

Ne učimo za školu, nego za život!

Seneka Mlađi, epist. 106

Kurikul Srednje strukovne škole Marko Babić



2025./2026.

KLASA: 011-04/25-01/03

URBROJ: 2196-44-25-01

U Vukovaru, 29. kolovoza 2025.

Sadržaj

1. OPĆE INFORMACIJE O KURIKULU USTANOVE	1
2. UVOD.....	1
3. STRUKOVI KURIKULI KOJE ŠKOLA PROVODI.....	4
Turistički tehničar destinacije/Turistička tehničarka destinacije	4
Kozmetičar/Kozmetičarka	8
Konobar/Konobarica.....	11
Kuhar/Kuharica.....	16
Slastičar/Slastičarka	20
Frizer/Frizerka	24
Prodavač/Prodavačica	28
Pomoćni kuhar/Pomoćna kuharica.....	31
Plan modula strukovnih kurikula za stjecanje kvalifikacija.....	34
Aktivnosti	40
Hotel snova	40
Festival – Čarolija ljepote i stila	42
Svaki plod, jedna priča zahvalnosti.....	44
Ljepota i stil kroz 20. stoljeće	48
Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slaslih delicija	50
Samo jedan dan – u srcu naše škole	54
Tradicionalna svinjokolja	56
Klikni, kreni, istraži grad Vukovar	59
Katalog aktivnosti po razredima	61
4. SURADNJA S USTANOVAMA/INSTITUCIJAMA/GOSPODARSKIM SUBJEKTIMA.	65
5. DOPUNSKA NASTAVA.....	66
Dopunska nastava iz hrvatskog jezika.....	66
Dopunska nastava iz engleskog jezika	68
6. DODATNA NASTAVA.....	69
Crveni križ	69
7. IZVANNASTAVNA AKTIVNOST.....	70
Volonter+	70
Umjetna inteligencija: Od koncepta do primjene.....	71
8. IZVANŠKOLSKA AKTIVNOST	73
Posjet Zagrebu	73
9. OSTALE INFORMACIJE	75

1. OPĆE INFORMACIJE O KURIKULU USTANOVE	
Naziv ustanove	Srednja strukovna škola Marko Babić
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2025./2026.

2. UVOD	
Opis škole	Osnovna djelatnost Srednje strukovne škole Marko Babić je redovito srednjoškolsko obrazovanje učenika za stjecanje srednje školske sprema u sljedećim područjima rada: Turizam i ugostiteljstvo, Poljoprivreda, prehrana i veterina, Osobne, usluge zaštite i druge usluge te Ekonomija, trgovina i poslovna administracija. Četverogodišnji programi obrazovanja su: Hotelijersko-turistički tehničar, Turističko-hotelijerski komercijalist, Tehničar nutricionist i Poljoprivredni tehničar - fitofarmaceut te trogodišnja zanimanja: Konobar – jedinstveni model obrazovanja, Kuhar – JMO, Slastičar – JMO, Prodavač – novi strukovni kurikulum, Frizer – JMO, Kozmetičar – JMO, i Pomoćni kuhar i slastičar – TES, zanimanje za učenike s teškoćama u razvoju. Novi strukovni kurikuli u trajanju od četiri godine su: Turistički tehničar destinacije, Tehničar za ugostiteljstvo, Tehničar nutricionist i Fitomedicinski tehničar, a u trajanju od tri godine: Konobar, Kuhar, Slastičar, Frizer, Kozmetičar i Pomoćni kuhar za učenike s teškoćama u razvoju. Nastava u Srednjoj strukovnoj školi Marko Babić se odvija na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu te srpskom jeziku i ćirilichnom pismu. Izvođenje nastave temelji se na solidarnosti i toleranciji, međusobnom uvažavanju i premošćivanju različitosti. U školi djeluju školski frizerski salon, školski restoran, školska slastičarnica, školska turistička agencija i školski kozmetički salon te Učenička zadruga Ister i školski Volonterski klub Manus Pacis. Misija škole U duhu s vremenom u kojem živimo, profesionalno, kreativno, kvalitetno i humano odgajati i obrazovati naše učenike. Pomoći da se razviju u potpune i moralne, otvorene i samosvjesne, kompetentne i za život spremne ljude. Vizija škole Srednja strukovna škola Marko Babić će unaprjeđivati kvalitetu odgoja i obrazovanja te poticati inovacije u obrazovnim područjima rada. Primjenjivat će suvremene metode učenja i poučavanja usmjerene na učenika te će kontinuirano opremiti školu novim tehnologijama. Poticati će napredovanje nastavnika u zvanju i profesionalni razvoj. Posebnu pozornost poklonit će razvoju i formiranju pozitivnih stavova i pogleda na svijet. Poticati će uključivanje obitelji i zajednice u rad škole. Tijekom godine provodit će vanjsko vrednovanje i samovrjednovanje rada na čijim će se rezultatima temeljiti budući plan rada škole. Sudjelovat će na europskim projektima i projektima koji doprinose razvoju školskog kurikuluma i unaprjeđenju strukovnog obrazovanja. Surađivat će s drugim srodnim školama u Republici Hrvatskoj i izvan nje radi uspostave suradnje i stjecanja iskustva. Učenici će se osposobljavati za produktivan rad u struci, ali isto tako i za nastavak školovanja nakon završene srednje škole, te za permanentno obrazovanje i samoobrazovanje.
Kratka strategija razvoja škole	Strateški plan razvoja škole 1. Planiranje i programiranje rada

	Povećati uključenost učenika, roditelja, nastavnika i djelatnika u planiranje rada škole i projektne aktivnosti. Redoviti pregled eDnevnika. Uvesti korektivne mjere za nastavnike koji ne izvršavaju profesionalne obveze sukladno rokovima i zadanim standardima rada. 2. Poučavanje i podrška učenju Povećanje broja upisanih učenika u prvi razred. Poticanje poslodavaca i strukovnih učitelja na licenciranje i primanje učenika na naukovanje. Smanjenje broja izostanaka učenika s nastave. 3. Postignuća učenika i ishodi učenja Povećati individualiziranu podršku učenicima u učenju. Informirati učenike i roditelje o napretku u učenju. Uvesti dodatne radionice za jačanje motivacije i samoregulacije učenika. 4. Materijalni uvjeti i ljudski potencijali - profesionalni razvoj radnika Provedba projekta Izrada projektno-tehničke dokumentacije za izgradnju školske, sportske dvorane. Nabava dostavnog vozila. Povećati broj nastavnika mentora i savjetnika. 5. Suradnja sa svim dionicima obrazovnog sustava Razviti nova projektna partnerstva. Pratiti natječaje i pripremiti projektne prijedloge. Organizirati edukacije i radionice za stručno usavršavanje nastavnika iz područja timskog rada i profesionalne etike i komunikacije. 6. Upravljanje ustanovom i kvaliteta Poboljšati informiranost djelatnika u vezi Povjerenstva za kvalitetu i akcijskog plana razvoja te misije i vizije škole. Povećati broj djelatnika uključenih u proces unaprjeđenja kvalitete.
--	---

3. STRUKOVNI KURIKULI KOJE ŠKOLA PROVODI

3.1 Naziv strukovnog kurikula	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Turistički tehničar destinacije/Turistička tehničarka destinacije
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2.
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	243 CSVET
3.2 Popis modula	
Obvezni	1. RAZRED Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1) 1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1) Turistički sustav (4) 1. Uvod u turizam (2) 2. Turistički sustav i njegova organizacija (1) 3. Tržište i tržišne zakonitosti (1) Održivi razvoj turizma (4) 1. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2) 2. Turizam i održivi razvoj (2) Poslovanje u turizmu (5) 1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3) 2. Poslovni procesi u smještajnim objektima (2) Komunikacijske vještine u turizmu (6) 1. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2) 2. Poslovna komunikacija u turizmu (4) Temeljni čimbenici turističkih destinacija (7) 1. Prirodne osnove turističkih destinacija (3) 2. Temeljni čimbenici i učinci turizma (4) Strani jezik u turizmu 1 (6) 1. Neposredno okruženje (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) 2. Aktivnosti u svakodnevnicima (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) 3. Obrazovanje i zanimanje (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) Poslovni strani jezik u turizmu 1 (4) 1. Neposredno okruženje (NJ, FJ, TJ) (2) 2. Aktivnosti u svakodnevnicima (NJ, FJ, TJ) (2) 2. RAZRED Pravo i poduzetništvo (8) 1. Pravni aspekt u turizmu (3) 2. Osnove poduzetništva u turizmu (4) 3. Uvod u financijsku pismenost (1) Uvod u informacijske i komunikacijske tehnologije u turizmu (4) 1. Osnove računalnog sustava i Internet (1) 2. Primjena uredskih aplikacija (3) Uvod u umjetnost (2) 1. Vremeplov u umjetnosti (2)

	Prodaja i recepcijsko poslovanje (5) 1. Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima (4) 2. Rješavanje prigovora turista (1) Strani jezik u turizmu 2 (6) 1. Ponuda proizvoda i usluga (EJ, NJ, FJ) (2) 2. Komunikacija u javnim ustanovama (EJ, NJ) (2) 3. Oglašavanje (EJ, NJ, FJ) (2) 4. Komunikacija u javnim i uslužnim djelatnostima (FJ) (2) 5. Vrste poslovnih dopisa (TJ) (2) 6. Dijelovi poslovnog dopisa (TJ) (2) 7. Pisanje poslovnih dopisa (TJ) (2) Poslovni strani jezik u turizmu 2 (4) 1. Obrazovanje i zanimanje (NJ, FJ, TJ) (2) 2. Ponuda proizvoda i usluga (NJ) (2) 3. Komunikacija u javnim i uslužnim djelatnostima (FJ) (2) 4. Pisanje poslovnih dopisa (TJ) (2) Konkurentnost u turizmu (2) 1. Konkurentnost turističke destinacije (2) Strani jezik u struci (2) 1. Putovanje (EJ, NJ) (2) 2. Međunarodni susreti (TJ) (2) 3. RAZRED Čovjek i zdravlje (4) 1. Održavanje homeostaze čovjeka (1) 2. Narušavanje homeostaze čovjeka (1) 3. Životni ciklus čovjeka (1) 4. Spolno zdravlje (1) Zavičajna baština (3) 1. Materijalna i nematerijalna baština u Republici Hrvatskoj (3) Posredničko poslovanje u turizmu (7) 1. Turistički aranžmani, proizvodi i usluge (4) 2. Posredničko poslovanje u turističkoj organizaciji (3) Psihologija u turizmu (5) 1. Poslovna psihologija u turizmu i hotelijerstvu (3) 2. Poslovno pregovaranje (2) Strani jezik u poslovnoj komunikaciji (2) 1. Znanost i tehnologija u struci (EJ, NJ, TJ) (2) Strani jezik u turizmu 3 (6) 1. Organizacija događanja i službeni dopisi (EJ, NJ) (2) 2. Strategije i vještine poslovne komunikacije (FJ, TJ) (2) 3. Volontiranje (EJ, NJ) (2) 4. Komunikacija s klijentima i suradnicima (FJ, TJ) (2) 5. Suživot u privatnom i poslovnom okruženju (EJ, NJ) (2) 6. Poruka u poslovnoj komunikaciji (FJ) (2) 7. Oblikovanje poruka u poslovnoj komunikaciji (TJ) (2) Poslovni strani jezik u turizmu 3 (4) 1. Komunikacija u javnim ustanovama (NJ) (2) 2. Oglašavanje (NJ, FJ) (2)
--	--

