom	2.			- Obrada zakonodavnog okvira, vrsta i načina obračuna poreznih davanja s naglaskom na stopu poreza na dodanu vrijednost (PDV), porez na potrošnju i prirez te njihov utjecaj na konačno formiranje cijena ugostiteljskih usluga Kalkulacije cijena jela i pića - Metodologija i postupci izrade ugostiteljskih kalkulacija kroz izračun nabavne vrijednosti sirovina, obračun marže te primjenu pripadajućih poreznih stopa Metode kalkulacije - Obrada različitih načina i tehnika izrade kalkulacija Mjerne jedinice, omjeri, razmjeri i postotni račun - Preračunavanje mjernih jedinica, primjena omjera i razmjera te postupak	
---------	---	----	--	--	--	--

	- Definirati pojam i svrhu ugostiteljske kalkulacije te navesti njezine ključne elemente - Opisati slijed koraka u postupku izrade kalkulacije za jela i pića/napitke - Objasniti ulogu i način određivanja ugostiteljske marže kao izvora pokrića općih troškova i ostvarivanja dobiti. - Obračunati pripadajuće stope poreza - Prikazati cjelokupan postupak izračuna kroz izradu primjera kalkulativne kartice SUMATIVNO VREDNOVANJE (Postupak smanjenja troškova i postupak izračuna prodajne cijena odgovarajućom kalkulacijom)			postotnog računa s ciljem preciznog izračuna normativa, skaliranja receptura i obračuna cjenovnih elemenata u ugostiteljskom poslovanju. Izračun cijene jela - Postupak izračuna prodajne cijene pojedinog jela na temelju normativnog utroška i nabavne vrijednosti namirnica, ugovorene ugostiteljske marže te pripadajuće stope poreza Izračun cijene pića i napitaka - Postupak utvrđivanja prodajne cijene pića i napitaka na temelju nabavne vrijednosti po jedinici serviranja ili pakiranja, ugrađene ugostiteljske marže, povratne naknade te odgovarajućih		
--	---	--	--	---	--	--

					stopa PDV-a i poreza na potrošnju.		
--	--	--	--	--	--	--	--

OSNOVE ZA JELA

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Kuhar
Razred/Razina:	2. razred
Modul:	OSNOVE ZA JELA
Nastavnik/ca/ci:	Nikola Knežić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE UČENJE	ZA
SIU1	Temeljci i umaci	4		28	20	Nikola Knežić/Alisa A. Mazalin	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) ŠKOLSKA UČIONICA C) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) D) UTR KOD POSLODAVCA	
SIU 2	Marinade, panade, smjese i nadjevi	2		12	8,5	Nikola Knežić/Alisa A.Mazalin		

Temeljci i umaci

Siu1:	Temeljci i umaci			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	28		28	20

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.-8.	Gotoviti temeljce odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>temeljaca</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.		8 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotovljenje temeljaca	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	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.
9.-20.	Gotoviti osnovne i izvedene umake odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>umaka</i> prema uputi iz recepta		12 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotovljenje umaka		

21.-28	Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje		8 Samostalan rad			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Siu1:	Temeljni i umaci			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	40	12	28	20

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:	Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
------	------------------------------	--------------------------------	---------------	---------------------------------	---

		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Osnove za jela i skupom ishoda učenja Temeljci i umaci Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1.
2.-3	Razlikovati temeljce, obarke i ekstrakte Razlikovati i opisati razne vrste temeljaca Razlikovati i opisati razne vrste obaraka Razlikovati i opisati razne vrste ekstrakata	2 Usmeno izlaganje, razgovor			Temeljci: Podjela temeljaca, njihove karakteristike i primjena Obarci: Ekstrakti Uloga ekstrakta Podjela ekstrakt	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja temeljaca, obarka i ekstrakta Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	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.
4.-5.	Objasniti razliku između tamnih i svijetlih temeljaca	2 Usmeno izlaganje, razgovor					
6.-7.	Objasniti primjenu temeljaca, obaraka i ekstrakata u pripremi jela. Objasniti primjenu temeljaca u pripremi jela Objasniti primjenu obaraka u pripremi jela Objasniti primjenu ekstrakata u pripremi jela	2 Usmeno izlaganje, razgovor					
8.-15	Gotoviti temeljce odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>temeljaca</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri		8 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotovljenje temeljaca		

16.- 17.	obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Opisati karakteristike svijetlih, tamnih i hladnih umaka Opisati karakteristike svijetlih umaka Opisati karakteristike tamnih umaka Opisati karakteristike hladnih umaka Objasniti primjenu osnovnih i izvedenih umaka u kompoziciji jela Objasniti primjenu osnovnih umaka u kompoziciji jela Objasniti primjenu izvedenih umaka u kompoziciji jela Gotoviti osnovne i izvedene umake odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>umaka</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje	2	Usmeno izlaganje, razgovor		Umaci: Podjela umaka, njihove karakteristike i primjena	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja umaka. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	
18.- 19.		2	Usmeno izlaganje, razgovor				
20.- 31.				12 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima	Gotovljenje umaka		
		1		8 Samostalan rad		Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	

32.-40.							
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Marinade, panade, smjese i nadjevi

Siu2:	Marinade, panade, smjese i nadjevi			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	12		12	8,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

1.-2.	Gotoviti marinade odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>marinada</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.		2 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotovljenje marinada	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	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.
3.-4	Pripremiti sredstva za zgušnjavanje jela Razlikovati i opisati sredstva za zgušnjavanje životinjskog podrijetla Razlikovati i opisati sredstva za zgušnjavanje životinjskog podrijetla Odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta Ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta Odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta Odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta Primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>sredstva za zgušnjavanje</i> prema uputi iz recepta		2 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Priprema sredstava za zgušnjavanje jela		

5-8.	Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Gotoviti panade, smjese i nadjeve odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>panada, smjesa i nadjeva</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje		4 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotovljenje panada, smjesa i nadjeva	
9.-12.			4 samostalni rad			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja					

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

Siu2:	Marinade, panade, smjese i nadjevi			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	17,5	5,5	12	8,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Opisati vrste marinada i njihovu funkciju u pripremi jela Razlikovati i opisati suhe marinade i njihovu funkciju u pripremi jela Razlikovati i opisati sirove marinade i njihovu funkciju u pripremi jela Razlikovati i opisati kuhane marinade i njihovu funkciju u pripremi jela Analizirati osnove marinade i njihova organoleptička svojstva	1 Usmeno izlaganje, razgovor			Marinade: - Vrste marinada - Postupci mariniranja - Suhe mirodije i začini za marinade - Ocat i voćne kiseline u marinadama.		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.
2.	Gotoviti marinade odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta	1 Usmeno izlaganje, razgovor				Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	
3.-4.	ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>marinada</i> prema uputi iz recepta		2 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima			Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja marinada, panada, smjesa i nadjeva Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	

5.-6.5	Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Usporediti panade, smjese i nadjeve prema namjeni Razlikovati i opisati razne vrste panada Razlikovati i opisati razne vrste smjesa Razlikovati i opisati razne vrste nadjeva Usporediti razne vrste panada, smjesa i nadjeva prema namjeni	2,5				
7.5-8.5	Pripremiti sredstva za zgušnjavanje jela Razlikovati i opisati sredstva za zgušnjavanje životinjskog podrijetla Razlikovati i opisati sredstva za zgušnjavanje životinjskog podrijetla Odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta Ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta Odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta Odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta Primijeniti tehnološki postupak gotovljenja sredstva za zgušnjavanje prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Gotoviti panade, smjese i nadjeve		2 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Panade: - Vrste panada prema namirnicama od kojih se gotove - Načini gotovljenja panada. Smjese i nadjevi: - Vrste smjesa i nadjeva - Sredstva i smjese za zgušnjavanje - Podjela sredstava i smjesa za zgušnjavanje (životinjskog i biljnog podrijetla) - Načini gotovljenja sredstva i smjesa za zgušnjavanje -	

10.-12.5.	odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>panada</i>, <i>smjesa</i> i <i>nadjeva</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje		4	Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima	Zaprške i modificirani škrobovi.		
13.-17.5.		1	4 samostalni rad			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja						

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	
--	--

Juhe

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Kuhar
Razred/Razina:	2. razred
Modul:	JUHE
Nastavnik/ca/ci:	Nikola Knežić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Juhe	4		25	19,5	Nikola Knežić/Alisa A. Mazalin	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Siu1:	Juhe				
		VPUP		UTR	SAU
Planirani broj sati:	25			25	19,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

1.-16.	Gotoviti i servirati juhe - analizirati organoleptička svojstva juha odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja umaka prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.		17	Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotovljenje bistrih juha Gotovljenje gustih juha	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	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.
17.-25.	Sumativno vrednovanje		8	Samostalan rad		Sumativno vrednovanje	Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja							

Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:					
Siu1:	Juhe				
		VPUP	UTR	SAU	
Planirani broj sati:	40,5	15,5	25	19,5	

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadaci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Temeljne vještine u ugostiteljstvu i skupom ishoda učenja Osnove obrade živežnih namirnica. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1 Usmeno izlaganje, razgovor					MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1.
2.-9	Razvrstati skupine juha prema različitim kriterijima (namirnicama od kojih se gotove, prema načinu gotovljenja) Razlikovati i opisati razne vrste bistrih juha prema namirnicama od kojih se gotove i prema načinu gotovljenja Razlikovati i opisati razne vrste gustih juha prema namirnicama od kojih se gotove i prema načinu gotovljenja	8 Usmeno izlaganje, razgovor			Bistre juhe Vrste i značajke bistrih juha Guste juhe Vrste i značajke gustih juha	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja juha, postupaka gotovljenja juha i odabira priloga za juhe. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	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.
10.-11.5	Odabrati postupak gotovljenja juha prema namirnici Pravilno odabrati postupak gotovljenja bistrih juha od mesa, peradi, ribe, divljači, povrća. .	2,5					

12.5.-14.5	Pravilno odabrati postupak gotovljenja gustih juha od mesa, peradi, povrća, žitarica, riba, rakova, školjki, grahorica. Objasniti proizvodnju i namjenu priloga juhama Razlikovati i opisati proizvodnju i namjenu tvorničkih tjestenina Razlikovati i opisati proizvodnju i namjenu domaćih tjestenina Razlikovati i opisati proizvodnju i namjenu specijalnih priloga	Usmeno izlaganje, razgovor 3 Usmeno izlaganje, razgovor			Prilozi za bistre juhe	
15.5-31.5	Gotoviti i servirati juhe - analizirati organoleptička svojstva juha odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja umaka prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje		17	Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima	Gotovljenje bistrih juha Gotovljenje gustih juha	
32.5-40.5		1	8 Samostalan rad			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.

Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	

HLADNA PREDJELA

Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Kuhar
Razred/Razina:	2. razred
Modul:	HLADNA PREDJELA
Nastavnik/ca/ci:	Nikola Knežić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Hladna predjela	5		40	21,5	Nikola Knežić/Alisa A.Mazalin	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Hladna predjela

Siu1:	Hladna predjela			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	57,5		40	21,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.-31.	Gotoviti i servirati hladno predjelo - analizirati organoleptička svojstva hladnih predjela odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>hladnih predjela</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje		32 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotovljenje hladnih predjela od: -riba, rakova, školjki i glavonožaca -mesa i suhomesnatih proizvoda -tjestenina -jaja -povrća i gljiva -salati kako hladna predjela	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Razvoj 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.
32.-40.			8 Samostalan rad			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	

Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Siu1:	Hladna predjela			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	57,5	17,5	40	21,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

1.	Upoznavanje učenika s Modulom Hladna predjela i skupom ishoda učenja Hladna predjela. Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1					MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1. MPT Razvoj zdr C.4.2.A
2.-11.	Raščlaniti hladna predjela prema temeljnoj namirnici od kojih se gotove Razlikovati i opisati hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca Razlikovati i opisati hladna predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda Razlikovati i opisati hladna predjela od tjestenina Razlikovati i opisati hladna predjela od žitarica Razlikovati i opisati hladna predjela od jaja Razlikovati i opisati hladna predjela od povrća i gljiva Razlikovati i opisati salate kao hladna predjela Odabrati postupak pripreme hladnih predjela sukladno zadanoj namirnici i namjeni	10 Usmeno izlaganje, razgovor			Hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca Hladna predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda Hladna predjela od tjestenina Hladna predjela od žitarica Hladna predjela od jaja Hladna predjela od povrća i gljiva Salate kao hladna predjela	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja hladnih predjela. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1 uku D.4/5.2. 2.
12.16.5	Gotoviti i servirati hladno predjelo - analizirati organoleptička svojstva hladnih predjela odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica	5,5 Usmeno izlaganje, razgovor					
17.5-48.5	prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta		32 Demonstracija, samostalni rad,		Gotovljenje hladnih predjela od:		

49,5-57.5	odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>hladnih predjela</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje	1	rad u grupama, rad u parovima 8 Samostalan rad	-riba, rakova, školjki i glavonožaca -mesa i suhomesnatih proizvoda -tjestenina -jaja -povrća i gljiva -salati kako hladna predjela	Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja					
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:						

VARIVA I GARNITURE

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Kuhar
Razred/Razina:	2. razred
Modul:	VARIVA I GARNITURE
Nastavnik/ca/ci:	Nikola Knežić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Variva i garniture	4		25	19,5	Nikola Knežić/Alisa A.Mazalin	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Variva i garniture

Siu1:	Variva i garniture			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	25		25	19,5

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

1.-8.	Gotoviti i servirati garniture uz jela odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>garnitura</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.		9 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotovljenje garnitura	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja variva i garnitura. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	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.
9.-16.	Gotoviti i servirati variva odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>variva</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje		8 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotovljenje variva	Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	

17.-25.			Samostalan rad				
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Siu1:	Variva i garniture			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	40,5	15,5	25	19,5

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:	Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
--------	------------------------------	--------------------------------	---------------	---------------------------------	---

		VPUP	UTR	SAU		
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Variva i garniture i skupom ishoda učenja Variva i garniture Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja.	1				MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1.
2.-4.	Razlikovati variva i garniture Razlikovati i opisati variva kao zasebno jelo Razlikovati i opisati variva kao prilog Razlikovati i opisati jednostavne garniture Razlikovati i opisati složene garniture	3 Usmeno izlaganje, razgovor			Variva: - vrste variva - gotovljenje variva - serviranje variva - sljubljivanje variva s jelima.	MPT Zdravlje zdr C.4.2.A
5.-6.	Odabrati namirnice za gotovljenje variva i garnitura Pravilno odabrati namirnice za gotovljenje variva Pravilno odabrati namirnice za gotovljenje garnitura	2 Usmeno izlaganje, razgovor			Garniture: - vrste garnitura - gotovljenje garnitura - serviranje garnitura - sljubljivanje garnitura s jelima.	MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.
7.-11.	Odabrati tehnološki postupak za izradu variva i garnitura Pravilno odabrati tehnološki postupak za izradu variva Pravilno odabrati tehnološki postupak za izradu garnitura	5 Usmeno izlaganje, razgovor				
12.-14.5	Uskladiti variva i garniture s jelima Uskladiti variva kao prilog s mesnim jelima Uskladiti varivo kao prilog s ribljim jelima Uskladiti garniture s mesnim jelima Uskladiti garniture s ribljim jelima	3,5 Usmeno izlaganje, razgovor				
	Gotoviti i servirati garniture uz jela					

