

MINISTARSTVO ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I MLADIH

Na temelju članka 8. stavka 11. Zakona o strukovnom obrazovanju (»Narodne novine«, broj 30/09, 24/10, 22/13, 25/18 i 69/22), a u vezi s člankom 65. stavkom 3. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (»Narodne novine«, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 94/13, 152/14, 7/17, 68/18, 98/19, 64/20, 133/20, 151/22 i 156/23), ministar znanosti, obrazovanja i mladih donosi

ODLUKU

O UVOĐENJU POSEBNOG KURIKULA ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE
POMOĆNI KUHAR / POMOĆNA KUHARICA (078194) U SEKTORU TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

I.

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

II.

Sastavni dio ove Odluke je posebni kurikulum za stjecanje kvalifikacije POMOĆNI KUHAR / POMOĆNA KUHARICA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO iz točke I. ove Odluke.

III.

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

Klasa: 602-03/24-05/00038

Urbroj: 533-05-24-0016

Zagreb, 6. studenoga 2024.

Ministar

prof. dr. sc. Radovan Fuchs, v. r.

POSEBNI KURIKUL
ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE
POMOĆNI KUHAR / POMOĆNA KUHARICA

Popis kratica

CSVET – obujam ishoda učenja na razini ciklusa

HROO – Hrvatski sustav bodova općeg obrazovanja

HKO – Hrvatski kvalifikacijski okvir

SIU – skup ishoda učenja

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

1. OPĆI DIO POSEBNOG KURIKULA

OPĆE INFORMACIJE O POSEBNOM KURIKULU		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo	
Naziv kurikula strukovnog obrazovanja	Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	3	
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	126 CSVET	
Obujam ishoda učenja na razini ciklusa (CSVET)	4. ciklus	5. ciklus
	42 CSVET	84 CSVET
Pokazatelji na temelju kojih je izrađen posebni kurikulum		
Popis standarda zanimanja	Popis standarda kvalifikacije	Sektorski kurikulum
Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/45	Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405	
Uvjeti za upis posebnog kurikula/programa obrazovanja	Kvalifikacija na 1. razini HKO-a. Dokaz o nepostojanju zdravstvenih kontraindikacija za navedenu kvalifikaciju sukladno važećem popisu zdravstvenih zahtjeva izdanom od strane nadležnoga ministarstva.	
Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa strukovnog obrazovanja)	Steećenih najmanje 126 CSVET bodova (najmanje 60 CSVET bodova na razini 3 ili višoj razini ishoda učenja), od kojih je 83 CSVET bodova iz strukovnog dijela kvalifikacije i 43 boda iz općeg obrazovanja te izrađen i obranjen završni rad.	
Uvjeti i načini obrazovanja u okviru obrazovnog programa	Uvjeti u kojima se stječu kompetencije propisani su Državnim pedagoškim standardom srednjoškolskog sustava odgoja i obrazovanja (»Narodne novine«, broj 63/08 i 90/10) i Pravilnikom o načinu organiziranja, izvođenju i praćenju nastave u strukovnim školama (»Narodne novine«, broj 140/09, 130/20 i 100/24) ili Zakonom o obrazovanju odraslih (»Narodne novine«, broj 144/21) i Pravilnikom o standardima i normativima za izvođenje programa obrazovanja odraslih (»Narodne novine«, broj 14/23). Kriteriji prelaska u višu godinu obrazovanja su uspješno završeni moduli prethodne godine obrazovanja. Učenje temeljeno na radu provodit će se u ustanovi za strukovno obrazovanje, koje uključuje razdoblja učenja temeljenog na radu u školi, regionalnim centrima kompetentnosti i kod poslodavaca. Obrazovanje završava izradbom i obranom završnog rada, kojim se stječe kvalifikacija Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica.	
Horizontalna prohodnost (preporuke)	Nakon završene škole, učenici su osposobljeni za obavljanje pomoćnih poslova u kuhinji ugostiteljskog objekta. U sustavu cjeloživotnog učenja, osim stjecanja inicijalne kvalifikacije, mogu se uključiti u programe osposobljavanja i usavršavanja te prekvalifikacije u skladu s potrebama svijeta rada te osobnim interesima i mogućnostima.	
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Nakon stečene kvalifikacije Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica moguć je nastavak obrazovanja na razinu 4.1. HKO-a.	
Oblici učenja temeljenog na radu u okviru posebnog kurikula	Učenje temeljeno na radu integrirano je u posebni kurikulum kroz rješavanje problemskih zadataka koji se mogu simulirati u školskim specijaliziranim učionicama/ praktikumima/radionicama, regionalnim centrima kompetentnosti ili kod poslodavca. Zadaci za učenje i vježbe osmišljeni su tako da odgovaraju stvarnim radnim situacijama radnog mjesta.	
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu kurikula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema	
Ciljevi posebnog kurikula: Učenici će moći:		
1. Primijeniti propise i načela zaštite na radu te HACCP sustav 2. Održavati osobnu higijenu te higijenu radnog prostora 3. Koristiti kuhinjsko posuđe, alate, strojeve i termičke uređaje 4. Objasniti vrste, podjelu i primjenu namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 5. Koristiti glavne i sporedne kuhinjske prostorije te pripadajući inventar 6. Provjeravati ispravnost namirnica 7. Primijeniti postupke pripreme i obrade namirnica 8. Provesti mjerenje količina namirnica prema zadanoj recepturi i nalogu kuhara 9. Koristiti toplinske uređaje pri gotovljenju jela 10. Pripremati jednostavna slana jela prema zadanoj namirnici 11. Izraditi zadano jednostavno slatko jelo 12. Dekorirati i servirati jednostavno jelo prema gastronomskim pravilima i uputama kuhara 13. Izdvojiti i rasporediti otpad u kuhinji 14. Provesti postupak zbrinjavanja neiskorištenih namirnica prema njihovoj namjeni 15. Primijeniti osnovna komunikacijska pravila poslovnog bontona 16. Koristiti potrebne informacijsko-komunikacijske tehnologije.		
Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe posebnog kurikula	– vanjsko vrednovanje i praćenje nastavnika – prolaznost učenika nakon završetka školovanja – prolaznost učenika na završnom radu – samovrednovanje nastave	

2. NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA

NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE POMOĆNI KU HAR / POMOĆNA KU HARICA						
PREDMETNI KURIKUL/MODUL	RAZRED, TJEDNI BROJ SATI, BODOVI					
	1. sati/tj.	CSVET godišnje	2. sati/tj.	CSVET godišnje	3. sati/tj.	CSVET godišnje
OBVEZNI						
Hrvatski jezik	3	4	3	4	3	3
Politika i gospodarstvo					1	1
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2	2	2	2
Matematika	3	4	2	2	2	2
Informatika	1	1	1	1	1	1
Strani jezik	1	1	1	1	1	1
Čovjek i okolina	1	1	1	1		
UKUPNO I	11	13	10	11	10	10
IZBORNI						
Vjeronauk/Etika	1	1	1	1	1	1
Domaćinstvo/Tehnička kultura	1	1	1	1	1	1
DRUGI OBLICI NASTAVE						
Sat razrednog odjela	1	1	1	1	1	1
UKUPNO II	3	3	3	3	3	3
STRUKOVNI						
TEHNOLOGIJA ZANIMANJA						
Zaštita na radu u ugostiteljstvu	1	2				
Živežne namirnice u kuharstvu	3	4				
Skladišta kuhinje			3	4		
Sustav kvalitete u kuhinji			1	2		
Ekologija kuhinje					3	5
STRUČNA PRAKSA						
Higijena u ugostiteljstvu	7	10				
Ugostiteljska kuhinja	7	10				
Priprema živežnih namirnica			8	11		
Tehnološki postupci obrade namirnica			6	9		
Gotovljenje jela					9	12
Komunikacija u radnom okruženju pomoćnog kuhara					6	8
Izdavanje gotovih jela					5	6
UKUPNO III	18	26	18	26	23	31
UKUPNO I-II-III	32	42	31	40	36	44
DRUGI OBLICI RADA						
Program produženoga stručnog postupka ¹ (jedno/godišnje)	18 (630)		18 (630)		18 (576)	
¹ Program produženoga stručnog postupka (PSP) posebnost je programa za učenike s teškoćama u razvoju te kao takav nije opterećenje nego način i prilika za poticanje razvoja cjelokupnoga učениkovа potencijala. Nije obavezan za učenike. Najveći je broj sati tjedno 18, no, ovisno o potrebi, učenik može biti uključen u manji broj sati dnevno/tjedno/godišnje.						

3. SASTAVNICE POSEBNOG KURIKULA

3.1. POSEBNI KURIKULI NASTAVNIH PREDMETA

Posebni kurikuli nastavnih predmeta Hrvatski jezik, Politika i gospodarstvo, Tjelesna i zdravstvena kultura, Matematika, Informatika, Strani jezik, Čovjek i okolina, Vjeronauk, Etika, Domaćinstvo i Tehnička kultura provode se na temelju Odluke o donošenju Posebnoga nastavnog programa za osnovnu i srednju školu za učenike s teškoćama u razvoju.

3.2. POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA

POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				83 CSVET		66 %
ŠIFRA MODULA/NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA/NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL/NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHDNOST
	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU		Zaštita na radu u ugostiteljstvu	2 CSVET	4.	
	HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU		Osobna higijena u ugostiteljstvu Higijena radnog prostora Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora	10 CSVET	4.	
	UGOSTITELJSKA KUHINJA		Kuhinjsko posude i alati Kuhinjski strojevi i termički uređaji Kuhinjske prostorije	10 CSVET	4.	
	ŽIVEŽNE NAMIRNICE U KU HARSTVU		Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla	4 CSVET	4.	
	SKLADIŠTA KUHINJE		Skladištenje namirnica	4 CSVET	5.	
	PRIPREMA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA		Priprema i obrada živežnih namirnica Mjerne jedinice u kuharstvu	11 CSVET	5.	
	TEHNOLOŠKI POSTUPCI OBRAD E NAMIRNICA		Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima	9 CSVET	5.	
	SUSTAV KVALITETE U KUHINJI		Pojam i primjena HACCP sustava u ugostiteljskoj kuhinji	2 CSVET	5.	
	GOTOVLJENJE JELA		Osnove pripreme jednostavnih slanih jela Osnove pripreme jednostavnih slatkih jela	12 CSVET	5.	
	KOMUNIKACIJA U RADNOM OKRUŽENJU POMOĆNOG KU HAR A		Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu Poslovna komunikacija pomoćnog kuhara	8 CSVET	5.	
	IZDAVANJE GOTOVLJENIH JELA		Izdavanje jednostavnih jela	6 CSVET	5.	
	EKOLOGIJA KUHINJE		Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima Ekonomično i ekološko zbrinjavanje namirnica	5 CSVET	5.	