	3. Strategije i vještine poslovne komunikacije (FJ) (2) 4. Komunikacija s klijentima i suradnicima (TJ) (2) 5. Oblikovanje poruka u poslovnoj komunikaciji (TJ) (2) 4. RAZRED Istraživanje i marketing u turističkoj destinaciji (3) 1. Istraživanje turističkog tržišta i novih trendova u turizmu (2) 2. Marketing u turističkoj destinaciji (3) 3. Odnosi s medijima u promociji turističkih proizvoda (4) Manifestacije u destinaciji (3) 1. Planiranje manifestacija u destinaciji (3) Destinacijski menadžment (3) 1. Osnove destinacijskog menadžmenta (3) Idejni projekt u turizmu (4) 1. Idejni projekt u turizmu (4) Strani jezik u turizmu 4 (6) 1. Znanost i tehnologija u struci (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) 2. Plan osobnog razvoja i napredovanja (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) 3. Prijava i razgovor za posao (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) Poslovni strani jezik u turizmu 4 (4) 1. Organizacija događanja i službeni dopisi (NJ) (2) 2. Suživot u privatnom i poslovnom okruženju (NJ) (2) 3. Komunikacija s klijentima i suradnicima (FJ) (2) 4. Poruka u poslovnoj komunikaciji (FJ) (2) 5. Komunikacija u radnom okruženju I (TJ) (2) 6. Komunikacija u radnom okruženju II (TJ) (2)
Izborni	2. RAZRED (2) Kvaliteta u turizmu (2) 1. Standardi kvalitete u turizmu (2) Osnove komuniciranja na stranom jeziku (2) 1. Neposredno okruženje (ŠJ) (2) Prodajna priča (2) 1. Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom (2) Nautički turizam (2) 1. Nautički turizam (2) Agroturizam (2) 1. Agroturizam (2) 3. RAZRED (6) Španjolski jezik u struci (6) 1. Aktivnosti u svakodnevnicu (ŠJ) (2) 2. Obrazovanje i zanimanje (ŠJ) (2) 3. Pisanje dopisa (ŠJ) (2) Animacija u turizmu (6) 1. Animacija u funkciji stvaranja jedinstvenog turističkog doživljaja (3) 2. Suvremene IKT za organizatora slobodnog vremena turista (3) Eno-gastronomija destinacija (6) 1. Eno-gastronomija destinacije (3) 2. Eno i gastro turizam (3)

	Kamping turizam (2) 1. Kamping turizam (2) 4. RAZRED (6) Pametni (smart) turizam (6) 1. Pametne (smart) destinacije (3) 2. Uloga umjetne inteligencije (AI) u upravljanju destinacijom (1) 3. Proširena i virtualna stvarnost u turističkoj destinaciji (2) Pametna (smart) destinacija (6) 1. Pametne (SMART) destinacije (3) 2. Pametni (SMART) menadžment u destinaciji (3) Španjolski u poslovnoj komunikaciji (6) 1. Strategije poslovne komunikacije (ŠJ) (2) 2. Komunikacija s klijentima u suradnicima (ŠJ) (2) 3. Oblikovanje poruka u poslovnoj komunikaciji (ŠJ) (2)
Slobodni/fakultativni	
Završni rad	Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.2 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije.
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu)	
Hrvatski jezik (8)	Zvezdana Adamović
Engleski jezik 1 (4)	Branka Škarica
Njemački jezik 1 (4)	Maja Segedi
Matematika (8)	Petra Žeravica
Povijest (2)	Maja Segedi
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović
Etika (1)	Jela Šormaz
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	
1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Kristijan Gudlin
Turistički sustav (4)	
1. Uvod u turizam (2)	Ivica Batinić
2. Turistički sustav i njegova organizacija (1)	Ivica Batinić
3. Tržište i tržišne zakonitosti (1)	Ivica Batinić
Održivi razvoj turizma (4)	
1. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Jovanka Važić

2. Turizam i održivi razvoj (2)	Vukosava Suvić
Poslovanje u turizmu (5)	
1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Vlatka Mihajlović
2. Poslovni procesi u smještajnim objektima (2)	Vlatka Mihajlović
Komunikacijske vještine u turizmu (6)	
1. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Lana Bešenski
2. Poslovna komunikacija u turizmu (4)	Lana Bešenski
Temeljni čimbenici turističkih destinacija (7)	
1. Prirodne osnove turističkih destinacija (3)	Vukosava Suvić
2. Temeljni čimbenici i učinci turizma (4)	Vukosava Suvić
Strani jezik u turizmu 1 (6)	
1. Neposredno okruženje (EJ) (2)	Branka Škarica
2. Aktivnosti u svakodnevnicima (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
3. Obrazovanje i zanimanje (NJ) (2)	Maja Segedi
Poslovni strani jezik u turizmu 1 (4)	
1. Neposredno okruženje (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
2. Aktivnosti u svakodnevnicima (NJ) (2)	Maja Segedi
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na srpskom jeziku i ćirilicom pismu)	
Srpski jezik (8)	Jela Šormaz
Hrvatski jezik (8)	Kristina Lekić – Vojnović
Engleski jezik 1 (4)	Jelena Petković
Matematika (8)	Suzana Bingulac Beretin
Povijest (2)	Jelena Petković
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	
1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Željko Đurić
Turistički sustav (4)	
1. Uvod u turizam (2)	Dragana Samardžija
2. Turistički sustav i njegova organizacija (1)	Dragana Samardžija
3. Tržište i tržišne zakonitosti (1)	Dragana Samardžija
Održivi razvoj turizma (4)	
1. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Danijel Toma
2. Turizam i održivi razvoj (2)	Bojana Blagojević
Poslovanje u turizmu (5)	

1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Sara Belec Tadić
2. Poslovni procesi u smještajnim objektima (2)	Anđela Rajić
Komunikacijske vještine u turizmu (6)	
1. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Stefan Teofilović
2. Poslovna komunikacija u turizmu (4)	Stefan Teofilović
Temeljni čimbenici turističkih destinacija (7)	
1. Prirodne osnove turističkih destinacija (3)	Aleksandar Šijačić
2. Temeljni čimbenici i učinci turizma (4)	Aleksandar Šijačić
Strani jezik u turizmu 1 (6)	
1. Neposredno okruženje (NJ) (2)	Adrian Hutz
2. Aktivnosti u svakodnevnicima (EJ) (2)	Jelena Petković
3. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
Poslovni strani jezik u turizmu 1 (4)	
1. Neposredno okruženje (NJ) (2)	Adrian Hutz
2. Aktivnosti u svakodnevnicima (NJ) (2)	Adrian Hutz

3.1 Naziv strukovnog kurikula

Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Kozmetičar/Kozmetičarka
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2.
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	240 CSVET

3.2 Popis modula

Obvezni	1. RAZRED Fizika u struci (8) 1. Fizikalne veličine i mjerenja u mehanici (2) 2. Mehanika fluida (1) 3. Elektrostatika (1) 4. Električna struja (1) 5. Magnetizam (1) 6. Mehaničko titranje tvari (1) 7. Elektromagnetsko titranje i valovi (1) Kemija u struci (10) 1. Osnove kemijskog računa (2) 2. Otopine (2) 3. Kiseline, baze i soli (2) 4. Ugljikovodici i organski spojevi s kisikom (2) 5. Biološki važni spojevi (2) Komunikacija (4) 1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)
----------------	---

	2. Informatička podrška u poslovanju (3) Uvod u kozmetičku njegu (6) 1. Zaštita na radu u kozmetičkom salonu (1) 2. Primjena radnih procedura u kozmetičkom salonu (1) 3. Osnove kozmetičke njege (4) Osnove kozmetičke masažne tehnike lica i tijela (4) 1. Klasična ručna masaža i vezivno – tkivna masaža (4) Osnovne kozmetičke vještine (4) 1. Osnovne kozmetičke vještine u primjeni (4) 2. RAZRED Dermatologija (2) 1. Kozmetička procjena stanja kože (2) Građa i funkcija ljudskog tijela (5) 1. Stanica, osnovna građevna jedinica živog bića (1) 2. Životni ciklus stanice (1) 3. Lokomotorni sustav (1) 4. Ostali organski sustavi (!) Opća kozmetologija (4) 1. Aktivne tvari i sirovine u kozmetičkim proizvodima i pripravcima (1) 2. Tehnološki kozmetički oblici (2) 3. Sigurnost i kontrola kozmetičkih proizvoda (1) Komunikacija u radnom okruženju (2) 1. Primjena komunikacijskih vještina u radnom okruženju (2) Kozmetička njega (5) 1. Njega lica i tijela preparatima i aparatima (osnovna, klasična i specijalna) (3) 2. Postupci depilacije lica i tijela (2) Posebne kozmetičke masažne tehnike i wellness (6) 1. Primjena ručne limfne drenaže (2) 2. Relaksirajuća, estetska, sportska, anticelulitna i antistresna masaža te aromamasaža (3) 3. Wellness tretmani i wellness masaže (1) Složene kozmetičke vještine (11) 1. Primjena složenih kozmetičkih tretmana (11) 3. RAZRED Čovjek i zdravlje (4) 1. Održavanje homeostaze čovjeka (1) 2. Narušavanje homeostaze čovjeka (1) 3. Životni ciklus čovjeka (1) 4. Spolno zdravlje (1) Kozmetički proizvodi 1 (3) 1. Kozmetički proizvodi za održavanje čistoće tijela (1) 2. Kozmetički proizvodi za njegu tijela (2) Prirodna kozmetika (5) 1. Primjena ljekovitog bilja u kozmetici (2) 2. Primjena prirodne kozmetike (3) Posebni kozmetički tretmani njege i uljepšavanja (8) 1. Izvođenje aroma tretmana lica i tijela (2) 2. Postupci njege i uljepšavanja ruku i stopala (3)
--	--

	3. Primijenjeno šminkanje (3) Napredne kozmetičke vještine (18) 1. Primjena posebnih kozmetičkih tretmana (18) 4. RAZRED Kozmetički proizvodi 2 (3) 1. Kozmetički proizvodi za uljepšavanje (1) 2. Kozmetički proizvodi dječje i muške kozmetike (1) 3. Ostali kozmetički proizvodi i kozmetička industrija (1) Zdrava prehrana (4) 1. Hranjive tvari i živežne namirnice (2) 2. Osnove zdrave prehrane (2) Poduzetnička pismenost (3) 1. Poduzetničke vještine u kozmetičkom salonu (3) Specijalni kozmetički tretmani (5) 1. Estetsko uređivanje i nadogradnja obrva i trepavica (3) 2. Tehnike oblikovanja tijela (2) Posebni režimi prehrane (4) 1. Posebni režimi prehrane (4) Kozmetička usluga (16) 1. Samostalno pružanje kozmetičke usluge (16)
Izborni	4. RAZRED (3) Efekti kazališne i filmske šminke (3) 1. Efekti kazališne i filmske šminke (3) Trendovi u kozmetici (3) 1. Trendovi u kozmetici (3)
Slobodni/fakultativni	
Završni rad	Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.2 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije.
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu)	
Hrvatski jezik (8)	Zvezdana Adamović
Engleski jezik 1 (4)	Branka Škarica
Matematika (8)	Petra Žeravica
Povijest (2)	Maja Segedi
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović
Etika (1)	Jela Šormaz
Fizika u struci (8)	
1. Fizikalne veličine i mjerenja u mehanici (2)	Danijel Toma

