

MINISTARSTVO GOSPODARSTVA, RADA I PODUZETNIŠTVA

2155

Na temelju članka 44. stavka 5. Zakona o obrtu („Narodne novine“ , br. 49/03. – pročišćeni tekst), ministar gospodarstva, rada i poduzetništva, nakon prethodno pribavljena mišljenja Hrvatske obrtničke komore i uz suglasnost ministra znanosti, obrazovanja i športa, donosi

JEDINSTVENI NASTAVNI PLAN I OKVIRNI OBRAZOVNI PROGRAM ZA ZANIMANJE

KUHAR

1. OSNOVNA OBILJEŽJA OBRAZOVNOGA PROGRAMA

Naziv zanimanja: KUHAR

Cilj obrazovanja

Odgojno-obrazovni program za zanimanje **kuhar** ima za cilj stjecanje znanja, vještina i navika koje će omogućiti učeniku da nakon završenog obrazovanja, uz minimalno vrijeme uvođenja u rad, samostalno obavlja poslove i radne zadaće u zanimanju kuhar.

Zadaće obrazovanja

Za ostvarivanje ovog cilja potrebno je ostvariti:

a) opće zadaće:

- steći osnove profesionalnoga obrazovanja na temelju kojega je moguć daljnji osobni razvoj u struci,
- steći uvide u odnose u svojoj profesiji i sposobnost uspostave komunikacija sa suradnicima kao i društvom u cjelini,
- spoznati vlastite mogućnosti i dosege,
- spoznati radne, zakonske, ekonomske, političke i socijalne odnose,
- biti sposoban uskladiti vlastite zahtjeve sa zahtjevima okoline;

b) zadaće koje proizlaze iz opisa poslova i radnih zadataka zanimanja:

- upoznati atraktivnost i važnost zanimanja kuhar u turističko-ugostiteljskoj djelatnosti,
- upoznati opasnosti na radu,
- upoznati propise o radu na siguran način,
- upoznati mjere i postupke za rad na siguran način i znati ih primijeniti,
- upoznati moguće izvore onečišćenja i širenja zaraznih bolesti i usvojiti postupke za zaštitu čovjekova okoliša,
- racionalno upotrebljavati materijale i energiju,

- znati čitati i primijeniti tehničke podatke o vrsti robe, alatima, strojevima, uređajima i opremom koju koristi kuhar,
 - planirati postupke i tijek rada od pripremnih poslova do gotovih jela uvažavajući sve osobitosti svoga rada i korisnika,
 - razviti i primjenjivati osobine kuhara (*imidž*),
 - spoznati psihološki pristup i primjenjivati pravila osobne higijene te poslovnu komunikaciju uvažavajući ljudske različitosti,
 - upoznati opremu kuhinje (uređaje i aparate, restoransko rublje, posuđe, mali stolni inventar, posuđe i sl.),
 - dužnosti kuhara na radnom mjestu i kompetencije rukovodnog osoblja,
 - upoznati i znati primijeniti različitu pisanu dokumentaciju - recepte i dr. - jelovnik, vinska karta, barska karta, cjenik),
 - naučiti pripreme jela u ugostiteljskim objektima,
 - upoznati običaje pojedinih naroda i njihova nacionalna jela,
 - znati podatke nužne za proizvodnju i kontrolu kvalitete proizvoda,
 - upoznati svojstva hranjivih tvari i njihov značaj u prehrani,
 - upoznati namirnice biljnog podrijetla, načine čuvanja, skladištenja, konzerviranja, prerade i njihove preradevine,
 - upoznati uživala i njihovo korištenje u prehrani.
- *Trajanje obrazovanja:* 3 godine.
 - *Uvjeti za upis:*
 - završena osnovna škola,
 - liječničko uvjerenje (potvrda) o zdravstvenoj sposobnosti,
 - sanitarni pregled za obavljanje djelatnosti u ugostiteljstvu,
 - ugovor o naukovanju.

2. NASTAVNI PLAN

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96	306
Strani jezik	2	70	2	70	2	64	204
Povijest	2	70	-	-	-	-	70
Vjeronauk/Etika	1	35	1	35	1	32	102
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35	1	35	1	32	102
Politika i gospodarstvo	-	-	2	70	-	-	70
Matematika u struci	2	70	1	35	1	32	137
Tehnologija zanimanja	2	70	3	105	2	64	239
Kulturno-povijesna baština	-	-	-	-	1	32	32
Marketing u turizmu	-	-	-	-	2	64	64
Enologija s gastronomijom	-	-	1	35	-	-	35
Vođenje i organizacija kuhinje	-	-	-	-	1	32	32
Strani jezik II.	1	35	1	35	1	32	102
Izborna nastava	1	35	1	35	1	32	204

<i>Tjelesna i zdravstvena kultura</i> <i>Matematika u struci</i> <i>Strani jezik II.</i> <i>Stručni predmeti</i>							
Praktična nastava		900		900		800	2600
Praktična nastava u školi*: - Kuharstvo s vježbama - Bonton - Ugostiteljsko posluživanje - Osnove računalstva s vježbama		360		270		160	
Praktična nastava u ugostiteljskom objektu**		540		630		640	
Ukupno	15	1425	16	1460	16	1312	4197

Praktična nastava u školi* - najviše 360 sati, praktična nastava u ugostiteljskom objektu** - najmanje 540 sati

NASTAVNI PLAN - OBJAŠNJENJE

A) Općeobrazovni dio

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96	306
Strani jezik	2	70	2	70	2	64	204
Povijest	2	70	-	-	-	-	70
Vjeronauk/Etika	1	35	1	35	1	32	102
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35	1	35	1	32	102
Politika i gospodarstvo	-	-	2	70	-	-	70
Ukupno	9	315	9	315	7	224	854

B) Stručno – teorijski dio s izbornom nastavom

	Broj sati	Ukupni broj

Naziv predmeta	1. razred		2. razred		3. razred		sati
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Matematika u struci	2	70	1	35	1	32	137
Tehnologija zanimanja *	2	70	3	105	2	64	239
Kulturno povijesna baština	-	-	-	-	1	32	32
Marketing u turizmu	-	-	-	-	2	64	64
Enologija s gastronomijom	-	-	1	35	-	-	35
Vođenje i organizacije kuhinje	-	-	-	-	1	32	32
Strani jezik II.	1	35	1	35	1	32	102
Izborna nastava	1	35	1	35	1	32	102
<i>Tjelesna i zdravstvena kultura</i> <i>Matematika u struci</i> <i>Strani jezik II.</i> <i>Stručni predmeti</i>							
Ukupno	6	210	7	245	9	288	743

B1) Tehnologija zanimanja 2/3/2*

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Osnove higijene	½	15					
Kemija	½	15					
Poznavanje robe i prehrana	1	40	2	70	2	64	
Biologija i ekologija	-		1	35			
Ukupno	2	70	3	105	2	64	239

C) Praktični dio (35 tjedana u školi, 40 tjedana u ugostiteljskom objektu)

Nastavni predmet	Broj sati			Ukupni broj sati
	1. razred	2. razred	3. razred	
	godišnje	godišnje	godišnje	
Praktična nastava u školi*				
- Kuharstvo s vježbama	220	240		
- Bonton	35		160	
- Ugostiteljsko posluživanje	35	30		
- Osnove računalstva s vježbama	70	-		
Ukupno	360	270	160	790

Praktična nastava u ugostiteljskom objektu**				
Nastavna godina (35 tj.)	350	430	640	
Ljetna praktična nastava	190	200		
Ukupno	540	630	640	1810
Sveukupno	900	900	800	2600

* Kombinira se teorijska i praktična nastava. U okviru kuharstva s vježbama realiziraju se i sadržaji zaštite na radu (do 15 sati). Učenici prvog razreda prije početka praktične nastave u radnom procesu (kod obrtnika ili trgovačkog društva) trebaju obaviti najmanje 70 sati praktične nastave u školskoj radionici kako bi svladali osnove struke i položili ispit iz zaštite na radu.

* Praktična nastava u ugostiteljskim objektima organizira se u obrtničkoj radionici na temelju ugovora o naukovanju i ugostiteljsko-turističkim poduzećima na temelju ugovora u praktičnoj nastavi koje sklapa škola i poduzeće. Nastava se može organizirati i u školskim radionicama škola, ako su za to osigurani potrebni uvjeti i ako se ne mogu sklopiti ugovori o naukovanju u praktičnoj nastavi, jer za to ne postoji osigurana radna mjesta u obrtničkim radionicama i poduzećima.

D) Ukupno nastave

Nastavni predmet	Broj sati			Ukupni broj sati
	1. razred	2. razred	3. razred	
	godišnje	godišnje	godišnje	
Općeobrazovni dio	315	315	224	854
Stručno-teorijski dio	210	245	288	743
Praktični dio	900	900	800	2600
Ukupno A)+B)+C)	1425	1460	1312	4197

3. OBVEZNI NAČIN PROVJERAVANJA ZNANJA I UMIJEĆA

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Obvezni način provjere i ocjenjivanja znanja i umijeća
Matematika u struci	usmeni, pismeni
Tehnologija zanimanja	usmeni, pismeni, vježbe
Kulturno-povijesna baština	usmeni, pismeni
Marketing u turizmu	usmeni, pismeni

Enologija s gastronomijom	usmeni, pismeni, vježbe
Vođenje i organizacija kuhinje	usmeni, pismeni
Izborna nastava	usmeni, pismeni
Praktična nastava u školi* Kuharstvo s vježbama Bonton Ugostiteljsko posluživanje Osnove računalstva s vježbama	usmeni, pismeni praktični rad usmeni, pismeni usmeni, pismeni usmeni, pismeni praktični rad na računalu
Praktična nastava u ugostiteljskom objektu	usmeni, pismeni, praktični uradak (mapa za izvođenje praktičnog dijela naukovanja)

4. POTREBNA
STRUČNA
SPREMA

NASTAVNIKA

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Nastavnik	Izobrazba
Matematika u struci	prof. matematike, dipl. ing. matematike	VSS
Tehnologija zanimanja Biologija i ekologija	dipl. ing. biotehnologije , dipl. ing. prehrambene tehnologije, prof. kemije, dipl. ing. kemijske tehnologije - prof. biologije, dipl. ing. biologije, dipl. ing. biotehnologije	VSS
Kulturno povijesna baština	prof. povijesti umjetnosti, dipl. povjesničar umjetnosti	VSS
Marketing u turizmu	dipl. ekonomista	VSS
Enologija s gastronomijom	dipl. ing. biotehnologije , dipl. ing. prehrambene tehnologije dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora kuhar/natkonobar ili majstor natkonobar/kuhar, majstor kuhar	VSS,
Vođenje i organizacija kuhinje	dipl. ekonomist, dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora kuhara, VKV kuhara, kuhara specijalista	VSS,
- Ugostiteljsko posluživanje	dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora konobara ili majstor natkonobar, VKV konobar, konobar specijalista,	VSS, VŠS, VKV
- Kuharstvo s vježbama -Bonton	dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora kuhara ili majstor kuhar, VKV kuhar, kuhar specijalista dipl. ing. prehrambene tehnologije uz položenu prekvalifikaciju i ispit za majstora kuhara -prof. pedagogije, prof. psihologije	VSS, VŠS, VKV VSS
Osnove računalstva s vježbama	dipl. ekonomist smjer informatika ili kibernetika, prof. informatike i matematike, ing. informatike, dipl. ing. elektrotehnike – smjer računalstva, telekomunikacija i informatike, prof. informatike, dipl. informatičar	VSS

Praktična nastava	VKV kuhar, majstor kuhar , kuhar specijalist	VKV, majstorski ispit
-------------------	--	-----------------------------

- Rad s učenicima u skupinama.
- Dijeljenje razrednog odijela u skupine, sudjelovanje stručnih učitelja i suradnika u nastavi.

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Razred	Nastavnik	Broj sati nastave	Broj učenika u skupini
Osnove računalstva s vježbama	1	profesor	70	15
Kuharstvo s vježbama	1/2/3	profesor, stručni učitelj, suradnik u nastavi	220/240/160	15

4. POTREBNA STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Nastavnik	Izobrazba
Matematika u struci	prof. matematike, dipl. ing. matematike	VSS
Tehnologija zanimanja	dr. medicine, prof. biologije, dipl. ing. biologije, dipl. ing. biotehnologije , dipl. ing. prehrambene tehnologije, prof. kemije, dipl. ing. kemije	VSS
Kulturno povijesna baština	prof. povijesti umjetnosti, dipl. povjesničar umjetnosti	VSS
Marketing u turizmu	dipl. ekonomista	VSS
Enologija s gastronomijom	dipl. ekonomist – smjer za hotelijerstvo uz položen ispit za majstora kuhar/natkonobar ili majstor natkonobar/kuhar, majstor kuhar, VKV konobar/kuhar, konobar/kuhar specijalista	VSS, VŠS, VKV
Vođenje i organizacija kuhinje	dipl. ekonomist – smjer za hotelijerstvo uz položen ispit za majstora kuhara ili majstor kuhar, VKV kuhar, kuhar specijalist	VSS, VŠS, VKV
- Ugostiteljsko posluživanje s vježbama	dipl. ekonomist – smjer za hotelijerstvo uz položen ispit za majstora konobara ili majstor natkonobar, VKV konobar, konobar specijalista,	VSS, VŠS, VKV
- Kuharstvo s vježbama	dipl. ekonomist – smjer za hotelijerstvo uz položen ispit za majstora kuhara ,dipl. ing. prehrambene tehnologije, majstor kuhar, VKV kuhar, kuhar specijalist,	VSS, VŠS, VKV

Osnove računalstva s vježbama	dipl. ekonomist smjer informatika ili kibernetika, prof. informatike i matematike, ing. informatike, dipl. ing. elektrotehnike – smjer računalstva, telekomunikacija i informatike, prof. informatike, dipl. informatičar	VSS
Praktična nastava	VKV kuhar, majstor kuhar	VKV, majstorski ispit

5. IZVOĐENJE PROGRAMA

5.1. *Rad s učenicima u skupinama – Dijeljenje razrednog odijela u skupine, sudjelovanje stručnih učitelja i suradnika u nastavi.*

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Razred	Nastavnik	Broj sati nastave	Broj učenika u skupini
Osnove računalstva s vježbama	1	profesor	70	15
Kuharstvo s vježbama	1/2/3	profesor, stručni učitelj, suradnik u nastavi	255/240/160	15
Enologija s gastronomijom	2	profesor, stručni učitelj	35	15
Ugostiteljsko posluživanje	1	profesor, stručni učitelj, suradnik u nastavi	35/30	15
Vođenje i organizacija kuhinje	1	profesor, stručni učitelj, suradnik u nastavi	32	15

5.2. *Minimalni materijalni uvjeti za izvođenje programa*

Prostor	Oprema	Nastavni predmeti
Učionica za osnove računalstva s vježbama	<p>Računalska učionica opremljena s 15 + 1 umreženo računalo i mrežnim pisačem.</p> <p>Mrežni softver na poslužiteljskom računalu Windows 2000 (NT)</p> <p>Operacijski sustav na klijent računalima: Windows XP, hrvatska inačica.</p> <p>Programski paket Microsoft Office XP, hrvatska inačica.</p> <p>Izlaz na Internet i e-mail adrese po jednom računalu.</p> <p>News, e-mail i Chat poslužitelj na Intranetu učionice – škole.</p> <p>Softver za pripremu, objavljivanje, upravljanje i pretraživanje izvora znanja integriranog u Internet Explorer.</p> <p>1 video projektor računalske slike kao sastavni dio opreme računalske učionice.</p>	Osnove računalstva s vježbama

Specijalizirana učionica za ugostiteljsko posluživanje	Uređaji, strojevi, posuđe, rublje i pribor za posluživanje.	Ugostiteljsko posluživanje s vježbama
Školska radionica za enologiju s gastronomijom	Vinoteka, čaše, rublje, stolovi.	Enologija s gastronomijom
Kabinet kuharstva	Kabinet kuharstva s potrebnom opremom, priborom, sredstvima i robom.	Kuharstvo
Kuhinja	Stolovi, stolice, rublje, ugostiteljska pripremnica i dr. potreban pribor, oprema i roba.	Vođenje i organizacija kuhinje

6. NASTAVNI PROGRAMI – KATALOG ZNANJA

Nastavni programi za predmete općebrazovnog dijela programa, izuzev predmeta Etika i Tjelesna i zdravstvena kultura objavljeni su u glasniku Ministarstva prosvjete i športa, posebno izdanje od 11. lipnja 1997. Nastavni program za predmet Etika objavljen je u Prosvjetnom vjesniku Ministarstva prosvjete i športa br. 1. od 11. ožujka 2003. Nastavni program tjelesne i zdravstvene kulture objavljen je u "Narodnim novinama" br. 136. od 28. kolovoza 2003.

6.1. Nastavni predmet - *Matematika u struci*

Razred: prvi (1.), drugi (2.), treći (3.)

Tjedni (ukupni) fond sati

Razred	1.	2.	3.	Ukupno
Broj sati	2 (70)	1 (35)	1 (32)	4 (137)

Cilj

Omogućiti učenicima usvajanje osnovnog matematičkog znanja potrebnog za razumijevanje pojava i zakonitosti u prirodi i društvu te ih osposobiti za primjenu znanja u struci kao i u svakodnevnom životu.

Zadaci:

- stjecanje znanja potrebnih za razumijevanje kvantitativnih odnosa i zakonitosti u raznim pojavama u prirodi, društvu i svakodnevnom životu,
- stjecanje vještine samostalnog računanja prema danim uputama,
- razvijanje logičkog mišljenja, sposobnosti za racionalno rasuđivanje i zaključivanje te sposobnost preciznog formuliranja pojmova,
- razvijanje preciznosti i konciznosti u izražavanju, urednost, upornost i sistematičnost u radu,
- stjecanje znanja potrebnih za planiranje i praćenje poslovnih rezultata.

Sadržaj: 1. razred

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Prirodni brojevi	Usvojiti pojam skupa N , kriterije i svojstva djeljivosti, određivanje najvećeg zajedničkog djelitelja i najmanjeg zajedničkog višekratnika	Skup N , svojstva Računske operacije i svojstva Pojam djeljivosti Najveći zajednički djelitelj Najmanji zajednički višekratnik
2. Cijeli brojevi	Usvojiti pojam skupa Z , računanje s predznacima, računanje sa zagrada	Skup Z , svojstva Računske operacije i svojstva Računanje sa zagrada
3. Racionalni brojevi	Usvojiti pojam skupa Q , računanje sa razlomcima Znati decimalni zapis racionalnog broja, računati s decimalnim brojevima uz uporabu kalkulatora	Skup Q , svojstva Računske operacije i svojstva Decimalni zapis rac. broja Računanje s decimalnim brojevima Smještanje rac. brojeva na pravac
4. Linearne jednadžbe i nejednadžbe	Naučiti rješavati linearne jednadžbe i nejednadžbe Znati iz formule izračunati jednu nepoznatu veličinu, ako su zadane ostale	Linearne jednadžbe s jednom nepoznanicom Linearne nejednadžbe s jednom nepoznanicom Problem s jednom nepoznanicom Linearni sustavi s dvije nepoznanice
5. Planimetrija	Razlikovati geometrijske likove i znati izračunati opseg i površinu lika koristeći formule za opseg i površinu trokuta, kruga, kvadrata i pravokutnika Ovladati mjernim jedinicama za duljinu i površinu	Trokut, vrste trokuta Površina i opseg trokuta Krug i kružnica Četverokut Opseg i površina četverokuta
6. Potencije i polinomi	Usvojiti pojmove: potencija, baza, eksponent Naučiti računске operacije s potencijama Usvojiti pojam polinoma Naučiti računске operacije s polinomima Naučiti kvadrirati zbroj i razliku Znati primijeniti formulu za razliku kvadrata Usvojiti pojam algebarskog razlomka Znati riješiti jednostavnije primjere računanja s algebarskim razlomcima	Pojam potencije s cijelim eksponentom Operacije s potencijama Pojam polinoma Računske operacije s polinomima Kvadrat binoma Razlika kvadrata Rastavljanje na faktore Algebarski razlomci

7. Realni brojevi	<p>Shvatiti pojam irac. broja i ukupnost realnih brojeva</p> <p>Usvojiti smještaj realnih brojeva na pravac</p> <p>Svladati računске operacije s drugim korijenom</p> <p>Znati zaokružiti dec. broj na željeni broj decimala</p> <p>Snalaziti se u koordin. sustavu na pravcu i u ravnini</p> <p>Usvojiti formule za udaljenost točaka u ravnini i za polovište dužine</p>	<p>Drugi korijen</p> <p>Pojam iracionalnih brojeva</p> <p>Skup R</p> <p>Koordinatni sustav na pravcu</p> <p>Računske operacije s drugim korijenom</p> <p>Racionalizacija nazivnika</p> <p>Koordinatni sustav u ravnini</p> <p>Udaljenost točaka u ravnini</p> <p>Polovište dužine</p>
8. Graf linearne funkcije	<p>Znati nacrtati graf linearne funkcije</p> <p>Razlikovati rastuće i padajuće linearne funkcije</p> <p>Problem s jednom nepoznanicom moći grafički predočiti</p>	<p>Graf linearne funkcije</p> <p>Rastuće i padajuće linearne funkcije</p> <p>Nultočke</p> <p>Grafičko rješavanje sustava linearnih jednadžbi</p>

2. razred

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Skup kompleksnih brojeva	<p>Shvatiti potrebu proširivanja skupa R</p> <p>Razlikovati drugi korijen pozitivnog i negativnog broja</p> <p>Znati osnovne računске operacije s kompleksnim brojevima</p> <p>Razumjeti pojam apsolutne vrijednosti kompleksnog broja</p>	<p>Kvadr. jednadžba $x = -1$</p> <p>Skup C, svojstva</p> <p>Računske operacije</p> <p>Apsolutna vrijednost kompleksnog broja</p>
2. Kvadratna jednadžba	<p>Znati riješiti jednostavne kvadratne jednadžbe</p> <p>Razlikovati prirodu rješenja kvadratne jednadžbe ovisno o diskriminanti</p>	<p>Nepotpuna kvadratna jednadžba</p> <p>Rješenja kvadratne jednadžbe $ax + bx + c = 0$</p> <p>Diskriminanta kvadratne jednadžbe</p>
3. Kvadratna funkcija	<p>Potpuno ovladati pojmom grafa funkcije</p> <p>Znati nacrtati graf bilo koje kvadratne funkcije i analizirati njezin tijek</p> <p>Odrediti nultočke kvadratne funkcije i znati odrediti njihovo postojanje</p>	<p>Graf kv. funkcije $f(x) = ax^2$</p> <p>Graf kv. funkcije $f(x) = ax^2 + c$</p> <p>Graf kvadratne funkcije $f(x) = a(x - x_0)^2$</p> <p>Graf kvadratne funkcije $f(x) = a(x - x_0)^2 + c$</p> <p>Graf kvadratne funkcije $f(x) = ax^2 + bx + c$</p>

4. Mjerne jedinice	<p>Znati računati pomoću kalkulatora i razumjeti eksponencijalan zapis broja</p> <p>Uspješno koristiti odgovarajuće mjerne jedinice i pomoću tablica pretvarati, razumjeti i koristiti mjerne jedinice koje nisu često u upotrebi</p>	<p>Potencije baze 10</p> <p>Eksponencijalni zapis realnog broja</p> <p>Preračunavanje mjera (prefiksi i značenja)</p> <p>Metrički sustav mjera (mjere za duljinu, površinu, volumen i masu)</p> <p>Osnovne jedinice angloameričkog sustava mjera i tablice za pretvorbu</p> <p>Mjere za vrijeme</p>
5. Trigonometrija pravokutnog trokuta	<p>Razumjeti pojam kuta, vrste kutova i njihovo mjerenje u stupnjevima i radijanima</p> <p>Znati definirati trigonometrijske funkcije šiljastog kuta pravokutnog trokuta i izračunavati njihove vrijednosti pomoću kalkulatora</p> <p>Znati izračunati nepoznate elemente pravokutnog trokuta i shvatiti mogućnost praktične primjene stečenog znanja</p>	<p>Kut, mjerenje kuta</p> <p>Definicija trigonometrijskih funkcija na pravokutnom trokutu</p> <p>Vrijednost trigonometrijskih funkcija kutova 30°, 45°, 60°</p> <p>Izračunavanje vrijednosti trigonometrijskih funkcija pomoću kalkulatora</p> <p>Rješavanje pravokutnog trokuta</p>
6. Poliedri i rotacijska tijela	<p>Razlikovati geometrijska tijela</p> <p>Razumjeti pojam oplošja i volumena</p> <p>Znati izračunati oplošje i volumen tijela prema formulama</p> <p>Znati koristiti pojmove oplošja i volumena u praktičnim problemima iz struke (računanje potrebnog materijala, zapremnine itd.)</p>	<p>Kocka</p> <p>Kvadar</p> <p>Prizme</p> <p>Piramide</p> <p>Valjak</p> <p>Stožac</p> <p>Kugla</p>

3. razred

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	--	-------------------

<p>1. Proporcionalnost i primjene</p>	<p>Znati izračunati nepoznati član razmjera (usporedba s razlomcima!) pomoću pravila trojnog Znati riješiti praktične probleme (npr. tečajna lista, potreban broj sati ili radnika za određeni posao itd.) Pomoću aritmetičke sredine znati izračunati prosječne vrijednosti (npr. očekivani promet na temelju proteklog razdoblja, prosječnu potrošnju na temelju podataka iz prijašnjih razdoblja itd.) Račun diobe uz jednostavan postupak omogućava podjelu određenih sredstava ili vremena prema unaprijed određenim kriterijima na potreban broj dijelova Pomoću računa smjese znati odrediti omjere miješanja da bismo dobili željeno svojstvo smjese</p>	<p>Omjeri i razmjeri Upravo i obrnuto razmjerne veličine Grafički prikaz upravo i obrnuto razmjernih veličina Aritmetička sredina Pravilo trojno - jednostavno i složeno Račun diobe – jednostavan i složeni Račun smjese - jednostavan i složeni</p>
<p>2. Postotni, promilni i kamatni račun</p>	<p>Razumjeti pojam postotka Znati izračunati postotak pomoću kalkulatora bez obzira na osnovnu vrijednost Prepoznati i razlikovati postotni račun više i niže 100 Znati izračunati mjesečnu obvezu PDV -a Znati ispravno koristiti formule za promilni i kamatni račun</p>	<p>Pojam postotka Osnovni postotni račun Postotni račun više 100 Postotni račun niže 100 Primjena na obračun PDV-a Promilni račun Jednostavni kamatni račun</p>
<p>3. Aritmetički i geometrijski niz i primjene</p>	<p>Razumjeti pojam niza Razlikovati aritmetički i geometrijski niz Znati izračunati mjesečnu ratu potrošačkog kredita Znati izračunati konačnu vrijednost uloga pri složenom ukamaćivanju</p>	<p>Pojam niza Aritmetički niz Suma aritmetičkog niza Petrošački kredit Geometrijski niz Suma geometrijskog niza Složeni kamatni račun</p>
<p>4. Kalkulacija cijene</p>	<p>Znati izračunati svaki element kalkulacije, napraviti promjene cijena, popuste s odgovarajućim promjenama kalkulacije</p>	<p>Osnovni pojmovi vezani uz cijenu (nabavna cijena jela i pića, rabat, marža, porez – PDV, prodajna cijena) Izrada kalkulacije</p>

5. Godišnji obračun poreza na dohodak i ispunjavanje porezne prijave	Znati protumačiti upute o ispunjavanju porezne prijave i izračunati vlastite obaveze	Porezne olakšice Porezna kartica Porezna prijava
--	--	--

6.2 Nastavni predmet - *Tehnologija zanimanja*

6.2.1 Nastavni područje: OSNOVE HIGIJENE

Razred: 1. (prvi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 15

Cilj

- Podizanje higijenske i zdravstvene kulture.
- Razvijanje higijenske navike, kako osobne, tako i radne higijene.