15.5-23.5	odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>garnitura</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.		9				
24.5-31.5	Gotoviti i servirati variva odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>variva</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.		8				
	Sumativno vrednovanje		8			Sumativno vrednovanje	

32.5 – 40.5		1	Samostalan rad			Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

HRANA I ZDRAVLJE

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Kuhar
Razred/Razina:	2. razred
Modul:	HRANA I ZDRAVLJE
Nastavnik/ca/ci:	Nikola Knežić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Hrana i Zdravlje					Marino M.M.	A) LICENCIRANI POSLODAVAC
SIU 2	Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu	2		34		Nikola Knežić/Alisa A.Mazalin	B) ŠKOLSKA UČIONICA C) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) D) UTR KOD POSLODAVCA

Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu

Siu2:	Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	34	0	34	

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VP UP	UTR	SAU			

1.-25.	Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja jela iz skupine <i>Posebni režimi prehrane</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.		26 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane	Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	MPT Uporaba komunikacijske i informacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3. ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3. MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2. MPT Zdravlje Zdr A.4.2.A Zdr A.5.3. Zdr C.5.2.A MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku C.4/5.3. 3. uku D.4/5.2. 2.
26.-34	Sumativno vrednovaje		8 samostalni rad			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:							

Siu2:	Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	34	0	34	

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VP UP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s Modulom Hrana i zdravlje i skupom ishoda učenja Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja		1				MPT Uporaba komunikacijske i informacijske tehnologije ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3. ikt C.4.3. ikt C.4.4. ikt D.4.3.
2.-5	Razlikovati alternativne pravce u prehrani Razlikovati i opisati Vegetarijanstvo Razlikovati i opisati Raw foodizam Razlikovati i opisati Makrobiotiku Razlikovati i opisati Paleo i Keto prehranu		4 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Razlikovati alternativne pravce u prehrani Usporediti alternativne pravce u prehrani Razlikovati posebne režime prehrane	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja alternativnih pravaca u prehrani i posebnih režima prehrane. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr A.4.1. osr B.4.1. osr C.4.2.
6-9	Razlikovati posebne režime prehrane Razlikovati i opisati zdravstvene režime prehrane Razlikovati i opisati etičke i ideološke režime prehrane Razlikovati i opisati religijske režime prehrane Razlikovati i opisati životne i funkcionalne režime prehrane		4 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Analizirati posebne režime prehrane		MPT Zdravlje Zdr A.4.2.A Zdr A.5.3. Zdr C.5.2.A
10.-13.	Izraditi meni za posebni režim prehrane Primijeniti prethodno stečeno znanje o posebnim režimima prehrane pri izradi menija		4 Demonstracija, samostalni		Izraditi meni za posebni režim prehrane	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom izrade menija za posebne režime prehrane. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka	MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.1. 1. uku A.4/5.4. 4. uku B.4/5.2. 2. uku C.4/5.1. 1. uku C.4/5.3. 3. uku D.4/5.2. 2.

14.-26	Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja jela iz skupine <i>Posebni režimi prehrane</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.	rad, rad u grupama, rad u parovima		Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane	vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	
27.-34	Sumativno vrednovanje	13 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
		8 samostalni rad				

Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	

OSNOVE SLASTIČARSTVA

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Kuhar
Razred/Razina:	2. razred
Modul:	OSNOVE SLASTIČARSTVA
Nastavnik/ca/ci:	Nikola Knežić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Osnove slastičarstva	4		32	12,5	Nikola Knežić/Alisa A.Mazalin	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Osnove slastičarstva

Siul:	Osnove slastičarstva			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	32		32	12,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:		Nastavne teme		Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.-23.	Pripremiti namirnice za izradu slastice Izraditi, dekorirati i prezentirati slasticu Analizirati organoleptička svojstva slatkog jela odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>slastica</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja.		24 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama, rad u parovima		Izrada slastica Prezentacija slastica Skladištenje slastica	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	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.
24-32	Sumativno vrednovanje		8 Samostalan rad			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	

Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci s popisa u prilogu. SAU Samostalne aktivnosti učenika uključuju proučavanje literature, internetskih izvora i video materijala, kojima će proširiti i produbiti svoja znanja
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	

Siu1:	Osnove slastičarstva			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:	49,5	17,5	32	12,5

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:		Nastavne teme		Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			

1.	Upoznavanje učenika s Modulom Osnove slastičarstva i skupom ishoda učenja Osnove slastičarstva Upoznavanje učenika s elementima i kriterijima ocjenjivanja	1					MPT Osobni i socijalni razvoj osr B.4.2. osr B.4.3. osr C.5.1.
2.-9	Razlikovati osnovne vrste tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura, nadjeva i umaka Razlikovati i opisati razne vrste tijesta Razlikovati i opisati razne vrste biskvitnih smjesa Razlikovati i opisati razne vrste krema Razlikovati i opisati razne vrste glazura Razlikovati i opisati razne vrste nadjeva Razlikovati i opisati razne vrste umaka	8 Usmeno izlaganje, razgovor			Biskviti i tijesta Kreme, glazure, nadjevi i umaci	Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene	MPT Zdravlje zdr C.4.2.A
10	Odabrati slastičarski inventar i opremu za pripremu slastica Razlikovati, pravilno odabrati i rukovati raznim vrstama alata za pripremu slastica Razlikovati, pravilno odabrati i rukovati raznim vrstama kalupa za pripremu slastica Razlikovati, pravilno odabrati i rukovati raznim vrstama uređaja za pripremu slastica Razlikovati, pravilno odabrati i rukovati raznim vrstama strojeva za pripremu slastica Odabrati tehnološke i termičke postupke pri proizvodnji slastica Pravilno odabrati tehničke (termičke) uređaje pri proizvodnji slastica Pravilno odabrati tehnološki postupak pri proizvodnji slastica	1 Usmeno izlaganje, razgovor			Slastičarske sirovine Slastičarski strojevi i alati	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja tijesta, biskvitnih smjesa, krema, glazura, nadjeva i umaka; slastičarskog inventara, tehnološkog postupka Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	MPT Učiti kako učiti uku B.4/5.4. 4. uku D.4/5.1. 1. uku D.4/5.2. 2.

11	Razlikovati hrvatske tradicionalne slastice prema regijama Razlikovati i opisati tradicionalne slastice Slavonije i Baranje Razlikovati i opisati tradicionalne slastice Središnje Hrvatske i Zagorja Razlikovati i opisati tradicionalne slastice Slavonije i Baranje	1 Usmeno izlaganje, razgovor					
12.-14.5	Razlikovati i opisati tradicionalne slastice Istre i Kvarnera Razlikovati i opisati tradicionalne slastice Gorskog kotara i Like Razlikovati i opisati tradicionalne slastice Dalmacije	3,5 Usmeno izlaganje, razgovor			Hrvatske tradicionalne slastice	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja hrvatskih tradicionalnih slastica Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	
15.5-16.5	Objasniti osnovne svjetske pravce u slastičarstvu Razlikovati i opisati Francuski pravac u slastičarstvu Razlikovati i opisati Talijanski pravac u slastičarstvu Razlikovati i opisati Srednjoeuropski pravac u slastičarstvu Razlikovati i opisati Angloamerički pravac u slastičarstvu	2 Usmeno izlaganje, razgovor			Pravci i trendovi u slastičarstvu	Formativno vrednovanje promatranje učenika tijekom razlikovanja osnovnih svjetskih pravaca u slastičarstvu. Pružanje povratne informacije tijekom procesa učenja, Poticanje razvoja i ispravljanje pogrešaka vođeni razgovor/pitanja tijekom nastave, samo procjena i vršnjačka procjena	
17.5-40,5	Pripremiti namirnice za izradu slastice Izraditi, dekorirati i prezentirati slasticu Analizirati organoleptička svojstva slatkog jela odabrati i upotrijebiti alat i stroj za mehaničku obradu namirnica prema uputi iz recepta ispravno mehanički obraditi namirnicu prema uputi iz recepta odabrati izvor i prenositelja topline prema uputi iz recepta odabrati i pravilno koristiti tehnički (termički) uređaj prema uputi iz recepta		24 Demonstracija, samostalni rad, rad u grupama,		Izrada slastica Prezentacija slastica Skladištenje slastica		

41,5-49,5	primijeniti tehnološki postupak gotovljenja <i>slastica</i> prema uputi iz recepta Primijeniti prethodno stečeno znanje o sanitarno higijenskim standardima pri obradi namirnica, uporabi alata, strojeva i termičkih uređaja. Sumativno vrednovanje	1	rad u parovima 8 Samostalan rad			Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja.	
-----------	--	---	---	--	--	---	--

PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU

<u>Škola:</u>	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
<u>Školska godina:</u>	2026./2027.
<u>Smjer:</u>	Kuhar
<u>Razred/Razina:</u>	2. razred
<u>Modul:</u>	Primjena računalstva u ugostiteljstvu
<u>Nastavnik/ca/ci:</u>	Mario Pučić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU 1	Osnove računalnog sustava i internet	1	3	15	7	Mario Pučić	Specijalizirana učionica (praktikum)
SIU 2	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	3	8	45	22	Mario Pučić	Specijalizirana učionica (praktikum)
UKUPNO		4	11	60	29		

Osnove računalnog sustava i internet

SIU 1:	Osnove računalnog sustava i internet			
	UKUPNO	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati (CSVET):	25	3	15	7

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	A1, A2, A4: prepoznati komponente sustava; razlikovati programsku podršku; organizirati mape i odgovorno koristiti digitalno okružnoje.	Razgovor, demonstracija i problemsko poučavanje.	Praktične vježbe na računalu; individualni rad i rad u paru.	Digitalni portfolio i ponavljanje.	Uvod i digitalno okružnoje; računalno sklopovlje; operacijski sustav i programska podrška; mape, datoteke i oblak.	Prepoznavanje sklopovlja, odabir programa, organizacija mapa i dijeljenje datoteka. Formativno: dijagnostički zadatak, promatranje, kontrolna lista i izlazna kartica.	ikt A.4, B.4; uku B.4/5, D.4/5.
Listopad	A1-A4: obraditi sliku; primijeniti sigurnosna pravila; pretraživati internet i kritički vrednovati izvore.	Demonstracija, vođeno istraživanje i problemski razgovor.	Individualne vježbe i simulacije sigurnosnih situacija.	Samostalno pretraživanje i dorada vizuala.	Crteži i fotografija; kibernetička sigurnost; zaporke, MFA i phishing; napredno pretraživanje i procjena izvora.	Uređivanje slike, analiza sigurnosnih scenarija, izrada snažne zaporke i procjena izvora. Formativno: digitalna provjera, rubrika i povratna informacija.	ikt A.4, C.4, D.4; zdr B.4; osr C.4; odr B.4.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Studeni	A3, A4: primijeniti autorska prava, licence, privatnost i odgovornu digitalnu komunikaciju.	Kratko izlaganje i analiza primjera.	Timski projekt i slanje e-poruke s pravitkom.	Priprema materijala i samovrednovanje.	Autorska prava, licence, privatnost i odgovorna digitalna komunikacija.	Izrada postera „Sigurno digitalno okruženje” i odgovorne e-poruke. Formativno: konzultacije i vršnjačko vrednovanje. Sumativno: projektni zadatak.	ikt B.4, C.4; osr B.4.
Napomena:	SIU 1 izvodi se od rujna do prvog tjedna studenoga. U školskoj satnici planirano je 18 od ukupno 70 školskih sati modula. Vrijednosti VPUP, UTR i SAU iskazuju ukupno opterećenje učenika prema obujmu od 1 CSVET (25 sati). Redoslijed se prilagođava školskoj satnici i potrebama učenika.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Zadatci se raščlanjuju na manje korake; daju se jasne pisane i vizualne upute, ogledni primjer i dodatno vrijeme. Po potrebi se prilagođavaju opseg, složenost i način prikaza sadržaja, omogućuje rad u paru te pruža češća povratna informacija. Darovitim učenicima nude se složeniji skupovi podataka, naprednije funkcije, interaktivni sadržaji i uloga voditelja projektnog tima.						

Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama

SIU 2:	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama			
	UKUPNO	VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati (CSVET):	75	8	45	22

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Studeni	B1, B2: urediti tekst i izraditi jednostavan dokument prema zadanim parametrima.	Demonstracija i vođeno vježbanje.	Praktičan rad na dokumentu; individualni rad.	Dorada dokumenta i digitalni portfolio.	Sučelje aplikacije za obradu teksta; unos i spremanje; znakovi i odlomci; stilovi, stranica, zaglavlje i podnožje.	Izrada i oblikovanje školskog ili poslovnog dokumenta. Formativno: kontrolna lista, usporedba s modelom i povratna informacija na radnu verziju.	Hrvatski jezik; ikt A.4, D.4; uku B.4/5.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Prosinac	B1, B2: urediti tablicu i sliku te izraditi složeni dokument i skupno pismo.	Demonstracija i analiza oglednog dokumenta.	Praktične vježbe i projektni rad.	Dovršavanje i samovrednovanje uratka.	Tablice; slike i prelamanje teksta; složeni dokument; skupna pisma.	Izrada dokumenta „Moj školski projekt” i personalizirane obavijesti. Formativno: rubrika, konzultacije i vršnjačka procjena. Sumativno: praktični zadatak.	Hrvatski jezik; pod A.4; ikt B.4, D.4; osr B.4; odr B.4.
Siječanj	B3-B4: oblikovati ćelije i tablice, izraditi radnu knjigu te primijeniti formule s relativnim adresama.	Demonstracija i vođeno rješavanje primjera.	Praktičan rad u tabličnom proračunu.	Samostalne vježbe i ispravak pogrešaka.	Radna knjiga i listovi; unos podataka; oblikovanje ćelija; formule i relativne adrese.	Izrada evidencije školskih aktivnosti i troškovnika školskog projekta. Formativno: praktična provjera datoteke, kontrolna lista i analiza pogrešaka.	Matematika; ikt A.4, D.4; uku A.4/5.
Veljača	B4: koristiti apsolutne i mješovite adrese, postotni račun te osnovne i uvjetne funkcije.	Problemsko poučavanje i demonstracija funkcija.	Individualno rješavanje praktičnih zadataka.	Dodatne vježbe različite složenosti.	Apsolutne i mješovite adrese; postotni račun; SUM, AVERAGE, MIN, MAX i COUNT; IF i COUNTIF.	Izračun PDV-a, popusta i konačne cijene te analiza ankete ili bodova. Formativno: problemski zadatci, kratka praktična provjera i povratna informacija.	Matematika; pod A.4; uku A.4/5; ikt D.4.
Ožujak	B3-B4: oblikovati i organizirati podatke, sortirati i filtrirati, izraditi grafikone te povezati radne listove.	Demonstracija postupaka i projektno usmjeravanje.	Praktičan rad u paru i obrada skupa podataka.	Dorada radne knjige i tumačenje rezultata.	Tablice, sortiranje i filtriranje; grafikoni; povezivanje listova; analiza anketnih podataka.	Obrada školske ankete, izračun pokazatelja i izrada grafikona. Formativno: demonstracija postupka, konzultacije, kontrolna lista i procjena doprinosa paru.	Matematika; pod A.4; ikt C.4, D.4; uku A.4/5.
Travanj	B3-B6: izraditi radnu knjigu s formulama i grafikonom te planirati i oblikovati prezentaciju.	Projektno usmjeravanje i demonstracija dizajna slajda.	Samostalan projektni rad i praktične vježbe.	Priprema scenarija, izvora i materijala.	Troškovnik školskog projekta; planiranje prezentacije; dizajn, teme i matrica slajda; tekst, slike i autorska prava.	Izrada i obrana troškovnika te scenarija i radne verzije prezentacije. Formativno: konzultacije i kontrolna lista. Sumativno: praktični projektni zadatak iz tabličnog proračuna.	Matematika; Poduzetništvo; ikt C.4, D.4; uku B.4/5; odr B.4.