2. Mehanika fluida (1)	Danijel Toma
3. Elektrostatika (1)	Danijel Toma
4. Električna struja (1)	Danijel Toma
5. Magnetizam (1)	Danijel Toma
6. Mehaničko titranje tvari (1)	Danijel Toma
7. Elektromagnetsko titranje i valovi (1)	Danijel Toma
Kemija u struci (10)	
1. Osnove kemijskog računa (2)	Dubravka Endrich – A grupa Ljiljana Sremac – B grupa
2. Otopine (2)	Dubravka Endrich – A grupa Ljiljana Sremac – B grupa
3. Kiseline, baze i soli (2)	Dubravka Endrich – A grupa Ljiljana Sremac – B grupa
4. Ugljikovodici i organski spojevi s kisikom (2)	Dubravka Endrich – A grupa Ljiljana Sremac – B grupa
5. Biološki važni spojevi (2)	Dubravka Endrich – A grupa Ljiljana Sremac – B grupa
Komunikacija (4)	
1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Stefan Teofilović
2. Informatička podrška u poslovanju (3)	Jasna Jocković
Uvod u kozmetičku njegu (6)	
1. Zaštita na radu u kozmetičkom salonu (1)	Kata Kuzmanić
2. Primjena radnih procedura u kozmetičkom salonu (1)	Kata Kuzmanić – A grupa Dubravka Endrich – B grupa
3. Osnove kozmetičke njege (4)	Kata Kuzmanić – A grupa Dubravka Endrich – B grupa
Osnove kozmetičke masažne tehnike lica i tijela (4)	
1. Klasična ručna masaža i vezivno – tkivna masaža (4)	Kata Kuzmanić – A grupa Snežana Živković – B grupa
Osnovne kozmetičke vještine (4)	
1. Osnovne kozmetičke vještine u primjeni (4)	Kata Kuzmanić – A grupa Snežana Živković – B grupa

3.1 Naziv strukovnog kurikula	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Konobar/Konobarica
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1.
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180 CSVET
3.2 Popis modula	

Obvezni	1. RAZRED Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1) 1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1) Komunikacija u ugostiteljstvu (8) 1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1) 2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2) 3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1) 4. Neposredno okruženje (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) 5. Aktivnosti u svakodnevnicima (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) Higijena i ekologija (5) 1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3) 2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2) Organizacija rada u ugostiteljstvu (5) 1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3) 2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2) Procesi obrade namirnica (9) 1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4) 2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3) 3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2) Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12) 1. Osnove obrade živežnih namirnica (8) 2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4) Primjenjena matematika u ugostiteljstvu (4) 1. Realni brojevi i potencije (2) 2. Financijska pismenost (1) 3. Geometrija prostora (1) 2. RAZRED Primjena računalstva u ugostiteljstvu (4) 1. Osnove računalnog sustava i Internet (1) 2. Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama (3) Poslovanje i upravljanje cijenama i troškovima ugostiteljskog objekta (9) 1. Organizacija rada u poslužnom odjelu (2) 2. Faze u procesu nabave robe (2) 3. Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu (2) 4. Upravljanje cijenama i troškovima (2) 5. Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga (1) Komunikacijske vještine u struci (5) 1. Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu (2) 2. Obrazovanje i zanimanje (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) 3. Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu (1) Osnovni poslužni procesi (9) 1. Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici (3) 2. Pripremni radovi u blagovaonici (3) 3. Pripremni radovi u točioniku pića (3) Dnevni obroci u ugostiteljstvu (4) 1. Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu (2)
---------	--

	2. Dnevni obroci u ugostiteljstvu (2) Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića (9) 1. Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića (4) 2. Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktel) (5) Vještine barista (5) 1. Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka (5) 3. RAZRED Sredstva ponude (3) 1. Vrste sredstava ponude i njihova izrada (3) Ugostiteljsko posluživanje (8) 1. Posluživanje hrane i pića u pansionском restoranu (4) 2. Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu (4) Složeni poslužni procesi (11) 1. Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering) (4) 2. Posluživanje prigodnih obroka u ugostiteljstvu (4) 3. Dogotavljanje jela pred stolom gosta (3) Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji (4) 1. Osnove poduzetništva u gastronomiji (2) 2. Marketing u ugostiteljstvu (2) Enologija i moderni trendovi u gastronomiji (10) 1. Osnove somelijerstva (3) 2. Posluživanje vina (3) 3. Sljubljivanje hrane i vina (2) 4. Moderni trendovi u gastronomiji (2) Poslovna komunikacija konobara (8) 1. Ponuda proizvoda i usluga (EJ, NJ, FJ) (2) 1. Pisanje poslovnih dopisa (TJ) (2) 2. Rješavanje pritužbi gosta (2) 3. Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom (2) 4. Individualizirani pristup gostima (2)
Izborni	2. RAZRED (2) Hrvatska tradicijska gastronomija (2) 1. Hrvatska tradicijska gastronomija (2) Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu (2) 1. Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu (2) Strani jezik u struci (2) 1. Aktivnosti u svakodnevnicima (ŠJ) (2) 1. Obrazovanje i zanimanje (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) 3. RAZRED (3) Eno i gastro turizam (3) 1. Eno i gastro turizam (3) Prezentacijske vještine (3) 1. Kulturno povijesna baština zavičaja (1) 2. Vještine prezentiranja (2) Sljubljivanje barskih mješavina s jelima (3) 1. Sljubljivanje barskih mješavina s jelima (3)

Slobodni/fakultativni	
Završni rad	Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije.
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu)	
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić
Engleski jezik 1 (4)	Branka Škarica
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Lucija Špoljarić Perhat
Povijest (3)	Dubravka Hrček
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	
1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Dragana Jelić
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	
1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1)	Zvezdana Spasenović
2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Zvezdana Spasenović
3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Zvezdana Spasenović
4. Neposredno okruženje (FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
5. Aktivnosti u svakodnevnicu (EJ) (2)	Branka Škarica
Higijena i ekologija (5)	
1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3)	Ivana Pisačić
2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Ivana Pisačić
Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)	
1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Ivica Batinić
2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2)	Ivica Batinić
Procesi obrade namirnica (9)	
1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4)	Ines Pejić
2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3)	Ines Pejić
3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2)	Ines Pejić

Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12)	
1. Osnove obrade živežnih namirnica (8)	Dragana Jelić
2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4)	Kristijan Gudlin
Primjenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	
1. Realni brojevi i potencije (2)	Nevenka Bago
2. Financijska pismenost (1)	Nevenka Bago
3. Geometrija prostora (1)	Nevenka Bago
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na srpskom jeziku i ćirilichnom pismu)	
Srpski jezik (6)	Mara Đukić
Hrvatski jezik (6)	Zvezdana Adamović
Engleski jezik 1 (4)	Jelena Petković
Njemački jezik 1 (4)	Adrian Hutz
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić
Povijest (3)	Aleksandar Šijačić
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	
1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Željko Đurić
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	
1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1)	Mara Đukić
2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Mara Đukić
3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Mara Đukić
4. Neposredno okruženje (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
5. Aktivnosti u svakodnevici (NJ) (2)	Antonio Sklepić
Higijena i ekologija (5)	
1. Sanitarne higijenske uvjete u ugostiteljstvu (3)	Dubravka Endrich
2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Dubravka Endrich
Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)	
1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Bojana Blagojević
2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2)	Bojana Blagojević
Procesi obrade namirnica (9)	
1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4)	Svetlana Mišić
2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3)	Svetlana Mišić

3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2)	Svetlana Mišić
Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12)	
1. Osnove obrade živežnih namirnica (8)	Jovan Vukajlović
2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4)	Željko Đurić
Primjenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	
1. Realni brojevi i potencije (2)	Petra Žeravica
2. Financijska pismenost (1)	Petra Žeravica
3. Geometrija prostora (1)	Petra Žeravica

3.1 Naziv strukovnog kurikula	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Kuhar/Kuharica
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1.
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180 CSVET
3.2 Popis modula	
Obvezni	1. RAZRED Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1) 1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1) Komunikacija u ugostiteljstvu (8) 1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1) 2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2) 3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1) 4. Neposredno okruženje (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) 5. Aktivnosti u svakodnevnicima (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) Higijena i ekologija (5) 1. Sanitarne higijenske uvjete u ugostiteljstvu (3) 2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2) Organizacija rada u ugostiteljstvu (5) 1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3) 2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2) Procesi obrade namirnica (9) 1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4) 2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3) 3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2) Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12) 1. Osnove obrade živežnih namirnica (8) 2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4) Primjenjena matematika u ugostiteljstvu (4) 1. Realni brojevi i potencije (2) 2. Financijska pismenost (1)

	3. Geometrija prostora (1) 2. RAZRED Kuhinjska administracija (4) 1. Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji (2) 2. Upravljanje cijenama i troškovima (2) Osnove za jela (6) 1. Temeljci i umaci (4) 2. Marinade, panade, smjese i nadjevi (2) JUHE (4) 1. Juhe (4) Hladna predjela (5) 1. Hladna predjela (5) Primjena računalstva u ugostiteljstvu (4) 1. Osnove računalnog sustava i Internet (1) 2. Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama (3) Variva i garniture (4) 1. Variva i garniture (4) Komunikacija na stranom jeziku u struci (4) 1. Obrazovanje i zanimanje (EJ) (2) 2. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2) Hrana i zdravlje (4) 1. Hrana i zdravlje (2) 2. Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu (2) Socijalne vještine u kuhinji (2) 1. Socijalne vještine u kuhinji (2) Osnove slastičarstva (4) 1. Osnove slastičarstva (4) 3. RAZRED Topla predjela (7) 1. Topla predjela (7) Glavna jela (9) 1. Gotova jela (3) 2. Jela po narudžbi (4) 3. Prilozi i salate (2) Hrvatska gastronomija (5) 1. Hrvatska gastronomija (5) Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji (4) 1. Osnove poduzetništva u gastronomiji (2) 2. Marketing u ugostiteljstvu (2) Primijenjeno kuharstvo (11) 1. Gotovljenje jela iz jelovnika i menija (4) 2. Prigodni obroci (2) 3. Inovativne tehnike u kuharstvu (2) 4. Svjetske i nacionalne kuhinje (3) Strani jezik u struci (2) 1. Ponuda proizvoda i usluga (EJ) (2)
Izborni	2. RAZRED (6) Eno i gastro turizam (3)

	1. Eno i gastro turizam (3) Rezbarenje namirnica – carving (3) 1. Rezbarenje namirnica – carving (2) 2. Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu (1) Fermentacija i kiselenje (3) 1. Fermentacija i kiselenje (3) 3. RAZRED (9) Dimljenje i sušenje (3) 1. Dimljenje i sušenje (3) Samoniklo bilje u kuharstvu (3) 1. Samoniklo bilje u kuharstvu (3) Osnove pekarstva (3) 1. Osnove pekarstva (3) Osnove enologije (3) 1. Osnove enologije (3) Hladni izlošci (3) 1. Hladni izlošci (3)
Slobodni/fakultativni	
Završni rad	Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije.
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu)	
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić
Engleski jezik 1 (4)	Jelena Petković
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Lucija Špoljarić Perhat
Povijest (3)	Dubravka Hrček
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović
Etika (1)	Jela Šormaz
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	
1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Dragana Jelić
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	
1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1)	Zvezdana Spasenović
2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Zvezdana Spasenović
3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Zvezdana Spasenović
4. Neposredno okruženje (NJ) (2)	Antonio Sklepić