Zadaci

- Upoznati učenike i usvojiti znanja iz područja higijenskih navika s težištem na higijenu radnog mjesta.
- Upoznati etiologiju zaraznih bolesti i razviti svijest o uzrocima, posljedicama te postupcima sprečavanja zaraznih bolesti.
- Usvojiti potrebna znanja o pravilnoj prehrani te higijenskoj ispravnosti namirnica, hrane i pića kao i o bolestima uvjetovanim zagađenom hranom.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	---	-------------------

Osobna higijena i higijenske navike	Ukazati učenicima važnost održavanja prije svega osobne higijene u prostoru ugostiteljskog objekta kao i radne odjeće	Osobna higijena ugostiteljskog radnika Održavanje čistoće odjeće i obuće ugost. radnika
Higijena rada	Pored osobne higijene od izuzetne važnosti je i higijena radnog prostora, prije svega zbog zaštite zdravlja, kako ugostiteljskog radnika tako i gostiju	Higijena prostorija, uređaja, posuđa i pribora u ugostiteljstvu Higijena radnog mjesta Uvjeti rada u ugostiteljstvu Profesionalne bolesti i ozljede
Zarazne bolesti i zaštita	Ukazati na vrste i putove prenošenja zaraznih bolesti, a posebno načine kako preventivno djelovati da bi se spriječilo širenje zaraze	Vrste makroorganizama Epidemiologija zaraznih bolesti Vrste zaraznih bolesti Postupci sprječavanja zaraznih bolesti
Higijena prehrane	Upoznati s higijenskim aspektima izbora namirnica za pravilnu prehranu, njihovo higijensko ispravno čuvanje, pripremu i preradu Naglasiti najučestalije mogućnosti trovanja hranom u ugostiteljstvu	Pravilna prehrana Higijenska ispravnost namirnica, hrane i pića Postupci čuvanja namirnica, hrane i pića Bolesti uvjetovane nepravilnom prehranom

Literatura:

- Dr. O. Springer: «Čovjek i zdravlje»,
- Žuškin-Rulnjević-Lelas-Briški: «Osnove higijene», «Higijena za ugostitelje»

6.2. 2 Nastavno područje: **KEMIJA**

Razred: prvi (1.)

Tjedni (ukupni) fond sati: 15

Zadaci

Usvojiti praktična znanja o osnovnim kemijskim zakonitostima, promjenama i procesima, s posebnim naglaskom na njihovu primjenu u struci. Razvijati sposobnost praktične primjene stečenih znanja. Upoznati s vrstama i građom tvari, osnovnim znanjima iz područja organske kemije, s posebnim naglaskom na biološki važnim spojevima i njihovoj ulozi u prehrani. Razvijati kod učenika sposobnost logičnog mišljenja i zaključivanja.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Osnovni kemijski pojmovi	<p>Razumjeti razliku između fizičke i kemijske promjene tvari.</p> <p>Razlikovati homogenu od heterogene smjese i upoznati nekoliko postupaka odjeljivanja čistih tvari iz smjese tvari.</p> <p>Uočiti vezu između strukture atoma, elementa i njihova položaja u periodnom sustavu elemenata.</p> <p>Razlikovati molekule elementarnih tvari i molekule spojeva.</p> <p>Primijeniti kemijske formule za označavanje molekula.</p> <p>Znati opisati kemijsku reakciju i prikazati ju jednadžbom.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - podjela tvari, fizičke i kemijske promjene tvari - smjesa tvari - agregatna stanja tvari - struktura atoma - kemijski element, kemijski simboli, periodni sustav elemenata - molekula, kemijski spoj, kemijska formula - kemijske reakcije, jednadžbe kemijskih reakcija
Kiseline, lužine i soli	<p>Usvojiti osnovna znanja o kiselinama i lužinama te njihovu primjenu u struci.</p> <p>Objasniti pH vrijednost i uporabu indikatora.</p> <p>Shvatiti neutralizaciju i hidrolizu te prikazati jednostavnije reakcije.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kiseline i njihova svojstva - lužine i njihova svojstva - neutralizacija - soli – nastajanje, topljivost
Organska kemija	<p>Upoznati zajednička svojstva organskih spojeva. Usvojiti svojstva i vrste alkohola te njihovu primjenu u struci. Razumjeti octeno vrenje i znati ga prikazati kemijskom jednadžbom.</p> <p>Spoznati važnost organskih kiselina i naučiti razlikovati tipične predstavnike.</p> <p>Opisati rasprostranjenost estera u prirodi, prikazati kemijskom jednadžbom proces esterifikacije octene kiseline i etanola.</p> <p>Izvesti podjelu ugljikohidrata prema složenosti građe njihovih molekula.</p> <p>Povezati i objasniti proces fotosinteze i staničnog disanja. Obrazložiti proces alkoholnog vrenja i imenovati produkte tog procesa. Spoznati važnost tog procesa za struku.</p> <p>Poznavati vrste i svojstva masti i ulja.</p> <p>Ukazati na stvaranje kancerogenih tvari pri izgaranju masti i ulja.</p> <p>Znati građu i svojstva bjelančevina.</p> <p>Objasniti emulziju kao vrstu koloida.</p> <p>Shvatiti pojam enzima i njihov značaj u razgradnji hranjivih tvari.</p> <p>Shvatiti važnost ugljikohidrata, masti i ulja te bjelančevina u ljudskoj prehrani.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - alkoholi – vrste, svojstva i primjena - karboksilne kiseline – vrste i primjena - esteri – svojstva, esterifikacija, primjena - ugljikohidrati – podjela, svojstva i rasprostranjenost - lipidi – vrste i svojstva - bjelančevine – struktura i svojstva, enzimi i koenzimi

Literatura

M. Herak, B. Sever, B. Zdjelarević: Kemija oko nas

A. Habuš, V. Tomašić: Opća kemija

B. Sever, D. Stričević: Mala organska kemija s osnovama ekologije

6.2.3. Nastavni područje: *Poznavanje robe i prehrana*

Razred: PRVI

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (40)

CILJ:

1. Steći osnovna znanja o živežnim namirnicama i njihovom korištenju,
2. Osposobiti učenike za primjenu teoretskih znanja u struci,
3. Osposobiti učenike za samoobrazovanje,

ZADACI:

1. Znati podatke nužne za proizvodnju i kontrolu kvalitete proizvoda,
2. Steći uvid u sve propise vezane za ovu djelatnost i primjenjivati ih,
3. Upoznati svojstva hranjivih tvari i njihov značaj u prehrani.
4. Upoznati namirnice biljnog podrijetla.
5. Upoznati načine čuvanja i skladištenja namirnica biljnog podrijetla.
6. Upoznati tehnološke procese prerade ovih namirnica i njihove prerađevine.

Red. Broj	Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja vještine i umjeća)	Nastavni sadržaji
1.	ROBA I POZNAVANJE ROBE	Vrste robe Ocijeniti kvalitetu robe Poznavati obrtničke propise i propise o živežnim namirnicama (Poznavati pravne odredbe za svaku vrstu robe.)	Pojam robe Klasifikacija robe Trgovački razredi i razredi kvalitete Smjernice za kvalitetu Propisi o prometu robe
2.	HRANJIVE TVARI	Pregled svojstava hranjivih tvari	UGLJIKOHIDRATI - u živežnim namirnicama Vrsta i svojstva ugljikohidrata Karameliziranje, otapanje, bubrenje, stvaranje sirupa i fermentiranje MASTI I ULJA - u živežnim

namirnicama
 Vrsta masti u ulja
 Razgradnja masti i ulja
 Esencijalne masne kiseline,
 zasićene i nezasićene.
 Svojstva masti i ulja (netopljivost
 u vodi emulgiranje, točka topljenja).
 BJELANČEVINE u hrani
 Glavni izvori bjelančevina.
 Vrste bjelančevina.
 Svojstva bjelančevina, vezanje vode,
 stvaranje gela, koagulacija.
 MINERALNE TVARI u hrani
 Vrste i važnost u prehrani
 Mogućnost gubitka, posljedice.
 VITAMINI u hrani
 Vrste , svojstva i važnost u prehrani.
 Mogućnost gubitka, posljedice.
 VODA
 Vrste i svojstva.
 Sadržaj vode u namirnicama.
 Voda za piće.

3.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA	Upoznati živežne namirnice biljnog podrijetla	Primjena živežnih namirnica Kemijski sastav živežnih namirnica Hranjiva vrijednost živežnih namirnica Utjecaj i promjene kod transporta namirnica Utjecaj i promjene kod čuvanja i a skladištenja Utjecaj i promjene kod prezentacije i prodaje. Gubici u vrijednosti namirnica. Konzerviranje namirnica.
		Održavanje prehrambene vrijednosti živežnih namirnica Upoznati čimbenike koji mijenjaju stanje i vrijednost živežnih namirnica	
		Poznavati metode konzerviranja	

3.1. ŽITARICE

Žitarice i žitni proizvodi	Vrste žitarica i primjena. Građa zrna žitarica. Sadržaj hranjivih tvari. Mlinski proizvodi (pregled).
Ocijeniti vrijednost i korištenje pojedinih vrsta brašna.	Vrste i tipovi brašna.
Opisati održavanje kvalitete kruha	Pekarski proizvodi.

	Ocijeniti vrijednost i korištenje tijesta i slastičarskih proizvoda	Vrste kruha i peciva. Slastičarski proizvodi. Tjestenine.
3.2. POVRĆE I PRERAĐEVINE OD POVRĆA	Pregled povrća i njihovo značenje u prehrani.	Vrste i podjela povrća Trgovački razredi Sadržaj hranjivih tvari Probavljivost
3.3. VOĆE I VOĆNE PRERAĐEVINE	Ocijeniti vrijednost, korištenje i uporaba pojedinih vrsta povrća. Pregled voća i njihovo značenje u prehrani. Ocijeniti vrijednost korištenje i uporaba pojedinih vrsta voća	Konzerviranje i prerađivanje Prerađevine od povrća Vrste i podjela voća Trgovački razredi. Sadržaj hranjivih tvari. Probavljivost. Konzerviranje i prerađivanje. Voćne prerađevine. Želirani proizvodi.
3.4. ZASLAĐIVAČI	Ocijeniti vrijednost i korištenje Objasniti značenje, dobivanje i primjenu. Objasniti izradu i značenje. Navedi materijale za nadomjestak šećeru.	Šećer (vrste i svojstva). Med (vrste i svojstva). Bonboni i slastičarska roba (vrste i svojstva) Umjetni zaslađivači (vrste i svojstva).
3.5. MASTI I ULJA - BILJNOG PODRIJETLA	Ocijeniti vrijednost i način upotrebe	Biljne masti i ulja. Propisi o mastima i uljima.

Razred: DRUGI

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

CILJ:

1. Steći osnovna znanja o živežnim namirnicama i njihovom korištenju,
2. Osposobiti učenike za primjenu teoretskih znanja u struci,
3. Osposobiti učenike za samoobrazovanje,

ZADATCI:

1. Znati podatke nužne za proizvodnju i kontrolu kvalitete proizvoda životinjskog podrijetla.

2. Steći uvid u sve propise vezane za ovu djelatnost i primjenjivati ih,
3. Upoznati svojstva hranjivih tvari i njihov značaj u prehrani.
4. Upoznati metode konzerviranja namirnica životinjskog podrijetla.
5. Upoznati načine čuvanja i skladištenja namirnica životinjskog podrijetla.
6. Upoznati tehnološke procese prerade ovih namirnica i njihove prerađevine.
7. Upoznati uživala i njihovo korištenje u prehrani.
8. Upoznati dodatke hrani: začine i mirodije

Red Br.	Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja vještine i umjeća)	Nastavni sadržaji
1.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA	Upoznati živežne namirnice životinjskog podrijetla Održavanje prehrambene vrijednosti živežnih namirnica Upoznati čimbenike koji mijenjaju stanje i vrijednost živežnih namirnica	Primjena živežnih namirnica Kemijski sastav živežnih namirnica Hranjiva vrijednost živežnih namirnica Utjecaj i promjene kod transporta namirnica Utjecaj i promjene kod čuvanja i a skladištenja Utjecaj i promjene kod prezentacije i prodaje. Gubici u vrijednosti namirnica.
1.1.	MESO I MESNE PRERAĐEVINE	Upoznati vrste i dijelove mesa Upoznati kategorije mesa Ocijeniti vrijednost, korištenje i uporabu mesa i mesnih prerađevina Upoznati metode konzerviranja	Sastav mesa Vrste mesa Meso klaoničkih životinja Meso peradi Meso divljači Meso riba Konzerviranje mesa i riba Mesne prerađevine i prerađevine od riba.
1.2.	MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI	Prehrambeno-fiziološko značenje mlijeka. Ocijeniti vrijednost i korištenje mlijeka i mliječnih proizvoda. Upoznati tehnološke procese	Vrste mlijeka. Pregled trgovačke ponude mlijeka. Sadržaj hranjivih tvari. Probavljivost. Toplinska obrada mlijeka

		proizvodnje mlijeka i mliječnih proizvoda	Mliječni proizvodi. Zakonski propisi. Čuvanje i skladištenje mlijeka i mliječnih proizvoda
1.3.	JAJA I PRERAĐEVINE OD JAJA	Pregled o trgovačkoj ponudi jaja. Ocijeniti vrijednost i korištenje.	Vrste jaja. Zakonske odredbe. Sadržaj hranjivih tvari. Probavljivost. Određivanje svježine i kvalitete jaja. Klasifikacija jaja Prerađevine od jaja
1.4.	MASTI I ULJA	Ocijeniti vrijednost i način upotrebe Utvrđiti podrijetlo pojedinih vrsta masti	Životinjske masti i ulja . Miješane masti. Propisi o mastima i uljima.
2.	UŽIVALA	Ocijeniti vrijednost i korištenje alkaloidnih namirnica. Ocijeniti fiziološko djelovanje alkaloida.	Kava (vrste, priprema). Čaj (vrste i priprema). Kakao (vrste i priprema) Čokolada (vrste i priprema)
3.	ZAČINI I MIRODIJE, ŽELEI I VEZIVNA SREDSTVA	Razlikovati začine i mješavine začina Ocijeniti vrijednost i korištenje začina i mirodija Objasni primjenu začina i mirodija Objasniti žele, vezivna sredstva i njihovo djelovanje.	Podjela začina i mirodija. Karakteristike i kakvoća začina. Skladištenje i čuvanje začina. Upotreba začina i mirodija. Biljna i životinjska sredstva za stvaranje želea.

Razred: TREĆI

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (64)

CILJ:

1. Steći osnovna znanja o živežnim namirnicama i njihovom korištenju,
2. Osposobiti učenike za primjenu teoretskih znanja u struci,
3. Osposobiti učenike za samoobrazovanje,

ZADATCI:

1. Upoznati alkoholna i bezalkoholna pića, njihovu proizvodnju, svojstva i djelovanje na organizam.

2. Upoznati fiziološko djelovanje alkohola.
3. Upoznati metabolizam hranjivih sastojaka.
4. Upoznati učenike s osnovama zdrave prehrane i s načinima alternativne prehrane.

Red Br.	NASTAVNA CJELINA	OČEKIVANI REZULTATI (ZNAJNA VJEŠTINE I UMJEĆA)	NASTAVNI SADRŽAJI
1.	ALKOHOLNA PIĆA	<p>Objasniti primjenu alkoholnih pića.</p> <p>Fiziološko djelovanje alkohola.</p> <p>Upoznati trgovačku ponudu alkoholnih pića</p> <p>Upoznati zakonske odredbe u svezi alkoholnih pića.</p>	<p>Vino - sastav i tehnološki proces proizvodnje</p> <p>Vino (vrste i značaj).</p> <p>Pivo - sastav i tehnološki proces proizvodnje</p> <p>Pivo (vrste i uporaba).</p> <p>Žestoka alkoholna pića (vrste i uporaba).</p> <p>Osnovni procesi kod alkoholnog vrenja</p>
2.	BEZALKOHOLNA PIĆA	<p>Upoznati proizvodnju bezalkoholnih pića.</p> <p>Upoznati vrijednost i korištenje bezalkoholnih pića</p>	<p>Prirodne mineralne vode.</p> <p>Voćni sokovi.</p>
3.	OSNOVE ZNANOSTI O PREHRANI	<p>Upoznati metabolizam hranjivih tvari.</p> <p>Načela zdrave prehrane.</p> <p>Principi racionalne prehrane.</p> <p>Zdrava prehrana.</p> <p>Alternativna prehrana</p>	<p>Kemijska građa živih bića.</p> <p>Metabolizam bjelančevina ugljikohidrata, lipida, mineralnih tvari.</p> <p>Biokatalizatori.</p> <p>Energetska vrijednost hrane.</p> <p>Energetske potrebe organizma.</p> <p>Sastavljanje jelovnika i energetska vrednovanje hrane i obroka.</p> <p>Zdrava prehrana je preduvjet zdravlja.</p> <p>Trovanja hranom.</p> <p>Prilagođavanje hrane životnoj dobi.</p> <p>Prehrana pojedinih kategorija potrošača (trudnice, djeca, mladež, starije osobe)</p> <p>Dijetalna prehrana.</p> <p>Vegetarijanstvo.</p> <p>Makrobiotika.</p>

LITERATURA

Za učenike:

Hamel, Sagrak, Poznavanje robe i prehrana za ugostitelje i hotelijere

Za nastavnike:

Danko Matasović, Hrana, prehrana i zdravlje

dr. Henry Bieler, Hrana - najbolji lijek

Antoniette Kaić - Rak, Katica Antonić, Tablice o sastavu namirnica i pića

6 2.4. Nastavno područje: *Biologija i ekologija*

Razred: 2. (drugi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 35

Cilj

Usvajanje znanja i vještina iz područja bioloških znanosti, u funkciji razvijanja odgovornog odnosa prema vlastitom životu i zdravlju, prema životu i zdravlju drugih ljudi, drugih bića i okoliša te razvijanja zanimanja i poštovanja prema fenomenu života.

Zadaci predmeta:

- na temelju upoznavanja načela, pojava i procesa u živom svijetu, razvijati sposobnosti promatranja, uočavanja, povezivanja i zaključivanja;
- poticati logičko, analitičko-sintetičko te kritičko mišljenje i prosuđivanje;
- razvijati sposobnost i vještinu preciznog, točnog i objektivnog izražavanja senzoričkih doživljaja, misli i prosudbi;
- poticati oblikovanje uvjerenja o potrebi odgovornog odnosa prema svojoj prirodi, ljudskoj zajednici te vlastitom životu i zdravlju;
- poticati zanimanje i oduševljenje učenika za prirodu i živi svijet te za njegovo dublje razumijevanje i istraživanje;
- stvarati uvjete za razvoj socijalnih vještina i suradničkih odnosa među učenicima;
- omogućiti usvajanje znanja uz primjenu načela zornosti i egzemplarnosti te iskustvenim učenjem.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Nastavni sadržaji	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)
1. Čovjek i zdravlje (25 sati)	<ul style="list-style-type: none">- objasni važnost energije za normalno funkcioniranje stanica, tkiva i organa- upoznati sastav i uloge hrane u ljudskom tijelu- objasniti proces probave- razumjeti zdravu prehranu kao i najčešće bolesti probavnog i metaboličkog sustava- objasniti povezanost ljudskih stanica u harmoničnu cjelinu pomoću tjelesnih tekućina	<ul style="list-style-type: none">- znati razlikovati živežne namirnice po sastavu- naučiti građu ljudskog probavnog trakta i uloge pojedinih organa- znati prepoznati zdravu prehranu kao uvjet zdravog života- znati objasniti sastav krvi u ljudskom tijelu

	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati vrste i sastav tjelesnih tekućina - upoznati sastav krvi i uloge pojedinih krvnih elemenata - bolesti krvotoka - upoznati način izmjene plinova u plućima i disanje - razlikovati urođeni i stečeni imunitet - upoznati bolesti imunološkog sustava - opisati osnovni princip regulacije sastava tjelesnih tekućina bubregom - upoznati bolesti bubrega - upoznati temeljnu građu i uloge živčanog sustava - opisati primanje, provođenje i razumijevanje pojedinih vrsta podražaja - upoznati razmnožavanje kao osnovnu značajku života - psihički razvitak u pubertetu - upoznati muški i ženski spolni sustav te njihove uloge - objasniti oplodnju i embrionalni razvoj čovjeka - naglasiti važnost higijene spolnog sustava vezano za spolno prenosive bolesti - naglasiti važnost planiranja obitelji i razvoj humanih odnosa među spolovima - opisati čimbenike štetne za ljudsko zdravlje (stres, nepravilna prehrana, tjelesne neaktivnosti, loše životne navike, a posebno opasnosti od upotrebe psihoaktivnih tvari) 	<ul style="list-style-type: none"> - znati tumačiti pojedine vrijednosti u prikupljenim nalazima krvi - znati kako cigareta utječe na dišni sustav i organizam u cjelini - znati građu bubrega, te kako na njegovu zadaću utječu štetni činioci - steći spoznaje o štetnom utjecaju psihoaktivnih tvari na živčani sustav - znati anatomske i fiziološke zadaće reproduktivnog sustava - znati važnost higijene za zdravlje općenito
<p>2.Čovjek i okoliš (10 sati)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - definirati ekologiju kao znanost - objasniti utjecaj abiotičkih čimbenika (temperatura, voda, svjetlost) na život organizma - uočiti povezanost abiotičkih i biotičkih čimbenika - usvojiti pojam ekološke valencije - raspraviti uzorke onečišćenja okoliša i poremećaja ravnoteže ekosustava - razlikovati ekološke probleme lokalnih, regionalnih i globalnih razmjera - raspraviti probleme onečišćenja voda u odnosu na rastuće potrebe čovječanstva i moguća rješenja - raspraviti o mogućnostima djelovanja u pravcu zaštite i unapređivanja okoliša vezano uz zanimanje (ugostiteljstvo i turizam) 	<ul style="list-style-type: none"> - znati objašnjavati povezanost žive i nežive prirode - uočiti važnost čovjeka u smislu održavanja ravnoteže u ekosustavu - steći osnovne predodžbe o zakonskim okvirima zaštite okoliša u RH - znati individualno pridonositi očuvanju životnog okoliša - vladati se ekološki svjesno

6.3. Nastavni predmet : *Kulturno povijesna baština*

Razred: 3. (treći)

Tjedni (ukupni) fond sati: 1 (32)

Cilj

Osposobiti učenike u sagledavanju hrvatske kulturne baštine, te uspostaviti kriterije vrednovanja metodom kritičke analize.

Zadaci

Njegovanje opažanja i usvajanje kronologije nastanka djela hrvatske kulturne baštine.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja, vještina i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	--	-------------------

Paleolit	- Razvijati svijest o važnosti kulturne baštine kao dokaza identiteta jednog naroda i vremena	Kulturna baština - čuvar nacionalnog identiteta Paleolit - Krapina, Vindija Vučedolska kultura, hvarska kultura Bakreno doba - Solin, muč. brončano doba - badenska kultura Željezno doba - dalj. kult., japodska kult.
Neolit		
Stari vijek	- Upoznati spomeničke znamenitosti nacionalne kulturne baštine - Znati prepoznati stilove	Grčka kolonizacija Jadrana - Issa, Pharos; rimska kolon.- arhitektura Dioklecijanova palača - Split; arena u Puli Starohrvatske crkvice - longitudinalnoga i centralnog tipa - Dalmacija Crkva Sv. Donata - Zadar; pleterna ornamentika Romanika - Sv. Stošija, portal majstora Radovana Romanički prozori i vrata; vratnice splitske katedrale (A. Buvina) Gotika - šibenska katedrala, J. Dalmatinac Zagrebačka katedrala, gotika u Dubrovniku Renesansa - dubrovačko slikarstvo Raščlamba likovnog djela, vrednovanje i zaključivanje ocjena Renesansno kiparstvo - Aleši, Duknović, palača Sponza
Srednji vijek	- Uočiti utjecaj grčke, rimske, germanske, romanske, istočnjačke kulture na razvoj naše kulturne baštine - Shvatiti vezu između novih trendova u europskoj kulturi i kulturne baštine u hrvatskoj	Graditeljstvo - N. Firentinac, Knežev dvor A . Medulić, J. Klović Isusovačka arhitektura, sakralni barok Barokni dvorci, crkva Sv. Vlaha - Dubrovnik Barokni Varaždin, dekoracija, pavlini Historicizam u graditeljstvu Đakovačka katedrala, crkva u Osijeku Klasicizam - V. Karas, slikarstvo s kraja 19. st. i poč. 20. st. V. Bukovac, C. Medović, B. Čikoš - secesija, S. Raškaj, kiparstvo Secesija u Hrvatskoj Suvremeno slikar. Račić, Kraljević, Becić, Murtić Naivna umjetnost - Hlebine Suvremeno kiparstvo (Rosandić, Meštrović, Augustinčić)
Novi vijek	- Upozoriti na utjecaj kulturnoga i povijesnog nasljeđa - Uočiti europske graditeljske stilove na objektima u hrvatskoj	Moderno graditeljstvo (Kovačić) Raščlamba likovnog djela
Moderna	- Razviti vještinu prepoznavanja utjecaja moderne na djela hrvatskih slikara i kipara	

6.4. Nastavni predmet- *Marketing u turizmu*

3. razred (64 sata)

Cilj i zadci

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja, vještina i umijeća)	Nastavni sadržaji
Razvoj marketinga i njegova primjena u društvu	<ul style="list-style-type: none"> - Shvatiti definiciju marketinga - Upoznati marketing kao tržišno usmjerenu koncepciju - Naučiti funkcije i područje marketinga 	<ul style="list-style-type: none"> - Definicija marketinga - Funkcija marketinga - Potrebe, želje i potražnja za proizvodom
Obilježja turističkog tržišta	<ul style="list-style-type: none"> - Definirati i pojmovno odrediti tržište - Upoznati vrste tržišta - Shvatiti pojam i posebnosti tur. tržišta - Upoznati turist. ponudu i potražnju - Upoznati potrebe u turizmu - Naučiti turist. potrošnju - Razumjeti značaj turističkog proizvoda 	<ul style="list-style-type: none"> - Pojam tržišta - Vrste tržišta - Ponuda i potražnja - Turističko tržište
Upravljanje marketingom	<ul style="list-style-type: none"> - Upoznati i objasniti pojam i razvoj marketinga kao suvremenu poslovnu koncepciju - Objasniti osnovna obilježja upravljanja marketingom i njihovu osnovnu zadaću - Razgovarati o redosljedu procesa upravljanja marketingom - Uputiti se na specifičnosti pojedinog instrumenta marketinga - Upozoriti na glavna područja primjene marketinga u turizmu - Obj. ciljeve i načela marketinga u turizmu - Upoznati nositelje marketinga u turizmu - Uputiti u značaj marketinškog menadžmenta u turizmu 	<ul style="list-style-type: none"> - Osnovna obilježja upravljanja marketingom - Proces upravljanja marketingom - Specifičnosti pojedinog instrumenta marketinga - Primjena marketinga u praksi - Ciljevi i načela marketinga u turizmu - Sudionici marketinškog procesa i menadžment u turizmu
Marketinško okruženje	<ul style="list-style-type: none"> - Razgovarati o motivima turist. putovanja - Klasificirati turist. potrebe - Razgovarati o načinima odlučivanja kupnje nekog turist. proizvoda - Razgovarati o konkurenciji - Navesti značaj tržišta ponude na njegovu konkurentnost 	<ul style="list-style-type: none"> - Okruženje tvrtke ili obrta u marketinškom smislu (dobavljači, kupci, konkurencija, javnost) - Demografska i gospodarska okolina - Konzumenti turističkog proizvoda
Marketinško istraživanje	<ul style="list-style-type: none"> - Objasniti i definirati osnovne pojmove istraživanja marketinga u turizmu, te razumjeti potrebu za istraživanjem - Razgovarati o tome tko i kada provodi marketinško istraživanje - Uputiti na različite metode i tehnike istraživanja, te na njihove prednosti i nedostatke - Razgovarati o metodama prikupljanja podataka u turizmu 	<ul style="list-style-type: none"> - Mjerenje i predviđanje turističke potrebe i potražnje - Procjena turistički motiva - Ispitivanje namjera kupaca i praćenje trendova konkurencije - Određivanje ciljnog tržišta - Vrste mjerenja potražnje (razina proizvoda – usluge) - Metode istraživanja (upitnici, ankete, razgovori, analize i sl.)