Mjesec	Ishodi učenja / razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja (oblici i metode rada)			Nastavne teme	Aktivnosti / zadatci / vrednovanje (formativno i sumativno)	Veza s drugim ishodima učenja / modulima / nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Svibanj	B5, B6: urediti sve elemente prezentacije, primijeniti animacije i prijelaze te pripremiti izlaganje.	Demonstracija i vođena analiza prezentacije.	Praktičan rad, probno izlaganje i rad u paru.	Dorada prezentacije i uvježbavanje izlaganja.	Tablice i grafikoni; zvuk, video i hiperveze; prijelazi i animacije; priprema izlaganja.	Izrada multimedijske prezentacije i probno izlaganje. Formativno: tehnička kontrolna lista, vršnjačka procjena i strukturirana povratna informacija.	Hrvatski jezik; ikt A.4, C.4, D.4; osr B.4; zdr B.4.
Lipanj	B5, B6: izvesti i predstaviti završnu multimedijску prezentaciju prema zadanim kriterijima.	Upute za završnu predaju i refleksija.	Prezentiranje, odgovaranje na pitanja i obrana uratka.	Završno samovrednovanje.	Završni projekt: tema po izboru.	Predaja izvornih datoteka i javno izlaganje. Sumativno: prezentacija i obrana. Formativno: vršnjačka procjena i završno samovrednovanje.	Hrvatski jezik; ikt D.4; osr B.4.
Napomena:	SIU 2 izvodi se od studenoga do lipnja. U školskoj satnici planirana su 52 od ukupno 70 školskih sati modula. Vrijednosti VPUP, UTR i SAU iskazuju ukupno opterećenje učenika prema obujmu od 3 CSVET (75 sati). Mjeseci i redoslijed tema okvirni su i usklađuju se sa školskom satnicom.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Zadatci se raščlanjuju na manje korake; daju se jasne pisane i vizualne upute, ogledni primjer i dodatno vrijeme. Po potrebi se prilagođavaju opseg, složenost i način prikaza sadržaja, omogućuje rad u paru te pruža češća povratna informacija. Darovitim učenicima nude se složeniji skupovi podataka, naprednije funkcije, interaktivni sadržaji i uloga voditelja projektnog tima.						

KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U STRUCI

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik. Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Kuhar
Razred/Razina:	2.razred
Modul:	Komunikacija na stranom jeziku u struci
Nastavnik/ca/ci:	Antonia Slamić; Marko S.

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Obrazovanje i zanimanje (Ej)						A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA
SIU 2	Obrazovanje i zanimanje (Fj)	2	15	20	10		F) LICENCIRANI POSLODAVAC G) RCK H) ŠKOLSKA UČIONICA I) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) J) UTR KOD POSLODAVCA

Obrazovanje i zanimanje (Fj)

Siu2:	Obrazovanje i zanimanje (Fj)			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:				

+

Mjesec	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja: <i>opisati način stjecanja ishoda (oblici i metode rada)</i>			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje: <i>(za svaku aktivnost ili grupu aktivnosti razraditi oblike vrednovanja – podijeliti formativno i sumativno vrednovanje)</i>	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
Rujan	Razumjeti i razmijeniti vrlo kratke informacije o školovanju i struci; opisati svoje zanimanje	Razgovor, vođeni dijalog, rad u paru; aktiviranje prethodnog znanja i rad na kratkim modelima.	Igre uloga, simulacija razgovora s gostima i kolegama	Prezentacija, domaća zadaća	Škola i izobrazba; zanimanje kuhar/ica; ponavljanje stručnog vokabulara iz En Cuisine.	Aktivnosti: kratko predstavljanje škole, razreda i zanimanja; rad s riječima i izrazima iz struke. Formativno: usmeno ispitivanje, opažanje sudjelovanja, izlazna kartica.	Strukovni moduli kuharstva; Hrvatski jezik – predstavljanje i komunikacija.
Listopad	Razumjeti vrlo kratak i vrlo jednostavan pisani tekst poznate tematike; izdvojiti osnovne informacije vezane za školovanje i struku.	Čitanje s razumijevanjem, rad na tekstu, individualni i rad u paru; strategije izdvajanja ključnih informacija.	Slikovne kartice s pojmovima, terminologija osnovnih izraza i glagola	Kviz, memory sa posuđem i priborom,	Škola, obrazovanje i osposobljavanje; stručni profil kuhara; En Cuisine – nastavak stručnog vokabulara.	Aktivnosti: čitanje kratkih opisa škole/izobrazbe i zadatci povezivanja, točno-netočno i kratki odgovori. Formativno: radni list i samovrednovanje.	Strukovni moduli; međupredmetno – Učiti kako učiti.
Studeni	Razumjeti vrlo kratak i vrlo jednostavan govoreni tekst poznate tematike; prepoznati ključne informacije o zanimanju.	Slušanje modela, vođeno bilježenje, rad u paru i kratka govorna reprodukcija.	Slušanje audio narudžbi i komunikacije, kartice s pojmovima, osnovni izrazi	Reagira na pitanja i postavlja ih, igre uloga kupac-dobavljač, dijalog u paru	Zanimanja u ugostiteljstvu; radno mjesto kuhara; dužnosti i osnovne aktivnosti.	Aktivnosti: slušanje kratkih opisa zanimanja; povezivanje osobe i posla; mini-dijalozi. Formativno: provjera razumijevanja slušanjem. Sumativno: kratka provjera slušanja s razumijevanjem.	Strukovni moduli – organizacija rada u kuhinji.
Prosinac	Napisati vrlo kratak i vrlo jednostavan tekst poznate tematike koristeći preporučene jezične strukture.	Modelirano i vođeno pisanje; individualni rad; vršnjačka provjera prema jednostavnoj listi kriterija.	Kartice s dijelovima jelovnika, listići s osnovnim pojmovima	Igra uloga gost-kuhar-konobar, rad s jelovnicima grupni rad	Moj obrazovni put i zanimanje; životopis – osnovni podatci.	Aktivnosti: ispunjavanje jednostavnog obrasca/CV-a i pisanje kratkog opisa školovanja i zanimanja. Formativno: povratna informacija na nacrt. Sumativno: kratki pisani uradak.	Hrvatski jezik; strukovni moduli; osobni i socijalni razvoj

Siječanj	Sudjelovati u vrlo kratkom i vrlo jednostavnom razgovoru poznate tematike; koristiti izraze pristojnosti.	Igra uloga, vođeni dijalog, rad u paru; uvježbavanje jezičnih obrazaca i izgovora.	Kartice sistematizacije i ponavljanje svih tema	Igre uloga, ponavljanje kroz kviz, evaluacija znanja	Razgovor za stipendiju / praksu; izrazi pristojnosti u frankofonskoj kulturi.	Aktivnosti: simulacija kratkog razgovora za stipendiju ili praksu. Formativno: lista praćenja govorne interakcije, vršnjačko vrednovanje.	Strukovni moduli; međukulturna komunikacija; Osobni i socijalni razvoj.
Veljača	Govoriti vrlo kratak i vrlo jednostavan tekst opće i strukovne tematike; opisati svoje zanimanje i buduće planove.	Vođeno usmeno izlaganje, rad u paru, kratke prezentacije; jezične vježbe u kontekstu.	Slikovne kartice s osnovnim pojmovima, gledanje i slušanje opisa osobe	Grupni rad, dijalog u paru, radni listići, kvizovi	Budućnost u struci; futur simple; zanimanje kuhar/ica i profesionalni planovi.	Aktivnosti: rečenice i mini-prezentacija „Mon avenir professionnel“. Formativno: korektivna povratna informacija. Sumativno: kratko usmeno izlaganje.	Strukovni moduli; profesionalni razvoj.
Ožujak	Razumjeti i napisati vrlo kratke tekstove poznate tematike; pravilno primijeniti preporučene pridjeve u jednostavnim iskazima.	Čitanje, jezične vježbe, vođeno pisanje i rad u paru.	Kartice s vokabularom video isječci, gledanje i slušanje dijaloga	Rad u paru, usmeno i pismeno izražavanje, vođenje dnevnika, vježbe povezivanja slike i teksta	Posvojni, pokazni, upitni i opisni pridjevi u kontekstu škole, kuhinje i zanimanja.	Aktivnosti: opis radnog okruženja, opreme i osoba; pitanja i odgovori. Formativno: kratki kviz i radni list.	Strukovni moduli – oprema i organizacija kuhinje.
Travanj	Razumjeti i proizvesti vrlo kratke poruke; povezati radnje u jednostavan slijed koristeći priloge vremena i količine.	Rad na kratkim stručnim tekstovima, demonstracija, vođeno govorenje i pisanje.	Slikovne kartice s izrazima, analize primjera recepta, video i audio isječci	Rad u paru, kviz, dodatni radni listići sa zadacima	Prilozi vremena i količine; veznici d’abord, puis, ensuite, enfin; En Cuisine – opis jednostavnog radnog postupka.	Aktivnosti: slaganje koraka jednostavnog postupka/recepta i kratko usmeno objašnjenje. Formativno: opažanje, samovrednovanje i povratna informacija.	Praktična nastava kuharstva – slijed radnih postupaka.
Svibanj	Integrirati ishode: razumjeti, napisati i govoriti vrlo kratke tekstove te sudjelovati u jednostavnom razgovoru o školi i struci.	Projektna nastava, timski rad, istraživanje, izrada materijala i uvježbavanje prezentacije.	Popis izraza i fraza, znakovi neverbalne komunikacije, analiza primjera	Vježbe u paru, simulacija dijaloga verbalne i neverbalne komunikacije	Projekt: predstavljanje škole na francuskom jeziku; školovanje, zanimanja i strukovni sadržaji.	Aktivnosti: timovi izrađuju prezentaciju/video o školi i programu kuhar/ica; podjela uloga, pisanje kratkih tekstova i uvježbavanje izlaganja. Formativno: praćenje procesa i vršnjačka povratna informacija. Sumativno: vrednovanje projektnog proizvoda i prezentacije prema kriterijima.	Suradnja sa strukovnim nastavnicima; Informatika – digitalna prezentacija; Hrvatski jezik – javni nastup.

Lipanj	Primijeniti usvojeni vokabular i jezične strukture u vrlo kratkim komunikacijskim situacijama vezanim uz obrazovanje i zanimanje.	Ponavljjanje, problemski zadatci, kviz, kratke situacijske vježbe i refleksija.	Kartice sistematizacije i ponavljanje svih tema	Igre uloga, ponavljanje kroz kviz, evaluacija znanja	Sistematizacija: škola, obrazovanje, zanimanje kuhar/ica, budući planovi i komunikacija u struci.	Aktivnosti: završni kviz, kratke govorne situacije i portfolio/refleksija. Formativno: samovrednovanje ostvarenosti ishoda; prema potrebi dopunsko vrednovanje.	Povezivanje sa svim strukovnim sadržajima obrađenima tijekom godine.
Napomena:	Planiranje se temelji na SIU 3 „Obrazovanje i zanimanje“ (2 CSVET). Ukupan fond je 35 sati. Sadržaji udžbenika En Cuisine koriste se selektivno kao izvor stručnog vokabulara i komunikacijskih situacija, u skladu s ishodima SIU-a.						
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	Nastavnik prilagođava stupanj težine zadataka na individualnoj razini te daje detaljnije upute za rješavanje zadataka s obzirom na vrstu poteškoće (primjerice povećan font, produljeno vrijeme pisanja, smanjen broj i težina zadataka, objašnjeni koraci u rješavanju, vizualni materijali itd). Nastavnik učenike grupira u parove/timove s uspješnijim učenicima koji preuzimaju kontrolu, ali uključuje učenike s teškoćama dodatno pojašnjavajući korake i zadatke. Stavlja se poseban naglasak na kontinuirano vrednovanje za učenje koristeći kvalitetne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. - Prilagođen pisani materijal (tekst razlomljen na više jedinica; veći font; podcrtan tekst) - Upotreba različitih vrsta podražaja prilikom usvajanja novog gradiva - Sistematsko provjeravanje usvojenog sadržaja - Prilagođen radni materijal (smanjen opseg informacija i pojmova) - Osigurano dodatno vrijeme za izvršenje aktivnosti i zadataka - Omogućene alternativne aktivnosti i provjere usvojenosti odgojno-obrazovanih ishoda (prezentacije; plakati) - Dodatni zadaci i radni listovi za darovite učenike						

SOCIJALNE VJEŠTINE U KUHINJI

Škola:	Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ul. Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
Školska godina:	2026./2027.
Smjer:	Kuhar/kuharica
Razred/Razina:	2.F
Modul:	Socijalne vještine u kuhinji
Nastavnik/ca/ci:	Ana Miškić

	NAZIV	CSVET	VPUP	UTR	SAU	NASTAVNIK	OKRUŽENJE ZA UČENJE
SIU1	Socijalne vještine u kuhinji	2	15	25	10	Ana Miškić	A) LICENCIRANI POSLODAVAC B) RCK C) ŠKOLSKA UČIONICA D) SPEC.UČIONICA (PRAKTIKUM) E) UTR KOD POSLODAVCA

Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu

Siu1:	Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu			
		VPUP	UTR	SAU
Planirani broj sati:		15	25	10

Sati	Ishodi učenja/razrada ishoda	Način stjecanja ishoda učenja:			Nastavne teme	Aktivnosti/zadatci/vrednovanje:	Veza s drugim ishodima učenja/modulima/nastavnicima
		VPUP	UTR	SAU			
1.	Upoznavanje učenika s modulom Socijalne vještine u kuhinji i skupom ishoda socijalne vještine u kuhinji. Upoznavanje učenika sa elementima vrednovanja i ocjenjivanja.	1				Škola – pogledati u napomene SAU – pogledati u napomene Sumativno vrednovanje Provjeravanje ostvarenosti ishoda nakon određenog razdoblja učenja i poučavanja – ukupno 3 puta tijekom SIU Formativno vrednovanje Promatranje učenika tijekom godine radi cilja utvrđivanja usvojenih ishoda (sudjelovanje na vježbama, radionice, domaća zadaća, igre uloga, ispunjavanje upitnika, odgovori na pitanja, rad itd.)	MPT Osobni i socijalni razvoj osr A.5.1. osr A.5.2. osr A.5.3. MPT Poduzetništvo pod A.4.1. pod A.4.2. MPT Zdravlje Zdr A.5.3. Zdr B.4.1.A Zdr B.4.2.A Zdr B.4.2.C Zdr B.5.1.A Zdr B.5.2.B MPT Učiti kako učiti uku A.4/5.2.2. uku A.4/5.3.3. uku D.4/5.2.2.