5. Aktivnosti u svakodnevnicu (FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
Higijena i ekologija (5)	
1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3)	Ivana Pisačić
2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Ivana Pisačić
Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)	
1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Ivica Batinić
2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2)	Ivica Batinić
Procesi obrade namirnica (9)	
1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4)	Ines Pejić
2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3)	Ines Pejić
3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2)	Ines Pejić
Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12)	
1. Osnove obrade živežnih namirnica (8)	Svetlana Mišić
2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4)	Kristijan Gudlin
Primjenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	
1. Realni brojevi i potencije (2)	Nevenka Bago
2. Financijska pismenost (1)	Nevenka Bago
3. Geometrija prostora (1)	Nevenka Bago
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na srpskom jeziku i ćirilicom pismu)	
Srpski jezik (6)	Mara Đukić
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić
Engleski jezik 1 (4)	Jelena Petković
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić
Povijest (3)	Aleksandar Šijačić
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	
1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Jelena Filipović
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	
1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1)	Stefan Teofilović
2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Stefan Teofilović
3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Stefan Teofilović
4. Neposredno okruženje (EJ) (2)	Jelena Petković
5. Aktivnosti u svakodnevnicu (NJ) (2)	Adrian Hutz
Higijena i ekologija (5)	

1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3)	Danijela Bajić
2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Danijela Bajić
Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)	
1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Sara Belec Tadić
2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2)	Sara Belec Tadić
Procesi obrade namirnica (9)	
1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4)	Velinka Lukić
2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3)	Velinka Lukić
3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2)	Velinka Lukić
Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12)	
1. Osnove obrade živežnih namirnica (8)	Jelena Filipović
2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4)	Željko Đurić
Primjenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	
1. Realni brojevi i potencije (2)	Suzana Bingulac Beretin
2. Financijska pismenost (1)	Suzana Bingulac Beretin
3. Geometrija prostora (1)	Suzana Bingulac Beretin

3.1 Naziv strukovnog kurikula	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Slastičar/Slastičarka
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1.
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180 CSVET
3.2 Popis modula	
Obvezni	1. RAZRED Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1) 1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1) Komunikacija u ugostiteljstvu (8) 1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1) 2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2) 3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1) 4. Neposredno okruženje (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) 5. Aktivnosti u svakodnevnicima (EJ, NJ, FJ, TJ) (2) Higijena i ekologija (5) 1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3) 2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2) Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)

	1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3) 2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2) Procesi obrade namirnica (9) 1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4) 2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3) 3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2) Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12) 1. Osnove obrade živežnih namirnica (8) 2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4) Primjenjena matematika u ugostiteljstvu (4) 1. Realni brojevi i potencije (2) 2. Financijska pismenost (1) 3. Geometrija prostora (1) 2. RAZRED Strani jezik u struci (2) 1. Obrazovanje i zanimanje (EJ, FJ) (2) Tehnologija izrade slastica (3) 1. Tehnologija izrade slastica (3) Slastice od tijesta (13) 1. Osnove izrade tijesta (4) 2. Izrada slastica od različitih vrsta tijesta (9) Slastice od smjesa (12) 1. Osnove izrade smjesa (3) 2. Izrada slastica od različitih vrsta smjesa (9) Slastice od krema (10) 1. Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća (5) 2. Izrada slastica od različitih krema (3) 3. Umaci, glazure, želei i kašice (2) Oblikovanje , ukrašavanje i serviranje slastica (4) 1. Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica (4) 3. RAZRED Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji (4) 1. Osnove poduzetništva u gastronomiji (2) 2. Marketing u ugostiteljstvu (2) Primjena računalstva u ugostiteljstvu (4) 1. Osnove računalnog sustava i Internet (1) 2. Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama (3) Složene slastice od tijesta (8) 1. Izrada složenih slastica od tijesta (8) Složene slastice od smjesa (8) 1. Izrada složenih slastica od različitih vrsta smjesa (8) Ledene i složene slastice od krema (12) 1. Izrada složenih slastica od krema (7) 2. Umaci, glazure, želei i kašice u slasticama (3) 3. Ledene slastice (2) Oblikovanje , ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica (5) 1. Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica (5)
--	---

Izborni	2. RAZRED (3) Tradicijske slastice hrvatskih regija (3) 1. Tradicijske slastice hrvatskih regija (3) Konfitiranje, dehidriranje i želiranje u SLASTIČARSTVU (3) 1. Konfitiranje, dehidriranje i želiranje u slastičarstvu (3) 3. RAZRED (6) Klasične svjetske slastice (3) 1. Klasične svjetske slastice (3) Čokolada i proizvodi od čokolade (3) 1. Čokolada i proizvodi od čokolade (3) Dekoriranje u slastičarstvu (3) 1. Dekoriranje u slastičarstvu (3) Alternativna prehrana (3) 1. Alternativna prehrana (3) Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu (3) 1. Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu (3) Restoranski deserti (3) 1. Restoranski deserti (3)
Slobodni/fakultativni	
Završni rad	Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnog rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije.
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu)	
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić
Engleski jezik 1 (4)	Antonio Sklepić
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Lucija Špoljarić Perhat
Povijest (3)	Dubravka Hrček
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović
Etika (1)	Jela Šormaz
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	
1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Dragana Jelić
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	
1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1)	Zvezdana Spasenović
2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Zvezdana Spasenović
3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Zvezdana Spasenović

4. Neposredno okruženje (EJ) (2)	Branka Škarica
5. Aktivnosti u svakodnevnicu (NJ) (2)	Adrian Hutz
Higijena i ekologija (5)	
1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3)	Ivana Pisačić
2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Ivana Pisačić
Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)	
1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Ivica Batinić
2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2)	Ivica Batinić
Procesi obrade namirnica (9)	
1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4)	Ines Pejić
2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3)	Ines Pejić
3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2)	Ines Pejić
Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12)	
1. Osnove obrade živežnih namirnica (8)	Dragana Jelić
2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4)	Kristijan Gudlin
Primjenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	
1. Realni brojevi i potencije (2)	Nevenka Bago
2. Financijska pismenost (1)	Nevenka Bago
3. Geometrija prostora (1)	Nevenka Bago
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na srpskom jeziku i ćirilicom pismu)	
Srpski jezik (6)	Mara Đukić
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić
Njemački jezik 1 (4)	Antonio Sklepić
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić
Povijest (3)	Aleksandar Šijačić
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	
1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Jelena Filipović
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	
1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1)	Stefan Teofilović
2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Stefan Teofilović
3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Stefan Teofilović
4. Neposredno okruženje (NJ) (2)	Adrian Hutz

5. Aktivnosti u svakodnevici (EJ) (2)	Jelena Petković
Higijena i ekologija (5)	
1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3)	Danijela Bajić
2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Danijela Bajić
Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)	
1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Sara Belec Tadić
2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2)	Sara Belec Tadić
Procesi obrade namirnica (9)	
1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4)	Velinka Lukić
2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3)	Velinka Lukić
3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2)	Velinka Lukić
Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12)	
1. Osnove obrade živežnih namirnica (8)	Jelena Filipović
2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4)	Željko Đurić
Primjenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	
1. Realni brojevi i potencije (2)	Suzana Bingulac Beretin
2. Financijska pismenost (1)	Suzana Bingulac Beretin
3. Geometrija prostora (1)	Suzana Bingulac Beretin

3.1 Naziv strukovnog kurikula	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Frizer/Frizerka
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1.
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180 CSVET
3.2 Popis modula	
Obvezni	1. RAZRED Osnove frizerske struke (6) 1. Osnove frizerstva (2) 2. Svojstva i građa kose i vlasišta (2) 3. Dijagnostika kose i vlasišta (2) Primjena komunikacijskih vještina u postupku zapošljavanja (1) 1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1) Kemija u frizerstvu (5) 1. Primjena kemije u frizerstvu (5) Frizerske procedure u frizerskom salonu (5)

	1. Zaštita na radu u salonu (2) 2. Radne procedure u frizerskom salonu (2) 3. Zbrinjavanje posebnih vrsta otpada (1) Osnove matematike (4) 1. Realni brojevi i potencije (2) 2. Linearna jednačina (2) Preparati u frizerstvu (3) 1. Preparati u frizerskoj djelatnosti (3) Osnove frizerskih vještina (22) 1. Priprema za rad u salonu (2) 2. Primjena usluga pranja i njege kose (6) 3. Osnove izvođenja kemijskih procesa i njege kose nakon procesa (10) 4. Primjena muškog i položenog šišanja (4) 2. RAZRED Osnove mehaničkih frizerskih procesa (6) 1. Geometrija šišanja (4) 2. Estetski kriteriji lica (2) Elementi mehaničkog oblikovanja (5) 1. Mehanički procesi na kosi i vlasištu (5) Osnove koloracije (4) 1. Osnove koloristike u frizerstvu (4) Poslovanje frizerskog salona (4) 1. Prodajna komunikacija u frizerstvu (2) 2. Evidencije i blagajnički poslovi u frizerskoj struci (2) Primjena složenih frizerskih vještina (23) 1. Naručivanje robe i klijenata (2) 2. Primjena jednostavnih tehnika šišanja (8) 3. Preoblikovanje kose kemijskim procesima (13) Geometrija ravnine i prostora (2) 1. Geometrija ravnine (1) 2. Geometrija prostora (1) OSNOVE VLASULJASTVA (1) 1. Osnove vlasuljarstva (1) Posebne frizure kao dio hrvatskog kulturnog naslijeđa (1) 1. Posebne frizure kao dio hrvatskog kulturnog naslijeđa (1) 3. RAZRED Složeni procesi koloracije (5) 1. Proces i dekolacije (5) Složeni elementi oblikovanja (5) 1. Primjena složenih tehnika šišanja (2) 2. Stiliziranje kose (3) Kemijsko oblikovanje (8) 1. Primjena koloristike (5) 2. Postkoloristika (3) Poduzetništvo i upravljanje frizerskim salonom (3) 1. Poduzetništvo i upravljanje frizerskim salonom (3) Napredne frizerske vještine (23)
--	---

	1. Napredne frizerske vještine (23) Linearna funkcija (1) 1. Linearna funkcija (1) Financijska pismenost (1) 1. Financijska pismenost (1)
Izborni	2. RAZRED (min 1) Trendovi u struci (1) 1. Trendovi u struci (1) Barbering (muški trendovi u frizerskoj djelatnosti) (1) 1. Barbering (Muški trendovi u frizerskoj djelatnosti) (1) 3. RAZRED (min 1) Natjecateljske frizure (1) 1. Natjecateljske frizure (1) Digitalni marketing u frizerskoj djelatnosti (1) 1. Digitalni marketing u frizerskoj djelatnosti (1)
Slobodni/fakultativni	
Završni rad	Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije.
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu)	
Hrvatski jezik (6)	Kristina Lekić – Vojnović
Engleski jezik 1 (4)	Branka Škarica
Njemački jezik 1 (4)	Maja Segedi
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić
Povijest (3)	Dubravka Hrček
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović
Osnove frizerske struke (6)	
1. Osnove frizerstva (2)	Maja Vuković
2. Svojstva i građa kose i vlasišta (2)	Dubravka Endrich
3. Dijagnostika kose i vlasišta (2)	Ivana Pisačić
Primjena komunikacijskih vještina u postupku zapošljavanja (1)	
1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Lana Bešenski
Kemija u frizerstvu (5)	
1. Primjena kemije u frizerstvu (5)	Ivana Pisačić – A grupa Danijela Bajić – B grupa