<p>Proizvod u turizmu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Upozoriti na primjenu marketinškog istraživanja u turist. praksi - Razgovarati o konkretnim primjerima iz prakse - Upoznati pojam turist. proizvoda - Razgovarati o formiranju turist. proizvoda - Naglasiti važnost planiranja turist. proizvoda - Opisati razvojne faze u životnom ciklusu proizvoda 	<ul style="list-style-type: none"> - Korelacije trendova, mišljenje stručnjaka, analiza ukrižanog utjecaja - Životni ciklus proizvoda - usluge - Faze razvoja usluge u turizmu (uvođenje, rast, zrelost, faza opadanja, 	
<p>Elementi marketinškog spleta</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Razgovarati i objasniti ulogu i povezanost elemenata spleta: proizvod, cijena, promocija, distribucija - Opisati obilježja i elemente turist. proizvoda - Razgovarati o distribuciji turist. proizvoda - Naglasiti važnost promocije u turizmu i upozoriti na sve važne elemente planiranja - Razgovarati o prednostima i slabostima turist. proizvoda u RH - Razgovarati o marketinškom komuniciranju - Objasniti teorije promotivnog miksa - Upoznati oblike promotivnih aktivnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi marketinškog spleta: - Proizvod ili usluga - Cijena - Prodaja i distribucija - Prodaja i promidžba - Promocije u turizmu - Turistički proizvod i njegovi bitni elementi - Marketing miks u odnosu na ciljno tržište (usluga u turizmu, cijena smještaja, mjesto – turistička odrednica, promidžba) 	
<p>Organizacija marketinga u ugost. i turist. poduzećima</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Upoznati s osobitostima prodaje u turizmu - Naučiti kanale prodaje 	<ul style="list-style-type: none"> - Instrumenti prodaje - Sajmovi, lokalne promocije i dr. - Prodaja putem Interneta 	
<p>Planiranje marketinga</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objasniti organizaciju prodaje - Upoznati s organizacijom marketinga - Razjasniti temeljna načela marketinške organizacije - Objasniti organizaciju marketinga u ugost. turist. poduzećima - Objasniti elemente u procesu marketinškog planiranja - Razgovarati o analizi položaja poduzeća ili turist. destinacije - Snalaziti se u postavljanju marketinških cijena kao slijed planiranja - Objasniti osnovne marketinške strategije u turizmu 	<ul style="list-style-type: none"> - Turistički animatori i komunikatori - Simboli osobnosti, raspoloženja, stručnosti, stvaranje imidža poduzeća ili obrta - Pojam turističke destinacije - Vlastita strategija i njeno kreiranje - Strategija i formiranje cijena - Informacije, informacijski sustavi, umreženost i uloga menadžera - Posebni odjeli za marketing 	<p>6.5.</p>
<p>Menadžment i kontrola marketinga</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objasniti zadaće i odgovornosti marketinških odjela i menadžera 		

- Objasniti djelovanje marketinškog informacijskog sustava
 - Upozoriti na važnost kontrole svih marketinških funkcija

- Evaluacija marketinških postupaka

Nastavni predmet - *Enologija s gastronomijom*

Razred: 2. (drugi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 1 (35)

Cilj

Stjecanje osnovnih znanja, vještina i navika koje će omogućiti samostalno obavljanje poslova u ugostiteljskoj djelatnosti, vezanih uz posluživanje pića – posebno uz vino i vinarstvo.

Zadaci:

- usvojiti pojmove enologije, gastronomije i sommelierstva te ih primijeniti u komunikaciji u radnom okružju;
- usvojiti znanja iz sommelierstva nužna za uključivanje u svijet rada kao i za praćenje cjelokupnih zbivanja u području vinarstva i podrumarstva;
- razvijati navike ponašanja u i svezi sommelierstva pri radnim postupcima na radnim mjestima konobara, kuhara i slastičara;
- primijeniti preciznost, urednost, istrajnost i sistematičnost u radu s vinom;
- riješiti jednostavne i složene poslove i zadatke iz područja sommelierstva;
- primijeniti naučena znanja i vještine u školskim i izvanškolskim aktivnostima, te prihvatiti sommelierstvo kao dio osobne i opće kulture.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Uvod	Usvojiti pojmove o enologiji kao znanosti o vinu. Razumjeti značenje vina u gastronomiji. Spoznati ulogu sommelierstva u suvremenom ugostiteljstvu.	Enologija - pojam. Značenje vina u gastronomiji. Sommelier.
2. Vino	Definirati ulogu vina u ugostiteljstvu. Prepoznati zdravstvenu, religijsku i kulturološku ulogu vina. Primijeniti znanja o sommelierstva u kulturološkoj komponenti	Vino - pojam. Vino u ugostiteljstvu. Vino i zdravlje. Vino i religija. Kultura i vino.
3. Osnove hrvatskog vinogradarstva	Upoznati i navesti povijesne karakteristike vinogradarstva. Izreći regije, podregije, vinogorja i zone hrvatskog podneblja. Prepoznati vinske sorte grožđa.	Povijest hrvatskog vinogradarstva. Statistički podaci. Vinogradarske regije. Vinogradarske podregije. Vinogorja. Hrvatske vinogradarske zone. Vrste bijelih vinskih sorata grožđa. Vrste crvenih vinskih sorata grožđa.

4. Osnovni postupci proizvodnje vina	<p>Navesti postupke proizvodnje bijeloga, crnoga i pjenušavog vina.</p> <p>Izreći karakteristike specijalnih vina.</p> <p>Upoznati postupak fortifikacije vina.</p> <p>Odrediti elemente fortifikacije vina.</p>	<p>Bijelo vino.</p> <p>Crno vino.</p> <p>Pjenušavo vino.</p> <p>Specijalno vino.</p> <p>Fortificirana vina.</p>
5. Vrste vina	<p>Grupirati vina prema organoleptičkim značajkama.</p> <p>Objasniti važnost neprovrelog šećera u vinu.</p> <p>Navesti zakonske elemente kvalitete vina.</p> <p>Razvrstati pjenušava vina i navesti značajke pojedine grupe.</p> <p>Naučiti uporabu vina namijenjenih za daljnju preradu i doradu.</p>	<p>Podjela vina prema boji.</p> <p>Podjela vina prema količini neprovrelog šećera u vinu.</p> <p>Podjela vina prema kvaliteti - prema Zakonu o vinu RH.</p> <p>Podjela pjenušavih vina.</p>
6. Punjenje vina	<p>Naučiti značaj vremenske determinante načina pretakanja i punjenja vina u boce.</p> <p>Odgovorno preuzimati i pravilno postupati s vinskom ambalažom.</p> <p>Prepoznati vino s obzirom na elemente punjenja tj. vinskih boca.</p> <p>Objasniti vrste zatvarača i izreći njihovu ulogu.</p> <p>Izreći važnost i apostrofirati deložiranje boca</p> <p>Naznačiti važnost etikete na vinskoj boci kao.</p> <p>Pokazati dijelove etikete važne za spoznaju o vinu i drugim značajkama.</p>	<p>Kada i kako puniti vino.</p> <p>Ambalaža za vino.</p> <p>Vrste boca za vino.</p> <p>Vrste čepova.</p> <p>Etiketa.</p>
7. Analiza vina i organoleptičko ocjenjivanje vina	<p>Definiranje odgovarajuće boje vina te ocjenjivanje vina na osnovi boje i prozirnosti.</p> <p>Prepoznavanje kvalitete vina osjetilom mirisa.</p> <p>Navesti elemente okusa kod ocjenjivanja karakteristika vina.</p> <p>Utvrditi i donijeti sud o svim prethodnim elementima organoleptičkog ispitivanja vina.</p>	<p>Ocjenjivanje vidom.</p> <p>Ocjenjivanje mirisom.</p> <p>Ocjenjivanje okusom.</p> <p>Zaključak.</p>
8. Čuvanje vina u restoranu	<p>Prepoznati ulogu vinskog podruma u ugostiteljskim objektima različite vrste i kategorije.</p> <p>Naučiti prepoznati pozitivne elemente vinskog podruma.</p> <p>Nabrojiti ulogu vinskog podruma u skladištenju i očuvanju vina.</p> <p>Izreći ulogu dnevnih podruma u svakodnevnom radu ugostiteljskog djelatnika.</p>	<p>Vinski podrum - restorana.</p> <p>Dnevni podrum.</p>

9. Vinska karta	Naučiti pojam i važnost vinske karte. Izraditi odgovarajuću vinsku kartu za različite vrste ugostiteljskih poslovnih jedinica. Istaknuti bitne elemente vina na vinskoj karti.	Vinska karta - pojam. Izgled vinske karte. Konstrukcija vinske karte. Bitni elementi vina na vinskoj karti.
10. Sklad jela i vina	Naučiti i primijeniti pravila slaganja jela i vina različitim varijantama uz poštivanje tradicije i lokalnih običaja.	Tehnika slaganja jela i vina: - engleska varijanta, - francuska varijanta, - talijanska varijanta, - spajanje po tradiciji.
11. Posluživanje vina	Odrediti i procijeniti temperature posluživanje vina te pri tome savladati tehniku «frapiranja» i «šambriranja» različitih vina. Koristiti i održavati inventar potrebit za posluživanje vina. Izabrati i primijeniti odgovarajuće čaše za svaku vrstu vina. Odabrati pravilan način ponude. Primijeniti odgovarajući model prezentacije vina. Otvoriti i poslužiti vino.	Temperatura vina. Inventar za posluživanje vina. Čaše za vino. Ponuda i prezentiranje vina. Otvaranje. Točenje vina.

Metodičke napomene

Nastava se realizira jedan sat tjedno. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska... Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni...Nastava se treba održavati u učionici – kabinetu ugostiteljskog posluživanja koja sadrži svu potrebnu opremu, inventar i didaktička pomagala (TV, video, grafoskop, kompjutor, promidžbeni materijali, sredstva ponude, administrativna dokumentacija, časopisi...) te nužne namirnice i pića.

Obveze učenika

Redovito pohađanje nastave, te za potrebe nastave imati propisani udžbenik kao i bilježnicu (format po izboru). Kao posebna obveza pred učenika postavlja se savjesnost pri korištenja opreme, inventara i materijala.

Provjera postignuća rada učenika

Poznavanje i razumijevanje nastavnih sadržaja ocjenjuju se usmenim i pismenim ispitivanjem sadržaja (zadaci objektivnog tipa). Sudjelovanje učenika u usvajanju nastavnih sadržaja ocjenjuje se elementima ocjenjivanja zalaganja. Vještine se ocjenjuju primjenom znanja u izradi samostalnih zadataka, pravilnim rukovanjem inventara i pravilnim izvođenjem pojedinih postupaka.

6.6. Nastavni predmet: *Vodjenje i organizacija kuhinje*

Razred: 1. (prvi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 1/32

Cilj:

- postići potrebno znanje, vještinu i umijeće za uspješno poznavanje, vođenje i organiziranje kuhinje.

Zadaci:

- uljudno i stručno komuniciranje,
- poticati učenike za što svrsihodnijim vođenjem kuhinje,
- smišljeno i racionalno vođenje cjelokupne organizacije rada suvremene kuhinje,
- motiviranje gosta i stvaranje novih navika u potrošnji,
- sposobnost razvijanja kritičkog i samokritičkog mišljenja,
- sposobnost za samostalni i timski rad,
- rješavanja stresnih situacija,
- poznavanje potrebnih aktivnosti u poduzetništvu,
- racionalno i ekonomično gospodarenje imovinom,
- planiranje, praćenje i administrativni rad,
- poznavanje mjera zaštite na radu,
- analiza i planiranje programa rada u kuhinji,
- racionalna analiza, usklađenost i funkcionalnost između kuhinje i ostalih odjela u hotelu.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Planiranje rada u kuhinji	<ul style="list-style-type: none"> - prihvatiti planiranje rada kao jedini i pravi put u vođenju i organiziranju suvremene kuhinje - racionalno analiziranje plana rada i evidentiranje razloga za eventualno odustajanje od dijelova plana rada 	<ul style="list-style-type: none"> - izrada kratkoročnog i dugoročnog plana rada u kuhinji - planiranje dinamike rada po odjelima, ljudima, vremenu i potrebama
Organizacija rada kuhinji	<ul style="list-style-type: none"> - steći potreban uvid u smišljenu i racionalnu organizaciju rada u suvremenoj kuhinji - analizirati rezultate rada u dobroj i lošoj organizaciji rada kuhinje - istaknuti tipične primjere iz prakse i uspoređivanju takvim rezultata 	<ul style="list-style-type: none"> - racionalna organizacija rada u kuhinji - iskorištavanje rada, vremena, broja izvršioca, pomoćnih sredstava, energije i živežnih namirnica u suvremenoj organizaciji rada u kuhinji - organizacija rada u svim odjelima i sinkronizacija cjelokupnog rada - zadatak potpune i svrsishodne organizacije rada
Plan poslovanja i nabava živežnih namirnica	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati načine nabave i njezine rezultate na plan poslovanja jedne kuhinje - naučiti koliko nabava utječe na poslovni rezultat, tijekom proizvodnje jela i na sam proizvod (<i>jelo</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - plan nabave živežnih namirnica čini važan element za izradu plana poslovanja kuhinje - u dobroj nabavi «leži dobit»

Kuhinjska administracija	<ul style="list-style-type: none"> - uvidjeti opravdanost i potrebu uvođenja kuhinjske dokumentacije u sve faze proizvodnog procesa - preporučiti i analizirati pojedine dokumente u proizvodnom procesu - analizirati primjere iz prakse 	- ustrojstvo kuhinjske dokumentacije i njezino postojanje koje dokazuje poslovne događaje, neprekidne promjene i rezultata (<i>materijalne i financijske</i>) toga rada
Uporaba informatičke opreme u suvremenoj kuhinji	<ul style="list-style-type: none"> - analizirati i definirati informacijske potrebe jedne kuhinje - informirati se o načinu komuniciranja između odjela unutar jedne hotelske kuće putem informatičkog sustava - steći uvid i način korištenja informatičke opreme u kuhinji 	- hardverske i softverske potrebe suvremene kuhinje
Kuhinjsko osoblje	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati se s brojem zaposlenika u kuhinji koji trebaju proizvoditi određen broj jela prema predviđenom programu rada i u posebnim potrebama i prigodama - analizirati potrebu stalne stručne edukacije zaposlenika 	<ul style="list-style-type: none"> - broj zaposlenika u kuhinji i njegova kvalifikacijska struktura - evidencija kretanja zaposlenika - stručna edukacija zaposlenika
Usklađenost kuhinje s drugim odjelima u hotelu	<ul style="list-style-type: none"> - analizirati usklađenost kuhinje s: (<i>nabavnom službom, blagovaonicom, prodajnom službom, domaćinstvom, računovodstvom, recepcijom i ostalim kuhinjama u jednom hotelu</i>) - analiza usklađenosti na primjerima iz prakse 	- usklađenost kuhinje u hotelu na vodoravnoj i vertikalnoj razini s ostalim odjelima
Inovacije i suvremeni trendovi u gastronomiji i suvremenoj prehrani	<ul style="list-style-type: none"> - spoznati i analizirati suvremene trendove u gastronomiji kao zahtjev i potreba suvremenog gosta - analiza inovacija i njihova primjena na hrvatske uvjete i prostore 	<ul style="list-style-type: none"> - mjesto i uloga suvremenih trendova u ljudskoj prehrani i gastronomskom proizvodu - primjena inovacija u suvremenoj gastronomiji
Praćenje i kontrola proizvoda	<ul style="list-style-type: none"> - načini i metode praćenja i nadzora proizvoda (<i>jela i napitke</i>) u skladu s međunarodnim kriterijima i certifikatu o kakvoći proizvoda i usluga 	- praćenje i kontrola usluga i proizvoda u gastronomiji

Metodičke napomene

Za izvođenje nastave koriste se metode usmenog izlaganja, demonstracije i praktičnih radova. Poželjno je koristiti sustave programirane i projektne nastave.

Literatura

- Josip Žuvela, Kuharstvo 1, A. G. Matoš, Samobor, 2001.
- Josip Žuvela, Kuharstvo 3, Paveković, Dubrovnik, 1999.

6.7. Izborna nastava

6.7.1. Tjelesna i zdravstvena kultura

Nastavni plan i program Tjelesne i zdravstvene kulture objavljen je u "Narodnim novinama" br. 136. od 28. kolovoza 2003.

6.7.2. MATEMATIKA U STRUCI

U izbornom predmetu matematika u struci nudi se detaljnija obrada nastavnih sadržaja iz nastavnog programa stručno-teorijskog dijela Matematika u struci .

6.7.3. Nastavni predmet: STRANI JEZIK II.

6.3.1. FRANCUSKI JEZIK kao drugi jezik

Razred: 1. (drugi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj

Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na francuskom jeziku u različitim situacijama svakodnevnog života i struke.

Zadaci

Razvijati jezične vještine za receptivno i produktivno služenje francuskim jezikom (slušanje, čitanje, govorenje, pisanje). Usvajati posebnosti sustava francuskog jezika i razvijati lingvističko mišljenje. Razvijati sposobnosti i navike samostalnog korištenja rječnikom, gramatikom i drugim priručnicima..

Sadržaj

Nastavne cjeline	Očekivani rezultati (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Kultura i civilizacija: Francuska i regije	- upoznavati kulturu i civilizaciju francuskoga govornog područja - znati se predstaviti i pozdraviti - znati tražiti i dati informacije - identificirati osobe i predmete	Pravila za čitanje i izgovor. Prezent pomoćnog glagola biti i imati. C'est ...ce sont ...
Opći sadržaji: Obitelj	- usvojiti nazive za dijelove stana/kuće i opisati ih - usvojiti nazive za svojinu i pripadnost - raspitati se o osobama i predmetima (postaviti pitanja s upitnim riječima (Qui ? Qu'est-ce que..?) - usvojiti vokabular vezan uz neke sportove, hobije, glazbene instrumente, godišnji odmor, kino, kazalište, književnost, kompjutere...	Imenice i pridjevi(jednina i množina). Određeni i neodređeni član. Posvojne zamjenice i pridjevi. Glagoli prve konjugacije –er. Upitne riječi. Prijedlozi à, de, sur, avec. Prezent glagola druge konjugacije –ir.

šlobodno vrijeme škola	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih važnih školskih predmeta - usvojiti izraze vezane uz izražavanje topline/hladnoće, gladi/ žeđi, vremenskih prilika - pisanje pisma, razglednice 	Brojevi. Prezent nepravilnih glagola aller, devoir, pouvoir, vouloir. Dani u tjednu i mjeseci u godini. Dijelovi dana. Vremenski prilozi.
Život u gradu i na selu	<ul style="list-style-type: none"> - postavljanje pitanja pomoću intonacije - proširiti vokabular o slobodnom vremenu - razgovarati o slobodnom vremenu i obavezama - učiniti usporedbu između aktivnosti koje se vole obavljati i onih koje se ne vole obavljati - opisati svoje mjesto grad, selo - izraziti mogućnosti, želje, obveze - reći točno vrijeme 	Glavni i redni brojevi od 1 do 20. Indirektni govor. Koliko je sati? Prilozi za vrijeme. Sažeti član au/aux. Priloška zamjenica -en. Ženski rod i množina pridjeva.
Odijevanje	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih dijelova glave i tijela, - nazive odjevnih predmeta - usvojiti nazive pojedinih boja 	Imperativ. Pridjevi beau et bon.
Štruktovni sadržaji: Prehrana	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive dnevnih obroka, nazive jela i pića i osnovnih živežnih namirnica - na temelju predloška prepoznati nazive za posuđe i pribor za jelo - izreći što se voli/ ne voli jesti, - izricanje žaljenja ili nezadovoljstva. 	Il faut+ infinitif. Niječni oblik glagola. Prezent glagola –faire.

Razred: 2. (drugi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj

Uvesti elemente stručnog jezika i razvijati određene stručne vještine. Nadograditi jezične zakonitosti na gradivo iz prethodne godine i uvježbavati ih u okviru stručnih sadržaja.

Zadaci

Razvijati vještine slušanja i čitanja s razumijevanjem, interpretirati jednostavne sadržaje, govoriti vođeno i samostalno, te pisati jednostavne sadržaje. Upoznati učenike s posebnostima strukovnog jezika.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Štruktovni sadržaji: Osoblje u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati zanimanja u ugostiteljskoj i hotelijerskoj struci - opisati radno mjesto konobara - predstaviti sebe i drugu osobu 	Ponavljjanje prezenta. Glavni brojevi do 1000. Pokazne zamjenice ce,cet,cette...
Restoran i kuhinja		

Obroci i njihova podjela	<ul style="list-style-type: none"> - opisati predmete i inventar u kuhinji i restoranu na temelju predložka - nabrojiti vrste ugostiteljskih objekata - opisati različite poslove u restoranu/baru - preporučiti restoran 	Glagoli druge konjugacije –ir. Gérondif. Prezent povratnih glagola.
Tržnica: Voće i povrće	<ul style="list-style-type: none"> - usporediti prehrambene navike Hrvatske i Francuske - opisati vrste obroka - primiti narudžbu za doručak - sastaviti jednostavan meni - nabrojiti začine - opisati način pripreme jela 	Partitivni član . Količinski pridjevi i prilozi: trop, beaucoup, un peu. Osobne zamjenice za direktni i indirektni objekt.
Meso	<ul style="list-style-type: none"> - nabrojiti vrste voća i povrća - pročitati i prevesti jednostavne recepte - upoznati načine pripreme voća i povrća 	Prezent glagola –prendre.
Ribe i plodovi mora	<ul style="list-style-type: none"> - nabrojiti vrste mesa - odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih vrsta mesa - prepričati u osnovnim crtama recepte 	Odnosne zamjenice que, qui, dont.
Ekologija u turizmu	<ul style="list-style-type: none"> - navesti morske i slatkovodne ribe, te plodove mora - upoznati izraze za osnovne načine prigrutovljavanja 	Komparacija pridjeva. Pridjevi: beau, nouveau, vieux
	<ul style="list-style-type: none"> - upoznavanje s osnovnim načelima zaštite okoliša u turizmu i čimbenicima onečišćenja 	Futur simple.

Razred: 3. (treći)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (64)

Cilj

Interdisciplinarno povezati sadržaje s drugim stručnim predmetima, te ih komunikacijski i funkcionalno usmjeriti na strukovna znanja i vještine.

Zadaci

Usvajati produktivne i receptivne komunikacijske kompetencije. Osposobiti učenika za primjenu znanja francuskog jezika na radnom mjestu. Poticati učenike na sakupljanje stručne literature na francuskom jeziku i njeno korištenje.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Rezerviranje stola	<ul style="list-style-type: none"> - primiti rezervaciju - objasniti kako doći do gosta 	Ponavljanje sadržaja iz prethodne dvije godine
Primanje gosta	<ul style="list-style-type: none"> - primiti i pozdraviti goste - ponuditi mjesto u restoranu - izraziti žaljenje 	Perfekt s pomoćnim glagolom –avoir..

Narudžba	<ul style="list-style-type: none"> - primiti narudžbe u restoranu - preporučiti jelo i piće - objasniti pojedino jelo 	Obrada pojedinih dijelova jelovnika-od predjela do glavnog jela i deserta.
Reklamacije, plaćanje računa i ispraćaj gosta	<ul style="list-style-type: none"> - reagirati na reklamaciju - objasniti mogućnosti plaćanja - ispratiti gosta 	Perfekt s pomoćnim glagolom biti. Perfekt nepravilnih glagola.
Jelovnik i karta pića	<ul style="list-style-type: none"> - sastaviti jelovnik i kartu pića prema pravilima struke - preporučiti i naručiti jelo i piće - upoznati se s različitim vrstama vina i napitaka 	Konjunktiv prezenta.
Specifičnosti hrvatske gastronomske ponude	<ul style="list-style-type: none"> - opisati Hrvatsku kao turističku zemlju - opisati ljepote i znamenitosti regije i grada u kojem živimo - preporučiti restoran - preporučiti hrvatske specijalitete 	Restriktivni oblik ne...que Prezent glagola savoir i connaître.
Kavana i bar	<ul style="list-style-type: none"> - izvještavati o ponudi u kavani i baru - opisati način pripreme pojedinih barskih mješavina 	Formules de politesse.

Metodička napomena

Jezične funkcije koje se ostvaruju u nastavi stranih jezika proizlaze iz konkretnih komunikacijskih situacija i svih oblika rada u učionici i ne mogu se oštro izdvajati. One se ostvaruju u dobro definiranom razlikovanju formalnog i neformalnog jezičnog registra u svakodnevnim situacijama i u poslovnom komuniciranju.

Jezične funkcije se ostvaruju:

- receptivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi slušatelji i čitatelji, i
- produktivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi u učionici i okruženju, kada su u dodiru s osobama koje govore strani jezik, odnosno njime se služe i kada su pri obavljanju svojih radnih zadaća u doticaju s osobama koje se govore ili služe stranim jezikom.

Jezične vještine

Slušanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje razumijevanje usmeno postavljenih pitanja, uputa, lakše snimljenog teksta, tematski povezanog s obrađenim tekstom.

Govorenje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje da se osposobi za vođenje kratkog razgovora (varijacije obrađenih dijaloga); opis predložene predmeta, ljudi, radnji, situacija; prepričavanje oslikanog ili opisanog, događaja s nekoliko vezanih rečenica, sve u okviru obrađenih sadržaja, komunikacijskih uzoraka i gramatičkih struktura.

Čitanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje pravilan izgovor riječi i glasova, te pravilna intonacija rečenice. Pri tihom čitanju učenik treba doći do informacija na različitim razinama i izvaditi detaljne informacije (pojačano čitanje). On uči uočavati ustroj teksta, podjelu u odlomke i davati im naslove. Uči čitati natuknice u dvojezičnim i jednojezičnim rječnicima i davati prijevod riječi prema opisu u jednojezičnom rječniku.