2.-9.	Objasniti osnovne psihičke procese koji utječu na ponašanje u radnom okruženju 1.Povezati ulogu osjeta s točnom percepcijom kvalitete i svježine namirnica 2. Primijeniti tehnike dugotrajnog pamćenja (mnemotehnike i vizualizaciju) kod pamćenja receptura i redoslijeda operacija u pripremi jela 3.Opisati osnovne procese učenja, mišljenja i socijalne percepcije 4.Razlikovati unutarnju od vanjske motivacije 5. Prepoznati vlastita emocionalna stanja	5 Prezentacija, radni listići, upitnici, procjene, diskusija	2 Radionica, demonstracija vježbi, mnemotehnike, upitnici	2 Domaća zadaća	Psihički procesi Emocije i motivacija - psihički procesi -osjeti i percepcija - socijalna percepcija - učenje i mišljenje - pamćenje i zaboravljanje - emocije i motivacija	Sumativno vrednovanje Psihički procesi Emocije i motivacija Provjera usvojenosti ishoda kroz pisanu provjeru znanja	MPT Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt B.4.1. ikt B.4.3. ikt C.4.3.
10.-12.	Razlikovati elemente komunikacijskog procesa u svakodnevnoj komunikaciji 1.Razlikovati ključne elemente komunikacijskog lanca (pošiljatelj, primatelj, poruka, kod, šum, povratna informacija). 2.Opisati najčešće komunikacijske šumove i	2 Prezentacija, radionica, mnemotehnika	1 Sudjelovanje u radionici		Komunikacija i elementi komunikacijskog procesa -komunikacijski lanac -šumovi u komunikaciji -verbalna i neverbalna komunikacija		

13.-17.	barijere u svakodnevnom radu. Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije 1. Koristiti jasnu, kratku i profesionalnu verbalnu terminologiju prilikom rada u kuhinji ili igri uloga 2. Interpretirati i pravilno koristiti neverbalne znakove (govor tijela, kontakt očima, geste) u bučnom okruženju kuhinje.	/	5 Igra uloga, simulacija realnog radnog iskustva, radionice		Komunikacija i elementi komunikacijskog procesa		
18.-24.	Primijeniti asertivnu komunikaciju kod rješavanja konfliktnih situacija u kuhinji 1. primijeniti metode za rješavanje sukoba u komunikaciji sa suradnicama i nadređenima	2 Prezentacija, kviz, igra uloga	4 Igra uloga, rad u kuhinji		Primjena asertivne komunikacije -aktivno slušanje -stilovi komunikacije - asertivna komunikacija - komunikacija u timu/s gostima	Sumativno vrednovanje Komunikacija i elementi komunikacijskog procesa Primjena asertivne komunikacije Provjera usvojenosti ishoda kroz pisanu provjeru znanja	
25.-30.	Identificirati moguće izvore stresa u radnoj okolini	2 Frontalni rad, diskusija	4		Mehanizmi nošenja sa stresom -stres i vrste stresora		

31.-36.	1.razlikovati vrste stresora i situacije koje ga izazivaju		Upitnici, rad u kuhinji		- simptomi stresa - utjecaj stresa na radnu uspješnost - zdravi i nezdravi načini nošenja sa stresom		
	Analizirati vlastita ponašanja u stresnim situacijama pri radu	/	5 Samoopažanje, opažanje nastavnika, bilješke		Mehanizmi nošenja sa stresom -zdravi i nezdravi načini nošenja sa stresom	Sumativno vrednovanje Mehanizmi nošenja sa stresom Samoopažanje i opažanje drugih učenika tijekom rada u kuhinji – check liste	
	Primijeniti etička načela u poslovnom okruženju 1.objasniti važnost poslovnog bontona u komuniciranju 2.primijeniti poslovnu etiku, etički kodeks te moralna i profesionalna etička načela u radu	1 Frontalni rad, diskusija	2 Opažanje, samoopažanje u kuhinji		Etička načela poslovne komunikacije -poslovni bonton - profesionalno odijevanje i neverbalna komunikacija -profesionalna etika i profesionalno ponašanje		
	Sumativno vrednovanje (već ubrojano u sate) Zaključivanje ocjena	1 1	2				

Napomena:	ŠKOLA Aktivnosti i zadaci iz tablice SAU Učenici kod kuće samostalno: istražuju i obrađuju sadržaje vezane uz psihičke procese, emocije i motivaciju, komunikaciju, asertivno ponašanje, stres i etička načela u poslovnom okruženju; izrađuju kratke bilješke, mentalne mape i mnemotehnike, rješavaju radne listiće, upitnike i problemske zadatke, analiziraju primjere komunikacijskih i konfliktnih situacija te osmišljavaju primjerena rješenja; provode jednostavno samoopažanje vlastitih emocija, komunikacijskog ponašanja i načina reagiranja u stresnim situacijama te se pripremaju za praktične vježbe, igre uloga i provjere znanja.
Individualizirani postupci za učenike s teškoćama:	1. Prilagoditi način rada individualnim potrebama, sposobnostima i mogućnostima učenika. 2. Davati kratke, jasne i jednostavne upute te provjeravati njihovo razumijevanje. 3. Omogućiti učeniku dodatno vrijeme za usvajanje novih sadržaja i izvršavanje zadataka. 4. Složenije zadatke podijeliti na manje, jasno definirane korake. 5. Koristiti konkretne primjere, vizualne materijale, demonstracije i praktične aktivnosti. 6. Povezivati nastavne sadržaje sa stvarnim situacijama iz rada u kuhinji. 7. Omogućiti učeniku dodatno uvježbavanje kroz igru uloga, simulacije i praktične zadatke. 8. Poticati učenika na aktivno sudjelovanje u komunikacijskim i timskim aktivnostima u skladu s njegovim mogućnostima. 9. Kod sadržaja o emocijama, komunikaciji, konfliktima i stresu koristiti konkretne i učeniku razumljive životne i radne situacije. 10. Poticati suradničko učenje i međusobnu pomoć učenika, uz očuvanje samostalnosti učenika s teškoćama. 11. Kontinuirano pratiti napredak učenika i pružati pravodobne, jasne, konstruktivne i poticajne povratne informacije. 12. Omogućiti različite načine pokazivanja usvojenosti ishoda, u skladu s individualnim potrebama učenika. 13. Vrednovanje prilagoditi preporukama iz individualiziranog kurikula učenika. 14. Darovitim učenicima ponuditi složenije problemske i istraživačke zadatke. 15. Omogućiti darovitim učenicima proširivanje i produbljivanje sadržaja kroz samostalno istraživanje, analizu i kreativno rješavanje problema. 16. Poticati kod darovitih učenika kritičko mišljenje, kreativnost, samostalnost i primjenu znanja u novim situacijama. 17. Za svakog učenika primjenjivati preporučene načine rada, individualizacije te načine i oblike vrednovanja navedene u njegovu individualiziranom kurikulu. 18. Izbjegavati kritiku.

IZBORNI MODUL

ENO I GASTRO TURIZAM

3 CSVET · 75 sati ukupno (VPUP+UTR+SAU)

VPUP — vođeni proces	UTR — učenje temeljeno na radu	SAU — samostalni rad
15 sati (20%) raspon: 10–20%	53 sati (70%) raspon: 60–70%	7 sati (10%) raspon: 10–20%

R	L	St	Pr	S	V	Ož	Tr	S	Li
---	---	----	----	---	---	----	----	---	----

Eno i gastro turizam

6h : ~20%

1.–31. tj (Rujan–)

VPUP 11h · UTR

Završetak: 31. nastavni tjedan (Travanj)

1. Eno i gastro turizam

Rujan - Travanj · 61 sati (VPUP 11h · UTR 50h · SAU 15h)

Nastavne teme:

- Gastronomija kao pokretač razvoja lokalne zajednice (8 sati)
- Gastronomija kao dio turističkog proizvoda (10 sati)
- Gastroturizam (12 sati)
- Enoturizam (12 sati)
- Profil eno/gastro posjetitelja (8 sati)
- Primjeri dobre prakse eno/gastro turizma u svijetu i Hrvatskoj (10 sati)

Ishodi učenja:

Ishod učenja	VPUP (sati razrada)	UTR (sati razrada)	SAU (sati razrada)	Ukuno	Redn broj
--------------	---------------------	--------------------	--------------------	-------	-----------

1. Objasniti posebnosti i preduvjet razvoja eno i gastro turizma	2 h • Objasniti pojam gastronomije kao pokretača razvoja lokalne zajednice • Prepoznati preduvjet razvoja eno i gastro turizma na konkretnim primjerima	6 h • Analizirati posebnosti eno i gastro turizma u odabranoj regiji • Usporediti preduvjet razvoja eno i gastro turizma u različitim destinacijama	2 h • Istražiti primjere razvoja lokalne zajednice putem gastronomije	10 h	1–8.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje niti uz pomoć osnovne posebnosti i preduvjet razvoja eno i gastro turizma.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika navodi tek pojedine preduvjet razvoja eno i gastro turizma, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć objašnjava osnovne posebnosti eno i gastro turizma, uz manje pogreške u tumačenju preduvjeta.	Vrlo dobar (4) Samostalno objašnjava posebnosti i preduvjet razvoja eno i gastro turizma uz rijetke manje nedostatke.	Odličan (5) Samostalno, točno i argumentirano objašnjava posebnosti i preduvjet razvoja eno i gastro turizma te ih povezuje s konkretnim primjerima.	

2. Opisati profil nositelja potražnje u eno i gastro turizmu	1 h • Opisati profil nositelja potražnje u eno i gastro turizmu	6 h • Izraditi profil gastro turista prema motivima putovanja • Razlikovati segmente potražnje u eno i gastro turizmu	2 h • Istražiti karakteristike gastro posjetitelja u odabranoj destinaciji	9 h	9–15.
--	--	---	---	------------	-------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne uspijeva opisati profil nositelja potražnje u eno i gastro turizmu ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika djelomično opisuje profil nositelja potražnje, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć opisuje osnovne karakteristike profila nositelja potražnje, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno opisuje profil nositelja potražnje u eno i gastro turizmu uz rijetke manje nedostatke.	Odličan (5) Samostalno i potpuno opisuje profil nositelja potražnje te ga argumentirano povezuje s konkretnim primjerima ponude.
---	--	---	--	--

3. Objasniti lanac vrijednosti koji nastaje razvojem eno i gastro turizma	1 h Objasniti pojam lanca vrijednosti u eno i gastro turizmu	7 h - Prikazati lanac vrijednosti koji nastaje razvojem eno i gastro turizma - Povezati dionike u lancu vrijednosti gastro turizma	2 h Izraditi shematski prikaz lanca vrijednosti odabrane destinacije	10 h	16–23.
---	---	--	---	-------------	--------

Nedovoljan (1) Ne prepoznaje pojam lanca vrijednosti niti uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika djelomično objašnjava lanac vrijednosti, uz brojne pogreške u prikazu dionika.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć objašnjava osnovne elemente lanca vrijednosti, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) amostalno bjašnjava lanac rijednosti koji astaje razvojem eno gastro turizma uz jetke manje edostatke.	dličan (5) amostalno, potpuno s primjerima bjašnjava lanac ijednosti te gumentirano ikazuje ulogu svih onika.
---	--	--	---	--

i ri	S o v n	n	O S i o vr ar pr di
------	---------	---	--

4. Navesti primjere dobre prakse eno i gastro turizma u svijetu i Hrvatskoj	1 h • Navesti primjere dobre prakse gastro turizma u Hrvatskoj	6 h • Analizirati primjere dobre prakse eno i gastro turizma u svijetu • Usporediti primjere dobre prakse gastro turizma u Hrvatskoj i svijetu	2 h • Istražiti dodatne primjere dobre prakse eno i gastro turizma	9 h	24–30.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne navodi primjere dobre prakse eno i gastro turizma niti uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika navodi tek pojedine, nepotpune primjere dobre prakse.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć navodi primjere dobre prakse u svijetu i Hrvatskoj, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno navodi i objašnjava primjere dobre prakse eno i gastro turizma uz jetke manje nedostatke.	Odličan (5) Samostalno navodi, uspoređuje i argumentirano vrednuje primjere dobre prakse u svijetu Hrvatskoj.	

5. Povezati tržišne trendove i nove proizvode u eno i gastro turizmu	1 h Objasniti aktualne tržišne trendove u eno i gastro turizmu	6 h - Povezati tržišne trendove s novim proizvodima eno i gastro turizma - Analizirati primjere inovativnih gastro proizvoda	2 h Istražiti nove trendove u enoturizmu putem dostupnih izvora	9 h	31–37.
--	---	--	--	------------	--------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)				
Nedovoljan (1) Ne prepoznaje tržišne trendove niti nove proizvode u eno i gastro turizmu.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika djelomično povezuje tržišne trendove s pojedinim proizvodima, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć povezuje osnovne tržišne trendove s novim proizvodima, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno povezuje tržišne trendove i nove proizvode u eno i gastro turizmu uz rijetke manje nedostatke.	Odličan (5) Samostalno i argumentirano povezuje tržišne trendove s konkretnim novim proizvodima te predviđa njihov razvoj.

6. Opisati događaje i festivale koji potiču eno i gastro turizam	1 h • Opisati ulogu događaja i festivala u razvoju eno i gastro turizma	6 h • Analizirati primjere festivala koji potiču eno i gastro turizam • Usporediti gastro i eno manifestacije u Hrvatskoj i svijetu	2 h • Istražiti kalendar eno i gastro događanja u Hrvatskoj	9 h	38–44.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne opisuje događaje i festivale koji potiču eno i gastro turizam niti uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika djelomično opisuje pojedine događaje i festivale, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć opisuje osnovne događaje i festivale koji potiču eno i gastro turizam, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno opisuje događaje i festivale koji potiču eno i gastro turizam uz jetke manje nedostatke.	Odličan (5) samostalno i detaljno opisuje događaje i festivale te argumentirano objašnjava njihov jecaj na razvoj eno i gastro turizma.	

7. Izraditi promotivne sadržaje za proizvode eno i gastro turizama	1 h Objasniti načine izrade promotivnih sadržaja za eno i gastro proizvode	6 h - Izraditi promotivni sadržaj za odabrani eno ili gastro proizvod - Primijeniti digitalne alate u izradi promotivnog materijala	2 h Doraditi promotivni sadržaj prema povratnim informacijama	9 h	45–51.
VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)					
Nedovoljan (1) Ne izrađuje promotivne sadržaje za proizvode eno i gastro turizma ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika izrađuje nepotpun i neprikladan promotivni sadržaj, uz brojne pogreške.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć izrađuje osnovni promotivni sadržaj primjeren ciljanoj skupini, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno izrađuje promotivni sadržaj za proizvode eno i gastro turizma uz rijetke manje nedostatke.	Odličan (5) Samostalno izrađuje kreativan, kvalitetan i ciljanoj skupini prilagođen promotivni sadržaj koji uspješno prezentira.	