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

^{**} Šifra modula je podatak koji se automatski generira iz baze e-Kurikul. Šifra ishoda učenja je podatak iz Registra HKO-a.

4. RAZRADA MODULA

1. RAZRED

NAZIV MODULA	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11588		
Obujam modula (CSVET)	2 CSVET Zaštita na radu u ugostiteljstvu (2 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	50 – 70 %	15 – 35 %	15 - 25 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je primijeniti propise i načela zaštite na radu koristeći odgovarajuća zaštitna sredstva i opremu te identifikacija osnovnih izvora opasnosti na radnom mjestu.		
Ključni pojmovi	Propisi o zaštiti na radu, izvori opasnosti na radnom mjestu, zaštitna sredstva i oprema, higijensko postupanje nakon ozljeđivanja		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.2. Učiti kako učiti uku D.4/5.1.1. Održivi razvoj odr B.2.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B zdr.C.4.2.C		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se pripremanjem radnog mjesta za početak rada primjenom propisa o zaštiti na radu u školskom praktikumu/regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a: Zaštita na radu u ugostiteljstvu - 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati ulogu zaštite na radu	Razlikovati različite uloge zaštite na radu
Identificirati osnovne izvore opasnosti na radnom mjestu	Predvidjeti osnovne izvore opasnosti u zadanom radnom zadatku
Navesti zaštitna sredstva i opremu potrebnu za sigurno rukovanje opremom	Objasniti zaštitna sredstva i opremu potrebnu za sigurno rukovanje opremom
Navesti načine higijenskog postupanja prilikom zadobivanja rana, posjekotina i opekline	Opisati načine higijenskog postupanja i pružanja prve pomoći prilikom zadobivanja rana, posjekotina i opekline u ugostiteljskoj kuhinji
Primijeniti propise i načela zaštite na radu u obavljanju poslova	Provesti propise i načela zaštite na radu u obavljanju poslova
Koristiti se odgovarajućom vrstom zaštitnih sredstava prilikom obavljanja svih poslova u ugostiteljstvu	Koristiti se odgovarajućom vrstom zaštitnih sredstava u zadanom radnom zadatku
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav ovog skupa ishoda učenja je heuristički. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	
Nastavne cjeline/teme	- Uvod u zaštitu na radu - Osnovni pojmovi zaštite na radu - Nastanak nezgode na radu i ozljede - Profesionalne bolesti - Radni prostor i radna okolina - Opasnost u radnom prostoru - Evakuacija i spašavanje iz radnog prostora - Znakovi sigurnosti u radnom prostoru - Higijena rada i profesionalne bolesti - Tjelesni napor - Fizikalni i kemijski čimbenici - Vrste opasnosti - Opasnosti od požara - Opasnosti od štetnih i otrovnih tvari - Opasnosti od udara električne struje - Opasnosti od štetnih zračenja - Opasnosti od nepovoljnih klimatskih uvjeta - Opasnosti od padova - Opasnosti od buke i vibracije - Opasnosti od mehaničkih izvora opasnosti - Osobna zaštitna sredstva - Sredstva za zaštitu ruku i tijela - Upotreba osobnih zaštitnih sredstava - Osnove pružanja prve pomoći - Ozljede električnom strujom - Otrovanje kemijskim tvarima

Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija:		
Učenik dobiva zadatak narezati suhomesnate nereske, uz nadzor nastavnika. Za obavljanje zadatka učenik treba upotrebljavati mesoreznicu. Smješta je na neklizajuću podlogu. Prilikom postavljanja suhomesnatog nereska, koristi zaštitnu ručicu, reže narezak ne dodirujući rotirajući dio stroja. Prilikom izvršavanja zadatka, učenik objašnjava redoslijed izvršavanja zadatka. Po završetku gasi stroj te ga čisti i održava u skladu s pravilima zaštite na radu.		
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada		
Vrednovanje kao učenje: učenici vrednuju izrađen plan postupanja prilikom zadobivanja rana, posjekotina i opekline te ga međusobno uspoređuju - vršnjačko vrednovanje.		
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.		
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Pridržavanje mjera zaštite na radu	Učenik se pridržava mjera zaštite na radu	Učenik se ne pridržava mjera zaštite na radu
Pravilno rukovanje mesoreznicom	Učenik smješta mesoreznicu na neklizajuću podlogu, koristi zaštitnu ručicu i reže narezak ne dodirujući rotirajući dio stroja	Učenik ne smješta mesoreznicu na neklizajuću podlogu i ne koristi se zaštitnom ručicom
Praktični zadatak: narezati suhomesnate nereske te čišćenje stroja nakon rada	Učenik pravilno reže suhomesnate nereske te nakon obavljenog rada čisti stroj	Učenik ne reže suhomesnate nereske na pravilan način i ne čisti mesoreznicu nakon obavljenog rada

NAZIV MODULA	HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11585 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11586 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11583
Obujam modula (CSVET)	10 CSVET Osobna higijena u ugostiteljstvu (2 CSVET) Higijena radnog prostora (4 CSVET) Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora (4 CSVET)

Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	40 – 50 %	30 – 45 %	10 – 25 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je objasniti važnost održavanja osobne higijene u ugostiteljstvu. Učenici će razlikovati vrste i puteve prenošenja zarazih bolesti, koristi postupke, alate i sredstva potrebna za održavanje higijene radnog prostora te primijeniti zakonske standarde. Rukovat će sredstvima za čišćenje radnog prostora na propisan način.		
Ključni pojmovi	Osobna higijena, zarazne bolesti, uzročnici zaraznih bolesti, klionoša, inkubacija, crijevne zarazne bolesti, higijenski uvjeti u kuhinji, sanitarni propisi, sredstva za čišćenje i pranje, sanitarni nadzor, dezinfekcija, mjere opreza pri radu sa sredstvima za čišćenje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. A.4.3. osr. B.4.1. osr. B.4.2 Učiti kako učiti uku D.4/5.1.1. Održivi razvoj odr B.2.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se održavanjem higijene radnog prostora koristeći se potrebnim sredstvima i priborom, poštujući mjere zaštite na radu i zakonske standarde. Radni zadatci mogu se izvoditi u školskom praktikumu i/ili kod poslodavca.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a: Osobna higijena u ugostiteljstvu – 2 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati važnost održavanja osobne higijene	Objasniti važnost održavanja osobne higijene u kuhinjskim prostorima
Razlikovati vrste i puteve prenošenja zarazih bolesti u ugostiteljstvu povezanih s osobnom higijenom	Usporediti različite vrste i puteve prenošenja zarazih bolesti povezanih s osobnom higijenom u ugostiteljskoj kuhinji
Objasniti načine prevencije širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu	Pokazati na primjeru načine sprečavanja širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu
Objasniti važnost nošenja radne odjeće i obuće te njezinog redovnog održavanja	Razmotriti ulogu i važnost nošenja radne odjeće i obuće u cilju održavanja osobne higijene
Upotrebljavati i održavati radnu odjeću i obuću	Odabrati i održavati propisanu radnu odjeću i obuću u ugostiteljstvu

Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme	1.Higijenske navike	
	• Održavanje čistoće tijela • Umivanje i njega lica • Njega kose i usne šupljine • Higijena ruku • Higijena nogu	
	2.Higijena radne odjeće i obuće	
	• Kuharska uniforma i obuća • Higijena radne odjeće i obuće	
	3.Zaraznih bolesti	
	• Uzročnici zaraznih bolesti • Načini prenošenja zaraznih bolesti • Crijevne zarazne bolesti • Postupci i mjere sprječavanja širenja zaraznih bolesti u ugostiteljstvu	
Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radni zadatak:		
Učenik treba prije početka rada pravilno oprati i dezinficirati ruke, s ciljem prevencije širenja zaraznih bolesti. Ukoliko učenik primijeti oštećenja na koži, odabire ponuđeno zaštitno sredstvo (rukavice, flaster itd.).		
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada		
Vrednovanje kao učenje: učenici međusobno uspoređuju način pranja i dezinficiranja ruku prije početka rada -vršnjačko vrednovanje		
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija		
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Primjena pravila osobne higijene	Učenik primjenjuje pravila osobne higijene na propisan način	Učenik ne primjenjuje pravila osobne higijene na propisan način
Uporaba zaštitnih sredstava (rukavice, flastere)	Učenik upotrebljava zaštitna sredstva (rukavice, flastere) na pravilan način	Učenik ne upotrebljava zaštitna sredstva (rukavice, flastere) na pravilan način
Praktični zadatak: Demonstrirati pravilno pranje i dezinfekciju ruku s ciljem prevencije širenja zaraznih bolesti	Učenik na pravilan način pere i dezinficira ruke	Učenik pere i dezinficira ruke na nepravilan način

Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.

ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	U potpunosti	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Razlikovati kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom	Učenik razlikuje kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom	Učenik razlikuje kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom uz pomoć nastavnika	Učenik ne može razlikovati kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom ni uz pomoć nastavnika
Upotrijebiti odgovarajući kuhinjski stroj za mehaničku pripremu namirnica Praktični zadatak: mljevenje mesa	Učenik upotrebljava kuhinjski stroj za mljevenje mesa, izvršava cjelokupni postupak mljevenja, rastavljanja i sastavljanja stroja	Učenik upotrebljava kuhinjski stroj za mljevenje mesa, izvršava cjelokupni postupak mljevenja, rastavljanja i sastavljanja stroja uz pomoć nastavnika	Učenik ne upotrebljava kuhinjski stroj za mljevenje mesa ni uz pomoć nastavnika. Ne može izvršiti cjelokupni postupak mljevenja mesa, rastavljanja i sastavljanja stroja
Razlikovati termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi jela	Učenik razlikuje termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi zadanog jela	Učenik razlikuje termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi zadanog jela uz pomoć nastavnika	Učenik ne razlikuje termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi zadanog jela ni uz pomoć nastavnika
Upotrijebiti odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom – pirjanje mljevenog mesa	Učenik odabire odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom i izvršava praktični zadatak pirjanja mljevenog mesa	Učenik odabire odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom i izvršava praktični zadatak pirjanja mljevenog mesa uz pomoć nastavnika	Učenik ne odabire odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom i ne može izvršiti radni zadatak pirjanja mesa niti uz pomoć nastavnika

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Kuhinjske prostorije – 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati glavne i sporedne kuhinjske prostorije za pripremu namirnica	Opisati glavne i sporedne kuhinjske prostorije za pripremu namirnica
Odabrati prostoriju za obradu pojedinih namirnica	Odabrati prostoriju za obradu pojedinih namirnica prema zadatku
Objasniti radne procese koji se obavljaju u glavnim i sporednim prostorijama za obradu živežnih namirnica	Provoditi radne procese koji se obavljaju u glavnim i sporednim prostorijama za obradu živežnih namirnica
Naveći alat, pribor i opremu različitih kuhinjskih prostorija	Razlikovati alat, pribora i opremu različitih kuhinjskih prostorija prema zadatku

Vrednovanje kao učenje: učenici međusobno uspoređuju načine čišćenja skladišta, korištena sredstva za čišćenje i osobna zaštitna sredstva s drugim učenicima – vršnjačko vrednovanje

Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.

ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Biranje odgovarajućeg sredstva za čišćenje te alata i pribora za dezinfekciju	Učenik odabire potrebno sredstvo, alate i pribor za čišćenje i dezinfekciju na pravilan način	Učenik ne može odabrati potrebno sredstvo, alate i pribor za čišćenje i dezinfekciju na pravilan način
Korištenje osobnih zaštitnih sredstava pri čišćenju radnih prostorija	Učenik upotrebljava osobna zaštitna sredstva pri čišćenju radnih prostorija	Učenik ne upotrebljava osobna zaštitna sredstva pri čišćenju radnih prostorija
<u>Praktični zadatak:</u> Čišćenje i dezinfekcija radne prostorije	Učenik prema pravilima čisti i dezinficira radnu prostoriju uz pomoć nastavnika ili mentora	Učenik ne može očistiti i dezinficirati radnu prostoriju prema zadanim higijenskim propisima niti uz pomoć nastavnika ili mentora

Skup ishoda učenja iz SK-a: Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora - 4 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Identificirati znakove upozorenja na sredstvima za čišćenje	Razlikovati znakove upozorenja na sredstvima za čišćenje radnih prostora
Objasniti važnost upotrebe zaštitne opreme prilikom čišćenja	Protumačiti važnost upotrebe zaštitne opreme prilikom čišćenja radnih prostora
Izabrati sredstva za održavanje higijene i dezinfekciju	Odabrati sredstva za održavanje higijene i dezinfekciju prema namjeni
Koristiti se sredstvima za čišćenje prema njihovoj namjeni	Koristiti se sredstvima za čišćenje prema njihovoj namjeni u radnim situacijama
Upotrijebiti zaštitnu opremu i pribor prilikom održavanja higijene radnog prostora	Upotrijebiti zaštitnu opremu i pribor za održavanje higijene radnog prostora
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	

Nastavne cjeline/teme	1. Higijena radnog prostora		
	• HACCP sustav • Dezinfekcija i sterilizacija		
	2. Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora		
	• Sapuni i deterdženti • Pribor za održavanje higijene		
	3. Načini održavanja higijene radnog prostora u kuhinji		
	• Sanitarni nadzor • Sanitarna iskaznica		
	4. Mjere opreza pri radu sa sredstvima za čišćenje i pranje		
	• Zaštitna oprema		
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Zadatak:			
Učeniku je ponudeno više različitih sredstava, alata i pribora za čišćenje roštilja. Za izvršavanje zadatka učenik odabire odgovarajuće sredstvo za čišćenje, alat i pribor uz uputu.			
Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju, načine upotrebe sredstva za čišćenje i zaštitne opreme, s drugim učenicima – samovrednovanje			
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	Zadovoljava	Ne zadovoljava	
	Biranje sredstava i pribora za čišćenje roštilja	Učenik odabire sredstava i pribora za čišćenje prema pisanoj uputi	Učenik ne može odabrati potrebno sredstvo i pribor za čišćenje roštilja prema pisanoj uputi
	Korištenje osobnih zaštitnih sredstava	Učenik se koristi osobnim zaštitnim sredstvima prema uputi	Učenik se ne koristi osobnim zaštitnim sredstvima prema uputi
	Praktični zadatak: Čišćenje roštilja	Učenik čisti roštilj na pravilan način	Učenik ne uspijeva očistiti roštilj na pravilan način

NAZIV MODULA	UGOSTITELJSKA KUHINJA
Šifra modula	
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11734 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11735 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11733
Obujam modula (CSVET)	10 CSVET Kuhinjsko posuđe i alati (3 CSVET) Kuhinjski strojevi i termički uređaji (4 CSVET) Kuhinjske prostorije (3 CSVET)

Načini stjecanja ishoda učenja (od – do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	25 – 55 %	50 – 65 %	5 - 10 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenika s kuhinjskim posuđem, alatima, strojevima i termičko- tehničkim uređajima kako bi mogli provoditi radne procese u različitim kuhinjskim prostorijama.		
Ključni pojmovi	Termički uređaji, kuhinjska oprema, kuhinjsko posuđe, kuhinjski pribor i alat, glavne, sporedne i pomoćne kuhinjske prostorije		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. A.4.3. osr. B.4.1. osr. B.4.2 Učiti kako učiti uku D.4/5.1.1. Održivi razvoj odr B.2.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B zdr.C.4.2.C		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu provodi se u glavnim i sporednim prostorijama ugostiteljske kuhinje za obradu živežnih namirnica te stavlja naglasak na upoznavanje alata, pribora i opreme koja se nalazi u tim prostorijama. Radni zadatci mogu se izvoditi u školskom praktikumu i/ili kod poslodavca.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Kuhinjsko posuđe i alati - 3 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Navesti sitni kuhinjski inventar	Prepoznati sitni kuhinjski inventar	
Razlikovati posuđe prema ulozi, vrstama i namjeni	Odabrati kuhinjsko posuđe prema ulazi vrstama i namjeni	
Razlikovati alate prema ulozi, vrstama i namjeni	Odabrati kuhinjske alate prema vrstama i namjeni	
Upotrebljavati posuđe prema namjeni prilikom pripreme jela	Upotrebljavati posuđe prema namjeni prilikom pripreme jela	
Upotrebljavati alate prema namjeni prilikom pripreme i pripreme jela	Upotrebljavati alate prema namjeni prilikom pripreme i pripreme jela	
Održavati posuđe i alate na odgovarajući način	Održavati posuđe i alate čistima na odgovarajući način	

Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu kroz različite radne situacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme	1. Ugostiteljska kuhinja - Uvjeti za rad ugostiteljske kuhinje - Vrste ugostiteljskih kuhinja - Organizacija ugostiteljske kuhinje 2. Opremanje ugostiteljske kuhinje - Kuhinjsko crno posuđe - Kuhinjsko bijelo posuđe - Kuhinjski sitni pribor i alat - Kuhinjski namještaj - Održavanje higijene kuhinjske opreme i primjena Haccp standarda	
Načini i primjer vrednovanje		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija:		
Učenik dobiva zadatak pripremiti špagete termičkom obradom, uz pisanu uputu. Potrebno je odabrati odgovarajuće posuđe (vrstu i veličinu posude), cjedilo te potreban alat (prihvatiljku za špagete, kuhaču) za pripremiti špagete tehnološkim postupkom kuhanja.		
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada		
Vrednovanje kao učenje: učenici odabiru suđa, pribor i alat prema namjeni za kuhanje špageta. Svoj odabir pribora i alata kroz komunikaciju uspoređuju s drugim učenicima – samovrednovanje; vrednuju rezultate svog odabira kuhinjskog posuđa, pribora i alata, komuniciraju i surađuju u radu - vršnjačko vrednovanje		
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.		
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Navesti sitni kuhinjski inventar	Učenik navodi sitni kuhinjski inventar uz pomoć nastavnika	Učenik ne može navesti sitni kuhinjski inventar ni uz pomoć nastavnika
Razlikovati posuđe i alate prema ulozi, vrstama i namjeni	Učenik razlikuje posuđe prema ulozi, vrstama i namjeni uz pomoć nastavnika	Učenik ne razlikuje posuđe prema ulozi, vrstama i namjeni ni uz pomoć nastavnika
Upotrebljavati posuđe i alate prema namjeni prilikom pripremljavanja jela Praktični zadatak: Kuhanje špageta	Učenik upotrebljava posuđe i alate prema namjeni prilikom pripremljavanja zadanog jela uz pisanu uputu	Učenik ne upotrebljava posuđe i alate prema namjeni prilikom pripremljavanja zadanog jela ni uz pisanu uputu
Održavati posuđe i alate na odgovarajući način	Učenik održava posuđe i alate čistim na odgovarajući način nakon pripreme kuhanih špageta uz pisanu uputu	Učenik ne održava posuđe i alate čistim na odgovarajući način nakon pripreme kuhanih špageta ni uz pisanu uputu

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Kuhinjski strojevi i termički uređaji, 4 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom		Prepoznati kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu sa radnim zadatkom	
Koristiti odgovarajući kuhinjski stroj za mehaničku pripremu namirnica		Koristiti odgovarajući kuhinjski stroj za mehaničku pripremu namirnica prema radnom zadatku	
Sastavljati i rastavljati kuhinjske strojeve za mehaničku obradu namirnice (npr. stroj za mljevene mesa)		Pravilno i na siguran način rukovati kuhinjskim strojevima za mehaničku obradu namirnice (npr. stroj za mljevene mesa)	
Razlikovati termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi jela		Prepoznati termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi zadanog jela	
Upotrijebiti odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom		Izvršiti radni zadatak primjenom odgovarajućeg uređaja za termičku (tehnološku) pripremu zadanog jela	
Obavijestiti nadležnu osobu o kvarovima i oštećenjima na strojevima i termičkim (tehnološkim) uređajima		Prepoznati kvarove i oštećenja na strojevima i termičkim (tehnološkim) uređajima	
Održavati higijenu strojeva i termičkih uređaja		Održavati higijenu strojeva i termičkih uređaja prema radnom zadatku	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu kroz različite radne situacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme	1. Suvremena oprema ugostiteljske kuhinje za pripremanje namirnica - Kuhinjski strojevi - Mali aparati i pomagala - Kuhinjski tehničko – termički uređaji 2. Suvremeni uređaji ugostiteljske kuhinje za čuvanje namirnica - Uređaji za hlađenje i hladnjače - Uređaji za duboko zamrzavanje 3. Održavanje čistoće kuhinjskih strojeva i termičkih uređaja		
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Radni zadatak:			
Učenik dobiva zadatak samljeti meso i pripremiti ga tehnološkim postupkom pirjanja, uz pomoć nastavnika. Pritom pravilno sastavlja stroj za mljevenje mesa, a nakon završetka posla rastavlja stoj, čisti stroj i ponovno ga sastavlja i sprema na odgovarajuće mjesto, uz pomoć nastavnika.			
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada			
Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju svoj odabir kuhinjskog stroja i termičkog uređaja, načine njegove upotrebe s drugim učenicima. Uspoređuju svoj odabir stroja i termičkog uređaja sa odabirom drugih učenika– samovrednovanje; uspoređuju načine uporabe pojedinih strojeva i termičkih uređaja u ugostiteljskoj kuhinji te međusobno komuniciraju i surađuju u radu - vršnjačko vrednovanje			

Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.

ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	U potpunosti	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Razlikovati kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom	Učenik razlikuje kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom	Učenik razlikuje kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom uz pomoć nastavnika	Učenik ne može razlikovati kuhinjske strojeve za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom ni uz pomoć nastavnika
Upotrijebiti odgovarajući kuhinjski stroj za mehaničku pripremu namirnica Praktični zadatak: mljevenje mesa	Učenik upotrebljava kuhinjski stroj za mljevenje mesa, izvršava cjelokupni postupak mljevenja, rastavljanja i sastavljanja stroja	Učenik upotrebljava kuhinjski stroj za mljevenje mesa, izvršava cjelokupni postupak mljevenja, rastavljanja i sastavljanja stroja uz pomoć nastavnika	Učenik ne upotrebljava kuhinjski stroj za mljevenje mesa ni uz pomoć nastavnika. Ne može izvršiti cjelokupni postupak mljevenja mesa, rastavljanja i sastavljanja stroja
Razlikovati termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi jela	Učenik razlikuje termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi zadanog jela	Učenik razlikuje termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi zadanog jela uz pomoć nastavnika	Učenik ne razlikuje termičke (tehnološke) uređaje prema njihovoj vrsti i namjeni u pripremi zadanog jela ni uz pomoć nastavnika
Upotrijebiti odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom – pirjanje mljevenog mesa	Učenik odabire odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom i izvršava praktični zadatak pirjanja mljevenog mesa	Učenik odabire odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom i izvršava praktični zadatak pirjanja mljevenog mesa uz pomoć nastavnika	Učenik ne odabire odgovarajući termički uređaj za termičku (tehnološku) pripremu jela u skladu s radnim zadatkom i ne može izvršiti radni zadatak pirjanja mesa niti uz pomoć nastavnika

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Kuhinjske prostorije - 3 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Razlikovati glavne i sporedne kuhinjske prostorije za pripremu namirnica	Opisati glavne i sporedne kuhinjske prostorije za pripremu namirnica
Odabrati prostoriju za obradu pojedinih namirnica	Odabrati prostoriju za obradu pojedinih namirnica prema zadatku
Objasniti radne procese koji se obavljaju u glavnim i sporednim prostorijama za obradu živežnih namirnica	Provoditi radne procese koji se obavljaju u glavnim i sporednim prostorijama za obradu živežnih namirnica
Navesti alat, pribor i opremu različitih kuhinjskih prostorija	Razlikovati alat, pribora i opremu različitih kuhinjskih prostorija prema zadatku

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu kroz različite radne situacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme	1. Prostorije ugostiteljske kuhinje - Prostorije kuhinjskog bloka - Glavne kuhinjske prostorije - Sporedne kuhinjske prostorija - Pomoćne prostorije 2. Higijena kuhinjskih prostorija i opreme 3. Primjena HACCP standarda u rasporedu i opremanju kuhinjskih prostorija	
Načini i primjer vrednovanja		
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.		
Primjer vrednovanja:		
Radna situacija:		
Učenik dobiva zadatak očistiti ribu, odabire odgovarajući radni prostor za izvršavanje zadatka, potreban alat i pribor, uz pomoć nastavnika.		
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada		
Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju s drugim učenicima svoj odabir prostorija pribora i alata za čišćenje ribe - vršnjačko vrednovanje.		
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.		
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA	
	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Razlikovati glavne i sporedne kuhinjske prostorije za pripremu namirnica	Učenik razlikuje glavne i sporedne prostorije	Učenik ne razlikuje glavne i sporedne prostorije ni uz pomoć nastavnika
Odabrati prostoriju za obradu pojedinih namirnica	Učenik odabire prostoriju za obradu pojedinih namirnica prema radnom zadatku uz pomoć nastavnika	Učenik ne može odabrati prostoriju za obradu pojedinih namirnica prema radnom zadatku ni uz pomoć nastavnika
Navesti alat, pribor i opremu različitih kuhinjskih prostorija	Učenik navodi alat, pribor i opremu različitih kuhinjskih prostorija prema zadatku	Učenik ne može navesti alat, pribor i opremu različitih kuhinjskih prostorija prema zadatku ni uz pomoć nastavnika
Praktični zadatak: Očistiti ribu	Učenik izvršava praktični zadatak čišćenja ribe uz pomoć nastavnika	Učenik ne može izvršiti zadatak čišćenja ribe ni uz pomoć nastavnika

NAZIV MODULA	ŽIVEŽNE NAMIRNICE U KUHARSTVU		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11736		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla (4 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	50 – 70 %	15 – 25 %	15 – 25 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s različitim skupinama živežnih namirnica. Učenici će moći objasniti vrste, podjelu i primjenu namirnica biljnog i životinjskog podrijetla te organoleptički ocijeniti živežne namirnice u svrhu procjene ispravnosti namirnice za primjenu u kuharstvu.		
Ključni pojmovi	Vrste namirnica, podrijetlo i sastav namirnica, izgled, miris, okus, organoleptička procjena		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. A.4.3. osr. B.4.1. osr. B.4.2 Učiti kako učiti uku C.4/5.1. uku D.4/5.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenjem temeljenim na radu, u kojemu se učenici stavljaju u realne radne situacije, stječu se specifična znanja i vještine potrebne za siguran i odgovoran rad. Praktične vještine treba ostvariti u stvarnim radnim situacijama. Na temelju recepture učenici će odabrati namirnice, opisati vrstu i primjenu namirnice u kuharstvu. Organoleptički će ocijeniti svježinu i ispravnost odabranih namirnica. Radni zadatci mogu se izvoditi u školskom praktikumu i/ili kod poslodavca. Polaznicima je potrebno osigurati povratnu informaciju o uspješnosti provedbe radnog zadatka.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla – 4 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati vrste, ulogu, podjelu i primjenu namirnica biljnog i životinjskog porijekla		Razvrstati namirnice prema obilježjima i dijelovima koji se koriste za pripremu jela	
Razlikovati vrste i dijelove mesa za određenu termičku obradu		Odabrati vrste i dijelove mesa za određenu termičku obradu	
Izabrati namirnice prema zadanoj recepturi uz nadzor kuhara		Izabrati namirnice prema zadanoj recepturi	
Procijeniti svježinu i ispravnost namirnice organoleptičkom metodom (izgled, aroma, oblik)		Procijeniti svježinu i ispravnost namirnice organoleptičkom metodom (izgled, aroma, oblik) na zadanom primjeru	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme	1. Namirnice biljnog porijekla • Žitarice, mlinski i pekarski proizvodi • Tjestenine • Povrće i proizvodi od povrća • Voće i voćne preradevine • Gljive • Sredstva za zaslađivanje • Ulja i masti biljnog porijekla		
	2. Namirnice životinjskog porijekla • Meso i mesni proizvodi • Ribe i riblje preradevine • Rakovi, glavonošci, školjkaši • Mlijeko i mliječni proizvodi • Jaja i proizvodi od jaja		
	3. Uživala • Začini • Alkaloidne namirnice		
	4. Alkoholna i bezalkoholna pića		
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Učenik će dobiti recepturu prema kojoj odabire namirnice, uz pisanu uputu. Na temelju zadane recepture učenik prepoznaje vrste potrebnih živežnih namirnica. Namirnice iz recepture razvrstava prema porijeklu uz uputu. Odabranu namirnicu opisat će prema obilježjima i dijelu koji se koristi u recepturi. Namirnicu će zatim organoleptički procijeniti prema uputi nastavnika. Iz zadane recepture učenik će izdvojiti začine/mirodijske.			
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada			

Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	U POTPUNOSTI	ZADOVOLJAVA	NE ZADOVOLJAVA
Podjela namirnica prema porijeklu	Učenik razvrstava namirnice iz recepture prema porijeklu	Učenik uz pomoć nastavnika razvrstava namirnice iz recepture prema porijeklu	Učenik niti uz pomoć nastavnika ne razvrstava namirnice iz recepture prema porijeklu
Praktični zadatak: Organoleptička procjena odabranih namirnica te izdvajanje začina i mirodija iz recepture	Učenik procjenjuje upotrebljivost namirnica prema organoleptičkim kriterijima te iz recepture izdvaja začine i mirodije	Učenik uz pomoć nastavnika procjenjuje upotrebljivost namirnica prema organoleptičkim kriterijima te iz recepture izdvaja začine i mirodije	Učenik niti uz pomoć nastavnika ne procjenjuje upotrebljivost većine namirnica prema organoleptičkim kriterijima te iz recepture ne izdvaja začine i mirodije

2. RAZRED

NAZIV MODULA	SKLADIŠTA KUHINJE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11746		
Obujam modula (CSVET)	4 CSVET Skladištenje namirnica (4 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	25 – 55 %	50 – 65 %	5 – 10 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenika s pravilnim načinima skladištenja namirnica ovisno o vrsti namirnica. Učenik će prema uputi kontrolirati vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora.		
Ključni pojmovi	Kuhinjske prostorije, skladišta, radni procesi, alat, pribor i oprema u kuhinji, uvjeti u skladištu		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. A.4.3. osr. B.4.1. osr. B.4.2 Učiti kako učiti uku. D.4/5.1.1. Održivi razvoj odr. B.2.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B zdr.C.4.2.C		

Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se kroz upoznavanje učenika s postupcima skladištenja namirnica, mjerenja i kontroliranja uvjeta skladištenja te vođenje evidencija tijekom skladištenja. Radni zadatci mogu se izvoditi u školskom praktikumu i/ili regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a: Skladištenje namirnica – 4 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati potrebu skladištenja namirnica prema njihovim vrstama radi njihovog očuvanja do upotrebe	Predložiti način skladištenja namirnica prema njihovim vrstama radi njihovog očuvanja do upotrebe
Provjeravati ispravnost namirnica prije njihova skladištenja	Provjeravati ispravnost namirnica prije njihova skladištenja na zadanom primjeru
Pripremiti namirnice za skladištenje	Pripremiti namirnice za skladištenje na zadanom primjeru
Smještati pravilno namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama	Provesti postupak skladištenja namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama
Kontrolirati datum valjanosti i stanje ambalaže namirnica	Kontrolirati i bilježiti datum valjanosti i stanje ambalaže namirnica
Kontrolirati vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora	Bilježiti podatke za vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	
Nastavne cjeline teme	1. Transport namirnica 2. Dostava i zaprimanje hrane 3. Skladištenje hrane • Suho skladištenje hrane • Skladištenje hrane u rashladnom uređaju • Skladištenje duboko zamrznute hrane • Križna kontaminacija • Kontrola zaliha hrane
Načini i primjer vrednovanja	
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.	
Primjer vrednovanja:	
Radna situacija:	
Prilikom dostave robe učenik prema nalogu nastavnika sudjeluje u procesu skladištenja namirnica. Učenik priprema namirnice za skladištenje (npr. uklanja zemlju s krumpira, uklanja transportnu ambalažu, kontrolira ispravnost namirnica, datum valjanosti i sl.), smješta živežne namirnice u odgovarajuće prostorije i po završetku kontrolira temperaturu skladišnog prostora, uz nadzor nastavnika.	

Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada			
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika za vrednovanje zadatka/vježbe			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	Nezadovoljavajuće	Zadovoljavajuće	Uspješno
Priprema namirnica za skladištenje	Ne može niti uz pomoć nastavnika pripremiti namirnice za skladištenje	Može pripremiti namirnice za skladištenje uz pomoć nastavnika	Može pripremiti namirnice za skladištenje bez pomoći nastavnika
Skladištenje namirnica u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama	Ne može niti uz pomoć nastavnika odrediti odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama namirnica	Može smještati namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama, uz pomoć nastavnika	Može smještati namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama bez pomoći nastavnika
Kontrola vlažnosti, temperature i prozračnosti skladišnog prostora	Ne može niti uz pomoć nastavnika kontrolirati vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora	Kontrolira vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora uz pomoć nastavnika	Kontrolira vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora bez pomoći nastavnika

NAZIV MODULA	PRIPREMA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11737 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11743		
Obujam modula (CSVET)	11 CSVET Priprema i obrada živežnih namirnica (7 CSVET) Mjerne jedinice u kuharstvu (4 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	25 – 30 %	70 – 80 %	5 – 10 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za provedbu pripremnihih radova u kuhinji: pripremanje namirnica biljnog i životinjskog podrijetla prema uputama nastavnika, uz odabir alata i pribora za mehaničku pripremu namirnica primjenom propisa o zaštiti na radu i sanitarnih propisa. Učenici će biti osposobljeni za prepoznavanje mjernih jedinica te korištenje pribora i uređaja za mjerenje namirnica prema zadanim normativima/recepturama u ugostiteljskoj kuhinji.		
Ključni pojmovi	Priprema, namirnice, čišćenje, pranje, radni prostor, sitni i krupni inventar, strojevi, alat, pribor, mjerne jedinice, vage, normativ/receptura		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.1. osr. A.4.3. osr. B.4.2. uku. D.4/5.1.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se pripremanjem radnog mjesta za početak rada primjenom propisa o zaštiti na radu i sanitarnih propisa u ugostiteljskom praktikumu. Radni zadatci mogu se izvoditi u školskom praktikumu i/ili u regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca. Učenik će uz nadzor pripremiti radno mjesto, uređaje, alat, pribor i namirnice prema zadatku i uputama nastavnika ili mentora, odabrati primjerene metode i načine obrade namirnica.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a: Priprema i obrada živežnih namirnica – 7 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Odraditi postupke pripreme namirnica: čišćenje, pranje, ljuštenje i rezanje	Primijeniti postupke pripreme namirnica: čišćenje, pranje, ljuštenje i rezanje na zadanom primjeru
Pripremiti radni prostor za obavljanje poslova u ugostiteljskoj kuhinji	Pripremiti radni prostor za obavljanje poslova u ugostiteljskoj kuhinji na zadanom primjeru
Odabrati odgovarajući alat i pribor za obradu namirnica	Upotrijebiti odgovarajući alat i pribor za obradu namirnica
Upotrijebiti strojeve za mehaničku obradu namirnica uz nadzor	Upotrijebiti strojeve za mehaničku obradu namirnica
Primijeniti metode i načine obrade namirnica prema zadanoj recepturi i uputi kuhara	Primijeniti metode i načine obrade namirnica prema zadanoj recepturi
Odložiti neiskorištene namirnice na za to predviđeno mjesto	Razvrstati neiskorištene namirnice na za to predviđeno mjesto
Koristiti se sitnim i krupnim kuhinjskim inventarom uz nadzor kuhara	Koristiti se sitnim i krupnim kuhinjskim inventarom
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu kroz različite radne situacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	
Nastavne cjeline teme	Pripremanje namirnica za prigrutovljavanje • Priprema namirnica biljnog podrijetla za prigrutovljavanje • Priprema namirnica životinjskog podrijetla za prigrutovljavanje • Metode i načini obrade namirnica u fazi pripreme za prigrutovljavanje Pripremanje radnog prostora za obavljanje poslova u ugostiteljskoj kuhinji • Alat i pribor za obradu namirnica prije prigrutovljavanja • Strojevi za mehaničku obradu namirnica • Skladištenje neiskorištenih namirnica

Načini i primjer vrednovanja				
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektним zadatkom i/ili radnom situacijom.				
Primjer vrednovanja:				
Radni zadatak:				
Učenik dobiva zadatak pripremiti povrće za prigrizivanje <i>ragout</i> juhe uz nadzor nastavnika. Za izvršavanje zadatka učenik odabire odgovarajuće povrće, potom povrće pere i guli, zatim odabire alat i pribor te oblikuje povrće prema vrstama (primjerice: gljive na listiće, mrkve na ploške itd.). Povrće za <i>ragout</i> juhu oprati, oljuštiti i nasjeckati prema zadanoj recepturi, upotrebljavajući pri tome primjeren pribor i alat za mehaničku obradu povrća (čišćenje, ljuštenje i sjeckanje povrća) te oblikovati povrće prema vrsti povrća. Neiskorištene namirnice odlaže u na za to odgovarajuća mjesta, uz pisanu uputu.				
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada				
Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju međusobno oprano, oljušteno, nasjeckano i oblikovano povrće kao i uporabu primjerenog alata i pribora za mehaničku obradu povrća s drugim učenicima - samovrednovanje, vršnjačko vrednovanje				
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.				
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA			
	Odličan	Vrlo dobar	Dobar	Dovoljan
Praktični rad: pripremiti povrće primjenom postupaka pripreme povrća, za <i>ragout</i> juhu, uporabom odgovarajućeg alata i pribora, načinom obrade prema recepturi i uputi nastavnika	Praktični zadatak točno izvršen, tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija	Praktični zadatak točno izvršen i proveden u potpunosti prema uputama nastavnika. Odstupanja u radnim operacijama od protokola	Praktični zadatak djelomično izvršen. Učenik s poteškoćama provodi upute nastavnika za izvršenje zadatka. Radne operacije ne prate protokol	Praktični zadatak izveden uz stalne upute nastavnika. Radne operacije ne prate protokol
Sortiranje i skladištenje neiskorištenih namirnica	Neiskorištene namirnice pravilno sortirane i pohranjene	Učenik s manjom nesigurnošću sortira i pohranjuje neiskorištene namirnice	Zadatak djelomično izvršen i uz poteškoće	Neiskorištene namirnice su sortirane i pohranjene uz stalne upute nastavnika

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Mjerne jedinice u kuharstvu – 4 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati osnovne mjerne jedinice za mjerenje volumena tekućine, mase, duljine i količine	Objasniti osnovne mjerne jedinice za mjerenje volumena tekućine, mase, duljine i količine	
Upotrijebiti pribor i uređaje za mjerenje količina namirnica	Upotrijebiti pribor i uređaje za mjerenje količina namirnica na zadanom primjeru	
Izmjeriti namirnice prema zadanoj recepturi i nalogu kuhara	Izmjeriti namirnice prema zadanoj recepturi	
Koristiti se osnovnim matematičkim operacijama za izračun	Koristiti se osnovnim matematičkim operacijama za izračun različitih vrsta namirnica	
Upotrebljava točne mjere namirnica u pripremi jela prema zadanim normativima	Upotrebljava točne mjere namirnica u pripremi jela prema zadanim normativima na zadanom primjeru	

Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu kroz različite radne situacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme	1. Mjerne jedinice		
	• Mjere za masu • Mjere za volumen • Mjere za duljinu • Mjere za količinu		
	2. Matematičke operacije		
	• Zbrajanje i oduzimanje • Množenje i dijeljenje • Postotni račun • Postavljanje omjera		
	3. Pribor za mjerenje		
	• Posude za volumen • Vage		
	4. Receptura jela		
	5. Normativi za pripremu jela		
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Učenik dobiva zadatak napraviti palačinke za 20 osoba, uz pisanu uputu. Prilikom izvršavanja zadatka učenik koristi uređaje za mjerenje tekućine i suhih živežnih namirnica, poštujući zadane normative. Osnovnim matematičkim operacijama izračunava potrebne količine sastojaka za izradu palačinki, uz pomoć nastavnika.			
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada			
Vrednovanje kao učenje: učenici međusobno uspoređuju postupak mjerenja potrebnih sastojaka prema normativu za pripremu palačinki uporabom posuda i vage - vršnjačko vrednovanje			
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	U potpunosti	Zadovoljava	Ne zadovoljava
Uporaba uređaja i pribora za mjerenje	Učenik ispravno upotrebljava vagu i mjerne posude za vaganje namirnica	Učenik ispravno upotrebljava vagu i mjerne posude za vaganje namirnica uz pomoć nastavnika	Učenik ne upotrebljava vagu i mjerne posude prema pravilima niti uz pomoć nastavnika
Praktičan rad: Napraviti tekuće tijesto za palačinke	Učenik iz odvaganih namirnica pravilno priprema tekuće tijesto za palačinke	Učenik iz odvaganih namirnica pravilno priprema tekuće tijesto za palačinke uz pomoć nastavnika	Učenik ne uspijeva napraviti tekuće tijesto za palačinke niti uz pomoć nastavnika
Pospremanje namirnica i čišćenje radne površine	Učenik nakon pripreme tekućeg tijesta posprema namirnice i čisti radnu površinu	Učenik nakon pripreme tekućeg tijesta posprema namirnice i čisti radnu površinu uz uputu	Učenik ne posprema namirnice i ne čisti radnu površinu niti uz uputu