Pisanje s razumijevanjem

Učenik treba ispravno napisati rečenicu, znati je dopuniti, preinačiti prema zadanom uzorku, pismeno odgovoriti na pitanja, sastaviti kraći tekst o zadanoj i prethodno obrađenoj temi prema natuknicama, uzorku i slobodno napisati čestitku, pismo poruku, dopis, pisati bilješke prema odslušanom i pročitanoj tekstu i znati ispuniti formulare i obrasce na stranom jeziku.

Prevođenje

Učenik treba uočiti i spoznati razlike u strukturama i načinima izražavanja na stranom jeziku, te ih primijeniti kod prevođenja rečenica i laganijih tekstova sa stranog na hrvatski i obrnuto uz uporabu rječnika.

Jezični sadržaji

Komunikacijski sadržaji:

- slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne i izbor jezičnih funkcija odgovarajućih situacija.

Fonologija i ortografija:

- usvajaju se i utvrđuju pravilan izgovor, naglasak, intonacija i ritam rečenice; sustavno se radi na usvajanju pravilnog pisanja i punktuacije.

Leksički sadržaji:

- obavlja se izbor i uvođenje novih riječi prema komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti. Uvode se idiomatski izrazi u zadanim situacijskim kontekstima i izučavaju sinonimi, homonimi i antonimi.

Morfosintaktičke strukture:

- gramatika.

Nastavna sredstva i pomagala

Primjerena slikovna sredstva (slike) i zemljopisne karte. Kazetofon, radio, TV, video, DVD i CD-player, kompjuter s LCD projektorom i grafoskop.

Radni uvjeti

Optimalno bi bilo provoditi nastavu u okviru grupe od 12 do 15, najviše 20 učenika, jer inače nije moguće ostvariti osnovnu komunikaciju s učenicima.

LITERATURA

Francuski jezik

Temeljni radni materijali

Blaženka Bubanj, Le français pour l'hôtellerie et le tourisme, ŠK, Zagreb - udžbenik

Dopunski radni materijali

Renner, Tempesta, Le français de l'hôtellerie et de la restauration, CLE International, Paris

Michel Maincent, Travaux pratiques de cuisine, Edition B.P.I., Paris

Stručni časopisi: Cuisine et vins de France i sl.

Razni jelovnici i meniji.

Priručni radni materijal:

Putanec, Francusko-hrvatski rječnik

Dominović, Hrvatsko-francuski rječnik

6.7.3. Nastavni predmet: *Engleski jezik*

Razred: 1.(prvi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj

Interdisciplinarno povezivanje sa sadržajima drugih stručnih predmeta i usvajanje vokabulara struke.

Zadaci

Razvijati jezične vještine potrebne za govornu i pismenu komunikaciju i upoznati učenike sa specifičnostima strukovnog jezika.

Sadržaj

Nastavna cjelina-teme	Očekivani rezultati (znanja, vještine i umijeća)	Jezični sadržaji
<p>OPĆI SADRŽAJI :</p> <p>Predstavljanje</p> <p>Obitelj i dom</p> <p>Slobodno vrijeme</p> <p>Praznici i putovanja</p> <p>Život u gradu i na selu</p> <p>Moda i odijevanje</p> <p>KULTURA I CIVILIZACIJA Zemlje engleskog govornog područja</p> <p>STRUČNI SADRŽAJ: Prehrana</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti predstaviti se i izreći osnovne informacije o sebi - usvojiti izraze vezane uz članove obitelji - naučiti nazive za prostorije u kući - naučiti nazive namještaja - usvojiti vokabular vezan uz sport, slobodno vrijeme, hobi, prijatelje, kino kazalište - naučiti vokabular vezan uz prijevozna sredstva - usvojiti nazive dana u tjednu, mjesece, datume - naučiti izraze za nacionalnosti i novac - opisati svoj grad - uočiti razlike grad / selo - usvojiti vokabular vezan uz pojedine odjevne predmete - naučiti boje, uzorke - naučiti geografska obilježja zemalja upoznati kulturu i civilizaciju tih zemalja - usavršiti čitanje i izgovor - usvojiti nazive obroka i osnovnih živežnih namirnica 	<p>Prezent glagola TO BE</p> <p>Osobne zamjenice</p> <p>Brojevi do 20</p> <p>There is /there are</p> <p>Posvojne zamjenice</p> <p>Članovi</p> <p>Imenice</p> <p>Present Simple Tense – tvorba i uporaba</p> <p>Prilozi učestalosti</p> <p>Present Continuous Tense – tvorba i uporaba</p> <p>Simple Past tense – tvorba i uporaba</p> <p>Simple Future Tense – tvorba i uporaba</p> <p>Veznici – when while as</p> <p>Brojevi</p> <p>Pridjevi – komparacija</p> <p>Pridjevi neodređenih količina</p> <p>Modalni glagoli</p> <p>Passive – prezent</p> <p>Imperative – tvorba i uporaba</p> <p>Present Perfect Tense – tvorba i uporaba</p>

Razred: 2. (drugi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Sadržaj:

Nastavna cjelina - teme	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Jezični sadržaji
1. OSOBLJE U UGOSTITELJSTVU 1.1. Osoblje hotela 1.2. Usluge 2. U RESTORANU 2.1. Osoblje restorana 2.2. Usluge 2.3. Postav stola 2.4. Jelovnik 2.5. Karta pića 3. OBROCI I PRIPREMA HRANE 3.1. Doručak 3.2. Ručak 3.3. Večera 3.4. Načini pripreme hrane 4. PRIRODNE LJEPOTE I ZNAMENITOSTI REGIJE 4.1. Naša regija 4.2. Grad u kojemu živimo 5. OPĆE INFORMACIJE 5.1. Vrijeme 5.2. Kulturno – zabavni život 5.3. Sport 5.4. Javni prijevoz 5.5. Kretanje u gradu 6. PREHRAMBENE NAVIKE U ZEMLJAMA ENGLESKOG GOVORNOG PODRUČJA 6.1. Tradicionalna jela u Velikoj Britaniji 6.2. Što se jede u SAD-u 6.3. Blagdani i praznici	- upoznati se s osobljem i njihovim radnim mjestima - upoznati se s osobljem restorana - znati opisati radno mjesto - naučiti uljudno komunicirati s gostom - usvojiti vokabular vezan uz obroke i načine pripreme - naučiti važne informacije o regiji i gradu u kojemu živimo - znati izreći neke informacije o sportu , kulturno-zabavnom životu - naučiti izraze vezane za vrijeme i kretanje u prostoru - upoznati se s nacionalnim jelima ovih zemalja -upoznati se s praznicima i blagdanima zemalja engleskog govornog područja	- ponavljanje i uvježbavanje tvorbe i uporabe Present Simple tense i Present Continuous Tense - modalni glagoli: must, mustn't can , may, should , could - Passive – tvorba i uporaba prezenta - pridjevi – nepravilna komparacija - ponavljanje i uvježbavanje Present Perfect Tense - ponavljanje i uvježbavanje imperativa

Razred: 3. (treći)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (64)

Sadržaj:

Nastavna cjelina – teme	Očekivani rezultati (znanja, vještine i umijeća)	Jezični sadržaji
-------------------------	--	------------------

1. U RESTORANU	- naučiti potrebne izraze za komunikaciju s gostom - usvojiti vokabular vezan uz jelovnik	
1.1. Primanje gosta		
1.2. Primanje narudžbe		
1.3. Posluživanje gosta		
1.4. Jelovnik		
2. POSLUŽIVANJE U SOBI	- usvojiti izraze za potrebnu komunikaciju	
3. U BARU	- naučiti pripremu i pribor za barske mješavine - znati prevesti recepture - preporučiti gostu koktel	- ponavljanje i uvježbavanje modalnih glagola
3.1. Barske mješavine		
3.2. Recepture		
4. GASTRONOMSKO PUTOVANJE HRVATSKOM	- usavršiti znanje o Hrvatskoj kao turističkoj destinaciji -znati preporučiti nacionalna jela i objasniti ih	- imenice - složenice -izražavanje slaganja - so do I/neither do I
4.1. Hrvatska - turistička destinacija		
4.2. Nacionalni restorani		
4.3. Naši specijaliteti		
5. PLAĆANJE RAČUNA	- naučiti izraze u vezi plaćanja računa - usvojiti izraze za uljudno ophođenje s gostom	
5.1. Načini plaćanja računa		
5.2. Reklamacije gosta		
6. ŽALBE I ISPRIKE	- znati se ispričati gostu u pojedinim situacijama - usvojiti pravilan izgovor i intonaciju	

6.7.3. Nastavni predmet: *Njemački jezik*

Razred: 1. (prvi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj

Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na njemačkom jeziku u različitim situacijama svakodnevnog života i struke.

Zadaci

Usvajati posebnosti sustava njemačkog jezika i razvijati lingvističko mišljenje. Razvijati vještine potrebne za usmenu i pismenu komunikaciju. Razvijati sposobnosti i navike.

samostalnog korištenja rječnikom, gramatikom i drugim priručnicima.

Sadržaj:

Nastavna cjelina– teme	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Kultura i civilizacija: Zemlje njemačkog govornog područja	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati kulture i civilizacije njemačkog govornog područja - predstaviti se i izreći neke temeljne informacije o sebi . - pitati drugu osobu za ime, odakle dolazi i godine - identificirati osobe i predmete 	<p>Pravila za čitanje i izgovor.</p> <p>Prezent pomoćnog glagola «sein».</p> <p>Oblikovanje upitnih i izričnih rečenica.</p> <p>Prezent pravilnih glagola.</p>
Opći sadržaji: Obitelj i dom	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive za dijelove stana/kuće i opisati ih - usvojiti nazive za svojinu i pripadnost - raspitati se o osobama i predmetima (postaviti pitanja s upitnim riječima: <i>wo? was? wer? wohin? woher?</i>) - usvojiti nazive za kućne ljubimce 	<p>Prezent pomoćnog glagola haben.</p> <p>Imenica i član.</p> <p>Određeni i neodređeni član.</p> <p>Nominativ i akuzativ imenica s neodređenim članom. Negacija neodređenog člana.</p> <p>Posvojne zamjenice.</p>
Slobodno vrijeme	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti vokabular vezan uz neke sportove, hobije, glazbene instrumente, godišnji odmor, kino, kazalište, književnost, kompjutere... 	<p>Prezent jakih glagola. Množina imenica. Negacija NICHT i KEIN.</p>
Škola	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih važnih školskih predmeta - usvojiti nazive dana u tjednu i mjeseci i fraze u vezi s time 	<p>Prezent glagola MÖGEN.</p> <p>Upitne riječi WER? I WANN</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - izraziti glavne brojeve do 1000 	<p>Konjunktiv preterita glagola MÖGEN.</p> <p>Red riječi u rečenicama s MÖCHTE i infinitivom.</p> <p>Glavni i redni brojevi od 1 do 1000.</p> <p>Dani u tjednu i mjeseci u godini.</p> <p>Dijelovi dana.</p>
Život u gradu i na selu	<ul style="list-style-type: none"> - proširiti vokabular o slobodnom vremenu - razgovarati o slobodnom vremenu i obavezama - učiniti usporedbu između aktivnosti koje se vole obavljati i onih koje se ne vole obavljati - opisati svoje mjesto grad, selo - izraziti mogućnosti, želje, obveze - reći točno vrijeme 	<p>Točno vrijeme.</p> <p>Prilozi za vrijeme.</p> <p>Dativ s određenim i neodređenim članom. Modalni glagoli DÜRFEN; KÖNNEN i MÜSSEN:</p> <p>Upotreba negacije u rečenici.</p> <p>Najčešći prijedlozi s dativom i akuzativom.</p>

Moda i odijevanje mladih	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih dijelova glave i tijela, nazive odjevnih predmeta - koristiti glagole, izraze, pridjeve koji se rabe u vezi s odjećom - usvojiti nazive pojedinih boja 	<p>Genitiv s određenim i neodređenim članom.</p> <p>Deklinacija pridjeva ispred imenice s neodređenim članom.</p> <p>Akuzativ osobnih zamjenica.</p> <p>Položaj određenog glagolskog oblika u zavisnim rečenicama.</p> <p>Neodređena zamjenica MAN.</p> <p>Prijedlozi s akuzativom</p>
Strukovni sadržaji: Prehrana	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive dnevnih obroka, nazive jela i pića i živežnih namirnica - na temelju predloška prepoznati nazive za posuđe i pribora za jelo - izreći što se voli/ ne voli jesti; biti/ ne biti gladan/ žedan 	<p>Prezent modalnog glagola WOLLEN.</p> <p>Prezent složenih glagola.</p> <p>Imperativ.</p> <p>Prijedlozi s dativom.</p> <p>Dativ osobnih zamjenica.</p> <p>Prilozi mjesta.</p> <p>Prezent glagola ESSEN i NEHMEN.</p>

Razred: 2. (drugi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj

Uvesti elemente stručnog jezika i razvijati određene stručne vještine. Nadograditi jezične zakonitosti na gradivo iz prethodne godine i uvježbavati ih u okviru stručnih sadržaja.

Zadaci

Razvijati vještine slušanja i čitanja s razumijevanjem, interpretirati jednostavne sadržaje, govoriti vođeno i samostalno, te pisati jednostavne sadržaje. Upoznati učenike sa specifičnostima strukovnog jezika.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Osoblje u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati zanimanja u ugostiteljskoj i hotelijerskoj struci - opisati radno mjesto konobara - predstaviti sebe i drugu osobu - opisati sustav školovanja u Hrvatskoj i Njemačkoj 	<p>Ponavljjanje prezenta.</p> <p>Ponavljjanje osobnih zamjenica u dativu i akuzativu.</p> <p>Prezent povratnih glagola.</p> <p>Zavisne rečenice s veznikom WENN</p>
Restaurant i kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> - opisati predmete i inventar u kuhinji i restoranu na temelju predloška - komunicirati na ljubazan način u restoranu - nabrojati ugostiteljske objekte - opisati različite poslove u restoranu - preporučiti restaurant - upoznati načine prigotavljanja jela 	<p>Mješovita pridjevska deklinacija.</p> <p>Prezent glagola tun. Zamjenički prilozi. Zavisne rečenice s veznikom DASS</p>

<p>Obroci i priprema jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati prehrambene navike pojedinih zemalja - opisati vrste doručka - primiti narudžbu za doručak - sastaviti jednostavan meni - nabrajati začine - opisati način pripreme jela 	<p>Slaba pridjevska deklinacija. Kondicional I. Konjunktiv preterita pomoćnih i modalnih glagola. Deklinacija dieser, jeder i welcher</p>
<p>Voće i povrće</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nabrojati voće i povrće - pročitati i prevesti jednostavne recepte - upoznati načine pripreme voća i povrća 	<p>Infinitiv + zu. Zavisno upitne rečenice s veznikom OB. Preterit modalnih glagola</p>
<p>Meso</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nabrojati vrste mesa - odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih vrsta mesa - prepričati u osnovnim crtama recepte 	<p>Perfekt. Jaka pridjevska deklinacija.</p>
<p>Ribe i plodovi mora</p>	<ul style="list-style-type: none"> - navesti morske i slatkovodne ribe, te plodove mora - odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih riba - prepričati u osnovnim crtama recepte 	<p>Komparacija pridjeva. Zavisno upitne rečenice. Vremenske rečenice s veznikom BIS</p>
<p>Ekologija u turizmu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati s osnovnim načelima zaštite okoliša u turizmu i faktorima zagađenja 	<p>Futur I.</p>

Razred: 3. (treći)**Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (64)****Cilj**

Interdisciplinarno povezati sadržaje s drugim stručnim predmetima i komunikacijski i funkcionalno usmjeriti na strukovna znanja i vještine.

Zadaci

Usvajati produktivne i receptivne komunikacijske kompetencije, služiti se njemačkim jezikom gramatički i izgovorno u granicama korektnog i prihvatljivog. Osposobiti učenika za primjenu znanja njemačkog jezika na radnom mjestu. Poticati učenike na sakupljanje stručne literature na njemačkom jeziku i njeno korištenje.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Rezervacija stola	- primiti rezervaciju - objasniti kako doći do restorana	Prijedlozi s dativom i akuzativom.
Primanje gosta	- primiti i pozdraviti goste - ponuditi mjesto u restoranu - izraziti žaljenje	Preterit pravilnih i nepravilnih glagola.
Narudžba	- primiti narudžbe u restoranu - preporučiti jelo i piće - objasniti pojedino jelo	Pasiv prezenta.
Reklamacije, plaćanje računa i ispraćaj gosta	- reagirati na reklamaciju - izraziti se o mogućnosti plaćanja - ispratiti gosta	Namjerne rečenice s um...zu i infinitivom.
Hotel	- opisati hotel - davati informacije o hotelskim sadržajima	Prilozi mjesta.
Jelovnik i karta pića	- sastaviti jelovnik i kartu pića prema pravilima struke - preporučiti i naručiti jelo i piće	Pasiv preterita.
Gastronomsko putovanje Hrvatskom	- upoznati s različitim vrstama vina i piva - preporučiti pojedino vino uz određeno jelo	

Kavana i bar	- opisati Hrvatsku kao turističku zemlju - opisati ljepote i znamenitosti regije i grad u kojem živimo - opisati i preporučiti domaći restoran - preporučiti hrvatske specijalitete	Vremenske rečenice.
	- izvještavati o ponudi u kavani i baru - upoznati s pripremom pojedinih slastica - opisati način pripreme poznatijih barskih mješavina	

Metodička napomena

Jezične funkcije koje se ostvaruju u nastavi stranih jezika proizlaze iz konkretnih komunikacijskih situacija i svih oblika rada u učionici i ne mogu se oštro izdvajati. One se ostvaruju u dobro definiranom razlikovanju formalnog i neformalnog jezičnog registra u svakodnevnim situacijama i u poslovnom komuniciranju.

Jezične funkcije se ostvaruju:

- receptivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi slušatelji i čitatelji, i
- produktivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi u učionici i okružju, kada su u dodiru s osobama koje govore strani jezik, odnosno njime se služe i kada su pri obavljanju svojih radnih zadaća u doticaju s osobama koje se govore ili služe stranim jezikom.

Jezične vještine

Slušanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje razumijevanje usmeno postavljenih pitanja, uputa, lakše snimljenog teksta, tematski povezanog s obrađenim tekstom.

Govorenje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje da se osposobi za vođenje kratkog razgovora (varijacije obrađenih dijaloga); opis predložene predmeta, ljudi, radnji, situacija; prepričavanje oslikanog ili opisanog, događaja s nekoliko vezanih rečenica, sve u okviru obrađenih sadržaja, komunikacijskih uzoraka i gramatičkih struktura.

Čitanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje pravilan izgovor riječi i glasova, te pravilna intonacija rečenice. Pri tihom čitanju učenik treba doći do informacija na različitim razinama i izvaditi detaljne informacije (pojačano čitanje). On uči uočavati ustroj teksta, podjelu u odlomke i davati im naslove. Uči čitati natuknice u dvojezičnim i jednojezičnim rječnicima i davati prijevod riječi prema opisu u jednojezičnom rječniku.

Pisanje s razumijevanjem

Učenik treba ispravno napisati rečenicu, zanati je dopuniti, preinačiti prema zadanom uzorku, pismeno odgovoriti na pitanja, sastaviti kraći tekst o zadanoj i prethodno obrađenoj temi prema natuknicama, uzorku i slobodno napisati čestitku, pismo poruku, dopis, pisati bilješke prema odslušanom i pročitanoj tekstu i znati ispuniti formulare i obrasce na stranom jeziku.

Prevođenje

Učenik treba uočiti i spoznati razlike u strukturama i načinima izražavanja na stranom jeziku, te ih primijeniti kod prevođenja rečenica i laganijih tekstova sa stranog na hrvatski i obrnuto uz uporabu rječnika.

Jezični sadržaji

Komunikacijski sadržaji:

- slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne i izbor jezičnih funkcija odgovarajućih situacija.

Fonologija i ortografija:

- usvajaju se i utvrđuju pravilan izgovor, naglasak, intonacija i ritam rečenice; sustavno se radi na usvajanju pravilnog pisanja i punktuacije.

Leksički sadržaji:

- obavlja se izbor i uvođenje novih riječi prema komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti. Uvode se idiomatski izrazi u zadanim situacijskim kontekstima i izučavaju sinonimi, homonimi i antonimi.

Morfosintaktičke strukture:

- gramatika.

Nastavna sredstva i pomagala

Primjerena slikovna sredstva (slike) i realia. Kazetofon, radio, TV, video, DVD i CD-player, kompjuter s LCD projektorom i grafoskop.

Radni uvjeti

Optimalno bi bilo provoditi nastavu u okviru grupe od 12 do 15, najviše 20 učenika, jer inače nije moguće ostvariti osnovnu komunikaciju s učenicima.

LITERATURA

Njemački jezik

Temeljni radni materijali:

Marčetić Tamara; Deutsch für heute und morgen 1, udžbenik, radni priručnik i kazeta.

Blažević Nevenka; Guten Appetit 1 i 2, udžbenik, CD/kazeta

-

Dopunski radni materijali:

Schulz-Griesbach, Deutsche Sprachlehre für Ausländer

Različite kuharice/ bečki kolači/ Jelovnici i Meniji

Različiti časopisi: JUMA

Marković – Smodek, Nazivi jela i pića

-

Priručni radni materijali:

Marčetić Tamara; Pregled gramatike njemačkog jezika, Jakić – Hurm; Hrvatsko – njemački rječnik

Hurm; Njemačko – hrvatski rječnik, Wahrig, Deutsches Wörterbuch

Cankarjeva založba; Hrvatsko – njemački slikovni rječnik

6.7.3. Nastavni predmet: *Talijanski jezik*

Razred: 1. (prvi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj

Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na talijanskom jeziku u različitim situacijama svakodnevnog života i struke.

Zadaci

Usvajati posebnosti sustava talijanskog jezika i razvijati lingvističko mišljenje. Razvijati vještine potrebne za usmenu i pismenu komunikaciju. Razvijati sposobnosti i navike samostalnog korištenja rječnikom, gramatikom i drugim priručnicima.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	--	-------------------

Kultura i civilizacija: Italija i regije	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati kulturu i civilizaciju talijanskoga govornog područja - predstaviti se i izreći neke temeljne informacije o sebi - pitati drugu osobu za ime, odakle dolazi i godine - identificirati osobe i predmete 	<p>Pravila za čitanje i izgovor. Prezent pomoćnog glagola «essere i avere». C'è, ci sono</p>
Opći sadržaji: Obitelj i dom	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive za dijelove stana/kuće i opisati ih - usvojiti nazive za svojinu i pripadnost - raspitati se o osobama i predmetima (postaviti pitanja s upitnim riječima (Chi? Che cosa? Dove?)) 	<p>Imenice i pridjevi(jednina i množina). Određeni i neodređeni član. Posvojne zamjenice i pridjevi. Glagoli prve konjugacije –are. Upitne riječi.</p>
Slobodno vrijeme	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti vokabular vezan uz neke sportove, hobije, glazbene instrumente, godišnji odmor, kino, kazalište, književnost, kompjutore... 	<p>Prijedlozi in, a i con. Prezent glagola druge konjugacije –ere.</p>
Škola	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih važnih školskih predmeta - usvojiti nazive dana u tjednu i mjeseci i fraze u vezi s time - izraziti glavne brojeve do 1000 	<p>Brojevi. Prezent glagola treće konjugacije –ire. Dani u tjednu i mjeseci u godini. Dijelovi dana. Prezent glagola andare. Vremenski prilozi. Glavni i redni brojevi od 1 do 1000.</p>
Život u gradu i na selu	<ul style="list-style-type: none"> - proširiti vokabular o slobodnom vremenu - razgovarati o slobodnom vremenu i obavezama - učiniti usporedbu između aktivnosti koje se vole obavljati i onih koje se ne vole obavljati - opisati svoje mjesto grad, selo - izraziti mogućnosti, želje, obveze - reći točno vrijeme 	<p>Točno vrijeme. Prilozi za vrijeme. Prezent glagola; volere, potere i dovere. Jednostavni i združeni prijedlozi.</p>
Moda i odijevanje mladih	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih dijelova glave i tijela, nazive odjevnih predmeta - koristiti glagole, izraze, pridjeve koji se rabe u vezi s odjećom - usvojiti nazive pojedinih boja 	<p>Imperativ.Pridjevi quello i bello.</p>
Strukovni sadržaji: Prehrana	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive dnevnih obroka, nazive jela i pića i živežnih namirnica - na temelju predloška prepoznati nazive za posuđe i pribora za jelo - izreći što se voli/ ne voli jesti; biti/ ne biti gladan/ žedan 	<p>Prezent nepravilnih glagola. Imperativ nepravilnih glagola</p>

Razred: 2. (drugi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj

Uvesti elemente stručnog jezika i razvijati određene stručne vještine. Nadograditi jezične zakonitosti na gradivo iz prethodne godine i uvježbavati ih u okviru stručnih sadržaja.

Zadaci Razvijati vještine slušanja i čitanja s razumijevanjem, interpretirati jednostavne sadržaje, govoriti vođeno i samostalno, te pisati jednostavne sadržaje. Upoznati učenike sa specifičnostima strukovnog jezika.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Osoblje u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati zanimanja u ugostiteljskoj i hotelijerskoj struci - opisati radno mjesto konobara - predstaviti sebe i drugu osobu - opisati sustav školovanja u Hrvatskoj i Italiji 	Ponavljanje prezenta. Osobnih zamjenice u dativu (naglašene i nenaglašene) Prezent povratnih glagola.
Restaurant i kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> - opisati predmete i inventar u kuhinji i restoranu na temelju predloška - komunicirati na ljubazan način u restoranu - nabrojati ugostiteljske objekte - opisati različite poslove u restoranu - preporučiti restaurant - upoznati načine prigotavljanja jela 	Osobne zamjenice u akuzativu (naglašene i nenaglašene). Perfekt.
Obroci i priprema jela	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati prehrambene navike pojedinih zemalja - opisati vrste doručka - primiti narudžbu za doručak - sastaviti jednostavan meni - nabrajati začine - opisati način pripreme jela 	Partitivni član . Zam. čestica NE. Količinski pridjevi i prilozi; troppo, molto, parecchio, tanto i poco. Slaganje perfekta s objektom.
Voće i povrće	<ul style="list-style-type: none"> - nabrojati voće i povrće - pročitati i prevesti jednostavne recepte - upoznati načine pripreme voća i povrća 	Združeni oblici osobnih zamjenica
Meso	<ul style="list-style-type: none"> - nabrojati vrste mesa - odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih vrsta mesa - prepričati u osnovnim crtama recepte 	Futur I. pravilnih i nepravilnih glagola.
Ribe i plodovi mora	<ul style="list-style-type: none"> - navesti morske i slatkovodne ribe, te plodove mora - odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih riba - prepričati u osnovnim crtama recepte 	Imperfekt pravilni i nepravilni oblici.
Ekologija u turizmu	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati s osnovnim načelima zaštite okoliša u turizmu i čimbenicima onečišćenja 	Upotreba perfekta i imperfekta.

Razred: 3. (treći)

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (64)

Cilj

Interdisciplinarno povezati sadržaje s drugim stručnim predmetima i komunikacijski i funkcionalno usmjeriti na strukovna znanja i vještine.