8. Osmisliti turistički proizvod eno i gastro turizma	2 h Osmisliti koncept turističkog proizvoda eno i gastro turizma	7 h - Izraditi prijedlog turističkog proizvoda eno i gastro turizma - Prezentirati osmišljeni turistički proizvod razrednom odjelu	1 h Doraditi prijedlog turističkog proizvoda prema smjernicama	10 h	52-60.
---	---	---	---	-------------	--------

VREDNOVANJE ISHODA (OCJENE 1-5)

Nedovoljan (1) Ne osmišljava turistički proizvod eno i gastro turizma ni uz pomoć.	Dovoljan (2) Uz znatnu pomoć nastavnika osmišljava nepotpun turistički proizvod, uz brojne pogreške u razradi.	Dobar (3) Uz povremenu pomoć osmišljava i razrađuje osnovni turistički proizvod eno i gastro turizma, uz manje pogreške.	Vrlo dobar (4) Samostalno osmišljava i razrađuje turistički proizvod eno i gastro turizma uz rijetke manje nedostatke.	Odličan (5) Samostalno osmišljava, potpuno razrađuje i uvjerljivo prezentira inovativan turistički proizvod eno i gastro turizma.
--	--	--	--	---

9. Provjera znanja	1 h			1 h	61.
--------------------	------------	--	--	------------	-----

Metode: Frontalni rad, Grupni rad, Istraživanje, Studija slučaja, Terenska nastava, Rad na projektu, Prezentacija

Korelacija: Turizam i okoliš, Marketing u turizmu, Poznavanje robe, Geografija, Kuharstvo

Međupredmetne teme: Osobni i socijalni razvoj, Poduzetništvo, Učiti kako učiti, Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije, Održivi razvoj

Vrednovanje: Usmena provjera, pisani test, projektni zadatak, prezentacija turističkog proizvoda

Godišnja raspodjela: Nova građa: 70% · Ponavljanje i vježbanje: 20% · Provjere znanja: 10%

PROJEKTI

TERENSKA NASTAVA: NP KRKA- KONKURENTNA I ODRŽIVA TURISTIČKA PONUDA

	TTD (Tehničar turističke destinacije) 2. razred
Stručno vijeće	Aktiv ekonomske grupe predmeta
Modul	Konkurentnost u turizmu
Projekt	TERENSKA NASTAVA: NP KRKA – KONKURENTNA I ODRŽIVA TURISTIČKA PONUDA
Opis projekta	Posjet NP Krka uz stručno vodstvo i upoznavanje turističke ponude, prirodnih i kulturnih vrijednosti te načina očuvanja prostora. Učenici će na konkretnom primjeru upoznati što turističku ponudu čini privlačnom, konkurentnom i održivom.
Ciljevi i ishodi učenja	CILJEVI: upoznati NP Krka kao primjer turističke ponude, prepoznati prirodne i kulturne turističke resurse, uočiti što privlači posjetitelje, prepoznati elemente konkurentne turističke ponude, uočiti načine očuvanja prirode i prostora, povezati turističku ponudu s održivim razvojem, poticati promatranje, istraživanje i samostalno zaključivanje, razvijati suradnju i timski rad, povezati teorijska znanja s primjerom iz stvarnog života. ISHODI UČENJA: Terenska nastava povezuje se s ishodima modula KONKURENTNOST U TURIZMU: Objasniti ulogu konkurentnosti turističke destinacije. Identificirati resurse u svrhu poboljšanja turističkih proizvoda i usluga u destinaciji. Navesti komparativne prednosti destinacije u odnosu na konkurenciju. Povezati konkurentne prednosti pri razvoju turističke destinacije. Procijeniti utjecaj konkurentnosti turističke destinacije na lokalnu zajednicu. Budući da u trenutku provedbe terenske nastave još nisu obrađene sve nastavne cjeline, naglasak je na promatranju, prepoznavanju i jednostavnom zaključivanju, a ne na složenoj analizi.
Veza s međupredmetnim temama	Učiti kako učiti – prikupljanje i primjena informacija. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije – pronalaženje i obrada informacija. Održivi razvoj – očuvanje prirodnih resursa i odgovorno ponašanje. Osobni i socijalni razvoj – suradnja i timski rad. Poduzetništvo – prepoznavanje turističkih mogućnosti i ponude. Povezati nastavne sadržaje s ostalim modulima (ekologija, održivi razvoj, komunikacije, Hrvatski jezik, strani jezici)
Hodogram aktivnosti	Prije terenske nastave: upoznavanje učenika s ciljem posjeta, kratki razgovor o NP Krka, upoznavanje s pojmovima turistička ponuda, konkurentnost i održivost. podjela jednostavnog radnog zadatka. Tijekom terenske nastave: dolazak u NP Krka, stručno upoznavanje s parkom, obilazak i promatranje turističke ponude, prepoznavanje prirodnih i kulturnih vrijednosti, uočavanje sadržaja namijenjenih posjetiteljima, uočavanje načina zaštite i očuvanja prostora, bilježenje zapažanja učenika. Nakon terenske nastave: Učenici obrađuju svoja zapažanja i odgovaraju na pitanja: Što NP Krka čini privlačnim posjetiteljima? Koje turističke resurse smo prepoznali? Koji sadržaji čine turističku ponudu? Što NP Krka čini konkurentnim? Kako se čuva priroda i prostor? Kako turizam utječe na lokalnu zajednicu? Na kraju predstavljaju svoje zaključke.
Siu	SIU 1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu
Aktivnost timova	PLAN REALIZACIJE ISHODA KROZ TERENSKU NASTAVU: 1. Konkurentnost turističke destinacije: Aktivnost učenika: Prepoznati što NP Krka čini privlačnim posjetiteljima. 2. Turistički resursi: Aktivnost učenika: Navesti prirodne i kulturne resurse koje su uočili tijekom posjeta. 3. Komparativne prednosti: Aktivnost učenika: Navesti po čemu je NP Krka posebna i privlačna u odnosu na druge turističke

	ponude. 4. Konkurentne prednosti: Aktivnost učenika: Povezati resurse i turističku ponudu s privlačenjem posjetitelja. 5. Lokalna zajednica i održivost: Navesti jedan pozitivan i jedan mogući negativan utjecaj turizma te način očuvanja prostora.
Način evaluacije	Evaluacija aktivnosti: Učenici iznose svoje zaključke i zapažanja. Vrednovanje se provodi na temelju aktivnosti učenika tijekom terenske nastave i završnog zadatka. Kriteriji vrednovanja – radni zadatak NP Krka Ocjena Kriterij Nedovoljan (1) Učenik ne odgovara na pitanja ili su odgovori uglavnom netočni. Dovoljan (2) Učenik uz pomoć odgovara na osnovna pitanja i prepoznaje pojedine elemente turističke ponude. Dobar (3) Učenik samostalno odgovara na pitanja i prepoznaje osnovne turističke resurse, sadržaje i prednosti NP Krka. Vrlo dobar (4) Učenik točno odgovara na većinu pitanja i povezuje turističke resurse, ponudu, konkurentnost i očuvanje prostora. Odličan (5) Učenik samostalno, točno i jasno odgovara na sva pitanja te povezuje turističku ponudu, konkurentnost, održivost i utjecaj turizma na lokalnu zajednicu.

TERENSKA NASTAVA: TAJNI GOST ŠIBENIK- PROCJENA KVALITETE UGOSTITELJSKE USLUGE

Smjer/razina aktivnosti	KUHAR, KONOBAR, TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO (1. RAZRED)
Stručno vijeće	Aktiv ekonomske grupe predmeta
Modul	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU
Projekt	TERENSKA NASTAVA: TAJNI GOST ŠIBENIK – PROCJENA KVALITETE UGOSTITELJSKE USLUGE
Opis projekta	Učenici tijekom terenske nastave obilaze odabrane ugostiteljske objekte u Šibeniku i iz perspektive gosta procjenjuju kvalitetu ponude hrane i pića, izgled i uređenost prostora, ljubaznost osoblja, način posluživanja, cijene i ukupnu kvalitetu usluge. Učenici u paru odabiru jedan ugostiteljski objekt, prikupljaju podatke i ispunjavaju kontrolnu listu. Nakon terenskog rada analiziraju rezultate, izdvajaju pozitivne i manje dobre elemente usluge te predlažu mogućnosti poboljšanja.
Ciljevi i ishodi učenja	Učenik će: prepoznati turističku i ugostiteljsku ponudu Šibenika; uočiti potrebe i očekivanja gosta; primijeniti osnovne kriterije kontrole kvalitete ugostiteljske usluge; procijeniti kvalitetu ponude hrane i pića; procijeniti način posluživanja i odnos osoblja prema gostu; prepoznati dobre i manje dobre elemente usluge; razvijati komunikaciju, suradnju i odgovornost; povezati teorijska znanja s praktičnim iskustvom; predložiti jednostavna poboljšanja ugostiteljske ponude i usluge.
Veza s međupredmetnim temama	Međupredmetne teme Osobni i socijalni razvoj – učenik surađuje s drugim učenicima, odgovorno izvršava zadatak, uvažava tuđe mišljenje i razvija komunikacijske vještine. Poduzetništvo – učenik prepoznaje potrebe i očekivanja gosta, analizira kvalitetu ponude te promišlja o mogućnostima poboljšanja proizvoda i usluge. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije – učenik prema potrebi koristi digitalne alate za bilježenje, obradu i prezentiranje prikupljenih podataka. Građanski odgoj i obrazovanje – učenik odgovorno sudjeluje u aktivnosti izvan škole, poštuje pravila ponašanja i primjereno se odnosi prema zaposlenicima, gostima i javnom prostoru. Održivi razvoj – učenik prepoznaje odgovorno korištenje resursa, smanjenje otpada i primjenu održivih postupaka u ugostiteljstvu.
Hodogram aktivnosti	Hodogram aktivnosti: 1. Priprema Nastavnik učenicima objašnjava cilj projekta i zadatak „Tajni gost“. Učenici se upoznaju s kriterijima promatranja kvalitete ugostiteljske usluge. 2. Terenski rad Učenici u paru obilaze zadanu zonu u Šibeniku. Promatraju ponudu hrane i pića, izgled prostora, cijene, ljubaznost osoblja, brzinu usluge i ukupni dojam. 3. Obrada podataka Učenici sređuju prikupljene podatke,

	uspoređuju rezultate i izdvajaju pozitivne i negativne elemente ponude. 4. Prijedlog poboljšanja Svaki par osmišljava jedan prijedlog za poboljšanje adventske ponude hrane, pića ili usluge. 5. Prezentacija Učenici predstavljaju svoje rezultate i zaključke. Svaki par ukratko predstavlja: što su promatrali što im se svidjelo što bi trebalo poboljšati bi li preporučili objekt/ponudu turistu svoj prijedlog poboljšanja.
Siu	SIU 1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu
Aktivnost timova	Ishod: Prepoznaje ugostiteljsku i turističku ponudu. Projektna aktivnost: Posjet ugostiteljskom objektu i promatranje ponude. Ishod: Prepoznaje potrebe i očekivanja gosta. Projektna aktivnost: Promatranje usluge iz perspektive gosta. Ishod: Primjenjuje osnovne kriterije kvalitete usluge. Projektna aktivnost: Ispunjavanje kontrolne liste. Ishod: Procjenjuje kvalitetu hrane, pića i usluge. Projektna aktivnost: Analiza ponude, posluživanja i ukupnog dojma. Ishod: Uočava dobre i manje dobre elemente usluge. Projektna aktivnost: Obrada i analiza prikupljenih podataka. Ishod: Predlaže mogućnosti poboljšanja. Projektna aktivnost: Izrada prijedloga za poboljšanje ponude i usluge. Ishod: Komunicira i surađuje. Projektna aktivnost: Rad u paru i prezentacija zaključaka.
Način evaluacije	Nastavnik vrednuje: aktivnost učenika, samostalnost, suradnju u paru, točnost i potpunost podataka, primjenu kriterija kvalitete, kvalitetu zaključaka i prijedloga. Odličan (5): Samostalno, aktivno i točno izvršava zadatak te argumentirano iznosi zaključke i prijedloge. Vrlo dobar (4): Uglavnom samostalno i točno izvršava zadatak te iznosi odgovarajuće zaključke. Dobar (3): Uz manje poteškoće izvršava zadatak i prepoznaje osnovne elemente kvalitete usluge. Dovoljan (2): Uz pomoć izvršava osnovni dio zadatka i prepoznaje neke elemente kvalitete usluge. Nedovoljan (1): Ne radi zadatak, ne uspijeva izvršiti zadatak niti prepoznati osnovne elemente kvalitete usluge.

Međunarodni susreti

Smjer/razina aktivnosti	TTD, 2.razred
Stručno vijeće	Strani jezici
Modul	Strani jezik u struci
Projekt	Međunarodni susreti
Opis projekta	Projekt „Međunarodni susreti“ provodi se u sklopu modula Strani jezik u turizmu za učenike 2. razreda (TTD). U suradnji s Udrugom mladih (Giovanna La Gala) i/ili vanjskim međunarodnim suradnicima učenici će kroz interaktivne aktivnosti koristiti strani jezik u stvarnim komunikacijskim situacijama, upoznati druge kulture i razvijati komunikacijske i interkulturalne kompetencije.
Ciljevi i ishodi učenja	Ciljevi: razvijati komunikaciju na stranom jeziku, poticati otvorenost prema drugim kulturama, razvijati suradnju i samopouzdanje u komunikaciji te povezati jezična znanja s turizmom i hotelijerstvom. Ishodi: učenik sudjeluje u komunikaciji na stranom jeziku, postavlja i odgovara na pitanja, uvažava kulturne različitosti i surađuje s drugim sudionicima.
Veza s međupredmetnim temama	Osobni i socijalni razvoj – učenik razvija komunikacijske i suradničke vještine, aktivno sudjeluje u zajedničkim aktivnostima te uvažava potrebe i različitosti drugih. Građanski odgoj i obrazovanje – učenik poštuje različitosti, razvija toleranciju i interkulturalno razumijevanje te odgovorno sudjeluje u zajedničkim aktivnostima. Učiti kako učiti – učenik aktivno sudjeluje u učenju, primjenjuje prethodno stečena znanja u

	novim situacijama te procjenjuje vlastito sudjelovanje i napredak. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije – učenik prema potrebi koristi digitalne alate za komunikaciju, pripremu i prezentaciju projektnih aktivnosti. Poduzetništvo – učenik razvija inicijativnost, kreativnost, komunikacijske i suradničke vještine primjenjive u budućem profesionalnom okruženju.
Hodogram aktivnosti	Priprema – upoznavanje učenika s projektom i priprema jezičnih sadržaja. Međunarodni susret – interaktivne aktivnosti, razgovor i rad s vanjskim suradnicima. Primjena stranog jezika – komunikacija, razmjena iskustava i upoznavanje kulture. Povezivanje sa strukom – razgovor o važnosti komunikacije s gostima u turizmu. Vrednovanje – kratka refleksija i samovrednovanje učenika.
Siu	Međunarodni susreti
Aktivnost timova	Nastavnik Stranog jezika u turizmu koordinira i priprema učenike za projekt, priprema jezične sadržaje te prati i vrednuje njihovo sudjelovanje. Vanjski suradnici osmišljavaju i provode interaktivne aktivnosti s učenicima, usmjerene na komunikaciju, upoznavanje kulture i razmjenu iskustava. Učenici aktivno sudjeluju u aktivnostima, surađuju u paru i skupini te primjenjuju strani jezik u stvarnim komunikacijskim situacijama.
Način evaluacije	Evaluacija će se provesti kroz praćenje aktivnog sudjelovanja učenika, njihove komunikacije na stranom jeziku, suradnje i izvršavanja zadataka. Nakon aktivnosti provest će se kratka samoprocjena učenika i razgovor o dojmovima, stečenim znanjima i iskustvima.