NAZIV MODULA	TEHNOLOŠKI POSTUPCI OBRADJE NAMIRNICA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11739		
Obujam modula (CSVET)	9 CSVET Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima (9 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	25 – 30 %	70 – 80 %	5 – 10 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenika s vrstama tehnoloških procesa za termičku obradu namirnica i rukovati uređajima za termičku obradu namirnica prilikom gotovljenja jela, uz primjenu pravila zaštite na radu i pomoć nastavnika.		
Ključni pojmovi	Tehnološki postupci, termička obrada, namirnice, termički uređaji		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr A.4.3. osr B.4.2. uku D.4/5.1.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se kroz provedbu procesa termičke obrade namirnica u pomoćnim poslovima kuhinje primjenom propisa o zaštiti na radu u ugostiteljskom praktikumu i/ili u regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca. Učenik će uz nadzor termički obraditi odabranu namirnicu uz pravilan odabir tehnološkog postupka, uređaja, pribora i alata prema zadatku i uputama nastavnika ili mentora.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima – 9 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti važnost termičke obrade namirnica		Objasniti važnost termičke obrade namirnica za ljudsko zdravlje	
Opisati vrste tehnoloških postupaka		Opisati vrste tehnoloških postupaka na zadanom primjeru	
Obraditi namirnicu termičkim postupkom prema nalogu kuhara		Obraditi namirnicu termičkim postupkom prema nalogu kuhara	
Rukovati toplinskim uređajima u proizvodnji jela koristeći potrebne mjere zaštite na radu		Rukovati toplinskim uređajima u proizvodnji jela koristeći potrebne mjere zaštite na radu	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu kroz različite radne situacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme	1. Tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica		
	• Vrste i značajke tehnoloških postupaka		
	2. Uređaji za termičku obradu namirnica		
	• Vrste uređaja za termičku obradu namirnica i načini korištenja		
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Zadatak za učenika je prigotoviti pohani pileći file, uz pomoć nastavnika. Za izvršavanje zadatka učenik treba objasniti važnost termičke obrade pilećeg filea (salmonela), objasniti tehnološki postupak pohanja, odabrati odgovarajući uređaj (pržnica) kojeg je potrebno pripremiti za uporabu (temperatura), potom prigotoviti meso.			
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada			
Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju načine pripreme mesa za pohanje i pripreme uređaja, posuđa i pribora za pohanje te korištenje pribora i načina gotovljenja mesa s drugim učenicima te komuniciraju i surađuju pri radu - samovrednovanje, vršnjačko vrednovanje			
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	U potpunosti	Zadovoljavajuće	Nezadovoljavajuće
Objasniti tehnološki postupak pohanja mesa	Učenik u potpunosti objašnjava tehnološki postupak pohanja mesa	Učenik objašnjava tehnološki postupak pohanja mesa uz pomoć nastavnika	Učenik ne objašnjava tehnološki postupak pohanja mesa niti uz pomoć nastavnika
Praktični rad: provesti tehnološki postupak termičke obrade mesa pohanjem	Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija	Tijek radnih procesa proveden prema uputama nastavnika. Radne operacije ne prate protokol uz pomoć nastavnika	Tijek radnih procesa nije proveden prema uputama nastavnika. Radne operacije ne prate protokol niti uz pomoć nastavnika

NAZIV MODULA	SUSTAV KVALITETE U KUHINJI		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11744		
Obujam modula (CSVET)	2 CSVET Pojam i primjena HACCP sustava u ugostiteljskoj kuhinji (2 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	50 – 70 %	15 – 35 %	15 - 25 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je primijeniti HACCP sustav u ugostiteljskoj kuhinji pri pripremi, obradi i skladištenju hrane, uz nadzor nastavnika. Učenici će moći objasniti značaj higijenskih standarda u poslovanju ugostiteljske kuhinje.		
Ključni pojmovi	Higijenski standard, HACCP sustav, opasnosti u ugostiteljskoj kuhinji, kritične točke, mikroklima, skladištenje		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr B.4.2. Učiti kako učiti uku D.4/5.1.1. Održivi razvoj odr B.2.1. S Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B zdr.C.4.2.C		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se pripremanjem radnog mjesta za početak rada primjenom propisa o zaštiti na radu u školskom praktikumu i/ili regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca. Učenicima je potrebno osigurati povratnu informaciju o uspješnosti provedbe radnog zadatka.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stežu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Pojam i primjena HACCP sustava u ugostiteljskoj kuhinji - 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Objasniti načela HACCP-a povezana s pripremom, obradom i skladištenjem gotove hrane		Protumačiti načela HACCP-a u pripremi namirnica, gotovljenju jela i skladištenju gotove hrane	
Objasniti značaj higijenskih standarda u poslovanju ugostiteljske kuhinje		Usporediti različite higijenske standarde koji se koriste u poslovanju ugostiteljske kuhinje	
Razlikovati biološke (mikroorganizmi), fizičke (npr. komad stakla u hrani) i kemijske opasnosti (ostatci deterdženta) u ugostiteljskoj kuhinji		Povezati izvore opasnosti s vrstom opasnosti u ugostiteljskoj kuhinji	
Primijeniti načela HACCP-a povezana s pripremom, obradom i skladištenjem hrane		Primijeniti načela HACCP-a povezana s pripremom, obradom i skladištenjem gotove hrane	
Dominantni nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantni nastavni sustav ovog modula je problemska nastava. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme	1. Sanitarno tehnički i higijenski uvjeti u ugostiteljstvu		
	• Čišćenje, pranje, dezinfekcija • Sredstva za održavanje higijene • Plan čišćenja • Kontrola kvalitete čišćenja		
	2. Kontrola prisutnosti štetnika		
	• Nadzor prisutnosti štetnika • Kontrolne mjere za suzbijanje štetnika		
	3. Rukovanje hranom na siguran način		
	4. Evidencije u HACCP sustavu		
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Problemski zadatak:			
Učenik dobiva zadatak već gotovo jelo ohladiti i smjestiti ga u odgovarajući hladnjak, prema pravilima HACCP-a i uz nadzor nastavnika. Učenik prilikom odlaganja gotovog jela u hladnjak, objašnjava moguće rizike krivog postupanja s hranom. Za izvršavanje zadatka koristi termometar, pravilno prekriva jelo, piše datum i vrijeme odlaganja jela i odabire odgovarajući hladnjak u koji će odložiti jelo, uz nadzor.			
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada			
Vrednovanje kao učenje: učenici između sebe uspoređuju načine odlaganja gotove hrane, korištenje termometra i odabir odgovarajućeg hladnjaka te komuniciraju i surađuju pri radu - samovrednovanje, vršnjačko vrednovanje			
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	Zadovoljava	Ne zadovoljava	
Objasniti moguće rizike krivog postupanja s hranom	Učenik objašnjava moguće rizike krivog postupanja s hranom	Učenik ne može objasniti moguće rizike kod krivog postupanja s hranom	

Upotreba termometra	Učenik se koristi termometrom za utvrđivanje zadanih temperatura uz pomoć nastavnika	Učenik se ne koristi termometrom za utvrđivanje zadanih temperatura niti uz pomoć nastavnika
Praktični rad: Ohladiti i pospremiti gotovo jelo prema pravilima HACCP-a	Učenik hladi i posprema jelo prema pravilima HACCP-a uz uputu nastavnika	Učenik ne hladi i ne posprema jelo prema pravilima HACCP-a niti uz pomoć i uputu nastavnika

3. RAZRED

NAZIV MODULA	GOTOVLJENJE JELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11745 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11740		
Obujam modula (CSVET)	12 CSVET Osnove pripreme jednostavnih slanih jela (6 CSVET) Osnove pripreme jednostavnih slatkih jela (6 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	10 – 20 %	80 – 90 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je upoznati učenike s procesima izrade jednostavnih slanih i slatkih jela, njihovoj prilagodbi vrsti objekta, greškama u izradi i uzrocima pogrešaka. Učenici će uz nadzor nastavnika ili mentora ispitati osnovna organoleptička svojstva tijekom i po završetku pripreme jednostavnih slanih i slatkih jela.		
Ključni pojmovi	Slana jela, slatka jela, jednostavna jela, organoleptička svojstva jela		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr A.4.1. osr A.4.3. osr B.4.2. uku D.4/5.1.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se uz upute i nadzor nastavnika ili mentora u školskom praktikumu i/ili u regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca pripremanjem radnog mjesta za početak rada, uz primjenu propisa o zaštiti na radu. Učenik prema dobivenim receptima i razrađenim radnim postupcima uz nadzor nastavnika ili mentora priprema opremu i inventar te izvodi postupak gotovljenja i serviranja jednostavnog jela.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Osnove pripreme jednostavnih slanih jela - 6 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Opisati vrste slanih jela prema njihovoj ulozi u obroku		Grupirati vrste slanih jela prema njihovoj ulozi u obroku	
Izabrati odgovarajući alat i pribor za pripremu jednostavnih slanih jela		Izabrati odgovarajući alat i pribor za pripremu jednostavnih slanih jela prema zadatku	
Pripremati jednostavna slana jela prema zadanoj recepturi i uputi kuhara		Pripremati jednostavna slana jela prema zadanoj recepturi	
Ispitati osnovna organoleptička svojstva tijekom i po završetku pripreme jednostavnih slanih jela (okusom, mirisom i vizualno) uz nadzor kuhara		Ispitati osnovna organoleptička svojstva tijekom i po završetku pripreme jednostavnih slanih jela (okusom, mirisom i vizualno)	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu je učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme	1. Jednostavna jela		
	• Vrste jednostavnih jela • Podjela jednostavnih jela • Alat i pribor za pripremu jednostavnih jela		
	2. Pripreme jednostavnih slanih jela		
	• Načini pripreme jednostavnih slanih jela • Organoleptička svojstva jednostavnih slanih jela		
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Učenik dobiva zadatak prigotovi bistru govedsku juhu, uz pomoć nastavnika. Učenik tijekom rada odabire i obrađuje sastojke potrebne za pripremu jela, odabire odgovarajući alat i pribor i prigotovljava jelo prema zadanoj recepturi. Po završetku, vrši vizualnu kontrolu (bistroću), okus i miris pripremljenog jela, uz pomoć nastavnika.			
Vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajući tehnološki postupak za zadano jelo			
Vrednovanje kao učenje: Učenik drugom učeniku odabire vrstu juhe za koju on treba nabrojiti potrebne namirnice i tehnološke postupke - vršnjačko vrednovanje			
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	+	+/-	-
Odabir i obrada namirnica za bistru juhu	Odabire i obrađuje namirnice za bistru juhu	Odabire i obrađuje namirnice za bistru juhu uz pomoć nastavnika	Ne odabire i ne obrađuje namirnice za bistru juhu niti uz pomoć nastavnika
Provođenje tehnološkog postupka prigotovljavanja bistre juhe	Učenik u potpunosti izvršava protokol radnih operacija za tehnološki postupak prigotovljavanja bistre juhe	Učenik izvršava protokol radnih operacija za tehnološki postupak prigotovljavanja bistre juhe uz pomoć nastavnika	Učenik ne izvršava protokol radnih operacija za tehnološki postupak prigotovljavanja bistre juhe niti uz pomoć nastavnika
Organoleptička skladnost bistre juhe	Skladnost okusa, organoleptička svojstva izražavaju karakteristike jela	Skladnost okusa, manja odstupanja od organoleptičkih karakteristika jela	Skladnost okusa, organoleptička svojstva ne odražavaju karakteristike jela