Zadaci

Usvajati produktivne i receptivne komunikacijske kompetencije, služiti se talijanskim jezikom gramatički i izgovorno u granicama korektnog i prihvatljivog. Osposobiti učenika za primjenu znanja talijanskog jezika na radnom mjestu. Poticati učenike na sakupljanje stručne literature na talijanskom jeziku i njeno korištenje.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Rezervacija stola	<ul style="list-style-type: none">- primiti rezervaciju- objasniti kako doći do restorana	Ponavljanje sadržaja iz prethodne dvije godine
Primanje gosta	<ul style="list-style-type: none">- primiti i pozdraviti goste- ponuditi mjesto u restoranu- izraziti žaljenje	Kondicional sadašnji.
Narudžba	<ul style="list-style-type: none">- primiti narudžbe u restoranu- preporučiti jelo i piće- objasniti pojedino jelo	Odnosne zamjenice promjenljive i nepromjenljive.
Reklamacije, plaćanje računa i ispraćaj gosta	<ul style="list-style-type: none">- reagirati na reklamaciju- izraziti se o mogućnosti plaćanja- ispratiti gosta	Zam. čestica CI
Hotel	<ul style="list-style-type: none">- opisati hotel- davati informacije o hotelskim sadržajima	Prilozi mjesta.
Jelovnik i karta pića	<ul style="list-style-type: none">- sastaviti jelovnik i kartu pića prema pravilima struke- preporučiti i naručiti jelo i piće- upoznati s različitim vrstama vina i piva- preporučiti pojedino vino uz određeno jelo	Gerundij.
Gastronomsko putovanje Hrvatskom	<ul style="list-style-type: none">- opisati Hrvatsku kao turističku zemlju- opisati ljepote i znamenitosti regije i grad u kojem živimo- opisati i preporučiti domaći restoran- preporučiti hrvatske specijalitete	Pasiv prezenta Si-passivante
Kavana i bar	<ul style="list-style-type: none">- izvještavati o ponudi u kavani i baru- upoznati s pripremom pojedinih slastica- opisati način pripreme poznatijih barskih mješavina	

Metodička napomena

Jezične funkcije koje se ostvaruju u nastavi stranih jezika proizlaze iz konkretnih komunikacijskih situacija i svih oblika rada u učionici i ne mogu se oštro izdvajati. One se ostvaruju u dobro definiranom razlikovanju formalnog i neformalnog jezičnog registra u svakodnevnim situacijama i u poslovnom komuniciranju.

Jezične funkcije se ostvaruju:

- receptivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi slušatelji i čitatelji, i
- produktivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi u učionici i okruženju, kada su u dodiru s osobama koje govore strani jezik, odnosno njime se služe i kada su pri obavljanju svojih radnih zadaća u doticaju s osobama koje se govore ili služe stranim jezikom.

Jezične vještine

Slušanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje razumijevanje usmeno postavljenih pitanja, uputa, lakše snimljenog teksta, tematski povezanog s obrađenim tekstom.

-

Govorenje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje da se osposobi za vođenje kratkog razgovora (varijacije obrađenih dijaloga); opis predočenog predmeta, ljudi, radnji, situacija; prepričavanje oslikanog ili opisanog, događaja s nekoliko vezanih rečenica, sve u okviru obrađenih sadržaja, komunikacijskih uzoraka i gramatičkih struktura.

Čitanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje pravilan izgovor riječi i glasova, te pravilna intonacija rečenice. Pri tihom čitanju učenik treba doći do informacija na različitim razinama i izvaditi detaljne informacije (pojačano čitanje). On uči uočavati ustroj teksta, podjelu u odlomke i davati im naslove. Uči čitati natuknice u dvojezičnim i jednojezičnim rječnicima i davati prijevod riječi prema opisu u jednojezičnom rječniku.

Pisanje s razumijevanjem

Učenik treba ispravno napisati rečenicu, zanati je dopuniti, preinačiti prema zadanom uzorku, pismeno odgovoriti na pitanja, sastaviti kraći tekst o zadanoj i prethodno obrađenoj temi prema natuknicama, uzorku i slobodno napisati čestitku, pismo poruku, dopis, pisati bilješke prema odslušanom i pročitanom tekstu i znati ispuniti formulare i obrasce na stranom jeziku.

Prevođenje

Učenik treba uočiti i spoznati razlike u strukturama i načinima izražavanja na stranom jeziku, te ih primijeniti kod prevođenja rečenica i laganijih tekstova sa stranog na hrvatski i obrnuto uz uporabu rječnika.

Jezični sadržaji

Komunikacijski sadržaji

- slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne i izbor jezičnih funkcija odgovarajućih situacija.

Fonologija i ortografija:

- usvajaju se i utvrđuju pravilan izgovor, naglasak, intonacija i ritam rečenice; sustavno se radi na usvajanju pravilnog pisanja i punktuacije.

Leksički sadržaji:

- obavlja se izbor i uvođenje novih riječi prema komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti. Uvode se idiomatski izrazi u zadanim situacijskim kontekstima i izučavaju sinonimi, homonimi i antonimi.

Morfosintaktičke strukture:

- gramatika

Nastavna sredstva i pomagala

Primjerena slikovna sredstva (slike) i realia. Kazetofon, radio, TV, video, DVD i CD-player, kompjutor s LCD projektorom i grafoskop.

Radni uvjeti

Optimalno bi bilo provoditi nastavu u okviru grupe od 12 do 15, najviše 20 učenika, jer inače nije moguće ostvariti osnovnu komunikaciju s učenicima.

LITERATURA

Talijanski jezik

Temeljni radni materijali:

Štefan Željka, Benvenuti 1, udžbenik i CD

Štefan Željka, Benvenuti 2, udžbenik i CD

Dopunski radni materijali:

Chiuchiu Angelo ed auttori, In italiano,

Damiani Ingrid i Marinković Mirjana, Stiamo insieme 1 i 2, udžbenik.

Različite kuharice/ Jelovnici i Meniji

Različiti časopisi: IL CUOCO

Marković – Smodek, Nazivi jela i pića

Priručni radni materijali:

Jernej Josip, Konverzijska talijanska gramatika

Deanović – Jernej, Hrvatsko-talijanski rječnik

Deanović – Jernej, Talijansko-hrvatski rječnik

Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana

Cankarjeva založba; Hrvatsko – talijanski slikovni rječnik

6.8. *Praktična nastava u školi*

6.8.1. Nastavni predmet: KUHARSTVO S VJEŽBAMA

Razred: 1. (prvi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 210

Cilj:

- postići potrebno znanje, vještinu i umijeće za uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji.

Zadaci:

- upoznati značajke zanimanja i dužnosti zaposlenika u kuhinji,
- shvatiti ulogu i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani, hotelijerstvu i ugostiteljstvu,
- upoznati potrebite mjere zaštite na radu i osposobiti se za rad na siguran način,
- razvijati smisao za stvaralaštvo, ljepotu i estetiku,
- upoznati funkcionalnost i namjenu svih kuhinjskim prostorija,
- sticane potrebne odgovornosti za rukovanje opremom, alatom i cjelokupnim inventarom,
- upoznati učenike s značajkama zdrave, jednostavne i autohtone prehrane kao turističkog proizvoda,
- poticati učenike za što svrsishodnijom organizacijom procesa rada u kuhinji,
- steći potrebne navike i vještine u pripremanju raznih vrsta živežnih namirnica,
- usvojiti temeljne značajke tehnološkog procesa gotovljenja živežnih namirnica,
- racionalno i pravilno gospodarenje živežnim namirnicama, radnim vremenom i sredstvima za rad,
- navikavati na život, obveze i rad,
- poticati učenike na zajednički rad i suradnju,
- razvijati tolerantnost i prihvaćanje drukčijih mišljenja i poštivanje različitosti,
- poticati koordinaciju, korelaciju i integraciju na razini unutarpredmetnih područja,
- sticane potrebnog znanja, osposobljenosti i vještina za samostalno pripremanje, gotovljenje, pravilno prezentiranje i posluživanje raznih skupina i vrsta jela predviđene ovim programom.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Ugostiteljsko kuharstvo	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati, prihvatiti i zavoljeti temeljne značajke ovog predmeta potrebite za zanimanje - analizirati temeljne značajke kuharstva u okviru gastronomije, kriterije ekonomičnosti, zdrave prehrane i inovacija u sastavu tradicija - prepoznati i analizirati ulogu i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani i ugostiteljstvu - usvojiti i primjenjivati pravila za rad na siguran način kao temelj zaštite na radu - prepoznati i prihvatiti sve ljudske, moralne, intelektualne, radne i stručne kvalitete budućeg kuhara 	<ul style="list-style-type: none"> - uloga i zadatak kuharstva - uloga i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani - mjesto i uloga proizvoda (<i>jela</i>) u turističkom proizvodu - mjesto i uloga kuharstva u ugostiteljstvu - temeljne značajke zanimanja kao preduvjet za uspješno obavljanje poslova na radnom mjestu - rad na siguran način
Povijest i razvoj kuharstva	<ul style="list-style-type: none"> - analizirati i uspoređivati kuharstvo tijekom stoljeća i njegovu tijesnu povezanost s razvojem čovjeka, društva i prilikama u kojima je živio - upoznati razvoj kuharstva u doba Rimljana - upoznati razvoj kuharstva u srednjem vijeku - opisati razvoj kuharstva u doba renesanse - analizirati značajke važnijih svjetskih kuhinja - istaknuti i na primjerima objasniti značajke važnijih svjetskih kuhinja - poznavati temeljne značajke hrvatske nacionalne kuhinje i njezine narodne kuhinje (<i>istaknuti tipične primjere</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - tijek i razvoj kuharstva od početaka do danas - kuharstvo u doba Rimljana - kuharstvo u srednjem vijeku - kuharstvo u doba renesanse - značajke važnijih svjetskih kuhinja (<i>francuske, talijanske, španjolske, portugalske, bečke, britanske, ruske, orijentalne, mađarske, američke, kineske, japanske i hrvatske kuhinje</i>)
Ugostiteljska kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prepoznati koliko je kuhinja vrlo složen i važan dio hotela ili drugog ugostiteljskog objekta - koje pozitivne temeljne uvjete treba imati jedna suvremena kuhinja - nabrojiti glavne i sporedne prostorije suvremene kuhinje i slastičarnice - naučiti rukovati, čistiti i održavati termičke uređaje i strojeve u kuhinji - održavati, koristiti i upoznati uređaje za hlađenje i smrzavanje 	<ul style="list-style-type: none"> - glavne i sporedne kuhinjske prostorije (<i>građevinsko-arhitektonski, funkcionalni, radni i sanitarno-higijenski uvjeti</i>) - cjelokupni suvremeni kuhinjski blok - oprema suvremene ugostiteljske kuhinje - vrste ugostiteljskih kuhinja

<p>Organizacija rada u kuhinji</p>	<ul style="list-style-type: none"> - prepoznavati, održavati i upotrebljavati kuhinjski i namještaj, posuđe i svekoliki alat - naučiti kako ugostiteljska kuhinja djeluje, organizira i pruža svoje usluge u ugostiteljskim objektima ili u njihovim odjelima pod različitim nazivima - upoznati po čemu su poznate pojedine kuhinje, kako organiziraju rad i pružaju svoje usluge - upoznati i objasniti načine organiziranja procesa rada u kuhinji - načini organiziranja rada stručnog osoblja u kuhinji i njihova zaduženja i obveze - usporediti sastave, vrijeme i načine pružanja dnevnih obroka te ih prilagoditi današnjim prilikama i potrebama 	<ul style="list-style-type: none"> - organizacija radnoga procesa u ugostiteljskoj kuhinji (<i>kroz sve faze</i>) - načini organiziranja radnoga procesa u različitim uvjetima poslovanja - osoblje ugostiteljske kuhinje - dnevni obroci
<p>Tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti, analizirati i shvatiti što je glavni i krajnji cilj svakom tehnološkom postupku gotovljenja živežnih namirnica - uvježbavati i naučiti razne tehnološke postupke sa različitim vrstama živežnih namirnica (mesa, perad, ribe, raci, tjestenine, riža, povrća i voća) - naučiti i objasniti temeljne stručne izraze te u praksi primijeniti njihovo značenje - shvatiti pravilan smisao i sadržaj jela (te podrijetlo njihovih naziva) 	<ul style="list-style-type: none"> - potreba i smisao termičke obrade živežnih namirnica - vrste i značajke tehnoloških postupaka - stručni izrazi - nazivi jela
<p>Živežne namirnice</p>	<ul style="list-style-type: none"> - prepoznati i shvatiti značajke, vrste, podjelu, ulogu i uporabu namirnica biljnog i životinjskog podrijetla - vrste povrća i njegovu namjenu u prehrani - prepoznati vrste začina i mirodija te njihovu primjenu u prehrani - prepoznati vrste mesa, nabrojiti njihove dijelove i objasniti primjenu u kuharstvu - prepoznati ribe, rakove, školjke i glavonošce, njihovu podjelu i uporabu u kuharstvu - uporaba smrznutih namirnica i polupreradevina 	<ul style="list-style-type: none"> - osnovna podjela i podrijetlo živežnih namirnica - živežne namirnice biljnog podrijetla - podjela, vrste i uporaba povrća u kuharstvu i općenito u prehrani - začini i mirodije - važnost i uloga začina i mirodija u kuharstvu - začini (značajke, podjela i uporaba) - mirodije (značajke, podjela i uporaba) - živežne namirnice životinjskog podrijetla - podjela, vrste i uporaba mesa u kuharstvu - mesa riba, rakova, školjki i glavonožaca - podjela, vrste i uporaba mesa od riba, rakova, školjki i glavonožaca u kuharstvu - smrznute namirnice i polupreradevine u kuharstvu

Osnove jela	<ul style="list-style-type: none"> - shvatiti da osnove jela nisu samostalna jela, već kuharske prerađevine koje se jelima dodaju da bi ona bila bolja i kvalitetnija - naučiti i primijeniti pripremanje, gotovljenje i uporabu ekstrakta, marinada, smjesa i nadjeva, sredstva za zgušnjavanje, mješavine s maslacem, temeljce i umake 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke osnova jela - podjela i vrste osnove jela - pripremanje, gotovljenje, čuvanje i uporaba (ekstrakta, marinada, smjesa, nadjeva, sredstava za zgušnjavanje, mješavina s maslacem, temeljaca i umaka)
Zajuttrak	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti temeljne značajke zajutraka kao strateškog obroka u ugostiteljstvu - osposobiti i uvježbati se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje i posluživanje raznih vrsta napitaka i jednostavnih jela za zajuttrak - prepoznati sastav raznih vrsta zajutraka, te njihove specifičnosti i načine posluživanja 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke zajutarka - topli napitci - jednostavna jela za zajuttrak - vrste zajutraka
Hladna predjela	<ul style="list-style-type: none"> - prepoznati temeljne značajke hladnih predjela i važnost tih jela budući da uvode gosta u obrok - podjela hladnih predjela i njihovi predstavnici - pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje hladnih predjela od raznih salata, jaja, povrća i sendviča 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke hladnih predjela - podjela hladnih predjela - ukrašavanje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje hladnih predjela - razne salate (<i>začinjene majonezom i salate začinjene octenim umacima</i>) - hladna predjela od jaja - hladna predjela od povrća - sendviči
Juhe	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati temeljne značajke juha te prepoznati mjesto i važnost juhe u gastronomiji i zdravoj prehrani - shvatiti i razlikovati podjela juha prema tehnološkom procesu i vrstama živežnih namirnica od kojih se juhe gotove - podjela juha prema temperaturi posluživanja - pripremanje, gotovljenje, prezentiranje i posluživanje običnih bistrih juha - pripremanje, gotovljenje, izlaganje i posluživanje jednostavnih priloga za bistre juhe - pripremanje, gotovljenje, izlaganje i posluživanje jednostavnijih gustih juha od raznih vrsta povrća, žitarica i brašna 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke juha - podjela juha - bistre juhe - prilozima za bistre juhe - guste juhe (<i>od povrća, žitarica i brašna</i>)

Topla predjela	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i shvatiti temeljne značajke, mjesto i ulogu toplih predjela u gastronomiji i obroku - uočiti i prepoznati podjelu toplih predjela prema tehnološkom procesu i vrstama živežnih namirnica od kojih se gotove - naučiti pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća, tjestenina, riže, riba, rakova, školjki i glavonožaca 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke toplih predjela - podjela toplih predjela - topla predjela od jaja - topla predjela od povrća - topla predjela od tjestenina - topla predjela od riže - topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca
Prilozi i variva	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prihvatiti temeljne značajke, mjesto i ulogu priloga i variva u kuharstvu, te pravilan izbor namirnica i tehnološkog postupka za gotovljenje jela - znati podjelu priloga i variva prema tehnološkom postupku gotovljena i živežnim namirnicama od kojih se gotovi - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje priloga od raznih povrća procesom kuhanja, pirjanja, prženja, kašice od povrća, te jela od tjestenina i riže - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje jednostavnijih variva 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke priloga i variva - pripremanje i gotovljenje priloga i variva - podjela priloga prema načinu gotovljenja i prema živežnim namirnicama od kojih se gotove - prilozi - jela od kuhanog povrća - jela od pirjanog povrća - jela od prženog povrća - kašice od raznog povrća - jela od riže i tjestenine - variva
Salate	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prihvatiti temeljne značajke i važnost salata u ljudskoj prehrani (<i>kuharstvu</i>) - prepoznati podjelu salate u odgovarajuće skupine - naučiti temeljne začine za salate i načine začinjavanja salata od sirovog i kuhanog povrća - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje salata od sirovog i kuhanog povrća 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke salata - podjela i vrste salata - začinjavanje i začini za salate - salate od sirovog povrća - salate od kuhanog povrća
Desertna jela	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prihvatiti temeljne značajke desertnih jela i njihova uloga u prehrani i obroku - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje raznih jednostavnih slatkih jela od voća, industrijskih i jednostavnijih domaćih tijesta - prepoznati vrste sireva i naučiti načine posluživanja sireva kao desertnih jela 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke desertnih jela - desertna jela od (raznog) voća - voćne salate - kompoti - slatka jela od industrijskih tijesta - slatka jela od tekućeg tijesta - sirevi

Kombinira se teorijska i praktična nastava uz korištenje metoda usmenog izlaganja, razgovora, demonstracije i praktičnih radova. Potrebno je inzistirati na problemskoj nastavi i projektnoj nastavi.

6.8.2. Nastavni predmet: *Kuharstvo s vježbama*

Razred: 2. (drugi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 240

Cilj:

- postići potrebno znanje, vještinu i umijeće za uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji.

Zadaci:

- razvijati kod učenika smisao za ekonomično i racionalno korištenje svim vrsta živežnih namirnica i ostalih potrebnim materijala,
- racionalno gospodarenje i iskorištavanje radnog i slobodnog vremena,
- poticati i stvarati natjecateljski i stvaralački duh kod učenika,
- privikavati se na kolektivni rad i uvažavati odgovornost u tom radu,
- prepoznavanje i pravilno odabiranje živežnih namirnica za razna jela i umake,
- uočavati različite situacije u komuniciranju na radnom mjestu u različitim prigodama,
- osposobiti se za samostalniji rad na raznim termičkim uređajima i strojevima,
- uočiti smisao, značenje i potrebu nuđenja jela vegetarijanske kuhinje,
- steći potrebnu vještinu i znanje kod gotovljenja jela vegetarijanske kuhinje,
- postići potrebno znanje i vještinu u pravilnom pripremanju, gotovljenju, prezentiranju, izlaganju i posluživanju raznih skupina i pojedinačnih jela predviđene ovim nastavnim programom.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Umaci	<ul style="list-style-type: none">- poznavati pravilno odabiranje umaka prema vrsti mesa i jela, te prema potrebama suvremene gastronomije i zdrave prehrane- osposobiti se za pripremanje, sastavljanje, gotovljenje i uporabu izvedenih svijetlih i tamnih umaka- osposobiti se za pripremanje, sastavljanje, gotovljenje i uporaba osnovnog i izvedenih umaka s maslacem, hladnih izvedenih umaka, želiranih umaka i hladetine	<ul style="list-style-type: none">- temeljni (<i>osnovni</i>) svijetli umaci- sastavljeni (<i>izvedeni</i>) svijetli umaci- sastavljeni (<i>izvedeni</i>) tamni umaci- holandski umak i sastavljeni (<i>izvedeni</i>) umaci s maslacem- sastavljeni (<i>izvedeni</i>) hladni umaci od majoneze, octenog i drugi umaci- hladni umaci od voća- hladetina- sastavljeni (<i>izvedeni</i>) umaci s hladetinom

<p>Hladna predjela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje, za vještinu, estetiku, ljepotu i smisao za ukrašavanje i slaganje hladnih predjela - načini prezentiranja i posluživanja hladnih predjela prema pansionerskim i izvanpansionerskim uvjetima poslovanja - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje hladnih predjela od raznih salata, jaja, povrća i voća, riba, rakova, školjki, glavonožaca i kanape sendviča 	<ul style="list-style-type: none"> - hladna predjela od raznih salata - salate od povrća i voća (<i>začinjene umacima od majoneze i octenim umacima</i>) - salate od mesa (<i>začinjene umacima od majoneze i octenim umacima</i>) - salate od riba, rakova, školjki i glavonožaca (<i>začinjene umacima od majoneze i octenim umacima</i>) - hladna predjela od jaja - hladna predjela od povrća i voća - hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca - hladna predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda - pikantni zalogaji
<p>Juhe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - produbiti spoznaje, znanje i vještinu o juhama -osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje i posluživanje krepkih juha i priloga za te juhe - prepoznati i uočiti podjelu gustih juha prema tehnološkom procesu gotovljenja i prema živežnim namirnicama od kojih se juhe gotove - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje i posluživanje sluzavih, ragu, krem, kašastih i narodnih juha od raznih vrsta živežnih namirnica - osposobiti se za sastavljanje, pripremanje, izlaganje i posluživanje hladnih juha od povrća, voća i mliječnih proizvoda 	<ul style="list-style-type: none"> - bistre juhe - podjela bistrih juha prema hranjivosti i načinu gotovljenja - krepke juhe - pojačanje krepke juhe - specijalne pojačane juhe - prilozi za bistre juhe - guste juhe - podjela gustih juha prema načinu gotovljenja i prema vrstama živežnih namirnica - sluzave juhe - ragu juhe - krem juhe - kašaste juhe - narodne juhe - hladne juhe
<p>Topla predjela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prepoznati veliki izbor živežnih namirnica od kojih se mogu gotoviti topla predjela - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća i gljiva, tjestenina, riže, raznih mesa, riba, rakova, školjki i glavonožaca 	<ul style="list-style-type: none"> - podjela toplih predjela prema vrstama živežnih namirnica od kojih se gotove - topla predjela od jaja - topla predjela od povrća i gljiva - topla predjela od tjestenina - topla predjela od riže - topla predjela od (<i>raznih</i>) mesa - topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca

<p>Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i usvojiti temeljne značajke jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca te njihovo mjesto i uloga u kuharstvu, obroku i općenito u ljudskoj prehrani - naučiti i prepoznati podjela jela od riba prema tehnološkom procesu gotovljena živežnih namirnica - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje jela od riba procesom (<i>kuhanja, ogrušavanja, prženja, pohanja i pečenja</i>) - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje i posluživanje jela od rakova, školjki i glavonožaca gotovljeni (<i>kuhanjem, pečenjem, pohanjem, prženjem i zapečenjem</i>) - znati pravilno odabrati odgovarajući prilog (garnituru) i umak uz jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca 	<ul style="list-style-type: none"> - podjela jela od riba prema načinu gotovljenja - jela (razna) od riba - jela od rakova, školjki i glavonožaca (prema načinu gotovljenja)
<p>Jela od žaba i puževa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - prepoznati vrste žaba i puževa koji se koriste u ljudskoj prehrani i objasniti značajke jela od tih namirnica - poznavati načine pripremanja, gotovljenja i posluživanja jela od žaba i puževa 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke jela od žaba i puževa - jela od žaba - jela od puževa
<p>Gotova mesna jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i usvojiti temeljne značajke, mjesto i zadatak gotovog mesnog jela u obroku i ljudskoj prehrani - prepoznati i shvatiti podjelu gotovih mesnih jela prema vrstama živežnih namirnica i prema tehnološkom postupku - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje gotovih jela od: govedine, teletine, svinjetine, janjetine, peradi procesom (<i>kuhanja, poprženja, pečenja i pirjanja</i>) te jela od iznutrica i jela od mljevenih mesa - znati pravilno odabrati odgovarajući prilog (garnituru) i umak uz (razna) gotova mesna jela 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke gotovih mesnih jela - podjela gotovih mesnih jela prema živežnim namirnicama od kojih se gotove i prema tehnološkom procesu gotovljena jela: - gotova jela od govedine - gotova jela od teletine - gotova jela od svinjetine - gotova jela od janjetine - gotova jela od peradi - gotova jela od iznutrica - gotova jela od mljevenog mesa

<p>Jela po narudžbi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i usvojiti temeljne značajke jela po narudžbi i specifičnosti načina gotovljenja - objasniti podjelu jela po narudžbi prema vrstama živežnih namirnica i prema tehnološkom postupku gotovljenja živežnih namirnica - pripremanje, gotovljenje i posluživanje jela po narudžbi od raznih vrsta mesa procesom prženja, poprženja, pohanja i pečenjem na žaru - znati pravilno odabrati odgovarajući prilog (garnituru) uz (razna) jela po narudžbi 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke jela po narudžbi - podjela jela po narudžbi prema živežnim namirnicama od kojih se gotove i prema tehnološkom procesu gotovljenja jela - jela od prženog mesa - jela od poprženog mesa - jela od pohanog mesa - jela od pečenog mesa (na žaru)
<p>Jela vegetarijanske kuhinje</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti temeljne značajke jela vegetarijanske kuhinje, razloge postojanja takvih jela, te njihovo mjesto u kuharstvu i općenito u ljudskoj prehrani - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje (jednostavnih) vegetarijanskih jela - sastavljanje vegetarijanskih jela s jednostavnim i odgovarajućim priložima 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke jela vegetarijanske kuhinje - jela (jednostavnija) vegetarijanske kuhinje
<p>Prilozi, variva i garniture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - bolje poznavanje priloga, variva i garnitura te njihovo stručnije i pravilnije određivanje uz razna glavna jela - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje raznih priloga od povrća procesom (pirjanja, zapečenja, pečenja u pećnici, i na žaru - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje raznih priloga od tjestenina, riže, žitarica i raznih variva - prepoznati i shvatiti sastav, mjesto i ulogu garnitura u gastronomiji - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje jednostavnih garnitura uz mesna i riblja jela 	<ul style="list-style-type: none"> - jela od: (pirjanog, zapečenog, pečenog u pećnici i na žaru te punjenog) povrća - jela od tjestenine - jela od riže i žitarica - jela od raznih smjesa - variva (<i>od raznog povrća</i>) - garniture

Desertna jela	<ul style="list-style-type: none"> - postići potrebno znanje, iskustvo i vještinu u proizvodnji, oblikovanju i ukrašavanju desertnih jela - osposobiti se za pripremanje raznih tijesta te gotovljenje prezentiranje, izlaganje i posluživanje raznih slatkih jela od: (dizanog, vučenog, tekućeg, prhkog, hrustavog i lisnatog tijesta) - sastavljanje, gotovljenje i posluživanje (mliječnog i voćnog) sladoleda i jela sa sladoledom - pehari) 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke slatkih jela (kolača) - razna slatka jela (kolači) od: dizanog, vučenog, tekućeg, prhkog, hrustavog i lisnatog tijesta) - sladoledi (skupine i vrste) - pehari
Sredstva ponude jela	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti potrebna znanja o sredstvima ponude jela kao plan i program rada u gastronomiji i kao promidžba u turističkom proizvodu - osposobiti se za samostalno sastavljanje (jednostavnijih) vrsta menija za različite prigode i vrste - primijeniti gastronomske upute za sastavljanje menija na različitim primjerima iz prakse i osobnog iskustva - razlikovati menije prema namjeni i sastavu - objasniti temeljne stručne postavke za sastavljanje jelovnika (prema vrstama i namjeni) - uspoređivanje različitih jelovnika iz raznih objekata te kritički osvrt i osobna stajalište 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke sredstava ponude jela - meni (povijest, pojam, sastavljanje, upute za sastavljanje) - vrste menija - jelovnik (pojam, sastavljanje) - vrste jelovnika

Metodičke napomene

Kombinira se teoretska i praktična nastava uz korištenje metoda usmenog izlaganja, razgovora, demonstracije i praktičnih radova. Potrebno je inzistirati na problemskoj nastavi i projektnoj nastavi.