Guida per il cliente italiano

Smjer/razina aktivnosti	2.H (TZU)
Stručno vijeće	Strani jezici
Modul	Komunikacija na stranom jeziku
Projekt	Guida per il cliente italiano
Opis projekta	Učenici 2. h razreda (TZU) istražuju lokalnu sredinu iz perspektive talijanskog klijenta. U skupinama prikupljaju informacije o trgovinama, ugostiteljskim objektima, uslugama i zanimljivostima te izrađuju jednostavan vodič na talijanskom jeziku – „Guida per il cliente italiano“.
Ciljevi i ishodi učenja	Ciljevi: razvijati komunikaciju na talijanskom jeziku, primijeniti jezik u stvarnoj situaciji te razvijati suradnju i snalaženje u komunikaciji s klijentima. Ishodi: učenik daje i traži jednostavne informacije na talijanskom jeziku, opisuje proizvode i usluge, predstavlja lokalnu ponudu te primjenjuje odgovarajuće izraze u komunikaciji s klijentom.
Veza s međupredmetnim temama	Učiti kako učiti – učenik samostalno traži, odabire i organizira informacije te primjenjuje naučeno u novoj, stvarnoj situaciji. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije – učenik odgovorno i svrhovito koristi digitalne alate za prikupljanje, obradu i predstavljanje informacija. Osobni i socijalni razvoj – učenik surađuje s drugima, preuzima odgovornost za svoj dio zadatka i razvija komunikacijske vještine. Poduzetništvo – učenik pokazuje inicijativnost i kreativnost te razvija komunikacijske i organizacijske vještine primjenjive u

	poslovnom okruženju. Građanski odgoj i obrazovanje – učenik uvažava kulturne i jezične različitosti te razvija otvorenost prema pripadnicima drugih kultura.
Hodogram aktivnosti	Priprema – upoznavanje s projektom i usvajanje osnovnih izraza potrebnih za komunikaciju s klijentom. Podjela u skupine i zadaci – svaka skupina dobiva područje istraživanja (trgovine, restorani, usluge, znamenitosti). Istraživanje na terenu – izlazak u lokalnu sredinu i prikupljanje potrebnih informacija. Izrada vodiča – obrada informacija i izrada kratkog vodiča na talijanskom jeziku. Predstavljanje i evaluacija – predstavljanje vodiča, razmjena iskustava i kratko samovrednovanje.
Siu	Komunikacija s klijentima
Aktivnost timova	Nastavnik talijanskog jezika koordinira projekt, priprema učenike i potrebne jezične sadržaje te prati njihov rad. Učenici u skupinama istražuju lokalnu ponudu, prikupljaju i obrađuju informacije na terenu te izrađuju vodič na talijanskom jeziku.
Način evaluacije	Evaluacija će se provesti kroz praćenje sudjelovanja i suradnje učenika, kvalitete prikupljenih informacija i izrađenog vodiča te primjene talijanskog jezika. Na kraju projekta učenici će provesti kratko samovrednovanje i iznijeti dojmove o provedenim aktivnostima.

Trojezični Šibenik

Smjer/razina aktivnosti	2. razred Turistički tehničar destinacije
Stručno vijeće	Stručno vijeće nastavnika stranih jezika
Modul	Strani jezik u struci 2 / Poslovni strani jezik u struci 2
Projekt	Trojezični Šibenik
Opis projekta	Projekt „Trojezični Šibenik“ osmišljen je kao interdisciplinarni projekt učenika 2. razreda smjera turistički tehničar destinacije kojim se povezuju znanja i vještine stečene učenjem talijanskog, francuskog i njemačkog jezika s praktičnom primjenom u turizmu. Učenici će u skupinama istražiti odabrane kulturno-povijesne znamenitosti i turističke sadržaje grada Šibenika, pripremiti kratke tekstove i usmena izlaganja na trima stranim jezicima te osmisliti turističku rutu gradom. Završna aktivnost projekta bit će simulacija turističkog vođenja u kojoj učenici preuzimaju uloge turističkih vodiča i turista te na talijanskom, francuskom i njemačkom jeziku predstavljaju odabrane lokalitete, daju praktične informacije, upute i preporuke te odgovaraju na pitanja turista.
Ciljevi i ishodi učenja	Cilj projekta je razvijati sposobnost primjene stranoga jezika u autentičnim i simuliranim situacijama karakterističnima za rad u turizmu, povezati jezična i strukovna znanja te razvijati komunikacijske, prezentacijske, digitalne i suradničke vještine učenika. Učenik će: • istražiti i izdvojiti relevantne informacije o kulturno-povijesnim znamenitostima i turističkoj ponudi Šibenika; • razumjeti kratke pisane i govorene tekstove turističke i strukovne tematike na stranom jeziku; • oblikovati kratak i jednostavan tekst namijenjen turistima; • usmeno predstaviti znamenitost ili turistički sadržaj na stranom jeziku; • koristiti stručni vokabular i odgovarajuće izraze pristojnosti; • dati turistu upute, informacije i preporuke; • sudjelovati u kratkom razgovoru s turistom i odgovoriti na njegova pitanja; • primijeniti pravila primjerene

	verbalne i neverbalne komunikacije; • surađivati u skupini i preuzeti odgovornost za svoj dio zajedničkog zadatka; • primijeniti stečena znanja u simulaciji stvarne radne situacije turističkog vođenja.
Veza s međupredmetnim temama	Projekt se povezuje s međupredmetnim temama Osobni i socijalni razvoj, Učiti kako učiti, Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije, Poduzetništvo i Građanski odgoj i obrazovanje. Učenici razvijaju suradnju, odgovornost i komunikacijske vještine, samostalno pronalaze, odabiru i obrađuju informacije, koriste digitalne alate pri pripremi sadržaja te razvijaju svijest o važnosti kulturne baštine, održivog predstavljanja destinacije i profesionalnog odnosa prema gostu.
Hodogram aktivnosti	1. Uvod i organizacija projekta – predstavljanje projekta „Trojezični Šibenik“, formiranje skupina, odabir turističke rute i raspodjela znamenitosti/lokaliteta među učenicima. 2. Istraživanje i odabir sadržaja – učenici istražuju dodijeljene lokalitete, izdvajaju informacije važne turistu te prikupljaju odgovarajući stručni vokabular. 3. Jezična priprema – izrada kratkih tekstova na talijanskom, francuskom i njemačkom jeziku; uvježbavanje predstavljanja znamenitosti, davanja uputa, preporuka i odgovaranja na moguća pitanja turista. Nastavnici daju povratne informacije i učenici prema njima doraduju sadržaje. 4. Simulacija i priprema turističkog vođenja – učenici u školi uvježbavaju uloge vodiča i turista, pravilno izlaganje, izgovor, komunikaciju s grupom i rješavanje jednostavnih problemskih situacija. 5. „Trojezični Šibenik“ – terenska izvedba – učenici provode zajedničku turističku turu Šibenikom. Na unaprijed određenim punktovima izmjenjuju se u ulozi vodiča te predstavljaju grad na talijanskom, francuskom i njemačkom jeziku. Nakon ture provodi se zajednička evaluacija, samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje.
Siu	1. TJ - SIU 4/5/6- Vrste poslovnih dopisa(2CSVET), Dijelovi poslovnih dopisa (2CSVET), Pisanje poslovnih dopisa (2CSVET) 2. FJ - SIU 3/4 Obrazovanje i zanimanje (2CSVET), Komunikacija u javnim i uslužnim djelatnostima (2CSVET) 3. NJ- SIU 4/5/6- Ponuda proizvoda i usluga (2CSVET), Komunikacija u javnim ustanovama (2CSVET), Oglašavanje (2CSVET) 4. NJ - SIU 3 / 4 - Obrazovanje i zanimanje (2CSVET), Ponuda proizvoda i usluga (2CSVET)
Aktivnost timova	Pomoć učeniku u istraživanju kulturne/povijesne znamenitosti, moderiranje pisanog dijela i priprema učenika na usmeno izlaganje na stranom jeziku ispred kolega i ostalih profesora koji sudjeluju u projektu.
Način evaluacije	Nakon ture provodi se zajednička evaluacija, samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje. Provest će se formativno vrednovanje prilikom pripreme projekta i zadatka, a sumativno vrednovanje će rezultirati ocjenom iz pisanog dijela (priprema) i usmenog dijela (izlaganje).

La cuisine française – Francuska kuhinja

Smjer/razina aktivnosti	2. razred kuhara
Stručno vijeće	Stručno vijeće nastavnika stranih jezika / nastavnik kuharstva
Modul	Komunikacija na stranom jeziku u struci/ Juhe-Hladna predjela

Projekt	La cuisine française – Francuska kuhinja
Opis projekta	Projekt „La cuisine française – Francuska kuhinja povezuje učenje francuskog jezika s praktičnim radom učenika kuharskog usmjerenja. Cilj projekta je omogućiti učenicima primjenu stručnog francuskog jezika u autentičnoj radnoj situaciji, od istraživanja i predstavljanja jela do njegove praktične pripreme. Učenici se dijele u dvije skupine. Prva skupina istražuje tradicionalne i suvremene juhe francuske kuhinje, a druga francuska hladna predjela. Učenici istražuju karakteristike odabranih jela, sastojke, način pripreme i njihovo mjesto u francuskoj gastronomiji te odabiru jelo koje će praktično pripremiti. Nakon istraživačkog dijela učenici izrađuju kratko predstavljanje odabranog jela na francuskom jeziku te usvajaju i uvježbavaju stručni vokabular potreban za njegovu pripremu: nazive namirnica, kuhinjskog pribora i opreme, količine te glagole i izraze povezane s postupcima pripreme hrane. Završni dio projekta odvija se u školskoj kuhinji. Prije početka rada učenici na kratko predstavljaju jelo koje pripremaju, njegove osnovne karakteristike i sastojke. Tijekom praktične pripreme koriste francuski jezik kako bi imenovali sastojke i opisivali pojedine korake i postupke pripreme. Projekt završava prijateljskim natjecanjem između dviju skupina, pri čemu učenici predstavljaju svoja gotova jela i rezultate rada. Skupine se vrednuju prema unaprijed definiranim kriterijima: uspješnosti i originalnosti prezentacije jela, pravilnoj i funkcionalnoj uporabi francuskog jezika, poznavanju stručnog vokabulara, načinu predstavljanja postupka pripreme, kreativnosti te timskom radu. Na temelju ukupne izvedbe odabire se najuspješnija skupina, čime se dodatno potiču motivacija, suradnja i kreativnost učenika..
Ciljevi i ishodi učenja	Ciljevi projekta su povezati francuski jezik sa zanimanjem kuhara, razvijati sposobnost funkcionalne uporabe stručnog vokabulara u praktičnoj radnoj situaciji, upoznati učenike s obilježjima francuske gastronomije te razvijati samostalnost, suradnju, komunikacijske i prezentacijske vještine. Učenik će: • istražiti odabrana jela francuske gastronomije i izdvojiti njihove osnovne karakteristike; • razlikovati i opisati odabrane francuske juhe i hladna predjela; • imenovati na francuskom jeziku osnovne namirnice potrebne za pripremu odabranog jela; • primijeniti stručni vokabular povezan s kuhinjskim priborom, opremom i radnim postupcima; • koristiti odgovarajuće glagole i izraze za opisivanje kulinarskih postupaka; • navesti potrebne količine i sastojke prema receptu; • razumjeti i slijediti jednostavne upute i recept na francuskom jeziku; • opisati osnovne faze pripreme odabranog jela; • kratko predstaviti odabrano francusko jelo koristeći jednostavne i stručne izraze na francuskom jeziku; • tijekom praktičnog rada imenovati sastojke i opisivati postupke koje izvodi; • povezati jezična znanja sa stručnim znanjima i vještinama zanimanja kuhara; • surađivati s članovima skupine u istraživanju, planiranju i praktičnoj realizaciji zadatka; • prezentirati rezultat zajedničkog rada; • vrednovati vlastiti doprinos i uspješnost primjene francuskog jezika u praktičnoj situaciji.
Veza s međupredmetnim temama	Projekt je povezan s više međupredmetnih tema. U okviru teme Učiti kako učiti učenici samostalno i u skupini istražuju francusku gastronomiju, pronalaze i odabiru relevantne informacije, povezuju nova jezična znanja s prethodno stečenim stručnim znanjima te primjenjuju naučeno u praktičnoj situaciji. Tema Osobni i socijalni razvoj ostvaruje se suradničkim učenjem, podjelom odgovornosti unutar skupine, međusobnim pomaganjem, komunikacijom i zajedničkim rješavanjem problema tijekom pripreme i praktične izvedbe. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ostvaruje se istraživanjem francuskih jela, recepata i gastronomske kulture, odabirom relevantnih digitalnih izvora te pripremom materijala za kratko predstavljanje odabranog jela. Projekt je povezan i s temom Poduzetništvo kroz planiranje rada, organizaciju vremena i resursa, podjelu zadataka, preuzimanje odgovornosti te razvijanje inicijativnosti i profesionalnog odnosa prema radu. Kroz upoznavanje francuske gastronomske kulture učenici razvijaju i interkulturalnu osviještenost, uočavaju kulturne posebnosti i razvijaju otvorenost prema gastronomskim tradicijama drugih zemalja.
Hodogram aktivnosti	1. i 2. sat – Uvod u projekt i francusku gastronomiju Upoznavanje učenika s ciljevima, načinom rada i završnim zadatkom. Razgovor o francuskoj gastronomiji i njezinim obilježjima. Razred se dijeli u dvije skupine: Soupes – francuske juhe i Entrées froides – francuska hladna predjela. Učenici dobivaju smjernice za istraživanje i dogovaraju podjelu zadataka unutar skupine. 3. i 4. sat – Istraživanje francuskih juha i hladnih predjela Učenici istražuju karakteristična jela svoje kategorije, njihove sastojke, podrijetlo, način pripreme i posebnosti. Svaka skupina uspoređuje nekoliko mogućih jela i odabire jelo/jela koja će dalje obraditi i praktično pripremiti. Rezultate istraživanja organiziraju