Skup ishoda učenja iz SK-a: Osnovne pripreme jednostavnih slatkih jela - 6 CSVET	
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar“
Razvrstati desertna jela prema nazivima	Razvrstati zadana desertna jela prema nazivima na zadanom primjeru
Prepoznati živežne namirnice potrebne za izradu desertnih jela	Prepoznati živežne namirnice prema receptu desertnog jela
Odabrati potrebne sastojke za pripremu jednostavnih slatkih jela prema recepturi	Odabrati potrebne sastojke za pripremu zadane jednostavne slastice prema recepturi
Izabrati odgovarajući alat i pribor za pripremu jednostavnih slatkih jela	Izabrati odgovarajući alat i pribor za pripremu zadane jednostavne slastice
Izraditi jednostavna slatka jela prema zadanoj recepturi i uz nadzor kuhara	Izraditi jednostavna slatka jela prema zadanoj recepturi
Ispitati osnovna organoleptička svojstva tijekom i po završetku pripreme jednostavnih slatkih jela (okusom, mirisom i vizualno) uz nadzor kuhara	Ispitati osnovna organoleptička svojstva tijekom i po završetku pripreme jednostavnih slatkih jela (okusom, mirisom i vizualno)
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav u ovom modulu je učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	
Nastavne cjeline teme	1. Jednostavna desertna jela - Vrste desertnih jela - Podjela jednostavnih desertnih jela - Živežne namirnice za pripremu desertnih jela - Alat i pribor za pripremu jednostavnih slatkih jela 2. Priprema jednostavnih desertnih jela - Tehnološki postupci jednostavnih slatkih jela - Prigotavljanje jednostavnih desertnih jela - Organoleptička svojstva jednostavnih slatkih jela
Načini i primjer vrednovanja	
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.	
Primjer vrednovanja:	
Radna situacija:	
Učenik uz nadzor nastavnika ili mentora izrađuje čupavce primjenjujući pravila zaštite na radu. Tijekom izrade prepoznaje specifičnosti osnovne biskvitne smjese i načina prigotavljanja, odabire i koristi odgovarajući inventar te u pridržavanju recepture i normativa koristi mjerne jedinice. Izrađene čupavce nakon izrade prezentira, uz pojašnjenje korištenih tehnoloških procesa, svojstava jela, korištenih načina izrade i organoleptičkih karakteristika jela.	
Vrednovanje za učenje: Učenik odabire odgovarajući tehnološki postupak za određeni zadani desert.	
Vrednovanje kao učenje: Učenici prema unaprijed zadanoj kriterijskoj tablici vrednuju uratke jedni drugima - vršnjačko vrednovanje	

Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	+	+/-	-
Proces izrade osnovne biskvitne smjese	Učenik izrađuje osnovnu biskvitnu smjesu	Učenik izrađuje osnovnu biskvitnu smjesu uz pomoć nastavnika	Učenik ne izrađuje osnovnu biskvitnu smjesu niti uz pomoć nastavnika
Izrada čupavaca od osnovne biskvitne smjese	Učenik izrađuje čupavce od osnovne biskvitne smjese	Učenik izrađuje čupavce od osnovne biskvitne smjese uz pomoć nastavnika	Učenik ne izrađuje čupavce od osnovne biskvitne smjese niti uz pomoć nastavnika
Organoleptička skladnost čupavaca	Skladnost okusa, organoleptička svojstva izražavaju karakteristike jela	Skladnost okusa, manja odstupanja od organoleptičkih karakteristika jela	Skladnost okusa, organoleptička svojstva ne odražavaju karakteristike jela

NAZIV MODULA	KOMUNIKACIJA U RADNOM OKRUŽENJU POMOĆNOG KUHARA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11580 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11742		
Obujam modula (CSVET)	8 CSVET Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu (4 CSVET) Poslovna komunikacija pomoćnog kuhara (4 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od –do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	40 – 50 %	30 – 40 %	10 – 20 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za korištenje osnovnih informacijsko-komunikacijskih pomagala u radu te uspješno komuniciranje u radnoj okolini.		
Ključni pojmovi	Komunikacija, informacijsko-komunikacijske tehnologije, usmena i pisana komunikacija, bonton		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Zdravlje B.5.1.A B.5.1.B B.5.1.C B.4.1.A B.4.1.B B.4.1.C		

	Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt A.4.1. ikt A.4.2. ikt A.4.3. ikt B.4.1. ikt B.4.2. ikt C.4.4. ikt A.5.2. Osobni i socijalni razvoj osr. C.5.2. osr C.5.3. Učiti kako učiti uku. D.4/5.2.2. uku. C.4/5.3.3.
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se korištenjem informacijsko-komunikacijskih tehnologija u radnom okruženju te praćenjem rada učenika u učionici, školskom praktikumu i/ili kod poslodavca. Radni zadaci mogu se izvoditi u specijaliziranoj učionici, školskom praktikumu, regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu – 4 CSVET
	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Pretraživati jednostavne informacije na internetskom pregledniku	Objediniti jednostavne informacije pretražene na internetskom pregledniku
Primijeniti osnovna komunikacijska pravila u digitalnom okruženju	Koristiti osnovna komunikacijska pravila u različitim digitalnim okruženjima
Koristiti osnove informacijsko-komunikacijske tehnologije u ugostiteljskom objektu	Koristiti potrebne informacijsko-komunikacijske tehnologije u ugostiteljskom objektu
Povezati važnost informacijsko-komunikacijske tehnologije s ugostiteljstvom	Protumačiti važnost informacijsko-komunikacijske tehnologije u ugostiteljstvu
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	

Nastavne cjeline/teme	- Internet i pretraživanje podataka - Pretraživači na internetu - Pretrage na internetu - Vrste podataka i skidanje podataka - Računalni alati za komunikaciju - E-mail - Office365 paket komunikacijskih alata - Komunikacijska pravila u online okruženju - Online bonton - Poslovno online komuniciranje - Sigurnost na internetu - Izvori opasnosti na internetu - Zaštita računala - Zaštita osobnih podataka - Upotreba IK tehnologije u ugostiteljstvu - Mogućnosti upotrebe IK tehnologije u ugostiteljstvu - Korištenje IK tehnologije u ugostiteljstvu
Načini i primjer vrednovanja	
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom. Primjer vrednovanja: Radni zadatak: Učenik dobiva zadatak korištenjem online platformi za komunikaciju pronaći recepturu za pripravljanje jednostavnog jela i pripremiti recepturu koristeći računalni program za obradu teksta i tablica te izrađeni recept poslati nastavniku putem elektroničke pošte, uz nadzor nastavnika. Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju rješenje svojih zadataka s drugim učenicima - samovrednovanje, vršnjačko vrednovanje Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija	

Skup ishoda učenja iz SK-a:	Poslovna komunikacija pomoćnog kuhara – 4 CSVET
Ishodi učenja	Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Navedi pravila poslovnog komuniciranja	Objasniti pravila poslovnog komuniciranja
Komunicirati s kuhinjskim osobljem u skladu s pravilima poslovne komunikacije	Komunicirati s kuhinjskim osobljem u skladu s pravilima poslovne komunikacije u nepredviđenoj situaciji
Koristiti pravila usmenog i pisanog komuniciranja na hrvatskom jeziku	Koristiti pravila usmenog i pisanog komuniciranja na hrvatskom jeziku u nepredviđenoj situaciji
Izvršavati zadatke u skladu s poslovnim bontonom i poslovnom praksom i prema nalogu kuhara	Izvršavati zadatke u skladu s poslovnim bontonom i poslovnom praksom
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU	
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.	

Nastavne cjeline teme	1. Bonton - Bonton u svakodnevnom životu - Bonton u različitim prigodama 2. Poslovni bonton - Priprema za posao - Pravila ponašanja na radnom mjestu - Rješavanje problema 3. Komunikacija - Vrste komunikacije - Pravila u komunikaciji - Problemi u komunikaciji
	Načini i primjer vrednovanja Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektним zadatkom i/ili radnom situacijom. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Učenik dobiva zadatak pripremiti jednostavno jelo (npr. salatu). U obavljanju zadataka učenik traži upute od nadređene osobe (npr. kuhar hladne kuhinje). Nakon dobivenih uputa i plana rada, učenik pristupa izvršavanju radnog zadatka uvažavajući uputu nadređenog. Za vrijeme poslovnog procesa, komunicira s kuharom i drugim osobljem. Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju rješavanje svojih zadataka s drugim učenicima - samovrednovanje, vršnjačko vrednovanje Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija

NAZIV MODULA	IZDAVANJE GOTOVLJENIH JELA		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11741		
Obujam modula (CSVET)	6 CSVET Izdavanje jednostavnih jela (6 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	25 – 55 %	50 – 65 %	5 – 10 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za primjenu načina pravilnog serviranja i dekoriranje gotovljenih jela te odabir potrebnog inventara kod posluživanja jednostavnih jela prema gastronomskim pravilima, uz pomoć nastavnika.		
Ključni pojmovi	Načini posluživanja, jednostavna slana i slatka jela, serviranje i dekoriranje jednostavnih jela		

Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Osobni i socijalni razvoj osr. A.4.3. osr. B.4.2. uku. D.4/5.1.1. Zdravlje zdr. B.4.1.A zdr. B.4.1.B
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se primjenom gastronomskih pravila pri serviranju i dekoriranju jednostavnih jela te pravilnim odabirom posuđa i pribora kod posluživanja. Radni zadatci mogu se izvoditi u školskom praktikumu i/ili u regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Izdavanje jednostavnih jela – 6 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati osnovne načine posluživanja jednostavnih jela		Odabrati načine posluživanja jednostavnih jela prema zadatku
Odabrati potrebno posuđe, strojeve, alat i pribor za serviranje jednostavnih jela		Upotrijebiti potrebno posuđe, strojeve, alat i pribor za serviranje jednostavnih jela
Servirati jednostavno jelo prema gastronomskim pravilima i uputama kuhara		Servirati jednostavno jelo prema gastronomskim pravilima
Dekorirati jednostavno jelo prema uputama kuhara		Dekorirati jednostavno jelo
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu kroz različite radne situacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme	- Posluživanje jednostavnih jela - Opća pravila posluživanja - Posluživanje glavnih i sporednih obroka - Posluživanje zajutraka - Posluživanje doručka - Posluživanje juha - Klasični načini posluživanja jednostavnih mesnih jela sa prilogom - Posluživanje jednostavnih slatkih, desertnih jela - Načini ponude, posluživanja i serviranja jela - Sredstva ponude jela - Pravilna ponuda i posluživanje jela - Posluživanje jela na tanjuru - Posluživanje jela na plitici - Izlaganje i posluživanje jela na <i>buffet</i> - Prigodni obroci - Obični prigodni obroci - Svečani prigodni obroci - Dekoriranje jednostavnih jela - Izrada i kreiranje dekoracija za jednostavna jela	

Načini i primjer vrednovanja

Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.

Primjer vrednovanja:

Radna situacija:

Narezati i poslužiti suhomesnate proizvode na plitici za tri osobe, s odgovarajućom dekoracijom i priborom, uz pomoć nastavnika. Učeniku su ponuđene plitice različitih veličina, a on odabire pliticu za tri osobe. Učenik treba uz pomoć nastavnika narezati suhomesnate proizvode na odgovarajućem stroju, potom složiti na pliticu objašnjavajući pravilan način slaganja i količina namirnica na pliticu. Pritom koristi odgovarajući pribor i dekorira jelo prema uputama kuhara.