Frizerske procedure u frizerskom salonu (5)	
1. Zaštita na radu u salonu (2)	Maja Vuković
2. Radne procedure u frizerskom salonu (2)	Maja Vuković
3. Zbrinjavanje posebnih vrsta otpada (1)	Maja Vuković
Osnove matematike (4)	
1. Realni brojevi i potencije (2)	Nevenka Bago
2. Linearna jednačina (2)	Nevenka Bago
Preparati u frizerstvu (3)	
1. Preparati u frizerskoj djelatnosti (3)	Maja Vuković
Osnove frizerskih vještina (22)	
1. Priprema za rad u salonu (2)	Jela Martinović
2. Primjena usluga pranja i njege kose (6)	Maja Vuković – A grupa Jela Martinović – B grupa
3. Osnove izvođenja kemijskih procesa i njega kose nakon procesa (10)	Maja Vuković – A grupa Jela Martinović – B grupa
4. Primjena muškog i položenog šišanja (4)	Maja Vuković – A grupa Jela Martinović – B grupa
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na srpskom jeziku i ćirilicom pismu)	
Srpski jezik (6)	Mara Đukić
Hrvatski jezik (6)	Zvezdana Adamović
Engleski jezik 1 (4)	Antonio Sklepić
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić
Povijest (3)	Aleksandar Šijačić
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović
Osnove frizerske struke (6)	
1. Osnove frizerstva (2)	Maja Lukić
2. Svojstva i građa kose i vlasišta (2)	Danijela Bajić
3. Dijagnostika kose i vlasišta (2)	Dubravka Endrich
Primjena komunikacijskih vještina u postupku zapošljavanja (1)	
1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Stefan Teofilović
Kemija u frizerstvu (5)	
1. Primjena kemije u frizerstvu (5)	Ljiljana Sremac
Frizerske procedure u frizerskom salonu (5)	
1. Zaštita na radu u salonu (2)	Jela Martinović
2. Radne procedure u frizerskom salonu (2)	Maja Vuković
3. Zbrinjavanje posebnih vrsta otpada (1)	Maja Lukić

Osnove matematike (4)	
1. Realni brojevi i potencije (2)	Petra Žeravica
2. Linearna jednačina (2)	Petra Žeravica
Preparati u frizerstvu (3)	
1. Preparati u frizerskoj djelatnosti (3)	Maja Vuković
Osnove frizerskih vještina (22)	
1. Priprema za rad u salonu (2)	Maja Vuković
2. Primjena usluga pranja i njege kose (6)	Maja Lukić
3. Osnove izvođenja kemijskih procesa i njega kose nakon procesa (10)	Maja Lukić
4. Primjena muškog i položenog šišanja (4)	Maja Lukić

3.1 Naziv strukovnog kurikula	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Prodavač/Prodavačica
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1.
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180 CSVET
3.2 Popis modula	
Obvezni	1. RAZRED Maloprodaja (4) 1. Tržište i trgovina (2) 2. Trgovina na malo (2) Prehrambena roba (5) 1. Namirnice biljnog podrijetla (2) 2. Namirnice životinjskog podrijetla (2) 3. Asortiman pića i organske hrane (1) Radni procesi u nabavi (4) 1. Nabava robe u prodavaonici (2) 2. Nabavna dokumentacija prodavaonice (1) 3. Dokumentacija za praćenje zaliha robe (1) Osnove matematike (5) 1. Realni brojevi i potencije (2) 2. Linearna jednačina (2) 3. Kvadratna jednačina (1) Uvod u poslovanje prodavaonice (4) 1. Osnove rada u prodavaonici (2) 2. Očuvanje kvalitete robe u prodavaonici (1) 3. Zbrinjavanje posebnih kategorija otpada (1) Aranžiranje i estetsko oblikovanje (4) 1. Pakiranje i aranžiranje u prodavaonici (4) Zapošljavanje u maloprodaji (1) 1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)

	Radne procedure u prodavaonici (14) 1. Zaštita na radu u prodavaonici (1) 2. Primjena radnih procedura u prodavaonici (13) 2. RAZRED Roba široke potrošnje (4) 1. Asortiman kozmetičke, parfumerijske i drogerijske robe te kućnih potrepština (1) 2. Asortiman papira, knjiga i sredstava za pisanje (1) 3. Asortiman tekstilne robe (1) 4. Asortiman gumene, plastične i kožarske robe (1) Radni procesi u prodaji (4) 1. Prodaja robe u prodavaonici (4) Geometrija (4) 1. Geometrija ravnine (1) 2. Trigonometrija (2) 3. Geometrija prostora (1) Poslovanje prodavaonice (4) 1. Priprema robe za prodaju (2) 2. Maloprodajna cijena (1) 3. Kalkulacija maloprodajne cijene (1) Prodajna komunikacija (4) 1. Izravna prodajna komunikacija prodavača (2) 2. Neizravna prodajna komunikacija (2) Poslovni procesi u prodavaonici (24) 1. Primjena poslovnih procesa u prodavaonici (12) 2. Primjena poslovnih procesa u prodaji (12) 3. RAZRED Prodaja na stranom jeziku (4) 1. Prodajni razgovor na stranom jeziku (4) Neprehrambena roba (4) 1. Obiteljski asortiman neprehrambene robe (1) 2. Asortiman staklene, keramičke i metalne robe (1) 3. Asortiman za uređenje doma (1) 4. Asortiman građevnog materijala i elektrotehničke robe (1) Matematika u prodaji (4) 1. Mjerne jedinice u trgovini (2) 2. Postotni račun u trgovini (2) Obračun i naplata prodane robe (4) 1. Obračun prodane robe (2) 2. Naplata prodane robe POS uređajem (2) Informatika u prodaji (4) 1. Informatička podrška u prodaji (2) 2. Internetska prodaja robe (2) Samostalno provođenje prodaje (24) 1. Samostalno provođenje prodaje (24)
Izborni	U 1., 2. i 3. godini učenja odabire se jedan od ponuđenih izbornih modula obujma 3 CSVET-a koji se ne može ponavljati (ponovno birati) u sljedećim godinama učenja. Namještaj (3)

	1. Kućni namještaj (3) Tekstil (3) 1. Tekstilni proizvodi (3) Obuća i kožna galanterija (3) 1. Obuća i proizvodi od kože (3) Uradi sam (3) 1. Kućna radionica (3) Vrtlarenje (3) 1. Uređenje vrta i okućnice (3) Uredski pribor (3) 1. Školski i uredski pribor (3) Kućanski aparati (3) 1. Elektrotehnička roba (3) Elektrotehnika (3) 1. Elektronička roba (3) Auto vozila i autodijelovi (3) 1. Automobili i autodijelovi (3) Željezarija (3) 1. Metalna roba (3)
Slobodni/fakultativni	
Završni rad	Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije.
3.3. Popis nastavnika koji sudjeluju u izvedbi modula (u instituciji i oblicima učenja temeljenog na radu) i općeobrazovnih predmeta (nastava na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu)	
Hrvatski jezik (6)	Kristina Lekić – Vojnović
Engleski jezik 1 (4)	Antonio Sklepić
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić
Povijest (3)	Dubravka Hrček
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović
Etika (1)	Zvezdana Adamović
Maloprodaja (4)	
1. Tržište i trgovina (2)	Anđela Rajić
2. Trgovina na malo (2)	Anđela Rajić
Prehrambena roba (5)	
1. Namirnice biljnog podrijetla (2)	Ines Pejić
2. Namirnice životinjskog podrijetla (2)	Ines Pejić
3. Asortiman pića i organske hrane (1)	Ines Pejić

Radni procesi u nabavi (4)	
1. Nabava robe u prodavaonici (2)	Vlatka Mihajlović
2. Nabavna dokumentacija prodavaonice (1)	Vlatka Mihajlović
3. Dokumentacija za praćenje zaliha robe (1)	Vlatka Mihajlović
Osnove matematike (5)	
1. Realni brojevi i potencije (2)	Suzana Bingulac Beretin
2. Linearna jednačba (2)	Suzana Bingulac Beretin
3. Kvadratna jednačba (1)	Suzana Bingulac Beretin
Uvod u poslovanje prodavaonice (4)	
1. Osnove rada u prodavaonici (2)	Dragana Samardžija
2. Očuvanje kvalitete robe u prodavaonici (1)	Anđela Rajić
3. Zbrinjavanje posebnih kategorija otpada (1)	Anđela Rajić
Aranžiranje i estetsko oblikovanje (4)	
1. Pakiranje i aranžiranje u prodavaonici (4)	Vlatka Mihajlović
Zapošljavanje u maloprodaji (1)	
1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Sara Belec Tadić
Radne procedure u prodavaonici (14)	
1. Zaštita na radu u prodavaonici (1)	Ivana Blažević
2. Primjena radnih procedura u prodavaonici (13)	Ivana Blažević
Namještaj (3)	
1. Kućni namještaj (3)	Ivana Blažević
Uradi sam (3)	
1. Kućna radionica (3)	Dragana Samardžija
Vrtlarenje (3)	
1. Uređenje vrta i okućnice (3)	Jovanka Važić
Elektrotehnika (3)	
1. Elektronička roba (3)	Nevenka Bago
Auto vozila i autodijelovi (3)	
1. Automobili i autodijelovi (3)	Danijel Toma

3.1 Naziv strukovnog kurikula	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Pomoćni kuhar/Pomoćna kuharica
Razina kvalifikacije prema HKO-u	3.
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	126 CSVET
3.2 Popis modula	

Obvezni	1. RAZRED Zaštita na radu u ugostiteljstvu (2) 1. Zaštita na radu u ugostiteljstvu (2) Higijena u ugostiteljstvu (10) 1. Osobna higijena u ugostiteljstvu (2) 2. Higijena radnog prostora (4) 3. Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora (4) Ugostiteljska kuhinja (10) 1. Kuhinjsko posuđe i alati (3) 2. Kuhinjski strojevi i termički uređaji (4) 3. Kuhinjske prostorije (3) Živežne namirnice u kuharstvu (4) 1. Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla (4) 2. RAZRED Skladišta kuhinje (4) 1. Skladištenje namirnica (4) Priprema živežnih namirnica (11) 1. Priprema i obrada živežnih namirnica (7) 2. Mjerne jedinice u kuharstvu (4) Tehnološki postupci obrade namirnica (9) 1. Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima (9) Sustav kvalitete u kuhinji (2) 1. Pojam i primjena HACCP sustava u ugostiteljskoj kuhinji (2) 3. RAZRED Gotovljenje jela (12) 1. Osnove pripreme jednostavnih slanih jela (6) 2. Osnovne pripreme jednostavnih slatkih jela (6) Komunikacija u radnom okruženju pomoćnog kuhara (8) 1. Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu (4) 2. Poslovna komunikacija pomoćnog kuhara (4) Izdavanje gotovljenih jela (6) 1. Izdavanje jednostavnih jela (6) Ekologija kuhinje (5) 1. Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima (2) 2. Ekonomično i ekološko zbrinjavanje namirnica (3)
Izborni	
Slobodni/fakultativni	
Završni rad	Posebnim kurikulumom za stjecanje kvalifikacije 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.