	za daljnji rad. 5. i 6. sat – Sastojci i stručni vokabular Učenici na francuskom jeziku usvajaju i sistematiziraju nazive potrebnih namirnica, začina, kuhinjskog pribora i opreme. Izrađuju vlastiti mali francusko-hrvatski stručni rječnik povezan s odabranim jelom. Vježbaju izražavanje količina i osnovnih mjernih jedinica. 7. i 8. sat – Recept i postupci pripreme na francuskom jeziku Analizira se recept odabranog jela. Učenici usvajaju glagole i izraze povezane s kulinarским postupcima, primjerice rezanjem, guljenjem, miješanjem, kuhanjem, dodavanjem, hlađenjem i posluživanjem. Učenici slažu korake recepta pravilnim redoslijedom i uvježbavaju njihovo jednostavno opisivanje na francuskom jeziku. 9. i 10. sat – Priprema predstavljanja jela Svaka skupina priprema kratko usmeno izlaganje. Predstavljanje obuhvaća naziv jela, vrstu jela, osnovne sastojke, nekoliko informacija o njegovu mjestu u francuskoj gastronomiji te osnovni način pripreme. Učenici uvježbavaju izgovor i stručni vokabular te dobivaju povratnu informaciju nastavnika. 11. sat – Priprema za praktičnu izvedbu Učenici raspoređuju uloge i zadatke za rad u kuhinji te prolaze cjelokupan postupak pripreme. Posebno se uvježbavaju francuski izrazi koje će koristiti tijekom praktičnog rada. Provjerava se mogu li učenici povezati pojedini sastojak i kulinarску radnju s odgovarajućim francuskim izrazom. 12., 13. i 14. sat – Praktična izvedba u školskoj kuhinji Učenici izvedu praktični dio projekta u suradnji s nastavnikom stručnih predmeta. Prije početka pripreme kratko predstavljaju svoje jelo na francuskom jeziku. Tijekom rada pripremaju odabranu juhu odnosno hladno predjelo te na francuskom jeziku imenuju sastojke koje koriste i verbaliziraju ključne korake pripreme. Nastavnik prati funkcionalnu uporabu stručnog vokabulara, razumljivost izražavanja, povezanost jezika sa stvarnim radnim postupkom, suradnju i samostalnost učenika. Po završetku učenici predstavljaju gotovo jelo. 15. sat – Presentacija, refleksija i vrednovanje Učenici predstavljaju rezultate projekta i osvrću se na istraživački, jezični i praktični dio rada. Provodi se samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje. Učenici procjenjuju koliko su uspješno koristili francuski jezik tijekom praktičnog rada, koje su stručne izraze usvojili te što bi mogli poboljšati. Nastavnik provodi završno vrednovanje prema unaprijed poznatim kriterijima: stručni vokabular, predstavljanje jela na francuskom jeziku, opisivanje postupaka tijekom praktičnog rada, razumljivost i jezična primjerenost, suradnja te povezanost jezičnih i strukovnih znanja.
Siu	1. SIU 3 - Obrazovanje i zanimanje (2CSVETA) 2. Juhe (4CSVET), Hladna predjela (5CSVET)
Aktivnost timova	Nastavnik francuskog jezika i strukovni nastavnik zajednički planiraju i provode projekt povezujući jezične sadržaje s praktičnim radom u kuhinji. Učenike usmjeravaju u pripremi proizvoda, usvajanju stručnog vokabulara na francuskom jeziku te predstavljanju rezultata rada. Zajednički prate rad učenika i vrednuju provedene aktivnosti.
Način evaluacije	Nastavnik provodi završno vrednovanje prema unaprijed poznatim kriterijima: stručni vokabular, predstavljanje jela na francuskom jeziku, opisivanje postupaka tijekom praktičnog rada, razumljivost i jezična primjerenost, suradnja te povezanost jezičnih i strukovnih znanja.

Une soirée française / Francuska večer

Smjer/razina aktivnosti	2.razred konobara, 2.razred kuhara
Stručno vijeće	Stručno vijeće nastavnika stranih jezika / nastavnik kuharstva

Modul	Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu- SIU: Aktivnosti u svakodnevnici/Obrazovanje i zanimanje
Projekt	Une soirée française / Francuska večer
Opis projekta	Projekt „Une soirée française – Francuska večer“ osmišljen je kao suradnički projekt učenika 2. razreda konobara i 2. razreda kuhara kojim se povezuju francuski jezik, interkulturalna komunikacija, gastronomija i praktične vještine u ugostiteljstvu. Učenici zajednički osmišljavaju francusku večer: istražuju obilježja francuske gastronomske kulture, odabiru prikladna jela, izrađuju i predstavljaju jelovnik na francuskom jeziku te pripremaju komunikacijski scenarij restoranske situacije. Učenici konobarskog usmjerenja uvježbavaju doček i pozdravljanje gosta, predstavljanje jelovnika, primanje narudžbe, preporuku jela i pića, odgovaranje na pitanja gosta te komunikaciju o sastojcima i alergenima. Posebna pozornost posvećuje se prilagodbi komunikacijskog stila francuskom kulturnom okruženju i razvijanju interkulturalne osjetljivosti. Završna aktivnost projekta je simulacija odnosno izvedba „Francuske večeri“ u kojoj učenici primjenjuju stečena jezična, komunikacijska i strukovna znanja u konkretnoj ugostiteljskoj situaciji.
Ciljevi i ishodi učenja	Cilj projekta je osposobiti učenike za funkcionalnu uporabu francuskog jezika u profesionalnom ugostiteljskom okruženju, razvijati interkulturalnu komunikacijsku kompetenciju te povezati jezična znanja s praktičnim vještinama zanimanja konobara. Učenik će nakon provedenog projekta moći: • primijeniti odgovarajući stručni vokabular francuskog jezika povezan s hranom, pićem, jelovnikom i posluživanjem; • pozdraviti i primjereno dočekati gosta na francuskom jeziku; • predstaviti i opisati ponudu jela i pića; • primiti narudžbu te postavljati i odgovarati na jednostavna pitanja gosta; • preporučiti jelo i/ili piće koristeći primjerene komunikacijske obrasce; • komunicirati o sastojcima, prehrambenim navikama i alergenima; • primijeniti odgovarajuće oblike formalnog obraćanja gostu; • prepoznati kulturne posebnosti i gastronomske navike francuskoga govornog područja; • usporediti pojedine hrvatske i francuske kulturne i gastronomske obrasce; • prepoznati moguće uzroke nesporazuma u interkulturalnoj komunikaciji; • prilagoditi komunikacijski stil i profesionalno ponašanje različitom kulturnom okruženju; • surađivati s učenicima drugog strukovnog usmjerenja pri planiranju i realizaciji zajedničkog zadatka; • samostalno i timski sudjelovati u pripremi i provedbi simulirane restoranske situacije; • vrednovati vlastitu komunikaciju i doprinos zajedničkom projektu.
Veza s međupredmetnim temama	Projekt omogućuje ostvarivanje više međupredmetnih tema. U okviru teme Osobni i socijalni razvoj učenici razvijaju komunikacijske vještine, suradnju, odgovornost, toleranciju, uvažavanje kulturnih različitosti te sposobnost konstruktivnog rješavanja nesporazuma. Tema Učiti kako učiti ostvaruje se samostalnim istraživanjem francuske kulture i gastronomije, odabirom i organizacijom informacija, primjenom prethodno stečenih znanja te samovrednovanjem i vršnjačkim vrednovanjem. Poduzetništvo se ostvaruje planiranjem i organizacijom Francuske večeri, podjelom zadataka i odgovornosti, timskim radom i razvijanjem profesionalnog odnosa prema gostu. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije uključuje pronalaženje i kritički odabir informacija, pripremu sadržaja i oblikovanje jelovnika i/ili drugih materijala za projekt. Projekt doprinosi i temi Građanski odgoj i obrazovanje razvijanjem interkulturalne osjetljivosti, poštovanja različitosti, otvorenosti prema drugim kulturama te primjerenog i odgovornog ponašanja u profesionalnom i društvenom okruženju.
Hodogram aktivnosti	1. sat – Uvod, planiranje i istraživanje: predstavljanje projekta i očekivanih rezultata; formiranje timova i raspodjela uloga; upoznavanje s konceptom Francuske večeri; istraživanje francuske gastronomske kulture, običaja i kulturnih obilježja važnih za komunikaciju s francuskim gostom. Učenici izdvajaju relevantne informacije i dogovaraju koncept završne aktivnosti. 2. sat – Jelovnik i stručni francuski jezik: učenici kuharskog usmjerenja predlažu prikladna francuska jela, a učenici konobarskog usmjerenja sudjeluju u izradi i oblikovanju jelovnika na francuskom jeziku. Usvaja se i ponavlja stručni vokabular vezan uz jela, pića, sastojke, alergene, naručivanje i posluživanje. Učenici pripremaju kratke opise i preporuke odabranih jela. 3. sat – Izrada komunikacijskog scenarija: učenici osmišljavaju tijekom restoranske situacije – dolazak gosta, pozdravljanje i smještaj gosta, predstavljanje jelovnika, primanje narudžbe, preporuka jela i pića, pitanja o sastojcima i alergenima te komunikacija tijekom posluživanja. Posebno se uvježbava primjereno formalno obraćanje i prilagodba komunikacijskog stila.

	4. sat – Uvježbavanje Francuske večeri: učenici kuharskog i konobarskog usmjerenja zajednički uvježbavaju cjelokupnu simulaciju. Provjerava se organizacija rada, pravilnost i funkcionalnost francuskog jezika, profesionalno ponašanje, suradnja među učenicima te primjerenost komunikacije kulturnom kontekstu. Učenici dobivaju povratnu informaciju nastavnika i vršnjaka te prema njoj korigiraju izvedbu. 5. sat – „Une soirée française“ – izvedba i vrednovanje: realizira se završna simulacija Francuske večeri. Učenici primjenjuju stečena jezična, komunikacijska i strukovna znanja u simuliranoj ili stvarnoj restoranskoj situaciji. Nakon izvedbe provodi se zajednička refleksija, samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje. Vrednuju se funkcionalna uporaba francuskog jezika, profesionalna komunikacija s gostom, interkulturalna osjetljivost, prilagodba komunikacijskog stila, suradnja i uspješnost izvršenja dodijeljene uloge.
Siu	SIU1-Aktivnosti u svakodnevnicima - Obrazovanje i zanimanje
Aktivnost timova	Nastavnici francuskog jezika i strukovnih predmeta zajednički planiraju i provode projekt povezujući jezične sadržaje s gastronomijom i posluživanjem. Usmjerava učenike kuharskog i konobarskog usmjerenja u pripremi i prezentaciji jela, komunikaciji s gostima i korištenju francuskog jezika u strukovnim situacijama te zajednički prate i vrednuju provedbu projekta.
Način evaluacije	Nakon izvedbe provodi se zajednička refleksija, samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje. Vrednuju se funkcionalna uporaba francuskog jezika, profesionalna komunikacija s gostom, interkulturalna osjetljivost, prilagodba komunikacijskog stila, suradnja i uspješnost izvršenja dodijeljene uloge.

Mon panier français – Francuska košarica

Smjer/razina aktivnosti	1.razred kuhara
Stručno vijeće	Stručno vijeće nastavnika stranih jezika / nastavnik kuharstva
Modul	Komunikacija u ugostiteljstvu – SIU Aktivnosti u svakodnevnicima/Neposredno okruženje / Temeljne vještine u ugostiteljstvu
Projekt	Mon panier français – Francuska košarica
Opis projekta	Projekt „Mon panier français – Francuska košarica povezuje učenje francuskog jezika sa stručnim sadržajima koje učenici 1. razreda kuharskog usmjerenja usvajaju o živežnim namirnicama, njihovoj obradi i načinima mariniranja. Cilj projekta je razvijati osnovni stručni vokabular na francuskom jeziku te omogućiti učenicima njegovu primjenu u konkretnoj praktičnoj situaciji. Učenici istražuju odabrane vrste voća i povrća, njihove nazive i osnovna svojstva te načine njihove obrade i mariniranja. Upoznaju i uspoređuju primjere mariniranih proizvoda i prehrambenih navika u hrvatskom i francuskom kulturnom okruženju. Tijekom jezične pripreme usvajaju francuske nazive namirnica, kuhinjskog pribora, količina te osnovnih postupaka mariniranja. Praktični dio projekta provodi se u školskoj kuhinji u suradnji s nastavnikom stručnih predmeta. Prije praktičnog rada kratko predstavljaju odabranu namirnicu na francuskom jeziku, a tijekom rada imenuju

	namirnice i pribor te jednostavnim izrazima opisuju postupke koje izvode – pranje, čišćenje, guljenje, rezanje, vaganje, dodavanje sastojaka, punjenje posuda i mariniranje. Kao završni proizvod učenici osmišljavaju i etiketu proizvoda na francuskom jeziku koja sadrži naziv proizvoda, osnovne sastojke i druge relevantne podatke. Projekt završava predstavljanjem gotovih proizvoda u okviru aktivnosti „Mon panier français“. Završna aktivnost može se organizirati kao prijateljsko natjecanje skupina, pri čemu se vrednuju pravilna i funkcionalna uporaba francuskog jezika, poznavanje namirnica i postupaka obrade, kvaliteta i originalnost proizvoda i etikete, prezentacija, kreativnost te timski rad.
Ciljevi i ishodi učenja	Cilj projekta je povezati osnovnu komunikaciju na francuskom jeziku sa stručnim sadržajima zanimanja kuhara te osposobiti učenike za jednostavnu uporabu stručnog vokabulara vezanog uz živežne namirnice, njihovu obradu i konzerviranje u praktičnoj radnoj situaciji. Učenik će: • imenovati na francuskom jeziku odabrane vrste voća i povrća; • razvrstati namirnice prema osnovnim skupinama; • jednostavnim izrazima opisati osnovna svojstva odabranih namirnica; • imenovati osnovni kuhinjski pribor i opremu potrebnu za obradu namirnica; • prepoznati i imenovati osnovne postupke mariniranja • koristiti osnovne glagole povezane s praktičnim radom, poput pranja, čišćenja, guljenja, rezanja, vaganja, miješanja, dodavanja i spremanja; • koristiti jednostavne izraze za količine i mjere; • razumjeti i slijediti jednostavne upute povezane s obradom namirnica; • jednostavnim rečenicama opisivati postupke koje izvodi tijekom praktičnog rada; • kratko predstaviti odabranu namirnicu i gotov proizvod na francuskom jeziku; • izraditi jednostavnu etiketu proizvoda na francuskom jeziku; • usporediti pojedine prehrambene proizvode u hrvatskom i francuskom kulturnom okruženju; • povezati jezična znanja sa stručnim znanjima i praktičnim vještinama; • surađivati s članovima skupine i odgovorno izvršavati dodijeljene zadatke; • predstaviti rezultat zajedničkog rada te vrednovati vlastiti doprinos projektu.
Veza s međupredmetnim temama	Projekt se povezuje s međupredmetnom temom Učiti kako učiti kroz istraživanje, prikupljanje i organiziranje informacija te povezivanje jezičnih sadržaja sa stručnim znanjima i praktičnim iskustvom. Osobni i socijalni razvoj ostvaruje se radom u skupinama, podjelom zadataka i odgovornosti, međusobnom suradnjom, pružanjem pomoći drugim učenicima te samovrednovanjem i vršnjačkim vrednovanjem. Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ostvaruje se istraživanjem namirnica, načina njihove obrade i konzerviranja te pronalaženjem informacija o francuskim prehrambenim proizvodima. Digitalni alati mogu se koristiti i pri oblikovanju etikete završnog proizvoda. Elementi međupredmetne teme Poduzetništvo ostvaruju se planiranjem izrade proizvoda, organizacijom rada i vremena, raspodjelom zadataka, oblikovanjem i predstavljanjem gotovog proizvoda te razvijanjem kreativnosti, inicijativnosti i odgovornosti. Projekt pridonosi i razvoju interkulturalne osviještenosti kroz upoznavanje i uspoređivanje pojedinih hrvatskih i francuskih prehrambenih proizvoda, načina obrade i prehrambenih navika
Hodogram aktivnosti	1. sat – Uvod u projekt „Mon panier français“ Predstavljanje ciljeva, aktivnosti i završnog proizvoda projekta. Razgovor o živežnim namirnicama i njihovoj važnosti u zanimanju kuhara. Formiranje skupina, raspodjela zadataka i odabir voća/povrća koje će pojedina skupina istraživati. 2. sat – Les fruits et les légumes Usvajanje i ponavljanje francuskih naziva odabranog voća i povrća. Učenici razvrstavaju namirnice, povezuju slike i nazive te izrađuju mali francusko-hrvatski stručni rječnik. 3. sat – Od namirnice do proizvoda Učenici istražuju svojstva odabranih namirnica, mogućnosti njihove uporabe, osnovne postupke obrade i mariniranja. Istražuju i primjere karakterističnih proizvoda u francuskom i hrvatskom gastronomskom okruženju. 4. sat – Mehanička obrada namirnica na francuskom jeziku Usvajanje stručnog vokabulara povezanog s osnovnim postupcima: pranje, čišćenje, guljenje, rezanje, sjeckanje, vaganje i miješanje. Učenici povezuju francuske izraze s konkretnim postupcima koje poznaju iz stručne nastave. 5. sat – Mariniranje i stručni vokabular Učenici upoznaju osnovne francuske izraze povezane s mariniranjem te usvajaju nazive potrebnog pribora, posuda, sastojaka, količina i mjernih jedinica. Pripremaju jednostavan slijed postupaka za praktični rad. 6. sat – Priprema prezentacije i etikete Svaka skupina priprema kratko predstavljanje svoje namirnice i planiranog proizvoda na francuskom jeziku. Učenici izrađuju prijedlog etikete na francuskom jeziku koja uključuje naziv proizvoda i osnovne sastojke. Uvježbavaju izgovor i izraze koje će koristiti tijekom praktičnog rada. 7. sat – Priprema za rad u kuhinji Učenici prolaze postupak koji će izvoditi u kuhinji, raspoređuju uloge i uvježbavaju povezivanje radnji s odgovarajućim francuskim izrazima. Provjerava se razumijevanje stručnog vokabulara i pripremljenih uputa. 8. i 9. sat – Praktični rad u školskoj kuhinji Učenici u