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

Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju s drugim učenicima izrezane suhomesnate proizvode, svoj odabir plitica za serviranje i namirnice te način njihova oblikovanja u izradi dekoracije - vršnjačko vrednovanje

Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija

ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	+	+/-	-
Odabir potrebnog posuđa, strojeva, alata i pribora za serviranje jednostavnih jela	Učenik odabire potrebno posuđe, strojeve, alate i pribor za serviranje jednostavnih jela	Učenik odabire potrebno posuđe, strojeve, alate i pribor za serviranje jednostavnih jela uz pomoć nastavnika	Učenik ne odabire potrebno posuđe, strojeve, alate i pribor za serviranje jednostavnih jela niti uz pomoć nastavnika
Praktični rad: Rezanje i posluživanje suhomesnatih proizvoda na plitici za tri osobe, sa odgovarajućom dekoracijom i priborom	Učenik upotrebljava mesoreznicu na siguran način, uredno reže suhomesnate proizvode, na primjerenu debljinu. Redoslijed radnji proveden prema uputama nastavnika	Učenik upotrebljava mesoreznicu na siguran način, uredno reže suhomesnate proizvode, na primjerenu debljinu. Redoslijed radnji proveden prema uputama i uz pomoć nastavnika	Učenik ne upotrebljava mesoreznicu na siguran način, neuredno reže suhomesnate proizvode. Redoslijed radnji nije proveden prema uputama niti uz pomoć nastavnika
Serviranje jednostavnog jelo prema gastronomskim pravilima i uputama kuhara	Učenik servira jelo prema gastronomskim pravilima na pliticu za tri osobe	Učenik servira jelo prema gastronomskim pravilima na pliticu za tri osobe uz pomoć nastavnika	Učenik ne servira jelo prema gastronomskim pravilima na pliticu za tri osobe niti uz pomoć nastavnika
Dekoriranje jednostavnog jela prema uputama kuhara	Učenik odabire namirnice za dekoraciju (poštujući pravilo kontrasta i raznolikosti boja) i dekorira jelo	Učenik odabire namirnice za dekoraciju (poštujući pravilo kontrasta i raznolikosti boja) i dekorira jelo uz pomoć nastavnika	Učenik ne odabire namirnice za dekoraciju (poštujući pravilo kontrasta i raznolikosti boja) i ne dekorira jelo niti uz pomoć nastavnika

NAZIV MODULA	EKOLOGIJA KUHINJE		
Šifra modula			
Kvalifikacije nastavnika koji sudjeluju u realizaciji modula	https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11582 https://hko.srce.hr/registar/skup-ishoda-ucenja/detalji/11738		
Obujam modula (CSVET)	5 CSVET Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima (2 CSVET) Ekonomično i ekološko zbrinjavanje namirnica (3 CSVET)		
Načini stjecanja ishoda učenja (od -do, postotak)	Vođeni proces učenja i poučavanja	Oblici učenja temeljenog na radu	Samostalne aktivnosti učenika/polaznika
	20 – 25 %	70 – 80 %	5 – 10 %
Status modula (obvezni/izborni)	OBVEZNI		
Cilj (opis) modula	Cilj modula je osposobiti učenike za osnovne načine zbrinjavanja otpada prema propisima radi zaštite okoliša u kuhinji, racionalnu potrošnju namirnica te za recikliranje namirnica prema uputi nastavnika.		
Ključni pojmovi	Vrste otpada, razvrstavanje otpada, zaštita okoliša, zbrinjavanje namirnica, recikliranje, zaštita okoliša, otpad, biorazgradivi ostaci namirnica		
Povezanost modula s međupredmetnim temama (ako je primjenljivo)	Građanski odgoj i obrazovanje osr. C.5.2. Osobni i socijalni razvoj osr. C.4.3. osr. C.5.2. osr. C.5.3. Učiti kako učiti uku. D.4/5.2.2. uk.u C.4/5.3.3. Održivi razvoj odr. B.4.1. odr. A.5.2.		
Preporuke za učenje temeljeno na radu	Učenje temeljeno na radu ostvaruje se provedbom postupaka racionalnog korištenja namirnica i adekvatnog zbrinjavanja kuhinjskog otpada tijekom radnih zadataka. Radni zadaci mogu se izvoditi u školskom praktikumu i/ili u regionalnom centru kompetentnosti i/ili kod poslodavca.		
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje, potrebni za realizaciju modula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se steču učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema		

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima – 2 CSVET	
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”	
Razlikovati načine zbrinjavanja pojedinih vrsta otpada prema njihovim vrstama		Pokazati načine zbrinjavanja pojedinih vrsta otpada prema njihovim vrstama	
Zbrinuti otpad prema propisima u svrhu zaštite okoliša		Izdvojiti otpad prema važećim propisima i standardima u svrhu zaštite okoliša	
Navesti važnost ispravnog zbrinjavanja posebnih vrsta otpada (npr. biorazgradive otpatke i iskorišteno ulje)		Razlikovati načine ispravnog odvajanja i zbrinjavanja posebnih vrsta otpada (npr. biorazgradive otpatke i iskorišteno ulje)	
Navesti posljedice neprimjerenog zbrinjavanja otpada		Objasniti posljedice neprimjerenog zbrinjavanja otpada	
Razdvajati otpad na za to predviđena mjesta		Razdvajati otpad na za to predviđena mjesta u zadanoj situaciji	
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU			
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu kroz različite radne situacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.			
Nastavne cjeline/teme	1. Pojam otpada u ugostiteljskoj kuhinji • Podjela otpada prema mjestu nastanka		
	2. Gospodarenje otpadom		
	3. Odgovorno gospodarenje otpadom u ugostiteljstvu • Sakupljanje otpada • Načini razdvajanje otpada • Zbrinjavanje otpada • Biootpad i kompostiranje		
	4. Recikliranje		
Načini i primjer vrednovanja			
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektnom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom.			
Primjer vrednovanja:			
Radna situacija:			
Učenik dobiva zadatak skladištiti povrće i voće, prema pisanoj uputi. Prilikom izvršavanja zadatka učenik uklanja ambalažu (papir, najlon) i pohranjuje ju u odgovarajuće spremnika. Potom pregledava voće i povrće, uklanja oštećene i neupotrebljive dijelove te ih pohranjuje u spremnike za biorazgradivi otpad i objašnjava važnost razvrstavanja otpada, uz nadzor.			
Vrednovanje za učenje: tablica za praćenje aktivnosti učenika za vrijeme rada			
Vrednovanje kao učenje: učenici međusobno uspoređuju način pregleda i skladištenja voća i povrća te zbrinjavanje nastalog otpada - vršnjačko vrednovanje			
Vrednovanje naučenog: analitička rubrika na temelju definiranih elemenata i kriterija.			
ELEMENTI VREDNOVANJA	KRITERIJI VREDNOVANJA		
	Zadovoljava	Ne zadovoljava	
Zbrinuti otpad prema propisima u svrhu zaštite okoliša	Učenik zbrinjava otpad prema propisima uklanjajući ambalažu	Učenik ne uklanja ambalažu i ne zbrinjava otpad prema propisima niti uz pomoć nastavnika	

Praktični zadatak: Pregledati i uskladištiti voće i povrće	Učenik pregledava voće i povrće, uklanja oštećene i neupotreblijive dijelove te pravilno uskladišti pregledano voće i povrće	Učenik pri pregledavanju voća i povrća ne uklanja oštećene i neupotreblijive dijelove te ne skladišti voće i povrće na pravilan način niti uz pomoć nastavnika
---	--	--

Skup ishoda učenja iz SK-a:		Ekonomično i ekološko zbrinjavanje namirnica – 3 CSVET
Ishodi učenja		Ishodi učenja na razini usvojenosti „dobar”
Opisati potrebu ekonomičnog i ekološkog zbrinjavanja namirnica		Opisati potrebu ekonomičnog i ekološkog zbrinjavanja namirnica na zadanom primjeru
Navesti načine zbrinjavanja nepotrošenih namirnica		Razlikovati načine zbrinjavanja nepotrošenih namirnica
Zbrinjavati neiskorištene namirnice prema njihovoj namjeni		Provesti postupak zbrinjavanja neiskorištenih namirnica prema njihovoj namjeni na zadanom primjeru
Reciklirati ostatke hrane prema nalogu kuhara		Reciklirati ostatke hrane
Dominantan nastavni sustav i opis načina ostvarivanja SIU		
Dominantan nastavni sustav je učenje temeljeno na radu kroz različite radne situacije. Nakon provedenog vođenog procesa učenja i poučavanja, učenici će u specijaliziranim učionicama i/ili regionalnim centrima kompetentnosti i/ili kod poslodavca provoditi radne procese u skladu sa standardima kvalitete rada. Mentor organizira i usmjerava aktivnosti učenika te ih potiče na primjenu naučenih znanja i vještina.		
Nastavne cjeline/teme	1. Ostatci namirnica prema vrstama namirnica i ostataka - Ostatci od povrća - Ostatci od voća - Ostatci od mesa - Ostatci od riba - Ostatci proizvoda od brašna - Ostatci proizvoda od tijesta - Ostatci proizvoda od žitarica - Ostatci desertnih jela	
	2. Način zbrinjavanja ostataka namirnica - Zamrzavanje namirnica - Sušenje namirnica - Vakumiranje namirnica	
	3. Zbrinjavanje neiskorištenih namirnica prema namjeni - Termička obrada namirnica - pasteriziranje - Mariniranje - Sušenje	
	4. Upotreba neiskorištenih namirnica - Hladna i topla predjela - Nadjevi za gotova jela - Dodatci smjesama i nadjevima	

Načini i primjer vrednovanja
Ishodi učenja provjeravaju se pisano i/ili usmeno i/ili vježbom i/ili problemskim zadatkom i/ili projektom temom i/ili projektnim zadatkom i/ili radnom situacijom. Primjer vrednovanja: Radna situacija: Učenik dobiva zadatak izraditi krušne mrvice od starog kruha, uz pisanu uputu. Učenik radi krušne mrvice od starog kruha, pritom predlaže i druge načine iskorištavanja starog kruha (okruglice, kruton, prženice itd.). Vrednovanje kao učenje: učenici uspoređuju rješenje svojih zadataka s drugim učenicima - samovrednovanje, vršnjačko vrednovanje

5. ZAVRŠNI RAD

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

Posebnim kurikulumom za stjecanje kvalifikacije *Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica* stječe se kvalifikacija u strukovnom obrazovanju, a završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Za kvalifikacije razine 3 ta se provjera provodi izradom i obranom završnoga praktičnog rada.

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