6.8.3. Nastavni predmet: KUHARSTVO S VJEŽBAMA

Razred: 3. (treći)

Tjedni (ukupni) fond sati: 160

Cilj:

- postići potrebno znanje, vještinu i umijeće za uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji.

Zadaci:

- prepoznati mjesto i ulogu kvalitetnog kuhara u suvremenoj gastronomiji,
- steći potrebno znanje i vještinu za obavljanje stručnih poslova i zadataka nakon školovanja,
- racionalno iskorištavanje živežnih namirnica, ostataka jela, ostalih materijala i energije u proizvodnom procesu,
- smišljeno i racionalno iskorištavanje radnog i slobodnog vremena,
- upoznati načine vođenja administrativno-računskim poslova u suvremenoj gastronomiji,
- izračunavati prodajne cijene jela i napitaka s različitim maržama kroz kalkulaciju,
- objasniti i prihvatiti važnost i ulogu normativa u gastronomiji,

- upoznati način korištenja i uporabu računalne opreme u suvremenoj kuhinji i slastičarnici,
- definiranje pojma marketinga i njegova važnost u gastronomiji,
- usporediti i analizirati konvencionalne i suvremene načine nuđenja i posluživanja jela,
- upoznati i naučiti značajke prigodnih obroka te njihov način organiziranja i nuđenja,
- postići veću slobodu i znanje u projektiranju i sastavljanju prodajnih karata jela,
- uvježbavati i uspoređivati razne varijante menija i jelovnika za razne potrebe i prigode,
- postići potrebno znanje i vještinu u pravilnom pripremanju, gotovljenju, prezentiranju, izlaganju i posluživanju raznih skupina i pojedinačnih jela predviđene ovim nastavnim programom.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Administrativno računski poslovi suvremene gastronomije	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati se s kuhinjskom administracijom koja prati u gastronomiji cjelokupni proces rada u proizvodnji jela i napitaka - prihvatiti pravila, mjesto i ulogu kuhinjske administracije u suvremenoj gastronomiji - upoznati glavne administrativne, nadzorne i obračunske poslove u suvremenoj kuhinji - vođenje kuhinjske administracije u sastavu hotelske gastronomije - naučiti izračunati prodajnu cijenu proizvoda (jela) pravilnom uporabom normativa i cijena živežnih namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> - potreba i uloga kuhinjske administracije u suvremenoj gastronomiji - dokumentaciji u gastronomiji koja prati cjelokupni proces rada i ulazi i najsitnije pore svih događaja - vrste dokumenata, njihovo pisanje i praćenje po fazama proizvodnog procesa - sastavljanje i pisanje trebovanja - pisanje i ispunjavanje «Prometa i zaključnog stanja» - sastavljanje i uporaba normativa - evidencija i obračun prodajnih jela - sastavljanje i uporaba normativa jela - izračunavanje prodajne cijene jela (kalkulacija)
Marketing u gastronomiji	<ul style="list-style-type: none"> - uvidjeti da se marketing usredotočuje na to da kuharski proizvod (jelo) bude dostupan na pravome mjestu, u pravo vrijeme i po cijeni prihvatljivoj za gosta - objasniti što je marketinška strategija gastronomije u sastavu hotelijerstva 	<ul style="list-style-type: none"> - definiranje pojma marketinga i njegova važnost u gastronomiji - koncepcija i strategija marketinga u gastronomiji - marketing u promidžbi gastronomiji
Načini nuđenja i posluživanja jela	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prihvatiti stručno pravilo da svako pripremljeno i gotovljeno jelo treba na valjan način ponuditi i poslužiti te da i najbolje gotovljeno jelo, a loše posluženo, nije dobro jelo - pravilno posluživanje jela na tanjuru i plitici - upoznati se sa načinima i metodama izlaganja i posluživanja jela na buffetu 	<ul style="list-style-type: none"> - općenito o pravilnom nuđenju i posluživanju jela - posluživanje jela na tanjuru - posluživanje jela na plitici - izlaganje i posluživanje jela na buffetu

Prigodni obroci	<ul style="list-style-type: none"> - objasniti značajke, mjesto i ulogu prigodnih obroka u gastronomiji - nabrojiti i opisati prigodne obroke te njihovu namjenu u posebnim prilikama i događajima - znati podjelu svečanim obroka na obične i svečane - predložiti jela za razne obične prigodne obroke - predložiti jela za razne svečane prigodne obroke - kritički osvrt na usporedbu i analizu primjera iz prakse 	<ul style="list-style-type: none"> - opće značajke prigodnih obroka - obični obroci (kasna večera, picnic, vrtno primanje, suha putna hrana) - svečani obroci (cocktail party, buffet, banket)
Sredstva ponude jela	<ul style="list-style-type: none"> - shvatiti gastronomsku i promidžbenu ulogu sredstava ponude jela u svim proizvodnim odjelima hotelske kuće - ovladati potrebnim stručnim znanjem za sastavljanje jednostavnih menija bez izbora jela - ovladati potrebnim stručnim znanjem za sastavljanje proširenih menija (s različitim brojem sljedova) u različitim potrebama i prilikama - samostalno sastavljanje jednostavnijih vrsta jelovnika - kritički osvrt na usporedbu i analizu primjera iz prakse za pojedine primjere menija i jelovnika 	<ul style="list-style-type: none"> - primjeri sastavljanja jednostavnih menija bez izbora jela u raznim prigodama - primjeri sastavljanja jednostavnih menija s izborom jela u raznim prigodama - primjeri sastavljanja proširenih menija (s različitim brojem sljedova) u raznim prigodama - primjeri sastavljanja jelovnika (prema raznim potrebama i kategorijama hotela i ugostiteljskim objekata)
Hladna predjela	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje, vještinu i sklonost za ukrašavanje i dekoriranje svečanih hladnih predjela i hladnih izložaka - upoznavanje s tehnikom i načinom oblaganja kalupa hladetinom - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, ukrašavanje, dekoriranje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje hladnih predjela od mesa, riba, rakova, školjki i glavonožaca - upoznati se sa hladnim izlošcima i njihovim mjestom i namjenom u gastronomiji - steći potrebito stručno znanje i vještinu za odabiranje, pripremanje i pravilno slaganje odgovarajuće dekoracije i garniture na hladnim izlošcima 	<ul style="list-style-type: none"> - oblaganje kalupa hladetinom - hladna predjela od mesa (razne paštete i pjenice) - hladna predjela od ribe, rakova, školjki i glavonožaca - hladni izlošci (značajke, uloga i namjena) - dekoracija i garnitura (za hladne izloške od mesa, riba i morskih plodova) - hladni izlošci od domaće stoke i peradi - hladni izlošci od riba, rakova, školjki i glavonožaca

<p>Topla predjela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje i vještinu u proizvodnji toplih predjela prema skupinama i vrstama tijesta i od raznih smjesa - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje i posluživanje raznih vrsta toplih predjela od tijesta - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje toplih predjela od raznih smjesa 	<ul style="list-style-type: none"> - topla (složenija) predjela od tjestenine - vrste toplih predjela prema osnovnim tijestima od kojih se izrađuju i to predjela od: (tvorničkih tijesta, domaćeg tijesta, vučenog tijesta, tekućeg tijesta, hrustavog tijesta, lisnatog tijesta i prhkog tijesta) - topla predjela od raznih smjesa (varenci, nabujci i hrustavci)
<p>Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca</p>	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje i vještinu u proizvodnji jela od riba, rakova školjki i glavonožaca - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje jela od riba procesom kuhanja, ogrušavanja, prženja, pohanja, pečenja i pirjanja - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje jela od rakova, školjki i glavonožaca 	<ul style="list-style-type: none"> - jela od ribe (jela od: kuhane, ogrušane, pržene, pohane, pečene, pirjane i zapečene ribe) - jela od rakova, školjki i glavonožaca na razne tehnološke procese
<p>Gotova mesna jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje i vještinu u proizvodnji gotovih jela i otkriti njihovu izdašnost u proizvodnom procesu - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje gotovih jela od: govedine, teletine, svinjetine, janjetine, peradi i mljevenih mesa s odgovarajućim priložima i garniturama - pravilno odabiranje tehnološki procesa (<i>pirjanje, poprženje i pečenje</i>) za pojedine vrste i dijelove mesa od kojih se gotove gotova mesna jela - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje jela od pernate i dlakave divljači s odgovarajućim prilozi i garniturama - prepoznati i istaknuti značajke jela hrvatske nacionalne kuhinje u promidžbi turističkog proizvoda općenito i određene regije - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje raznih jela hrvatske - steći potrebno znanje i vještinu u pripremanju, gotovljenju, izlaganju i posluživanju hladnih (glavnih) jela od raznih vrsta mesa i peradi 	<ul style="list-style-type: none"> - gotova jela od govedine - gotova jela od teletine - gotova jela od svinjetine - gotova jela od janjetine - gotova jela od peradi - gotova jela od mljevenog mesa - gotova jela od divljači (pernate i dlakave) - hrvatska nacionalna jela (jela: dalmatinske, istarske, međimursko-zagorske i slavonske kuhinje) - hladna jela (jela od mesa domaće stoke i jela od peradi)

<p>Jela po narudžbi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje, brzinu i vještinu u proizvodnji jela po narudžbi te udovoljiti posebnim željama i zahtjevima gosta - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje jela po narudžbi od raznih i odgovarajućih vrsta i dijelova mesa (procesom prženja, poprženja, pohanja i pečenja na žaru) - znati pravilno odabrati odgovarajuće priloge, variva i garniture, kao i umake uz pojedina jela po narudžbi 	<ul style="list-style-type: none"> - jela od prženog mesa - jela od poprženog mesa - jela od pohanog mesa - jela od zapečenog mesa - jela od pečenog mesa (na žaru)
<p>Dogotavljanje jela pred stolom gosta</p>	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati i prihvatiti značajke ovih jela kao poseban način pružanja usluga prema potrebama i željama gosta - poznavati vještinu stručnog rada i racionalizaciju pokreta, vremena, energije i materijala kog pružanja usluga pred stolom gosta - upoznati se stručnim radnjama pred stolom gosta kao što su: (sastavljanje i miješanje jela, rasijecanje raznih namirnica, filiranje raznih riba i kuhanje raznih priloga od tjestenina) - osposobiti se za pripremne radove, flambiranje i posluživanje jednostavnih flambiranih jela od mesa 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke dogotavljanja jela pred stolom gosta - dogotavljanje salata i hladnih predjela pred stolom gosta - rasijecanje pred stolom gosta - filiranje pred stolom gosta - kuhanje pred stolom gosta - pripremanje fondija od mesa na stolu gosta - flambiranje pred stolom gosta (jela od raznih mesa i jela od ribe, rakova, školjki i glavonožaca)
<p>Garniture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje i vještinu u proizvodnji i pravilnom odabiranju garnitura za razna jela - znati pravilno odabrati garnituru prema osnovnoj namjeni na garniture za mesna jela i garniture za riblja jela 	<ul style="list-style-type: none"> - podjela garnitura prema osnovnoj namjeni - garniture za mesna jela - garniture za riblja jela

Desertna jela	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje i vještinu u proizvodnji desertnih jela - znati pravilno odabrati desertno jelo prema potrebama i posebnim prigodama - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje i posluživanje slatkih jela od finog dizanog, prhkog, hrustavog i lisnatog tijesta - usvojiti pripremanje, gotovljenje, prezentiranje i posluživanje slatkih jela od raznih biskvitnih smjesa - usvojiti pripremanje i uporaba ocaklina i preljeva (umaka) - osposobiti se za sastavljanje, gotovljenje, ukrašavanje, prezentiranje i posluživanje raznih krema u čašama i kalupima - naučiti sastavljanje, pripremanje, gotovljenje i posluživanje raznih varenaca i nabujaka od voća - osposobiti se za pripremanje, flambiranje i posluživanje (jednostavnijih) desertnih jela 	<ul style="list-style-type: none"> - slatka jela od finog dizanog tijesta - slatka jela od prhkog tijesta - slatka jela od hrustavog tijesta - slatka jela od lisnatog tijesta - bistvitne smjese (podjela, osnovne vrste) - pripremanje biskvitnih smjesa (tučenje, pečenje, punjenje) - kreme za punjene biskvitnih smjesa i ostalih kolača - slatka jela od biskvitnih smjesa (razni omleti, biskvitni svici i razne torte) - ocakline, fondan, preljevi i umaci - kreme (razne voćne i druge kreme) - varenici i nabujci - flambirana jela (flambirana slatka jela, flambirana voćna jela)
---------------	--	--

Metodičke napomene

Kombinira se teorijska i praktična nastava uz korištenje metoda usmenog izlaganja, razgovora, demonstracije i praktičnih radova. Potrebno je inzistirati na problemskoj nastavi i projektnoj nastavi.

Literatura

- Josip Žuvela, udžbenik Kuharstvo 1, 2, 3, Pavleković, Dubrovnik
- Slobodan Ivanović, stručna knjiga «Kuharstvo 1,2,3», Školska knjiga, Zagreb

6.8.4. *Zaštita na radu*

RAZRED: 1. (prvi)

TJEDNI (UKUPNI) FOND SATI: (od 10 do maksimalno 70)

CILJ

Stjecanje znanja, vještina i navika u promjeni zaštite na radu i osobnih sredstava zaštite u cilju sprečavanja opasnosti i očuvanja života i zdravlja.

ZADACI:

- upoznati se s važnošću primjene mjera zaštite na radu i osobnih sredstava zaštite,
- usvojiti znanja o zakonskih obvezama i odgovornostima primjene mjera za sprječavanje ozljeda,
- razviti sposobnosti obavljanja radnih operacija na siguran način,
- primijeniti naučena znanja i vještine za pružanje prve medicinske pomoći kod ozljeda,
- osposobiti se za svakodnevnu uporabu osobnih sredstava zaštite,

Sadržaj

Razred 1. (prvi)

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati /znanja, vještine i umijeća/	Nastavni sadržaji
- Zakonska regulativa zaštite na radu	-Upoznati svrhu primjene zakona u cilju sprječavanja ozljeda na radu, profesionalnih bolesti i drugih bolesti u svezi s radom te zaštita radnog okoliša	-Važnost Zakona o zaštiti na radu - Što je sve propisano za osobnu zaštitu -Koji su subjekti Zakona o zaštiti na radu, njihova prava, obveze i odgovornosti -Što sve obuhvaća sustav pravila koja se primjenjuju po Zakonu o zaštiti na radu -Što sadrže osnovna pravila zaštite na radu -Tko su osobe na radu prema ovom Zakonu -Što se smatra sredstvima rada
- Prava, obveze i odgovornosti subjekata u provedbi zaštite na radu	-Upoznati propise radnog zakonodavstva -Upoznati se s odgovornostima poslodavca za primjenu mjera zaštite na radu -Postupak poslodavca u slučajevima ozljede na radu -Informirati se o zadaćama majstora-stručnog učitelja prema učenicima na praksi glede primjene Zakona o zaštiti na radu -Upoznati obveze tijekom praktične nastave u primjeni Zakona i osobnih sredstava zaštite	-Propisi radnog zakonodavstva kojima se uređuju obveze i odgovornosti u svezi zaštite na radu -Prava, obveze i odgovornosti poslodavaca i njihovih ovlaštenika -Obveze i odgovornosti majstora stručnog učitelja u provedbi mjera zaštite na radu -Obveze i prava učenika koji su kod poslodavca na praktičnoj nastavi
-Opasnosti za sigurnost i zdravlje zaposlenika i učenika na poslovima kuhara s preventivnim mjerama djelovanja	-Upoznati različite izvore opasnosti uz primjenu preventivnih mjera zaštite -Primjena procjene opasnosti i njena važnost za zaštitu na radu -Upoznati se s načinima izbjegavanja opasnosti i štetnosti na samom izvoru -Upoznati se s posljedicama ozljeđivanja i njihovom utjecaju na sposobnost radnika -Upoznavanjem s primjenom zamjene opasnog neopasnim ili manje opasnim -Davanje prednosti skupnim mjerama zaštite pred pojedinačnim -Prilagođavanje tehničkom napretku	-Mehanički izvori opasnosti -Opasnosti od padova na radnim površinama -Opasnosti od uporabe aparata i strojeva koji se napajaju električnom energijom -Ozljede od stakla i drugih oštrih predmeta koje upotrebljavaju u svom radu -Tjelesni naponi i neprirodan položaj tijela -Prekomjerno uzimanje alkohola i droge -Utjecaj pušenja i duhanskog dima -Opasnosti od buke i vibracija -Nepovoljni mikroklimatski uvjeti -Oštećenja uzrokovana vrućim zrakom i tekućinama

-Opasnosti i primjene mjera zaštite od požara i eksplozija	-Naučiti uzroke izbijanja požara -Upoznati se s opasnostima požara -Naučiti metode gašenja požara -Naučiti primijeniti nekoliko vrsta aparata za gašenje požara teorijski i praktično	-Osnovne spoznaje o gorenju i gašenju -Osnove gašenja požara -Sredstva za gašenje požara -Uporaba ručnih aparata za gašenje početnih požara
-Primjena osobnih sredstava zaštite	-Upoznati i naučiti primijeniti osobna sredstva zaštite na radu za zanimanje kuhar	-Sredstva za zaštitu sluha -Sredstva za zaštitu organa za disanje kod kapljičnih infekcija -Sredstva za zaštitu ruku -Pravilna obuća u zanimanju kuhar i sredstva za zaštitu stopala -Mjere i načini za sprječavanje širenja zaraznih bolesti
-Pravila pružanja prve pomoći	-Naučiti i znati primijeniti različite metode pružanja prve medicinske pomoći teorijski i praktično	-Pregled ozljeđene osobe -Postupci kod gušenja stranim predmetom (hrana) -Stanje nesvijesti i pružanje prve pomoći -Klinička smrt i postupci oživljavanja -Metode zaustavljanja vanjskog krvarenja -Postupci kod različitih uzroka ranjavanja (povrede oštrim predmetima, strelne rane, prignječnja) -Postupak kod unutarnjeg krvarenja i stanja šoka - Prijelomi kostiju i imobilizacija -Postupci kod trovanja alkoholom i drogama

LITERATURA

1. Grupa autora: «ZAŠTITA NA RADU ZA UČENIKE STREDNJIH ŠKOLA»

Metodičke napomene

Nastava se izvodi u učionici uz primjenu video zapisa, grafoskopa, LCD projektora, opreme za praktičnu nastavu iz prve pomoći, ploče i krede.

Nastavne metode su : predavanje, razgovor s primjerima iz prakse, izrada seminarskih radova, praktična nastava iz prve pomoći.

Program se ostvaruje frontalnim oblik rada, rad u paru, rad u grupi i samostalni rad.

Za izvođenje nastave iz zaštite na radu najvažnije je povezivati praktičnu nastavu s primjenom osobnih sredstava zaštite, upoznavanja mogućih opasnosti s prijedlogom mjera za sprječavanje istih i napomenama za pružanje pomoći u slučaju ozljeda.

6.8.5 Bonton

Razred: 1.

Cilj

Upoznati učenike sa značajem uljudnog ponašanja i primjenom u ugostiteljstvu.

Kako bonton čini bit struke svakog ugostitelja, a kvaliteta usluge zavisna je od pravilnog odnosa prema korisnicima, bonton zahtijeva svakodnevnu primjenu u zanimanju kuhar. Poslovna etika ugostiteljskog objekta zahtijeva radnika koji svakog trenutka svojim ponašanjem zna doprinijeti razvoju i napretku te etike.

Zadaci:

- razvijati svijest i sposobnost o poželjnim oblicima ponašanja ugostiteljskih djelatnika,
- poštovanje navika (pravila) i statusnih simbola tvrtke,
- poštovati tuđu osobnost u procesu rada u cilju zaštite međuljudskih odnosa,
- poznavanje i primjena profesionalnog poštenja,
- razvijanje sposobnosti srdačnog pozdravljanja i primjene osmijeha u cilju znaka dobrodošlice,
- primjena pravila osobne higijene, čistoće ruku i odjeće kao preduvjet dobre komunikacije
- primjena znakova pažnje kod dobrodošlice, tijekom jela i nakon jela,
- razvijanje sposobnosti rješavanja konfliktnih situacija,
- pravilno ponašanje kod prijema napojnice,
- zadržavanje iste razine kvalitete u svim situacijama,
- primjena i poštovanje kućnog reda škole, tvrtke gdje se obavlja praktična nastava i profesionalna djelatnost,
- pravilna uporaba tona glasa i neverbalnog komuniciranja bitnog za profesiju kuhar,
- primjena lijepog ponašanja u situaciji bolesti gosta, prekomjernog uzimanja alkohola, droge ili neprimjerenog ponašanja prema suprotnom spolu,
- pravila lijepog ponašanja kod prijema i ispraćaja gostiju.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Suvremena definicija uljudnog ponašanja (bontona)	Spoznati značaj i pojam bontona u suvremenom društvu Upoznati važnost poštivanja utvrđenih pravila u svakodnevnim situacijama	Objašnjenje riječi bonton, porijeklo riječi i kada se pojavljuje
2. Razvoj bontona tijekom povijesti	Upoznati različitosti i promjene dogovorenih normi uljudnog ponašanja kao refleksiju kulturnog nasljeđa, običaja, odgoja, politike, vjere i niz drugih društvenih pojava i postupaka koji utječu na pojedince da reagiraju na svojstven način primjeren društvenoj sredini i vremenu	Analiza uljudnog ponašanja u raznim povijesnim razdobljima
3. Interakcija bontona i ugostiteljstva	Usvojiti pojam bontona kao interdisciplinarne kategorije ljudskog komuniciranja u čije funkcioniranje se uključuje ugostiteljstvo	Bonton u ugostiteljstvu

4. Priprema za posao u funkciji bontona	Međuzavisnost psihičke, tjelesne i profesionalne pripreme kao osnove uljudnog ponašanja u ugostiteljstvu	Oblici pripreme za posao, značaj psihičke, fizičke i profesionalne pripreme
5. Poslovno komuniciranje ugostiteljskih djelatnika	Upoznati s važnosti poslovnog komuniciranja Definicija verbalne i neverbalne komunikacije Ukazati na važnost komunikacije u ugostiteljstvu kao neophodnog elementa struke svakog ugostitelja	Pojam i vrste komuniciranja Važnost komuniciranja kao uvjet uspješnosti rada
6. Uspostavljanje kontakta s gostom	Važnost uljudnog ponašanja u uspostavljanju kontakta s gostom kao bitne odrednice uspjeha u poslu Podsjetiti učenike na konkretne situacije odnosa ugostitelj – gost Uvježbavanje istih kroz igranja uloga	Poželjni oblici ponašanja kuhara, kuhara i slastičara s gostom, ali i u međusobnim odnosima Upoznavanje s dinamikom igranja uloga
7. Pravila uljudnog ponašanja u komuniciranja s gostom	Usvojiti pravila uljudnog ponašanja u komuniciranja s gostom, interdisciplinarnim pristupom u suradnji s nastavnim predmetima struke i hrvatskog jezika	Diskusija i primjene pravila uljudnog ponašanja
8. Verbalna i neverbalna komunikacija	Upoznati sa zakonitostima verbalne i neverbalne komunikacije i važnost umijeća verbalnog komuniciranja, odnosno, udjela koji neverbalna komunikacija ima u cjelokupnom komuniciranju	Elementi verbalne komunikacije Elementi neverbalne komunikacije
9. Opće odrednice uljudnog ponašanja za stolom i na stolu	Konkretizirana primjena bontona u ugostiteljstvu svojstveno tipično našoj društvenoj zajednici	Zakonitosti primjene bontona u ugostiteljskim objektima usporedba s drugim zemljama
10. Socijalni odnosi u ugostiteljskim djelatnostima	Upoznati učenike s poželjnim oblicima ponašanja osobe koja pruža uslugu gostima Upoznati s nužnošću stvaranja socijalnih odnosa, kao što su: ljubaznost, gostoljubivost, obzirnost, poštovanje, tolerancija i dr.	Pojam socijalnih odnosa Sadržaj socijalnih odnosa
11. Aplikacija suvremenog bontona na svim razinama u ugostiteljstvu	Prilagodba običaja s kojima smo intimno srasli i koji su dio naše osobnosti u nova životna okruženja konkretno vezana uz ugostiteljstvo i općenito međuljudski odnosi.	Poželjne osobine ugostiteljskog djelatnika Pojam motivacije

6.8.5. Nastavni predmet: *Ugostiteljsko posluživanje s vježbama*

Razred: 1. (prvi), 2. (drugi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 65

Cilj

Stvoriti kod učenika spoznaje neophodne za savladavanje stručnih sadržaja tijekom obrazovanja, u zanimanju kuhar, te primjena ovih znanja u različitim situacijama.

Zadaci

- objasniti značaj ugostiteljskog posluživanja u ukupnoj ugostiteljskoj privredi;
- navesti i opisati radne prostore;
- upoznati elemente i oblike opremanja ugostiteljskih objekata;
- izreći važnost kulturološkog aspekta u ugostiteljstvu;
- upoznati vrste i sadržaj dnevnih obroka;
- razvijati značaj pripremnih radova u ugostiteljstvu;
- objasniti sustave i faze poslužnog procesa
- objasniti sredstva ponude, te elemente posluživanja, rada u baru i prigrutovljavanja jela kod stola gosta.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
1 Osnovne ugostiteljskog posluživanja	Naučiti osnovna znanja i primijeniti bitne karakteristike posluživanja.	Pojam ugostiteljskog posluživanja Važnost ugostiteljskog posluživanja u kuharstvu.
2. Prostorije u ugostiteljskim poslovnim jedinicama	Nabrojati i pokazati glavne ugostiteljske prostorije. Pravovremeno i na odgovarajući način koristiti pomoćne ugostiteljske prostorije.	Glavne ugostiteljske prostorije. Pomoćne ugostiteljske prostorije.