	suradnji s nastavnikom stručnih predmeta provode praktičnu obradu i konzerviranje odabranog voća ili povrća. Prije početka rada kratko predstavljaju odabranu namirnicu. Tijekom rada na francuskom jeziku imenuju namirnice, sastojke i pribor te jednostavnim izrazima verbaliziraju ključne postupke koje izvode. Po završetku pune i označavaju proizvode pripremljenim etiketama na francuskom jeziku. 10. sat – „Mon panier français“ – predstavljanje i vrednovanje Skupine predstavljaju svoje gotove proizvode i etikete te na francuskom jeziku navode osnovne sastojke i opisuju najvažnije korake obrade i konzerviranja. Provode se samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje. Projekt završava prijateljskim natjecanjem skupina prema kriterijima: uporaba francuskog jezika i stručnog vokabulara, poznavanje namirnica i postupaka obrade, kvaliteta prezentacije, kreativnost i originalnost proizvoda i etikete te timski rad.
Siu	1. FJ - SIU 1 - Neposredno okruženje (2CSVET) 2. FJ - SIU 2 Aktivnosti u svakodnevici 3. Osnove obrade živežnih namirnica (8 CSVET) 4. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4 CSVET)
Aktivnost timova	Nastavnik francuskog jezika i strukovni nastavnik zajednički provode projekt „Mon panier“, povezujući francuski jezik s praktičnim radom u kuhinji. Usmjeravaju učenike u usvajanju vokabulara, odabiru i obradi namirnica te predstavljanju završnog proizvoda
Način evaluacije	Projekt završava prijateljskim natjecanjem skupina prema kriterijima: uporaba francuskog jezika i stručnog vokabulara, poznavanje namirnica i postupaka obrade, kvaliteta prezentacije, kreativnost i originalnost proizvoda i etikete te timski rad.

Izlet u Italiju

Smjer/razina aktivnosti	2.G/2.H.
Stručno vijeće	Strani jezici
Modul	Strani jezik u struci
Projekt	Izlet u Italiju
Opis projekta	Edukativni izlet u Italiju omogućuje učenicima neposredno upoznavanje talijanske kulture, jezika i turističke ponude. Posjet različitim destinacijama povezuje nastavne sadržaje sa stvarnim iskustvom te potiče učenike na korištenje talijanskog jezika u svakodnevnim situacijama.
Ciljevi i ishodi učenja	Ciljevi: razvijati komunikaciju na talijanskom jeziku, upoznati talijansku kulturu i turističku ponudu, poticati samostalnost, odgovornost i suradnju. Ishodi: učenik primjenjuje osnovne izraze talijanskog jezika u stvarnim situacijama, razumije osnovne informacije, snalazi se u novom okruženju, prepoznaje kulturne i turističke značajke Italije te primjenjuje stečena iskustva u daljnjem učenju.
Veza s međupredmetnim temama	Učiti kako učiti – učenik povezuje prethodno znanje s novim iskustvima i primjenjuje naučeno u stvarnim situacijama. Osobni i socijalni razvoj – učenik razvija samostalnost, odgovornost, komunikaciju i suradnju. Građanski odgoj i obrazovanje – učenik upoznaje i uvažava

	kulturne različitosti te razvija otvorenost prema drugim kulturama. Poduzetništvo – učenik razvija snalažljivost, inicijativnost i komunikacijske vještine primjenjive u turističkom i poslovnom okruženju. Uporaba IKT-a – prema potrebi učenik koristi digitalne alate za istraživanje, bilježenje i predstavljanje iskustava s putovanja.
Hodogram aktivnosti	Priprema – upoznavanje učenika s planom putovanja, destinacijama i pravilima ponašanja te priprema osnovnih jezičnih izraza. Putovanje i posjet destinacijama – obilazak odabranih kulturnih, povijesnih i turističkih sadržaja. Primjena talijanskog jezika – korištenje jezika u svakodnevnim situacijama poput kupnje, naručivanja, traženja informacija i snalaženja u prostoru. Istraživačke aktivnosti – učenici prema mogućnostima bilježe zanimljivosti i informacije o posjećanim mjestima. Evaluacija – razgovor o iskustvima, dojmovima i naučenom te povezivanje iskustva s nastavnim sadržajima.
Siu	Međunarodni susreti
Aktivnost timova	Nastavnici sudjeluju u organizaciji i pripremi putovanja, upoznaju učenike s programom i pravilima ponašanja te tijekom putovanja prate i usmjeravaju učenike. Nastavnici talijanskog jezika potiču primjenu jezika u stvarnim komunikacijskim situacijama i povezuju iskustva s nastavnim sadržajima.
Način evaluacije	Evaluacija se provodi kroz praćenje sudjelovanja i ponašanja učenika tijekom putovanja, primjene talijanskog jezika i zainteresiranosti za kulturne i turističke sadržaje. Nakon izleta provodi se kratka refleksija i samovrednovanje učenika o stečenim iskustvima i znanjima.

Šibenik Bar Battle, Grand Gourmet, Royal Gourmet, Biser mora

Smjer/razina aktivnosti	drugi razred Tehničar za ugostiteljstvo i konobari
Stručno vijeće	Aktiv ugostitelja
Modul	Priča o kavi, vještine barista, osnovni poslužni procesi, dnevni obroci u ugostiteljstvu, osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića
Projekt	Šibenik Bar Battle, Grand Gourmet, Royal Gourmet, Biser mora
Opis projekta	Šibenik bar battle je međunarodno natjecanje koje se održava od 2018. godine na kojem se okupljaju ponajbolji barmeni i baristi iz cijele države i regije. Uz profesionalce, na natjecanju sudjeluju i učenici srednjih ugostiteljskih škola, te je ovo natjecanje jako bitno za njih jer je na taj način mogu iz prve ruke vidjeti profesionalce na djelu. Također, ovo natjecanje služi za promociju strukovnih zanimanja, razvijanje kreativnosti, samostalnosti i sposobnosti kod učenika, razvijanje natjecateljskog duha i socijalnih vještina. Svake godine u sklopu natjecanja se održavaju i razne besplatne radionice koje održavaju renomirani predavači, a ove godine bi trebale sudjelovati i Carmen Clemente, svjetski prvak u latte artu iz Italije, Peter Sevič iz Slovenije, organizator Ljubljana coffe festa i jedan od najpoznatijih osoba u svijetu kave na ovim prostorima te Nikola Merdović, predsjednik udruženja barmena Crne Gore. Radionice su namjenjene ponajviše za učenike ali i za sve zainteresirane šibenske ugostitelje. Grand Gourmet je međunarodni festival u sklopu kojeg se odvija individualno međunarodno natjecanje konobara, barmen, barista te natjecanje ugostiteljskih objekata (restorana i konoba) kao timsko natjecanje konobar-kuhar.

	Individualna natjecanja su zamišljena kao mogućnost prezentacije vještina i kompetencija konobara, barista i barmena dok je posebnost timskog natjecanja zajednički rad kuhara koji priprema zadana jela za 4 osobe i konobara koji ista jela poslužuju. Svaki dan festivala će u jutarnjem dijelu je posvećen predavanjima, edukacijama i treninzima, a u poslijepodnevnom dijelu natjecanjima. Glavni cilj projekta je promocija, edukacija i usavršavanje ugostiteljskih djelatnika, njihovih znanja i vještina.
Ciljevi i ishodi učenja	promocija strukovnih zanimanja, unapređenje nastave, razvijanje kreativnosti, samostalnosti i sposobnosti kod učenika, razvijanje natjecateljskog duha i socijalnih vještina. ISHODI: - Razlikovati vrste kava i napitaka - Razlikovati inventar za pripremu i posluživanje kave i napitaka - Primijeniti tehnike pripreme kave i napitaka - Samostalno rukovati opremom i aparatima za pripremu kave i napitaka - Napraviti odgovarajuću kremu (pjenu) za napitak - Samostalno poslužiti kavu i napitke - Primijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića - Odabrati inventar za pripremu barske mješavine - Primijeniti tehnike pripreme barskih mješavina - Dekorirati i prezentirati barsku mješavinu
Veza s međupredmetnim temama	Komunikacija i bonton, osobni i socijalni razvoj, održivi razvoj, uporaba komunikacijske i informacijske tehnologije
Hodogram aktivnosti	Šibenik Bar Battle 10:00 -11:00 Dolazak učenika i profesora 11:30 – 13:00 Latte Art radionica (Predavači Carmen Clemente svjetska Latte Art prvakinja) 13:00 – 14:00 Espresso masterclass (Peter Sevič – osnivač Ljubljana coffee fest) 14:00 – 15:00 Svijet koktela (Predavač Nikola Merdović – Predsjednik udruženja barmena Crne Gore) 15:00 Brifing sa natjecateljima 16:00 – 19:00 Natjecanje 20:00 Proglašenje pobjednika 21:00 Zajednička večera
Siu	1. Priča o kavi 2. Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka 3. Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića, 4. Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel),
Aktivnost timova	Priprema učenika na komunikaciju s gostima, izrada i posluživanje napitaka na bazi kave Priprema učenika na komunikaciju s gostima, izrada i posluživanje koktela Priprema učenika na komunikaciju s gostima, izrada i posluživanje koktela
Način evaluacije	Povratne informacije od strane učenika i mentora. Analiza stečenih znanja i vještina kroz interni izvještaj i prezentaciju u školi

Šibenik Bar Battle, Grand Gourmet, Royal Gourmet, Biser Mora

Smjer/razina aktivnosti	Konobari 2.razred, tehničari za ugostiteljstvo 2. razred
Stručno vijeće	aktiv ugostitelja
Modul	Priča o kavi, Vještine barista, Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića, Osnovni poslužni procesi

Projekt	Šibenik Bar Battle, Grand Gourmet, Royal Gourmet, Biser Mora
Opis projekta	Šibenik bar battle je međunarodno natjecanje koje se održava od 2018. godine na kojem se okupljaju ponajbolji barmeni i baristi iz cijele države i regije. Uz profesionalce, na natjecanju sudjeluju i učenici srednjih ugostiteljskih škola, te je ovo natjecanje jako bitno za njih jer je na taj način mogu iz prve ruke vidjeti profesionalce na djelu. Također, ovo natjecanje služi za promociju strukovnih zanimanja, razvijanje kreativnosti, samostalnosti i sposobnosti kod učenika, razvijanje natjecateljskog duha i socijalnih vještina. Svake godine u sklopu natjecanja se održavaju i razne besplatne radionice koje održavaju renomirani predavači, a ove godine bi trebale sudjelovati i Carmen Clemente, svjetski prvak u latte artu iz Italije, Peter Sevič iz Slovenije, organizator Ljubljana coffee festa i jedan od najpoznatijih osoba u svijetu kave na ovim prostorima te Nikola Merdović, predsjednik udruženja barmena Crne Gore. Radionice su namjenjene ponajviše za učenike ali i za sve zainteresirane šibenske ugostitelje. Grand Gourmet je međunarodni festival u sklopu kojeg se odvija individualno međunarodno natjecanje konobara, barmen, barista te natjecanje ugostiteljskih objekata (restorana i konoba) kao timsko natjecanje konobar-kuhar. Individualna natjecanja su zamišljena kao mogućnost prezentacije vještina i kompetencija konobara, barista i barmena dok je posebnost timskog natjecanja zajednički rad kuhara koji priprema zadana jela za 4 osobe i konobara koji ista jela poslužuju. Svaki dan festivala će u jutarnjem dijelu je posvećen predavanjima, edukacijama i treninzima, a u poslijepodnevnom dijelu natjecanjima. Glavni cilj projekta je promocija, edukacija i usavršavanje ugostiteljskih djelatnika, njihovih znanja i vještina.
Ciljevi i ishodi učenja	promocija strukovnih zanimanja, unapređenje nastave, razvijanje kreativnosti, samostalnosti i sposobnosti kod učenika, razvijanje natjecateljskog duha i socijalnih vještina. - Razlikovati vrste kava i napitaka - Razlikovati inventar za pripremu i posluživanje kave i napitaka - Primijeniti tehnike pripreme kave i napitaka - Samostalno rukovati opremom i aparatima za pripremu kave i napitaka - Napraviti odgovarajuću kremu (pjenu) za napitak - Samostalno poslužiti kavu i napitke - Primijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića - Odabrati inventar za pripremu barske mješavine - Primijeniti tehnike pripreme barskih mješavina - Dekorirati i prezentirati barsku mješavinu
Veza s međupredmetnim temama	Komunikacija i bonton, održivi razvoj, primjena komunikacijskih i informacijskih tehnologija
Hodogram aktivnosti	Dolazak učenika i profesora Latte Art radionica (Predavači Carmen Clemente svjetska Latte Art prvakinja) Espresso masterclass (Peter Sevič – osnivač Ljubljana coffee fest) Svijet koktela (Predavač Nikola Merdović – Predsjednik udruženja barmena Crne Gore) Brifing sa natjecateljima Natjecanje Proglašenje pobjednika Zajednička večera
Siu	Priča o kavi Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel),
Aktivnost timova	Priprema učenika na komunikaciju s gostima te pripremanje i pravilno posluživanje napitaka na bazi kave Priprema učenika na komunikaciju s gostima te pripremanje i pravilno posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića Priprema učenika na komunikaciju s gostima te pripremanje i pravilno posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića
Način evaluacije	Evaluacija uspješnosti učenika na natjecanju (plasman, ocjene žirija). Povratne informacije od strane učenika i mentora. Analiza stečenih znanja i vještina kroz interni izvještaj i prezentaciju u školi.

Ravnateljica,
Maja Šintić, mag.paed., mag.soc.