[illegible]

[illegible]35

[illegible]

[illegible]37

[illegible]38

[illegible]39

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Hotel snova
OPIS	Aktivnost je osmišljena kao scenska simulacija poslovne situacije u turizmu, u kojoj učenici kroz igru uloga prikazuju rad hotelske recepcije, s naglaskom na pravilnu i nepravilnu poslovnu komunikaciju. Učenici u timovima istražuju pravila bontona, uvježbavaju osnovne fraze na stranom jeziku te upoznaju proces prijave gosta u hotelu. Zajednički izrađuju scenarij skeča koji uključuje humor i komične nesporazume nastale zbog komunikacijskih šumova, a zatim ga uvježbavaju i izvode na svečanom programu Dana škole, spajajući stručno znanje i zabavu. Učenici izrađuju prezentaciju o važnosti komunikacijskih vještina u turizmu i bontonu. Navode primjere smiješnih, komičnih situacija iz života uslijed komunikacijskih šumova. Učenici osmišljavaju kratku scensku izvedbu koju će predstaviti na svečanom programu povodom Dana škole. 1. Planiranje sadržaja i podjela uloga Učenici osmišljavaju strukturu skeča i raspoređuju uloge; prilagođavaju i dorađuju tekst skeča, biraju tko će biti recepcionar, voditelj hotela, gost iz Njemačke, gost iz Hrvatske, kuhar, izrađuju scenografiju. 2. Istraživačka etapa Poslovni bonton: učenici istražuju pravila prijema gostiju (pozdrav, rukovanje, držanje tijela, odjeća). Strani jezik: uvježbavanje 4–5 osnovnih fraza (prijava gosta, pitanje za prtljagu, upit za restoran). Poslovanje u turizmu: kratko učenje koraka prijave gosta (check-in proces). 3. Izrada scenarija Učenici pišu točne rečenice (na hrvatskom i stranom jeziku). U dogovoru s nastavnicima prilagođavaju jezik tako da bude razumljiv publici, ali i vjeran realnim situacijama. Ubacivanje "smiješnih" elemenata – namjerne greške, nesporazumi, komični obrati.
RAZRED	1.a, 1.a/1 Turistički tehničar destinacije
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Komunikacijske vještine u turizmu SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu IU: Primijeniti pravila poslovne komunikacije
	Modul: Strani jezik u turizmu 1 SIU: Aktivnosti u svakodnevici (FJ, EJ) IU - Sudjelovati u vrlo kratkoj govornoj interakciji (kratki dijalozi i simuliranje stvarne jezične situacije putem uloga).
	Modul: Poslovanje u turizmu SIU: Poslovni procesi u smještajnim objektima IU: Objasniti organizaciju i proces rada odjela smještaja
MPT	osr C.4.3. Prihvaća društvenu odgovornost i aktivno pridonosi društvu. uku A.4/5.1. Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema. uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.

VRIJEME TRAJANJA	10 sati, 22. tj		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Lana Bešenski Stefan Teofilović	Milina Žabka Širka Jelena Petković	Vlatka Mihajlović Anđela Rajić
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	5 sati	3 sata	5 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Škola		
NAČIN PRAĆENJA	Promatranje rada u timovima – nastavnik bilježi angažman učenika u fazama istraživanja, planiranja i izrade scenarija. Praćenje primjene znanja – procjena koliko učenici pravilno koriste pravila poslovnog bontona, korake prijave gosta i fraze na njemačkom jeziku tijekom proba. Kontinuirano davanje povratne informacije – usmeno i pisano tijekom proba, s prijedlozima za poboljšanje komunikacije, izgovora i scenske izvedbe. Evaluacija završne izvedbe – prema unaprijed definiranim kriterijima (jasnoća izgovora, primjena bontona, točnost njemačkog jezika, uvjerljivost uloge, kreativnost). Samoprocjena učenika – kratki upitnik ili rasprava nakon izvedbe o tome što su naučili i što bi sljedeći put napravili drugačije.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Učenici u pratnji nastavnika mogu posjetiti kazališnu predstavu <i>Puni pansion</i>, koja na humorističan način prikazuje svakodnevne situacije i odnose u turističko-ugostiteljskom okruženju. Predstava se bavi temama komunikacije s gostima, poslovnog bontona, organizacije rada u hotelu te izazova koji se javljaju u sezoni.		

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Festival – Čarolija ljepote i stila
OPIS	1. Uvod i planiranje Predstavljanje učenicima koncepta festivala “Čarolija ljepote i stila u Srednjoj strukovnoj školi Marko Babić”, s detaljnim opisom ciljeva, planiranih aktivnosti, očekivanih rezultata te uloga i zadataka svakog sudionika; podjela učenika u mješovite timove (frizer + kozmetičar), odabir modela (učenici 8. razreda osnovnih škola, nastavnici, volonteri), izrada plana rada i rasporeda tretmana. 2. Organizacija festivala Čarolija ljepote i stila Uređenje i dekoriranje interijera prostora (radni stolovi, ogledala, dekoracije, info-kartice s opisom tretmana) ; izrada promidžbenih plakata i pozivnica, dostava plakata učenicima 8. razreda OŠ i postavljanje plakata na vidljiva mjesta u gradu, objave na društvenim mrežama škole, dogovor rasporeda tretmana i raspodjela zadataka po timovima. 3. Izvedba festivala Doček i komunikacija s posjetiteljima u ulozi domaćina. Kozmetičari: izvođenje klasične ručne masaže lica i/ili dijelova tijela te vezivno- tkivne masaže. Frizeri: pranje i njega kose, zatim stiliziranje jednostavnih frizura. Svaki tretman traje prema unaprijed dogovorenom vremenskom okviru. Učenici međusobno surađuju, pomažu i izmjenjuju iskustva.
RAZRED	1.a Kozmetičar, 1.c, 1.c/1 Frizer
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Osnovne kozmetičke masažne tehnike lica i tijela SIU: Klasična ručna masaža i vezivno-tkivna masaža IU: Izvesti klasičnu ručnu masažu pojedinih dijelova tijela i cijelog tijela u zadanom vremenskom roku
	Modul: Osnove frizerskih vještina SIU: Osnove izvođenja kemijskih procesa i njega kose nakon procesa IU: Stilizirati jednostavne frizure prema namjeni
	EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima IU 1: Mijenja naučene komunikacijske obrasce za izražavanje različitih društvenih funkcija jezika IU 2: prilagođava obrasce vlastitim potrebama u komunikacijskoj situaciji
	NJ B.1.2. Učenik oponaša primjerene obrasce ponašanja u poznatim situacijama IU 1: Sudjeluje u kratkoj i jednostavnoj komunikaciji u simuliranim komunikacijskim situacijama ili stvarnim situacijama s govornicima njemačkoga jezika. IU 2: Služi se primjerenim obrascima ponašanja u poznatim situacijama s obzirom na uloge i odnos u komunikaciji
MPT	Osr A 4.3 Zdr B.4.1.A Uku A.4/5.1. Uku B 4/5.2 Uku D 4/5.2

VRIJEME TRAJANJA	14 sati, 25. tj		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Kata Kuzmanić Snežana Živković	Maja Vuković Jela Martinović Maja Lukić	Branka Škarica Maja Segedi
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	7 sati	14 sati	2 sata
MJESTO IZVOĐENJA	Školski frizerski i kozmetički salon		
NAČIN PRAĆENJA	Povratne informacije posjetitelja o tretmanima (kratki anketni listić). Samoprocjena učenika – što su naučili, u čemu su se usavršili. Analiza nastavnika: tehnička izvedba, komunikacija, profesionalno ponašanje, timski rad. Fotodokumentacija i kratki osvrt za objavu na web stranici škole i društvenim mrežama.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u projektnoj aktivnosti: • osnovne škole iz okolice – dolazak učenika 8. razreda kao modela i publike, • lokalna zajednica i institucije, • frizerski i kozmetički saloni – donacija potrošnog materijala, proizvoda ili nagrada, • dobavljači frizerske i kozmetičke opreme – proizvodi za njegu kose i kože (šamponi, regeneratori, ulja, kreme). Mediji: • lokalne radio postaje (HR Radio Vukovar) – najave i izvještavanje, • lokalni portali i tiskovine – članak o događaju.		

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
OPIS	Povodom Dana zahvalnosti za plodove zemlje, učenici kroz praktične i teorijske aktivnosti istražuju važnost jabuke u prehrani, primjenjuju termičke postupke pri obradi jabuke te promoviraju održivi turizam i ugostiteljstvo. Pripremna faza – istraživanje i planiranje Učenici istražuju oblike i vrste turizma u Vukovarsko-srijemskoj županiji. Na temelju istraživanja osmišljavaju turistički paket s berbom jabuka kao glavnom atrakcijom. Paket treba obuhvatiti: Vrste turizma koje uključuje (ruralni, gastronomski, edukativni, ekoturizam, manifestacijski) Naziv i slogan ture ili događaja Ciljanu skupinu turista (obitelji, školske grupe, strani gosti...) 2. Aktivnosti turističke ture Posjet lokalnom OPG-u i berba jabuka u voćnjaku (ILI turistička tura Okusi našeg vrta. Vođeni obilazak školskog vrta – pokazivanje povrtnjaka, začinskog bilja, cvjetnjaka i voćnjaka. Berba sezonskih plodova – npr. jabuke, kruške, ljekovito bilje. Mini radionice Izrada prirodnih sokova ili džemova. Izrada mirisnih vrećica od lavande i bilja). Kušanje različitih vrsta jabuka. Radionica “ Jabuka – zdravlje na dohvat ruke, užitek za nepce”: Učenici vode interaktivnu radionicu u kojoj posjetitelje poučavaju o nutritivnim vrijednostima jabuke i različitim sortama. Pripremaju zdrava jela i napitke poput granole s jabukama, smoothieja i frappea. Primjenjuju osnovne termičke postupke u pripremi jela i slastica s jabukom (pita, kompoti, sokovi, kolači). Uz degustaciju i podjelu recepata. 3. Edukacija o održivosti i ekologiji Tijekom ture učenici educiraju posjetitelje o važnosti održivog ponašanja, s posebnim naglaskom na pravilno odvajanje otpada. U školi se postavljaju dva ekološka kutka za zbrinjavanje otpada (u prizemlju i na prvom katu). S jasno označenim kantama i plastificiranim uputama za razvrstavanje koje su učenici izradili. Posjetitelji i učenici potiču se na odgovorno odlaganje otpada i primjenu istog u svojim kućanstvima, uz dokumentiranje fotografijama koje se izlažu na školskom panou. Sav otpad prikupljen tijekom aktivnosti odlaže se u školski komposter, promičući kružni model gospodarenja otpadom i ekološku svijest. Postavljanje - Pokloni & Ponovi – kutak za razmjenu odjeće U sklopu aktivnosti vezanih uz održivost i ekologiju, u holu škole postaviti kutak Pokloni & Ponovi – prostor u kojem učenici mogu ostaviti svoju čistu, opranu i urednu odjeću koju više ne nose, te slobodno uzeti nešto što im se sviđa iz ponude.