3. Oprema ugostiteljskih poslovnih jedinica	<p>Znati odrediti, urediti i održavati namještaj u ugostiteljskom objektu.</p> <p>Definirati ulogu pojedinog namještaja u ugostiteljstvu.</p> <p>Obrazložiti vrstu i količinu posuđa u ugostiteljskim objektima i poslovnim jedinicama.</p> <p>Pravilno upotrijebiti, održavati i skladištiti pribor za jelo.</p> <p>Ispravno rukovati i adekvatno održavati uređaje i aparate u ugostiteljstvu.</p> <p>Nabrojati i navesti namjenu pojedinog sitnog stolnog inventara, te isti pravilno upotrebljavati u funkciji rada.</p>	<p>Namještaj u različitim ugostiteljskim objektima i njihovim dijelovima.</p> <p>Uloga i vrsta rublja.</p> <p>Posuđe u ugostiteljstvu.</p> <p>Pribor za jelo.</p> <p>Uređaji i aparati u ugostiteljstvu.</p> <p>Sitni stolni inventar.</p>
4. Poslužno osoblje	Odrediti kvalitetu i kvantitetu ugostiteljskog osoblja u pojedinom ugostiteljskom objektu.	Kultura ugostiteljskog osoblja
5. Obroci u ugostiteljstvu	<p>Naučiti sastav i obim dnevnih obroka.</p> <p>Izreći značajke izvanrednih obroka</p>	Dnevni obroci u ugostiteljstvu.
6. Pripremni radovi	Obaviti pripremne radove u različitim ugostiteljskim objektima i poslovnim jedinicama.	Pripremni radovi u različitim ugostiteljskim cjelinama.
7. Sustavi poslovanja u ugostiteljstvu	<p>Prepoznati pansionski sustav i djelovati u njemu.</p> <p>Naučiti karakteristike à la carte sustava poslovanja i rada u njemu.</p> <p>Razlikovati all inclusive sustav poslovanja</p>	<p>Pansionski sustav poslovanja.</p> <p>A la carte sustav poslovanja.</p> <p>All inclusive sustav poslovanja.</p>
8. Faze poslužnog procesa	<p>Obaviti rezervaciju ugostiteljskih usluga.</p> <p>Na pravilan način dočekati, prihvatiti i smjestiti gosta/goste.</p> <p>Izvršiti prodaju i boniranje ugostiteljske usluge.</p> <p>Donijeti i postaviti odgovarajući pribor poštujući ugostiteljska pravila i pravila bonitona.</p> <p>Dopremiti jela i pića do gostova stola i obaviti proces posluživanja.</p> <p>Ispravno naplatiti ugostiteljsku uslugu.</p> <p>Ispratiti gosta i obaviti završne radove.</p>	<p>Rezervacija, doček, prihvata i smještaj gosta(-iju).</p> <p>Prodaja i evidentiranje narudžbe.</p> <p>Postavljanje stolne postavbe.</p> <p>Dopremanje jela i pića do stola gosta(-iju).</p> <p>Naplaćivanje ugostiteljske usluge.</p> <p>Ispraćaj gosta.</p> <p>Završni radovi.</p>
9. Sredstva ponude i prodaje u ugostiteljstvu	Naučiti karakteristike različitih sredstava ponude jela i pića.	<p>Sredstva ponude jela.</p> <p>Sredstva ponude pića</p>

10. Osnovne vrste pića i njihovo posluživanje	<p>Naučiti vrste aperitivnih pića i odrediti njihovu ulogu te ih pravilno poslužiti.</p> <p>Prepoznati i ispravno poslužiti rakije po vrsti i kvaliteti.</p> <p>Izreći karakteristike likera.</p> <p>Objasniti , vrste, karakteristike i načine posluživanja piva.</p> <p>Izdvojiti dižestivna pića i objasniti njihovu ulogu.</p> <p>Definirati grupe vina i odrediti način njihova posluživanja.</p> <p>Naučiti razlikovati bezalkoholna pića i napitke kao i njihovo posluživanje u različitim ugostiteljskim objektima i poslovnim jedinicama.</p>	<p>Posluživanje aperitivna pića.</p> <p>Posluživanje rakija.</p> <p>Posluživanje likera</p> <p>Posluživanje piva.</p> <p>Posluživanje dižestivnih pića.</p> <p>Posluživanje vina.</p> <p>Pripremanje i posluživanje bezalkoholnih pića i napitaka.</p>
11. Posluživanje u baru	<p>Izreći vrste barova i prepoznati njihovu komplementarnost.</p> <p>Pokazati i pravilno upotrijebiti osnovni sitni inventar u baru.</p> <p>Nabrojati osoblje u baru i izreći im radne obveze.</p> <p>Organizirati posao u baru.</p> <p>Reći i pripremiti osnovne barske mješavine.</p>	<p>Karakteristike barova.</p> <p>Inventar u baru.</p> <p>Osoblje u baru.</p> <p>Organizacija rada u baru.</p> <p>Pripremanje osnovnih barskih mješavina.</p>
12. Načini dogotovljavanja jela kod stola gosta	<p>Obaviti poslove pripremanja jela kod stola gosta kuhanjem.</p> <p>Pravilno rasjeći, filirati i filetirati jelo kod stola gosta.</p> <p>Navesti značajke flambiranja slanah i slatkih jela kod stola gosta.</p> <p>Naučiti pripremiti frituru.</p> <p>Opisati ostale načine dogotovljavanje jela kod stola gosta.</p>	<p>Kuhanje kod stola gosta.</p> <p>Rasjecanje, filiranje i filetiranje.</p> <p>Flambiranje slanah i slatkih jela.</p> <p>Pripremanje friture.</p> <p>Ostali načini dogotovljavanja jela kod stola gosta.</p>

Metodičke napomene

Nastava se izvodi u kabinetu ugostiteljskog posluživanja koji treba biti opremljen neophodnim inventarom i opremom. Za izvođenje ovog predmeta treba imati video kasete, folije i stvarna sredstva ponude. U zornom prikazu potrebno je da kabinet ugostiteljskog posluživanja bude opskrbljen s većim brojem alkoholnih i bezalkoholnih pića i mirodija. Operativni program treba povezati sa srodnim predmetima.

Obveze učenika

Svaki učenik dužan je redovito dolaziti na nastavu te za potrebe nastave imati propisani udžbenik i bilježnicu (format po izboru).

Provjeravanje i ocjenjivanje postignuća

Uz redoviti dolazak na nastavu, provjere usvojenosti znanja:

- kraći zadaci i pitanja nakon svake nastavne cjeline,
 - usmena provjera znanja i umijeća;
- samostalna izrada sredstava ponude.

6.8.7. Nastavni predmet – Osnove računalstva s vježbama

1. (prvi) razred:

Tjedni fond sati: 2 Godišnji fond sati: 70 Grupni rad: 2 grupe

Cilj

Pripremanje učenika za korištenje informacijsko komunikacijske tehnologije u rješavanje u različitim zadatka tijekom školovanja te stjecanje vještina koje omogućavaju informacijsku pismenost i primjenu informacijskih znanja u zanimanju.

Zadaci

Stvoriti opremske i didaktičko-metodičke uvjete kako bi učenici mogli razumjeti primjenu informacijsko komunikacijske tehnologije kroz stvarno korištenje te tehnologije u okruženju računalne učionice

Omogućiti učenicima da se prilagode novoj tehnologiji rada u okruženju umreženih računalnih učionica.

Kod učenika razvijati dobre radne navike glede korektnog rada s računalima i njihovim priključcima čime se ostvaruju pretpostavke sigurnog rada tehničke opreme i povjerenja čovjeka u opremu.

Učenici bi trebali koristiti računala kompetentno i inteligentno u svakodnevnom životu.

Za proceduralne vještine poticati učenike za točno stvaranje algoritama procedura i to preko upotrebe visoko jasne vježbe simulacije. Simulacije bi trebale replicirati stvaran posao i okoliš u njemu što je približnije moguće.

Učenici bi trebali znati koristiti usvojena znanja i stečene spoznaje za rješavanje rutinskih problema u ostalim predmetima.

Bogatstvom didaktičko metodičkih ideja osposobiti učenike za kvalitetnu navigaciju kroz računalne, korisničke, mrežne (LAN) i Internet resurse.

Pripremanje učenika za primjenu informacijsko komunikacijske tehnologije u poučavanju s posebnim naglaskom na organizaciju nastave na načelima online izobrazbe (Internet i Intranet).

Sadržaj

NASTAVNA CJELINA	OČEKIVANI REZULTAT (ZNANJA, VJEŠTINE I UMIJEĆA)	NASTAVNI SADRŽAJI
------------------	---	-------------------

<p>Oprema i mogućnosti računalske učionice</p>	<p>Operativno identificirati informacijsko komunikacijsku opremu računalske učionice.</p> <p>Poznavati mogućnosti instalirane softverske potpore radu računala i korisnika.</p> <p>Poznavati organizacijski model umreženih računala, te tehničke pretpostavke za rad umreženih računala.</p> <p>Poznavati instalirane komunikacijske resurse računalske učionice.</p>	<p>Računala i priključni uređaji.</p> <p>Softverska potpora radu računalske učionice.</p> <p>Mrežno okruženje računalske učionice.</p> <p>Komunikacijski resursi računalske učionice.</p> <p>Kako na Internet iz okruženja računalske učionice?</p> <p>Kako primati i slati e-poštu iz okruženja računalske učionice?</p>
<p>Računalo i njegov operacijski sustav</p>	<p>Operativno identificirati računalo i njegove priključne uređaje, te poznavati namjenu svakog od njih.</p> <p>Znati spojiti priključne uređaje na računalo.</p> <p>Poznavanje i pridržavanje korektnih procedura rada tijekom podizanja operacijskog sustava i prijavka korisnika na računalo .</p> <p>Znati otvoriti programe i korisničke resurse preko objekata prečica dvostrukim klikom miša i situacijskim izbornikom.</p>	<p>Računalo i njegovi priključni uređaji.</p> <p>Operacijski sustav računala.</p> <p>Procedure rada tijekom podizanja operacijskog sustava.</p> <p>Radni stol operacijskog sustava i glavni izbornik operacijskog sustava.</p> <p>Tehnike rada s mišem: dvostruki klik i uporaba situacijskog izbornika.</p>

<p>Korisnički resursi na računalima</p>	<p>Poznavanje temeljne organizacije korisničkih resursa na radnom stolu operacijskog sustava.</p> <p>Nabrojiti i objasniti funkcije pojedinih komponenti resursa Moje računalo i pogledati njihova svojstva. Umjeti napraviti model pohrane dokumenata u mape, tako da bude dostupan i ostalim računalima u mreži.</p> <p>Preko resursa Moji dokumenti znati objasniti dobar model organiziranja dokumenata na računalu s obzirom na vrste dokumenata – datoteka.</p> <p>Putem resursa Moje mrežno mjesto znati prema zadanoj adresi pronaći dokumente na klijent i poslužiteljskom računalu.</p> <p>Steći trajne spoznaje o navigaciji kroz računalske i datotečne resurse kako bi mogli djelotvorno koristiti pozitivan transfer spoznaja na sve slične situacije u kojima se traži poznavanje umijeća navigacije spomenutim resursima.</p> <p>Pregledati sadržaj resursa Smeće i po potrebi restaurirati dokument pohranjen u tom resursu.</p> <p>Poznavanje temeljnih pojmova Internet tehnologije. Priključak na Internet i osnovni resursi Internet preglednika.</p> <p>Što su i kako rade web stranice?</p> <p>Znati otići na Internet portal prema zadanoj adresi i znati doći na određene stranice na Internetu preko uporabe ključnih riječi i web tražilica.</p> <p>Znati poslati i primiti jednostavnu poruku e-poštom putem preglednika e-pošte i/ili preko webmaila.</p>	<p>Na koja pitanja tijekom rada s računalom korisnik treba uvijek imati spremne odgovore?</p> <p>Namjena i sadržaj resursa Moje računalo.</p> <p>Namjena i sadržaj resursa Moji dokumenti.</p> <p>Namjena i sadržaj resursa Moje mrežno mjesto.</p> <p>Namjena i sadržaj resursa Smeće.</p> <p>Navigacija na Internetu uporabom jednog od Internet preglednika posljednje generacije.</p> <p>Slanje i primanje elektroničke pošte preglednikom e-pošte ili webmailom</p>
---	--	--

<p>Procedure rada s programom za obradu teksta</p>	<p>Pokretanje programa preko objekata prečica; bilo iz glavnog izbornika, statusne linije ili radnog stola operacijskog sustava.</p> <p>Poznavanje sastavnice osnovnih alata na radnom stolu programa za obradu teksta.</p> <p>Izvođenje navigacije kroz računalske i mrežne (LAN) resurse do adrese postojećeg dokumenta na klijent računalu i poslužiteljskom računalu.</p> <p>Otvaranje postojećeg dokumenta i pregledavanje sadržaja dokumenta.</p> <p>Znati otvoriti sustav Pomoći i znati se služiti njime.</p> <p>Poznavanje temeljnih odrednica dokumenta i njihovo postavljanje na dokumentu: format dokumenta, margine, zaglavlje i podnožje, tijelo teksta i odlomak.</p> <p>Znati podesiti margine, položaj dokumenta i izbor formata dokumenta.</p> <p>Znati izabrati oblik prikaza dokumenta na sučelju radnog stola programa za obradu teksta: običan, web izgled i izgled ispisa.</p> <p>Znati postaviti granice teksta na radnom dokumentu i postaviti način rada s uključenim znakom paragrafa.</p> <p>Poznavanje umijeća navigacije kroz računalske i LAN resurse.</p> <p>Operativno poznavanje pojmova kao što su: adresa dokumenta, naziv datoteke i tip datoteke.</p>	<p>Pokretanje programa za obradu teksta.</p> <p>Radni stol programa za obradu teksta.</p> <p>Postava alatnih traka na radni stol.</p> <p>Pogled na računalske resurse iz radnog stola programa za obradu teksta.</p> <p>Pregled sadržaja teksta dokumenta.</p> <p>Korištenje sustava Pomoći ugrađenog u program za obradu teksta.</p> <p>Oblikovanje dokumenta: margine i formata papira.</p> <p>Unos teksta u dokument preko tipkovnice.</p> <p>Prvo pohranjivanje dokumenta.</p> <p>Uređivanje teksta dokumenta uporabom tipkovnice.</p>
--	---	--

Metodičke napomene

Kombinira se teorijska i praktična nastava uz korištenje metoda usmenog izlaganja, razgovora, demonstracije i praktičnih radova. Potrebno je inzistirati na problemskoj nastavi i projektnoj nastavi.

6.9. – *Praktična nastava u ugostiteljskom objektu*

Nastavni predmet: PRAKTIČNA NASTAVA

Razred: 1. (prvi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 540

Cilj:

- upoznavanje i stjecanje pravilnih radnih navika, znanja i vještina za uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji.

Zadaci:

- prepoznati i znati izvore opasnosti pri radu i potrebne mjere zaštite,
- primjenjivati stečena teorijska i ostala stručna znanja u praktičnom i korisnom radu suvremene kuhinje,

- osposobiti se čitanje stručne literature i njezinu primjenu u praksi,
- razviti radne navike (urednost, točnost, pažljivost i odgovornost) prema radnim zadacima,
- usavršavati toleranciju prema drugim sudionicima u radu i privikavanje na zajednički rad,
- stvarati smisao za stvaralaštvo,
- biti spreman na tijesnu i korisnu suradnju,
- navikavati se na život, obveze i rad,
- racionalno iskorištavanje vremena, prostora, radne snage i materijala,
- stjecanje potrebnog znanja, osposobljenosti i vještina za samostalno pripremanje, gotovljenje, pravilno prezentiranje i posluživanje raznih skupina i vrsta jela predviđene ovim programom.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Ugostiteljsko kuharstvo	<ul style="list-style-type: none"> - usporediti i analizirati jelo koje ima sve značajke suvremene, zdrave, kreativne, jednostavne i autohtone prehrane s jelom koji nema te kakvoće - upoznati se na licu mjesta s izvorima opasnosti na radnom mjestu, te poduzimanje potrebitih mjera i postupaka da se spriječi takva opasnost - steći uvid u kreativnost, atraktivnost i zanimljivost poziva i zanimanje 	<ul style="list-style-type: none"> - uloga i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani - mjesto i uloga proizvoda (<i>jela</i>) u turističkom proizvodu - mjesto i uloga kuharstva u ugostiteljstvu - temeljne značajke zanimanja kao preduvjet za uspješno obavljanje poslova na radnom mjestu - rad na siguran način
Povijest i razvoj kuharstva	<ul style="list-style-type: none"> - na tipičnim jelima demonstrirati i prikazati osobitosti i značajke poznatijih svjetskim kuhinja - posebno istaći i demonstrirati jela hrvatske, nacionalne, narodne i regionalne kuhinje 	<ul style="list-style-type: none"> - značajke važnijih svjetskih kuhinja (francuske, talijanske, španjolske, portugalske, bečke, britanske, ruske, orijentalne, mađarske, američke, kineske, japanske i hrvatske kuhinje)

<p>Ugostiteljska kuhinja</p> <p>Organizacija rada u kuhinji</p>	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati se sa svim glavnim i sporednim kuhinjskim prostorijama te njihovom funkcionalnošću i racionalnim rasporedom - prepoznati i komentirati sve pozitivne uvjete za rad koje treba imati jedna suvremena kuhinja - osposobiti se za održavanje, čišćenje i korištenje raznim termičkim uređajima, strojevima, posuđem, namještajem, alatom i svekolikim inventarom - posjetom raznim hotelskim i ugostiteljskim objektima prepoznati razne kuhinje koje se razlikuju prema: (<i>općem programu rada, kategorizaciji, veličini i kapacitetu, specifičnostima u organizaciji rada, izborom glavnim živežnih namirnica, djelokrugu rada radnog procesa te prema vremenu i načinu izdavanja proizvoda – jela</i>) - upoznati radno osoblje u kuhinji, broj izvršilaca te njihovu kvalifikacionu strukturu 	<ul style="list-style-type: none"> - glavne i sporedne kuhinjske prostorije (građevinsko-arhitektonski, funkcionalni, radni i sanitarno-higijenski uvjeti) - cjelokupni suvremeni kuhinjski blok - oprema suvremene ugostiteljske kuhinje - vrste ugostiteljskih kuhinja - organizacija radnoga procesa u ugostiteljskoj kuhinji (<i>kroz sve faze</i>) - načini organiziranja radnoga procesa u različitim uvjetima poslovanja - osoblje ugostiteljske kuhinje - dnevni obroci
<p>Tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje i vještinu u tehnološkim procesima gotovljenja živežnih namirnica - naučiti pravilno odabiranje izvora energije te prenosioce potrebne temperature - prilagoditi svakoj namirnici odgovarajući tehnološki postupak gotovljenja - demonstrirati pojedine tehnološke postupke na glavnim predstavnicima pojedinih skupina namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> - potreba i smisao termičke obrade živežnih namirnica - vrste i značajke tehnoloških postupaka - stručni izrazi - nazivi jela

<p>Živežne namirnice</p>	<ul style="list-style-type: none"> - prepoznavanje raznih vrsta povrća i njihove skupine - pravilno pripremanje (čišćenje, guljenje, pranje, oblikovanje, sječenje i usitnjavanje raznih vrsta povrća za razne tehnološke procese - prepoznati razne vrste začina i mirodija te njihovu primjenu u praksi - prepoznavanje raznih vrsta i dijelova mesa raznim životinja te njihovu namjenu u proizvodnji jela - prepoznavanje raznih vrsta riba, rakova, školjki i glavonožaca - pravilno pripremanje ribe (čišćenje, guljenje, vađenje utrobe i škrge, pranje, cijedenje, rasijecanje) za razne tehnološke procese 	<ul style="list-style-type: none"> - osnovna podjela i podrijetlo živežnih namirnica - živežne namirnice biljnog podrijetla - podjela, vrste i uporaba povrća u kuharstvu i općenito u prehrani - začini i mirodije - važnost i uloga začina i mirodija u kuharstvu - začini (značajke, podjela i uporaba) - mirodije (značajke, podjela i uporaba) - živežne namirnice životinjskog podrijetla - podjela, vrste i uporaba mesa u kuharstvu - mesa riba, rakova, školjki i glavonožaca - podjela, vrste i uporaba mesa od riba, rakova, školjki i glavonožaca u kuharstvu - smrznute namirnice i polupreradevine u kuharstvu
<p>Osnove jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pripremanje, gotovljenje i pravilna uporaba raznih uporaba (ekstrakta, marinada, smjesa, nadjeva, sredstava za zgušnjavanje, mješavina s maslacem, temeljaca i umaka) - načini čuvanja i održavanja raznih osnova jela 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke osnova jela - podjela i vrste osnova jela - pripremanje, gotovljenje, čuvanje i uporaba (ekstrakta, marinada, smjesa, nadjeva, sredstava za zgušnjavanje, mješavina s maslacem, temeljaca i umaka)
<p>Zajuttrak</p>	<ul style="list-style-type: none"> - osposobiti se za samostalno pripremanje, gotovljenje i izdavanje raznih vrsta napitaka - samostalno pripremati i gotoviti jednostavna jela za zajuttrak od jaja i žitarica - asistirati i pomagati tijekom izdavanje raznih vrsta zajutraka na buffet i integral sustavu posluživanja 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke zajutarka - topli napitci - jednostavna jela za zajuttrak - vrste zajutraka
<p>Hladna predjela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - promatrati i asistirati tijekom pripremanja, gotovljenja, izlaganja i posluživanja raznih salata i ostalih hladnih predjela od jaja, i povrća - osposobiti se za samostalno pripremanje raznih vrsta jednostavnih sendviča 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke hladnih predjela - podjela hladnih predjela - ukrašavanje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje hladnih predjela - razne salate (<i>začinjene majonezom i salate začinjene octenim umacima</i>) - hladna predjela od jaja - hladna predjela od povrća - sendviči

Juhe	<ul style="list-style-type: none"> - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i izdavanje jednostavnih bistrih juha i jednostavnih priloga za iste juhe - pomagati i pratiti tijekom pripremanja, gotovljenja i izdavanja jednostavnih gustim juha od povrća i žitarica 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke juha - podjela juha - bistro juhe - prilozi za bistro juhe - guste juhe (od povrća, žitarica i brašna)
Topla predjela	<ul style="list-style-type: none"> - u grupnom radu samostalno ili uz pomoć pripremati, gotoviti, izlagati i posluživati jednostavna topla predjela od: (jaja, povrća, tjestenina, riže, riba, rakova, školjki i glavonožaca) 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke toplih predjela - podjela toplih predjela - topla predjela od jaja - topla predjela od povrća - topla predjela od tjestenina - topla predjela od riže - topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca
Prilozi i variva	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti jednostavne tehnološke postupke gotovljena jela od povrća (kuhanjem, pirjanjem i prženjem) - uz stručnu pomoć pripremiti jednostavne kašice od povrća i jednostavnija variva - osposobiti se za samostalno kuhanje raznih tjestenina i riže 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke priloga i variva - pripremanje i gotovljenje priloga i variva - podjela priloga prema načinu gotovljenja i prema živežnim namirnicama od kojih se gotove - prilozi - jela od kuhanog povrća - jela od pirjanog povrća - jela od prženog povrća - kašice od raznog povrća - jela od riže i tjestenine - variva
Salate	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti samostalno pripremati razne salate od sirovog i kuhanog povrća - znati pravilno sastavljati jednostavne začine – umake za salate i pravilno začinjavati salate 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke salata - podjela i vrste salata - začinjavanje i začini za salate - salate od sirovog povrća - salate od kuhanog povrća
Desertna jela	<ul style="list-style-type: none"> - osposobiti se za samostalno sastavljanje i pripremanje raznih voćnih salata i kompota od svježeg i sušenog voća - u grupi pripremati i gotoviti jednostavna desertna jela (<i>kolače</i>) od raznih industrijskih tijesta - samostalno izlaganje i posluživanje raznih vrsta sireva 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke desertnih jela - desertna jela od (<i>raznog</i>) voća - voćne salate - kompoti - slatka jela od industrijskih tijesta - slatka jela od tekućeg tijesta - sirevi

Razred: 2. (drugi)**Tjedni (ukupni) fond sati: 630****Cilj:**

- upoznavanje i stjecanje pravilnih radnih navika, znanja i vještina za uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji.

Zadaci:

- shvaćanje cjelokupnog procesa rada u suvremenoj gastronomiji,
- tehničko i analitičko rješavanje problema u organizaciji i proizvodnji jela,
- planiranje praćenje, procjena rada drugih i samoprocjena,
- pridržavanje mjera zaštite na radu,
- samostalnost i kreativnost u radu,
- razumijevanje aktivnosti potrebnih za poduzetništvo,
- navikavati se na život, točnost, podnošljivost, obveze i rad,
- održavanje radne i osobne higijene kao preduvjet kulturnog rada i zdravog proizvod,
- racionalno iskorištavanje vremena, prostora, radne snage i materijala,
- stjecanje potrebnog znanja, osposobljenosti i vještina za samostalno pripremanje, gotovljenje,
- pravilno prezentiranje i posluživanje raznih skupina i vrsta jela predviđene ovim programom,
- racionalno i ekonomično trošenje radne snage, vremena, potrošnih materijala i živežnih namirnica,
- sposobnost rješavanja sukoba,
- otvorenost u stjecanju novih znanja, vještina i stavova u funkciji osobnog i stručnog napredovanja.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Umaci	<ul style="list-style-type: none">- samostalno i u grupi pripremanje, gotovljenje temeljnih (osnovnih) svijetlih i tamnih umaka- osposobiti se za pripremanje i gotovljenje sastavljenih (izvedenih) svijetlih i tamnih umaka- promatrati i upoznati se s pripremanjem i gotovljenjem temeljnih umaka s maslacem (holandski umak) i izvedenim umacima iz te skupine- naučiti pripremati temeljne (osnovne) i sastavljene (izvedene) hladne umake za razne potrebe i prigode- promatrati i u grupi analizirati pripremanje i gotovljenje hladnih umaka od voća, hladetine i sastavljenih (izvedenih) umaka s hladetinom	<ul style="list-style-type: none">- temeljni (osnovni) svijetli umaci- sastavljeni (izvedeni) svijetli umaci- sastavljeni (izvedeni) tamni umaci- holandski umak i sastavljeni (izvedeni) umaci s maslacem- sastavljeni (izvedeni) hladni umaci od majoneze, octenog i drugi umaci- hladni umaci od voća- hladetina- sastavljeni (izvedeni) umaci s hladetinom

<p>Hladna predjela</p>	<p>- uz asistenciju i pomoć oblikovati živežne namirnice, pripremati i sastavljati salate od raznih namirnica s različitim umacima i začinima</p> <p>- u grupi i uz pomoć pripremati, gotoviti, oblikovati, ukrasiti, izlagati i posluživati hladna predjela od: (jaja, povrća, voća, riba, rakova, školjki, glavonožaca, mesa, suhomesnatih proizvoda i pikantnih zalogaja)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - hladna predjela od raznih salata - salate od povrća i voća (začinjene umacima od majoneze i octenim umacima) - salate od mesa (začinjene umacima od majoneze i octenim umacima) - salate od riba, rakova, školjki i glavonožaca (začinjene umacima od majoneze i octenim umacima) - hladna predjela od jaja - hladna predjela od povrća i voća - hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca - hladna predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda - pikantni zalogaji
------------------------	--	--

<p>Juhe</p>	<p>- osposobiti se i uz korištene stručne literature i udžbenika samostalno pripremati, gotoviti i posluživati bistre (krepke i pojačano krepke juhe), guste juhe kao što su: (sluzave, ragu, krem, kašaste, narodne) od raznih namirnica te hladne juhe od: (mlijeka, mliječnih proizvoda i voća)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - bistre juhe - podjela bistrih juha prema hranjivosti i načinu gotovljenja - krepke juhe - pojačanje krepke juhe - specijalne pojačane juhe - prilozi za bistre juhe - guste juhe - podjela gustih juha prema načinu gotovljenja i prema vrstama živežnih namirnica - sluzave juhe - ragu juhe - krem juhe - kašaste juhe - narodne juhe - hladne juhe
<p>Topla predjela</p>	<p>- pomagati, analizirati i sudjelovati u pripremanju, gotovljenju, prezentiranju i posluživanju raznih toplih predjela od: (jaja, povrća, gljiva, tjestenina, riže, mesa, riba, rakova, školjki i glavonožaca)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - podjela toplih predjela prema vrstama živežnih namirnica od kojih se gotove - topla predjela od jaja - topla predjela od povrća i gljiva - topla predjela od tjestenina - topla predjela od riže - topla predjela od (<i>raznih</i>) mesa - topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca

Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca	<ul style="list-style-type: none"> - samostalno pripremanje, gotovljenje, nuđenje i posluživanje jednostavnijih jela od riba rakova, školjki i glavonožaca - određivanje odgovarajućih priloga, umaka i začina uz ista jela 	<ul style="list-style-type: none"> - podjela jela od riba prema načinu gotovljenja - jela (razna) od riba - jela od rakova, školjki i glavonožaca (prema načinu gotovljenja)
Jela od žaba i puževa	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati se sa specifičnostima pripremanja, gotovljenja i posluživanja jela od žaba i puževa 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke jela od žaba i puževa - jela od žaba - jela od puževa
Gotova mesna jela	<ul style="list-style-type: none"> - u grupi sudjelovati, analizirati i pomagati u pripremanju i gotovljenju, a zatim u izlaganju, prezentiranju i posluživanju gotovih mesnih jela od: (govedine, teletine, svinjetine, janjetine, peradi, iznutrica i od mljevenih mesa) - steći potrebno znanje i iskustvo u odabiranju odgovarajućih priloga, variva i umaka uz razna gotova mesna jela - na licu mjesta uspoređivati razna jela, njihove značajke i kakvoće 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke gotovih mesnih jela - podjela gotovih mesnih jela prema živežnim namirnicama od kojih se gotove i prema tehnološkom procesu gotovljena jela - gotova jela od govedine - gotova jela od teletine - gotova jela od svinjetine - gotova jela od janjetine - gotova jela od peradi - gotova jela od iznutrica - gotova jela od mljevenog mesa
Jela po narudžbi	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prepoznati određene pozicije, vrste i nazive dijela mesa koji su namijenjeni određenim jelima po narudžbi - uz pomoć i asistenciju obaviti sve potrebne pripremne radove za ova jela, te njihovo pripremanje, gotovljenje i to procesom (prženja, poprženja, pohanja i pečenja na žaru) - postići potrebnu brzinu i vještinu u gotovljenju i izdavanju ovih jela - pravilno slagati jela s odgovarajućim priložima na tanjure, zdjele ili plitice za posluživanja 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke jela po narudžbi - podjela jela po narudžbi prema živežnim namirnicama od kojih se gotove i prema tehnološkom procesu gotovljenja jela - jela od prženog mesa - jela od poprženog mesa - jela od pohanog mesa - jela od pečenog mesa (na žaru)
Jela vegetarijanske kuhinje	<ul style="list-style-type: none"> - koristeći udžbenik i stručnu pomoć osposobljavati se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje i posluživanje (<i>jednostavnih</i>) jela vegetarijanske kuhinje 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke jela vegetarijanske kuhinje - jela (jednostavnija) vegetarijanske kuhinje

<p>Prilozi, variva i garniture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebnu vještinu, znanje, iskustvo i brzinu u pripremanju, gotovljenju, prezentiranju, izlaganju i posluživanju raznih priloga, variva i garnitura od: (povrća, tjestenine i riže) - stručno i razumno namjenjivati pojedine priloge, variva i garniture uz odgovarajuća gotova mesna jela i jela po narudžbi te jela od riba, rakova, školjki, rakova i glavonožaca - obavljanje potrebnih radova za sastavljanje, pripremanje i gotovljenje raznih (jednostavnijih) garnitura uz mesna i riblja jela 	<ul style="list-style-type: none"> - jela od: (pirjanog, zapečenog, pečenog u pećnici i na žaru te punjenog) povrća - jela od tjestenine - jela od riže i žitarica - jela od raznih smjesa - variva (od raznog povrća) - garniture
<p>Desertna jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - asistiranje, pomaganje i učenje kod pripremanja, gotovljenja, izlaganja, prezentiranja i posluživanja slatkih jela (kolača) od: (dizanog, vučenog, tekućeg, prhkog, hrustavog i lisnatog tijesta) - samostalno izdavanje i posluživanje raznih sladoleda i desertnih jela sa sladoledom 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke slatkih jela (kolača) - razna slatka jela (kolači) od: dizanog, vučenog, tekućeg, prhkog, hrustavog i lisnatog tijesta) - sladoledi (skupine i vrste) - pehari
<p>Sredstva ponude jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - samostalno sastavljanje jednostavnijih vrsta menija - sastavljanje raznih menija za određene prigode i pansionerske potrebe - uz pomoć literature i udžbenika sastavljati tipične vrste jelovnika - na stručnim propustima iz prakse upozoravati na greške i razloge njihovih nastajanja - kritički analizirati razne menije hotela iste i različite kategorije 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke sredstava ponude jela - meni (povijest, pojam, sastavljanje, upute za sastavljanje) - vrste menija - jelovnik (pojam, sastavljanje) - vrste jelovnika

Nastavni predmet: ***Praktična nastava***

Razred: 3. (treći)

Tjedni (ukupni) fond sati: 640

Cilj:

- upoznavanje i sticanje pravilnih radnih navika, znanja i vještina za uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji.

Zadaci:

- razumjeti i primjenjivati suvremene tehnologije u proizvodnom i poslužnom procesu,

- imati smisao za kreativno i lijepo oblikovanje proizvoda,
- čuvanje i afirmacija izvornih i jednostavnih jela,
- imati sposobnost uljudnog i stručnog komuniciranja,
- motiviranje gosta i stvaranje novih navika u potrošnji,
- postići sposobnost za rješavanje stresnih situacija,
- racionalno i ekonomično gospodarenje imovinom,
- planiranje programa rada za kraće i duže vrijeme,
- upoznati prednosti i pomoć u korištenju suvremene kuhinjske administracije,
- steći veću kreativnost i samostalnost u radu,
- uvježbavati se u izračunavanju prodajnim cijena jela (*kalkulacija*) s različitim maržama,
- uporaba normativa u pansionском i izvanpansionском poslovanju,,
- steći veću samostalnost u sastavljanju menija za različite prigode i svečane obroke

postići potrebno znanje, vještinu i iskustvo u pravilnom pripremanju, gotovljenju, prezentiranju, izlaganju i posluživanju raznih skupina i pojedinačnih jela predviđene ovim nastavnim programom.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Administrativno računski poslovi suvremene gastronomije	<ul style="list-style-type: none"> - sudjelovati u ispunjavanju i praćenju raznih dokumenata kuhinjske administracije - sudjelovanje u komisiju za provjeru ostataka živežnih namirnica tijekom jednog određenog vremena - analiza i praćenje kuhinjskih dokumenata po svim fazama proizvodnog procesa 	<ul style="list-style-type: none"> - potreba i uloga kuhinjske administracije u suvremenoj gastronomiji - dokumentaciji u gastronomiji koja prati cjelokupni proces rada i ulazi i najsitnije pore svih događaja - vrste dokumenata, njihovo pisanje i praćenje po fazama proizvodnog procesa - sastavljanje i pisanje trebovanja - pisanje i ispunjavanje «Prometa i zaključnog stanja» - sastavljanje i uporaba normativa - evidencija i obračun prodajnih jela - sastavljanje i uporaba normativa jela - izračunavanje prodajne cijene jela (<i>kalkulacija</i>)
Marketing u gastronomiji	<ul style="list-style-type: none"> - temeljem obrađenim anketa markentiški provjeriti poslovanje i planirati program rada za ubuduće - markentinškom analizom pronaći želje gosta i ispuniti njihovu želju 	<ul style="list-style-type: none"> - definiranje pojma marketinga i njegova važnost u gastronomiji - koncepcija i strategija marketinga u gastronomiji - marketing u promidžbi gastronomiji

<p>Načini nuđenja i posluživanja jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti pravilno složiti jelo na tanjur ili pliticu i dati mu željeni i pravilan oblik - stručno shvatiti i kreativno prezentirati razne skupine jela na buffet i integral sustavu nuđenja i posluživanja jela 	<ul style="list-style-type: none"> - općenito o pravilnom nuđenju i posluživanju jela - posluživanje jela na tanjuru - posluživanje jela na plitici - izlaganje i posluživanje jela na buffetu
<p>Prigodni obroci</p>	<ul style="list-style-type: none"> - predložiti izbor jela za obične prigodne obroke (kasnu večeru, picnic i razna vrsta primanja - samostalno sastavljanje, pripremanje, gotovljenje i nuđenje jela za jednostavnu cocktail party - u grupi i uz stručnu pomoć sudjelovati u pripremi, gotovljenju, prezentiranju i posluživanju bogatije cocktail party za određen broj osoba - uz stručnu pomoć i korištenje stručne literature sudjelovati u pripremanju, gotovljenju, izlaganju i posluživanju jela za razne vrste buffeta i svečanih obroka kao su banketi 	<ul style="list-style-type: none"> - opće značajke prigodnih obroka - obični obroci (kasna večera, picnic, vrtno primanje, suha putna hrana) - svečani obroci (cocktail party, buffet, banket)
<p>Sredstva ponude jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - s većom stručnošću sastavljati i predlagati razne menije (sa više i manje sljedova) za razne potrebe i prigode - samostalno sastavljati i nuditi jednostavnije sastave jelovnika za razne ugostiteljske i hotelske objekte - kritički osvrt na usporedbu i analizu primjera iz prakse za pojedine primjere menija i jelovnika 	<ul style="list-style-type: none"> - primjeri sastavljanja jednostavnih menija bez izbora jela u raznim prigodama - primjeri sastavljanja jednostavnih menija s izborom jela u raznim prigodama - primjeri sastavljanja proširenih menija (s različitim brojem sljedova) u raznim prigodama - primjeri sastavljanja jelovnika (prema raznim potrebama i kategorijama hotela i ugostiteljskim objekata)

<p>Hladna predjela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje, vještinu i sklonost za ukrašavanje i dekoriranje svečanih hladnih predjela i hladnih izložaka - asistirati i pomagati tijekom oblaganja kalupa hladetinom - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, ukrašavanje, dekoriranje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje hladnih predjela od mesa, riba, rakova, školjki i glavonožaca - upoznati se s hladnim izlošcima i njihovim mjestom i namjenom u gastronomiji - steći potrebito stručno znanje i vještinu i iskustvo za odabiranje, pripremanje i pravilno slaganje odgovarajuće dekoracije i garniture na hladnim izlošcima 	<ul style="list-style-type: none"> - oblaganje kalupa hladetinom - hladna predjela od mesa (razne paštete i pjenice) - hladna predjela od ribe, rakova, školjki i glavonožaca - hladni izlošci (značajke, uloga i namjena) - dekoracija i garnitura (za hladne izložke od mesa, riba i morskih plodova) - hladni izlošci od domaće stoke i peradi - hladni izlošci od riba, rakova, školjki i glavonožaca
<p>Topla predjela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pomagati, analizirati i sudjelovati u pripremanju, gotovljenju, prezentiranju i posluživanju raznih toplih predjela od: (tvorničkih tijesta, domaćeg tijesta, hrustavog tijesta, lisnatog tijesta i prhkog tijesta) - u grupi sudjelovati i pomagati oko pripreme, gotovljenja i posluživanja toplih predjela od raznih varenaca, nabujaka i hrustavaca (te pravilno odabiranje umaka uz ova jela) 	<ul style="list-style-type: none"> - topla (složenija) predjela od tjestenine - vrste toplih predjela prema osnovnim tijestima od kojih se izrađuju i to predjela od: (tvorničkih tijesta, domaćeg tijesta, vučenog tijesta, tekućeg tijesta, hrustavog tijesta, lisnatog tijesta i prhkog tijesta) - topla predjela od raznih smjesa (varenci, nabujci i hrustavci)

<p>Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca</p>	<ul style="list-style-type: none"> - samostalno i uz pomoć sudjelovati u pripremanju, gotovljenju, nuđenju i posluživanju jela od riba rakova, školjki i glavonožaca - samostalno određivanje odgovarajućih priloga, umaka i začina uz ista jela 	<ul style="list-style-type: none"> - jela od ribe (jela od: kuhane, ogrušane, pržene, pohane, pečene, pirjane i zapečene ribe) - jela od rakova, školjki i glavonožaca na razne tehnološke procese
--	--	--

<p>Gotova mesna jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - u grupi sudjelovati, analizirati, promatrati i pomagati u pripremanju i gotovljenju, a zatim u izlaganju, prezentiranju i posluživanju gotovih mesnih jela od: (<i>govedine, teletine, svinjetine, janjetine, peradi, iznutrica i od mljevenih mesa, divljači i hladnih jela</i>) - steći potrebno znanje i iskustvo u odabiranju odgovarajućih priloga, variva i umaka uz razna gotova mesna jela - posebno se posvetiti u analizi i pomaganju kod pripremanja, gotovljenja, izlaganja i posluživanja jela hrvatske nacionalne, narodne i regionalne kuhinje - na licu mjesta uspoređivati razna jela, njihove značajke i komentarima istaći njihove tipične značajke 	<ul style="list-style-type: none"> - gotova jela od govedine - gotova jela od teletine - gotova jela od svinjetine - gotova jela od janjetine - gotova jela od peradi - gotova jela od mljevenog mesa - gotova jela od divljači (<i>pernate i dlakave</i>) - hrvatska nacionalna jela (<i>jela: dalmatinske, istarske, međimursko-zagorske i slavonske kuhinje</i>) - hladna jela (<i>jela od mesa domaće stoke i jela od peradi</i>)
<p>Jela po narudžbi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prepoznate određene pozicije, vrste i nazive dijela mesa koji su namijenjeni određenim jelima po narudžbi - uz pomoć i asistenciju obaviti sve potrebne pripremne radove za ova jela, te njihovo pripremanje, gotovljenje i to procesom (prženja, poprženja, pohanja, zapečenjem i pečenja na žaru) - postići potrebnu brzinu i vještinu u gotovljenju i izdavanju ovih jela - pravilno slagati jela s odgovarajućim priložima na tanjure, zdjele ili plitice za posluživanja 	<ul style="list-style-type: none"> - jela od prženog mesa - jela od poprženog mesa - jela od pohanog mesa - jela od zapečenog mesa - jela od pečenog mesa (<i>na žaru</i>)
<p>Dogotavljanje jela pred stolom gosta</p>	<ul style="list-style-type: none"> - analizirati i sudjelovati u pripremi za dogotavljanje raznih jela pred stolom gosta - asistirati i stjecati potrebno stručno znanje i vještinu kod flambiranja jednostavnih jela od mesa, riba i rakova - analiza raznih alkoholnih pića kojim se mogu kvalitetno flambirati razna jela pred stolom gosta 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke dogotavljanja jela pred stolom gosta - dogotavljanje salata i hladnih predjela pred stolom gosta - rasijecanje pred stolom gosta - filiranje pred stolom gosta - kuhanje pred stolom gosta - pripremanje fondija od mesa na stolu gosta - flambiranje pred stolom gosta (jela od raznih mesa i jela od ribe, rakova, školjki i glavonožaca)

Garniture	<ul style="list-style-type: none"> - steći potrebno znanje i vještinu u proizvodnji i pravilnom odabiranju garnitura za razna jela - znati pravilno odabrati garnituru prema osnovnoj namjeni na garniture za mesna jela i garniture za riblja jela - osposobiti se za samostalno pripremanje, gotovljenje i posluživanje jednostavnijih garnitura za (mesna i riblja) jela 	<ul style="list-style-type: none"> - podjela garnitura prema osnovnoj namjeni - garniture za mesna jela - garniture za riblja jela
-----------	--	---

Desertna jela	<ul style="list-style-type: none"> - asistiranje, pomaganje, učenje, ali i samostalni radovi kod pripremanja, gotovljenja, izlaganja, prezentiranja i posluživanja slatkih jela – kolača - od: (finog dizanog, prhkog, hrustavog i lisnatog tijesta, biskvitnih smjesa, raznih krema, varenaca i nabujaka) - u grupi i uz pomoć sudjelovati u pripremanju raznih ocačina od (fondana, čokolakde i karamela) - pomagati u pripremanju za flambiranje raznih slatkih jela i voća 	<ul style="list-style-type: none"> - slatka jela od finog dizanog tijesta - slatka jela od prhkog tijesta - slatka jela od hrustavog tijesta - slatka jela od lisnatog tijesta - bistvitne smjese (podjela, osnovne vrste) - pripremanje biskvitnih smjesa (tučenje, pečenje, punjenje) - kreme za punjene biskvitnih smjesa i ostalih kolača - slatka jela od biskvitnih smjesa (razni omleti, biskvitni svici i razne torte) - ocačine, fondan, preljevi i umaci - kreme (razne voćne i druge kreme) - varenci i nabujci - flambirana jela (flambirana slatka jela, flambirana voćna jela)
---------------	---	--

Metodičko napomene

Praktična nastava je zajednički naziv za programirano i organizirano vođene odgojno-obrazovnog rada u kojima se programski sadržaji savladavaju radom u školskim radionicama, ugostiteljskim objektima (hotelima) ili u obrtničkoj radionici koja ima licencu i koja ima sklopljen ugovor o naukovanju.

Praktična nastava karakteristična je po međudisciplinarnom pristupu rada bez obzira da li je riječ o stjecanju znanja, radnih vještina i navika, o verifikaciji i primjeni znanja i vještina stečenih u različitim nastavnim disciplinama.

Praktična nastava obuhvaća nastavne cjeline praktičnih i stručno teoretskih nastavnih sadržaja, međusobno povezanih i nužnih da učenik praktičnom djelovanju pristupa na osnovi saznanja o tehnološkim zakonitostima i obrnuto, da teorijski sintetizira praktična iskustva i da spozna kriterije racionalnog djelovanja u izvođenju konkretnih radnih postupaka i zadataka

Praktična nastava se odvija pod stručnim vodstvom mentora iz radionice i stručnog nastavnika iz škole zaduženog za taj dio nastavnog procesa.

Tijekom praktične nastave učenik treba aktivno sudjelovati u predviđenim poslovima i zadacima, a ne statirajući odraditi praktičnu nastavu.

U odabiru sadržaja nastavnog programa treba koristiti princip egzemplarnosti. Pri izradi izvedbenog programa treba uvažavati specifičnosti radionice u školi, hotelu ili obrtničkoj radionici ne narušavajući pri tom osnovnu strukturu okvirnog programa. Izvedbeni program treba biti detaljniji, a sadržaj se raspoređuje sukladno školskom kalendaru.

Učenici u radionicama obrtnika sudjeluju u konkretnom proizvodnom ili uslužnom procesu i uče one sadržaje koje nameće određena usluga i radi toga se ne može uvijek poštovati programirani redoslijed predviđenih sadržaja. Zadaća je svakog realizatora programa da učenika na početku svakog radnog zadatka da potrebna stručno- teorijska objašnjenja koja su neposredno vezana uz izradu zadatka.

Zadatak praktične nastave je da učenik samostalnim radom individualno ili u okviru radnih grupa zajedno s zaposlenicima nadopunjuje i produbljuje teoretsko i praktično znanje, te da usvaja metode i vještine samostalnog rada na planiranim poslovima i zadacima. U takvoj aktivnosti pored usvojenih i naučenih činjenica učenik usvaja i osnovne putove i metode za samostalno stjecanje znanja te stvaralačko i kritičko prilaženje problemima i stresnim situacijama.

Svaki radni zadatak mora imati naziv cjeline, cilj, znanja i radne navike koje se stječu uvježbavanjem na praktičnoj nastavi. Radni zadatak obuhvaća pripremne radove, potrebni materijal, sredstva za rad, predmete rada, način izrade, radne uvjete, propise, zaštitne mjere i ekološke zahtjeve.

Mjesto izvođenja praktične nastave

Praktična nastava izvodi se u školskim radionicama, radionicama u obrtništvu, raznim ugostiteljskim i hotelskim objektima. Svaki objekt s kojim škola potpiše ugovor o izvođenju praktične nastave mora ispunjavati sve potrebne prostorne (*funkcionalne*), tehničke i kadrovske uvjete koji omogućuje realiziranje praktične nastave na onoj pedagoškoj i stručnoj razini koja proističe i nastavnog plana i programa za praktičnu nastavu.

Obveze učenika

Svaki učenik dužan je za praktičnu nastavu imati propisano radno odijelo i mapu za izvođenje praktičnog dijela naukovanja i ovjerenu sanitarnu knjižicu.

7. PROGRAM POMOĆNIČKOG/ZAVRŠNOG ISPITA

I.

Svrha pomoćničkog ispita je dokazivanje ispitanika da je stekao vještine i stručno-teorijska znanja, utvrđena nastavnim planom i programom za zanimanje kuhar (Narodne novine, br. 86/96.), nužna za obavljanje poslova u tom zanimanju.

II.

Pomoćnički ispit se sastoji iz praktičnoga i teorijskog dijela.

III.

Za praktični dio ispita zadaje se, u skladu s nastavnim planom praktičnog dijela naukovanja, praktična zadaća (uradak i radne probe) iz područja:

1. juhe (temeljci, bistre juhe, krem juhe, juhe s povrćem);
2. predjela (topla i hladna predjela);
3. gotova jela (od mesa: govedine, teletine, svinjetine, divljači, janjetine, peradi; jela od iznutrica, jela od ribe i rakova);
4. jela po narudžbi (prema različitim receptima);
5. jela hrvatske kuhinje (štrukli, purica s mlincima, različita jela od riba, rakova i sl.);
6. slatka jela (kreme, jela od lijevanog tijesta);
7. jela vegetarijanske i dijetalne kuhinje;
8. pripremanje salata, povrća, gljiva, krumpira, tjestenine, mahunarki i žitnih proizvoda;

9. voće i voćne preradevine;
10. slaganje jelovnika.

Ispitanik mora u zadanom roku primjereno pomoćničkom statusu izraditi uradak i obaviti radnu probu. Ispitna komisija na temelju dolje navedenih uradaka i radnih proba zadaje ispitaniku jedan do tri uratka i jednu do tri radne probe. Ispitna komisija može i samostalno predložiti uratke i radne probe koje će zadati ispitaniku.

POMOĆNIČKI URADAK

Vrsta uratka	Opis uratka
Topla jela za zajuttrak	Priprema, prigrutovljivanje, začini, ukrašavanje, serviranje
Juhe i bistre, krem, od povrća)	Priprema, prigrutovljivanje, začini, ukrašavanje, serviranje
Gotova jela od govedine, teletine, svinjetine i peradi	Priprema, prigrutovljivanje, začini, ukrašavanje, serviranje
Jela hrvatske kuhinje	Priprema, prigrutovljivanje, začini, ukrašavanje, serviranje
Jela od riba, mekušaca i rakova	Priprema, prigrutovljivanje, začini, ukrašavanje, serviranje
Salate od povrća, krumpira, tjestenine, mahunarki	Priprema, prigrutovljivanje, začini, ukrašavanje, serviranje

RADNA PROBA

Vrsta radne probe	Opis radne probe
Prigrutovati bistre juhe	Odabrati namirnice, prigrutovati, prigrutovati
Pripremiti voćnu salatu	Odabrati voće, prigrutovati voće, složiti, servirati
Ispuniti i peći domaću perad	Očistiti perad, prigrutovati nadjev, peći, servirati
Serviranje salate od svježeg povrća	Odabrati povrće, prigrutovati povrće začiniti, ukrasiti, servirati

Pri izradi praktične zadaće ispitanik (naučnik) mora se pridržavati propisanih mjera zaštite na radu i zaštite okoliša te ostalih uvjeta koje odredi ispitna komisija.

Ispitanik mora ispitnoj komisiji priložiti mapu praktičnog dijela naukovanja za sve godine obrazovanja iz koje je vidljivo da je uspješno svladao ovaj dio naukovanja.

IV.

Stručno-teorijski dio ispita obuhvaća teorijska znanja nužna za obavljanje praktičnih postupaka u zanimanju koja su propisana nastavnim planom i programom za teorijski dio naukovanja.

Tehnologija zanimanja

1. Osnove higijene
2. Kemija, biologija i ekologija
3. Poznavanje robe i prehrana
4. Kuharstvo
5. Ugostiteljsko posluživanje

Strani jezik I., II.

1. Zemlje kulinarskih umijeća
2. Osoblje kuhinje
3. Kuhinjski blok i kuhinjska oprema
4. Postava stola
5. Naziv pojedinih namirnica
6. Obroci
7. Jelovnici - sastavni dijelovi
8. Recepti

Matematika u struci

1. Sposobnost primjene osnovnih računskih operacija
2. Primijeniti pravilo trojno u struci
3. Primijeniti kamatni račun
4. Vještina ophođenja s težinama i mjernim jedinicama
5. Sposobnost poslovanja s različitim valutama
6. Sposobnost izvođenja proračuna mješavina
7. Kalkulacije cijena

OCJENJIVAČKI LIST

I. PRAKTIČNI DIO ISPITA

Radnje obavljene u okviru praktične zadaće	Broj bodova
Razumijevanje naloga i uputa	0 – 10
Poznavanje postupka pripreme jela -uratka	0 – 10
Spretnost rukovanja priborom strojevima i uređajima	0 – 10
Ispitivanje težine, količine i kvalitete robe	0 – 10
Postupci pripravljanja uratka ili radne probe	0 – 10
Estetski izgled i ukrašenost jela	0 – 10
Kvaliteta izrade	0 – 10
Postupci kontrole	0 – 10

Radna norma	0 – 10
Primjena mjera zaštite na radu i provođenje mjera higijene osobne i na radnome mjestu	0 – 10
UKUPNO BODOVA	100

BODOVNA LISTA

Postotak (%) bodova	Ocjena
92 – 100	Odličan (5)
81 – 91	Vrlo dobar (4)
67 – 80	Dobar (3)
50 – 66	Dovoljan (2)
0 – 49	Nedovoljan (1)

II. STRUČNO-TEORIJSKI DIO

Stručno-teorijski dio ispita je u pisanom obliku, a sastoji se od pitanja i zadaća koje postavlja ispitna komisija. Zanimanja za koja postoji katalog ispitnih pitanja i zadataka za pomoćničke ispite, koristi se taj katalog.

Ocjena se utvrđuje prema ovoj ljestvici:

BODOVNA LISTA

Postotak (%) bodova	Ocjena
90 – 100	Odličan (5)
80 – 89	Vrlo dobar (4)
70 – 79	Dobar (3)
60 – 69	Dovoljan (2)
Manje od 30	Nedovoljan (1)

Ispitanik koji postigne od 30 do 59 posto (%) bodova upućuje se na usmeni ispit.

Na usmenom ispitu u pravilu se provjeravaju znanja iz onih područja iz kojih naučnik nije pokazao dostatna znanja na pismenom dijelu ispita.

BODOVNA LISTA

Postotak (%) bodova	Ocjena
92 – 100	Odličan (5)
81 – 91	Vrlo dobar (4)

67 – 80	Dobar (3)
50 – 66	Dovoljan (2)
0 – 49	Nedovoljan (1)

Ovaj nastavni plan i program stupa na snagu danom objave u „Narodnim novinama“, a primjenjuje se od 1. rujna 2004. godine.

Klasa: 133-02/04-02/7

Ur. Broj: 526-12/04-60

Zagreb, 1. srpnja 2004.

Ministar
Branko Vukelić, v.r.