	Cilj ovog kutka je produljiti životni vijek odjeće, potaknuti učenike na odgovorno ponašanje prema resursima i razvijati kulturu dijeljenja. Na taj način smanjujemo otpad, štitimo okoliš i pokazujemo da održivost može biti i zabavna i korisna. Učenici ispisuju pravila kutka Pokloni & Ponovi: 1. Donosi se samo čista i uredna odjeća. 2. Odjeća treba biti u dobrom stanju (bez poderotina i mrlja). 3. Učenici mogu slobodno uzeti bilo koji komad odjeće koji im se sviđa. 4. Razmjena nije uvjet – možeš donijeti bez da uzmeš ili uzeti bez da doneseš. 5. Poštuj prostor i druge korisnike kutka. Uz kutak postaviti plakat s eko porukama i fotografije učenika u “novim” komadima odjeće preuzetim iz kutka, kako bismo inspirirali i druge da se uključe. 4. Izrada panoa Učenici izrađuju pano pod nazivom „Izražavajmo zahvalnost svakodnevno“ s ciljem isticanja važnosti zahvalnosti za darove prirode, prijateljstvo i međusobnu brigu. Na pano pišu vlastite razloge za zahvalnost uz motivirajuće citate poznatih osoba. Pano se postavlja na istaknuto mjesto u školi kao podsjetnik na očuvanje prirode i važnost malih svakodnevnih djela dobrote. 5. Promocija turističke ture Izrada promotivnog letka. Suradnja s lokalnim medijima za dodatnu promociju. Ponudu učenici predstavljaju, prezentiraju školskoj turističkoj agenciji, koja će biti nositelj organizacije i provođenja turističke ture.
RAZRED	1.a, 1.a/1 Turistički tehničar destinacije, 1.b, 1.b/1 Kuhar
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Turistički sustav SIU: Uvod u turizam IU: Prezentirati oblike i vrste turizma u destinaciji
	Modul: Procesi obrade namirnica SIU: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica IU: Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama
	Modul: Održivi razvoj turizma SIU: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu IU: Opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima
	HJ C.1.2. Učenik opisuje hrvatski jezik i osnovna obilježja zavičajne književnosti IU 1: Prepoznaje narječja hrvatskoga standardnog jezika IU 2: Prepoznaje važnost očuvanja mjesnoga idioma te poštuje druge jezične i kulturne zajednice i njihove vrijednosti
	EJ B.1.2. Prilagođava zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima IU 1: Mijenja naučene komunikacijske obrasce za izražavanje različitih društvenih funkcija jezika IU 2: Prilagođava obrasce vlastitim potrebama u komunikacijskoj situaciji
	NJ B.1.2. Učenik oponaša primjerene obrasce ponašanja u poznatim situacijama IU 1: Sudjeluje u kratkoj i jednostavnoj komunikaciji u simuliranim komunikacijskim situacijama ili stvarnim situacijama s govornicima njemačkoga jezika. IU 2: Služi se primjerenim obrascima ponašanja u poznatim situacijama s obzirom na uloge i odnos u komunikaciji

MPT	Osr A 4.3 Zdr B.4.1.A Uku A.4/5.1. Uku B 4/5.2 Uku D 4/5.2				
VRIJEME TRAJANJA	10 sati, 6. i 7. tj				
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Ivica Batinić Dragana Samardžija	Ines Pejić Velinka Lukić	Bojan Matić	Jovanka Važić Danijel Toma	Branka Škarica Jelena Petković Maja Segedi Antonio Sklepić
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	10 sati	10 sati	4 sata	2 sata	4 sata
MJESTO IZVOĐENJA	Školska kuhinja, školski društveni centar				
NAČIN PRAĆENJA	Praćenje provedbe projekta provodit će se kontinuirano kroz sve faze i obuhvaća: 1. Promatranje rada učenika – nastavnik prati učenike tijekom svih aktivnosti, bilježeći točnost, urednost, timski rad, poštivanje vremenskih okvira. 2. Kontrola izrade i kvalitete – ocjenjuje se kvaliteta pripremljenih jela, prezentacija i realizacija radionica te urednost i funkcionalnost ekoloških kutaka. 3. Praćenje komunikacijskih vještina – tijekom događaja nastavnik promatra koliko učenici uspješno komuniciraju s gostima, odgovaraju na pitanja te prezentiraju sadržaj ture. 4. Fotografska i video dokumentacija – učenici i nastavnici dokumentiraju sve faze rada radi izrade završnog izvještaja i prezentacije projekta. 5. Povratna informacija gostiju – gosti daju usmeni ili pisani osvrt na doček, posluživanje, izgled i okus jela te opći dojam događaja, uključujući i edukativni dio radionice. 6. Praćenje sudjelovanja u ekološkim aktivnostima – bilježi se angažman učenika i posjetitelja u pravilnom odvajanju otpada te korištenju ekoloških kutaka, uključujući i prikupljanje i izlaganje fotografija kućnog razvrstavanja otpada. 7. Evaluacija nakon projekta – zajednička analiza s učenicima i nastavnicima o uspjesima i izazovima, te identifikacija područja za poboljšanje. 8. Samoprocjena učenika – učenici procjenjuju vlastiti doprinos, usvojene vještine i ispunjenje ishoda putem upitnika. 9. Završni izvještaj i prezentacija – na temelju svih prikupljenih podataka izrađuje se izvještaj koji se prezentira na MŽV i državnom stručnom skupu kao primjer dobre prakse projekta modularne reforme. Izrada video uratka, montaža snimljenih materijala u završni promotivni video o projektu. Prikaz videa na školskom televizoru u holu kao dodatna prezentacija projekta.				
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u projektnoj aktivnosti • Udruga kuhara i slastičara Vukovarsko-srijemske županije, • OPG iz Vukovara. Mediji • lokalne radio postaje (npr. HR Radio Vukovar) – najave i izvještavanje,				

	• lokalni portali i tiskovine – članak o događaju, • školske novine - hrvatski tjednik za odgoj i obrazovanje.
--	--

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Ljepota i stil kroz 20. stoljeće
OPIS	Učenici istražuju frizerske i kozmetičke trendove iz odabranih desetljeća 20. stoljeća (npr. 1920-e, 1950-e, 1980-e), povezujući ih s povijesnim događajima, društvenim promjenama i dostupnim kozmetičkim preparatima tog vremena i prezentiraju ih u blagdanskoj reviji i izložbi fotografija koja će se održati u prosincu, u sklopu školskog Adventa. Svaki tim odabire jedno desetljeće i izrađuje frizuru i make-up u stilu tog vremena, uz blagdansku interpretaciju (npr. dodavanje diskretnih božićnih motiva, sjaja, ukrasnih elemenata). Etape rada: Istraživački dio (listopad – studeni) Učenici će: 1. Odabrati desetljeće 20. stoljeća koje će obrađivati (npr. 1920-e, 1950-e, 1980-e). 2. Prikupiti povijesne informacije o tom razdoblju: frizure – oblici, tehnike šišanja i stiliziranja, popularni dodaci (ukosnice, šeširi, trake), njega kože i make-up – proizvodi, postupci, karakteristične boje i stilovi šminkanja, kozmetički preparati – vrste, sastav i način primjene u to doba. 3. Istražiti stil odijevanja: materijali, krojevi, modni dodaci, kako se moda usklađivala s frizurama i make-upom. 4. Analizirati društvene prilike i estetske ideale: koji su standardi ljepote prevladavali, na koji način su društvena zbivanja (ratovi, gospodarski rast, kulturni pokreti) utjecala na izgled i stil. 5. Odabir povijesnih fotografija za izložbu. Priprema kratkih opisnih kartica uz fotografije (godina, opis, značaj). 6. Izdvojiti značajne osobe i događaje: poznate glumice, pjevačice, modele ili modne ikone koje su oblikovale trendove, važne inovacije i izume u frizerstvu i kozmetici tog razdoblja. 7. Istraživanje i klasificiranje otpada nastalog u frizerskim i kozmetičkim uslugama (boje, folije, ambalaža, jednokratni materijali). 8. Prikupljanje informacija o pravilnom zbrinjavanju posebnih vrsta otpada i propisima o zaštiti okoliša. Svaka grupa izrađuje istraživački izvještaj (tekst + vizualni materijali). Praktični dio (studeni) Frizeri izrađuju frizure karakteristične za odabrano doba, s blagdanskim elementima (npr. sjajni ukrasi, trake, blistavi lakovi). Kozmetičari izvode tretmane lica ili make-up nadahnut stilom tog desetljeća, uz blagdansku paletu boja i sjaj. Organizacija kutka za pravilno odlaganje otpada s jasnim oznakama i uputama. Fotografski dio (studeni – prosinac) Fotografiranje modela prije i poslije tretmana. Fotografije obraditi i pripremiti za izložbu. Prezentacija (prosinac) Učenici izlaze na scenu/modnu pistu ili prezentiraju modele ispred publike uz glazbenu pozadinu iz odabranog desetljeća.

	Svaka grupa uz kratko izlaganje (1–2 min) objašnjava svoje desetljeće, njegov povijesni kontekst i specifičnosti ljepote tog vremena. Prikazati razliku između tadašnjih i današnjih standarda ljepote. Revija završava zajedničkim nastupom svih timova. Otvorenje izložbe fotografija u školskom prostoru (hol, hodnici, učionica) uz blagdanski ugođaj. Učenici odabiru najbolje povijesne fotografije iz svog istraživanja frizura, make-upa i njege kože iz 20. stoljeća. Svaka fotografija treba biti ispisana u formatu A4 ili većem i popraćena kratkim opisom koji sadrži: godinu i mjesto nastanka, kratki opis što fotografija prikazuje (stil frizure, make-up, kontekst). Pored svake povijesne fotografije bit će izložena i vlastita rekonstrukcija tog izgleda koju su učenici osmislili i realizirali. Učenici će se fotografirati kao modeli u ulozi osoba iz odabranog povijesnog razdoblja, s frizurama i make-upom iz tog razdoblja. Na taj način će se vidjeti usporedba originalnog povijesnog izgleda i interpretacije učenika. Živopisni kutak: rekviziti i proizvodi iz tog doba (ili replike). Kutak za friziranje – demonstracija jedne frizure pred publikom. Glazbena pozadina iz odabranih desetljeća tijekom izložbe. Pridržavanje pravila o pravilnom zbrinjavanju posebnih vrsta otpada tijekom rada. Organizacije eko-kutka za otpad. Edukativni pano i kratka prezentacija o važnosti pravilnog odlaganja otpada u salonima. Podjela promotivnih materijala (plakata, letaka) o ekologiji i održivosti u frizersko-kozmetičkom radu.
RAZRED	1.a Kozmetičar, 1.c, 1.c/1 Frizer
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Osnovne kozmetičke vještine SIU: Osnovne kozmetičke vještine u primjeni IU: Izvesti tretman osnovne njege kože lica prema odabranom postupku i u zadanom vremenskom roku
	Modul: Uvod u kozmetičku njegu SIU: Osnove kozmetičke njege IU: Istražiti razvoj kozmetike kroz povijest
	Modul: Frizerske procedure u frizerskom salonu SIU: Zbrinjavanje posebnih vrsta otpada IU: Koristiti mjesta predviđena za odlaganje otpada
	Modul: Osnove frizerskih vještina SIU: Primjena usluga pranja i njege kose IU: Stilizirati jednostavne frizure
MPT	Osr A 4.3 Zdr B.4.1.A Uku A.4/5.1. Uku B 4/5.2 Uku D 4/5.2
VRIJEME TRAJANJA	20 sati, 8., 10. i 12. tj

NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Kata Kuzmanić Snežana Živković	Kata Kuzmanić Dubravka Endrich	Maja Vuković Maja Lukić	Maja Vuković Jela Martinović Maja Lukić
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	6 sati	12 sati	6 sati	10 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školski frizerski i kozmetički salon			
NAČIN PRAĆENJA	Redoviti sastanci projektnog tima: tjedni sastanci nastavnika i učenika za praćenje napretka i rješavanje eventualnih poteškoća, vođenje zapisnika sa sastanaka i zapisivanje važnih odluka. Evidencija aktivnosti učenika: vođenje dnevnika rada ili digitalnog portfolija u kojem učenici dokumentiraju svoje istraživanje, planiranje i provedbu, redovito praćenje ispunjavanja zadanih zadataka i rokova. Snimanje i fotografiranje: redovno fotografiranje faza rada (istraživanje, priprema, rekonstrukcija frizura i make-upa), snimanje video materijala tijekom radionica i priprema za prezentaciju, učenici sudjeluju u kreiranju sadržaja za video uradak, izrada video uratka, montaža snimljenih materijala u završni promotivni video o projektu, video će biti prikazan na školskom televizoru u holu škole kao dodatna prezentacija projekta. Evaluacija posrednih rezultata: procjena prikupljenih povijesnih podataka i izrađenih materijala (fotografije, opisi, rekonstrukcije), kontrola kvalitete izrađenih frizura i make-upa tijekom pripreme, praćenje komunikacije unutar timova, evidencija poslanih poziva, plakata i objava na mrežnim kanalima. Završna evaluacija projekta: procjena uspješnosti prezentacije i izložbe kroz povratne informacije učenika, nastavnika, posjetitelja i partnera, analiza postignutih ishoda u odnosu na planirane ciljeve, izrada završnog izvještaja, sažetak tijeka projekta, rezultata i prijedloga za buduće aktivnosti.			
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u projektnoj aktivnosti: • lokalni frizerski i kozmetički saloni, • Muzej grada Vukovara (povijesni materijali, fotografije), • kulturne udruge i knjižnice (pristup arhivskoj građi), • roditelji i lokalna zajednica (prikupljanje starih predmeta, fotografija). Mediji • lokalne radio postaje (npr. HR Radio Vukovar) – najave i izvještavanje, • lokalni portali i tiskovine – članak o događaju, • školske novine - hrvatski tjednik za odgoj i obrazovanje.			

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slasnih delacija
OPIS	Istražiti lavandu i druge biljke u školskom vrtu, naučiti o njihovim svojstvima, mogućnostima primjene u kulinarstvu (npr. kuharstvu, slastičarstvo), ugostiteljstvu i prodaji, te izraditi proizvode i jela od lavande. 1. Upoznavanje vrta i alata Učenike upoznati s biljnim namirnicama iz školskog vrta (povrćem, začinskim biljem, voćem). Učenici će klasificirati i prezentirati alate koji se koriste za uređenje vrta i okućnice (lopate, grablje, škare, kante za zalijevanje). Rad u skupinama gdje svaka grupa preuzima određeni dio vrta za održavanje (sadnja, zalijevanje, orezivanje). 2. Promjena svojstava namirnica pri obradi Nakon berbe, učenici kuhari, slastičari i konobari proučavaju kako se svježe namirnice biljnog podrijetla mogu pripremiti: Kuhari: primjena svježeg povrća u jelima (blanširanje, pirjanje). Slastičari: korištenje voća i začinskog bilja u pripremi deserta. Konobari: učenje o prezentaciji jela i poznavanju namirnica za preporuku gostima. 3. Razlikovanje namirnica i njihova primjena Učenici će razlikovati biljke po vrstama (povrće, začinsko bilje, voće) i dijelovima koji se koriste (lišće, plod, korijen). Priprema jednostavnih jela, napitaka ili deserta koristeći namirnice iz vrta. Svaka skupina izrađuje kratku prezentaciju ili poster o svojoj namirnici i načinu njezine pripreme te njenoj ulozi u prehrani. 4. Završna prezentacija i degustacija Organizirati školski događaj u sklopu Dana otvorenih vrata škole - Vrtni festival okusa i mirisa, gdje učenici predstavljaju svoj rad, demonstriraju jela i proizvode te objašnjavaju tehnologiju i važnost svježih namirnica, razliku namirnica prema njihovim organoleptičkim i tehnološkim svojstvima te prema jestivim dijelovima koji se koriste u pripremi jela. Kuhari i slastičari: priprema jednostavnih jela i deserta s lavandom (lavandin sirup, kolačići s lavandom, sladoled od lavande) – školski brend Konobari: prezentirati gostima jela i pića od lavande. Prodavači: : klasificirati alate koji se koriste za uređenje lavande i ostalog bilja u školskom vrtu; upoznavanje sa svojstvima lavande, pakiranjem i prodajom sušenih biljaka ili proizvoda s lavandom (npr. čaj, mirisni jastučići), berba lavande, sušenje i priprema za daljnju uporabu. Medijska prezentacija projekta Za promociju rezultata projekta "Vrtni festival okusa i mirisa", škola će organizirati ciljanu medijsku kampanju koja uključuje: 1. Najavu događaja Objave na službenoj web stranici škole i društvenim mrežama s atraktivnim fotografijama pripreme i gotovih proizvoda (lavandin sirup, kolačići s lavandom, sladoled od lavande). Plakati i pozivnice za učenike OŠ, gradske ustanove i partnerima škole.

	2. Suradnju s lokalnim medijima Slanje priopćenja za medije s opisom projekta, popisom aktivnosti i naglaskom na jedinstvene proizvode od lavande iz školskog vrta. Poziv novinarima lokalnih radijskih postaja, portala i tiskovina da prisustvuju događaju. 3. Vizualni identitet Izrada prepoznatljivog logotipa i brenda za označavanje proizvoda. Fotografiranje učenika u procesu izrade jela i proizvoda, te gotovih kulinarskih kreacija. 4. Presentacija na događaju Poseban degustacijski stol s kolačićima i sladoledom od lavande, uz informativne kartice o tehnologiji pripreme i nutritivnim vrijednostima. Video prezentacija (fotografije, kratki isjecci rada u vrtu i pripreme proizvoda) koja će se prikazivati tijekom festivala. 5. Post-projektna promocija Objave s fotografijama i dojmovima nakon događaja na društvenim mrežama. Kratki promotivni video "Od vrta do stola – lavanda iz našeg vrta" koji se može koristiti za buduće upise i prezentaciju škole.		
RAZRED	1.b, 1.b/1 Kuhar, 1.d Pomoćni kuhar, 1.c Prodavač		
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Proces obrade namirnica SIU: Promjena svojstva namirnica pri obradi IU: Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla		
	Modul: Vrtlarenje SIU: Uređenje vrta i okućnice IU: Klasificirati alate koji se koriste za uređenje vrta i okućnice		
	Modul: Živežne namirnice u kuharstvu SIU: Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla IU: Razlikovati namirnice prema obilježjima i dijelovima koji se koriste za pripremu jela		
MPT	Osr A 4.3 Uku B 4/5.2 D 4/5.2		
VRIJEME TRAJANJA	20 sati, 25., 26. i 27. tj		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Ines Pejić Velinka Lukić	Jovanka Važić	Ines Pejić
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	15 sati	10 sati	5 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školska kuhinja, školski vrt		
NAČIN PRAĆENJA	Promatranje i bilježenje sudjelovanja učenika u aktivnostima (vrtlarenje, berba, obrada i priprema jela/proizvoda). Kontrolne liste za praćenje usvojenosti vještina (npr. pravilno korištenje alata, primjena tehnika obrade namirnica, poštivanje higijenskih standarda).		

	Fotodokumentacija rada učenika tijekom projekta (od rada u vrtu do završne prezentacije). Evaluacija proizvoda (izgled, kvaliteta, primjena tehnologije, prezentacija gostima). Prezentacija i degustacija tijekom "Vrtnog festivala okusa i mirisa" kao završna provjera znanja i vještina. Samoprocjena i refleksija učenika – kratki pisani ili usmeni osvrt na vlastiti doprinos projektu i stečena znanja.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Mediji • lokalne radio postaje (npr. HR Radio Vukovar) – najave i izvještavanje, • lokalni portali i tiskovine – članak o događaju,

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Samo jedan dan – u srcu naše škole!
OPIS	Povodom Dana zaljubljenih, školski tim kozmetičara, prodavača, kuhara i konobara otvara vrata privremenog, posebno uređenog salona ljepote koji će ponuditi: • Mini masaže lica, vrata i ruku; • Savjete za ljepotu i njegu prema tipu kože; • Poklon-pakete i prigodne aranžmane; • Foto-kutak DOBRE VIBRACIJE za sve posjetitelje; • Prezentaciju plesa tanga – prikaz osnovnih koraka i plesna demonstracija učenika i nastavnika tjelesne i zdravstvene kulture. • Izmjeriti tjelesnu masu, udio vode i masnoće u tijelu pomoću profesionalne dijagnostičke vage • Izračunati indeks tjelesne mase (BMI) • Pokazati vježbe istezanja za ublažavanje bolova u vratu i kralježnici uzrokovanih dugotrajnim sjedenjem • Primijeniti ergonomske pokrete i pravilno držanje tijela tijekom rada s klijentima Planiranje i priprema Aranžiranje i prigodno (Valentinovo) uređenje kozmetičkog kabineta; aranžiranje poklon-paketa i kozmetičkih proizvoda. Izrada cjenika, plakata, rasporeda i kartona klijenata. Organizacija mjerenja i vježbi istezanja. Uvježbavanje plesnih parova za izvođenje plesa tanga; Izrada promotivnog materijala (plakati, digitalne objave). Nabava potrebnog materijala (kozmetika, ručnici, dekoracije). Na dan Valentinova Doček i prijava klijenata (roditelji, učenici OŠ, učenici SŠ, članovi plesnog kluba). Izvođenje tretmana i masaža prema rasporedu. Izvođenje tretmana njege kože s priborom i aparatima. Mjerenje tjelesne mase, udjela masnoće i vode u tijelu, izračun BMI-a (TZK). Vođenje vježbi istezanja za vrat i kralježnicu (TZK). Prezentacija plesne koreografije (tango) Fotografiranje gosti u Foto-kutku Dobre vibracije. Promocija događaja na društvenim mrežama i u medijima.
RAZRED	1.a Kozmetičar, 1.c Prodavač
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Osnovne kozmetičke vještine SIU: Osnovne kozmetičke vještine u primjeni IU: Izvesti klasičnu ručnu masažu pojedinih dijelova tijela i cijelog tijela u zadanom vremenskom roku
	Modul: Komunikacija SIU: Informatička podrška u poslovanju IU: Koristiti programe za izradu cjenika, računa, kalkulacija, izvještaja o prometu robe i usluga, grafikona, rasporeda rada djelatnika i kozmetičkog salona te kartona klijenata

	Modul: Aranžiranje i estetsko oblikovanje SIU: Pakiranje i aranžiranje u prodavaonici IU: Aranžirati proizvode povodom prigodnih događaja i blagdana			
	TZK SSŠ A.1.2. IU 1: Učenik prepoznaje specifične (kineziterapijske) vježbe za poboljšanje sustava kretanja prema specifičnostima buduće djelatnosti IU 2: Učenik izvodi specifične (kineziterapijske) vježbe			
MPT	Osr A 4.3 Uku B 4/5.2 D 4/5.2			
VRIJEME TRAJANJA	8 sati, 22. tj			
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Kata Kuzmanić Snežana Živković	Vlatka Mihajlović	Jasna Jocković	Siniša Šerbić
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	4 sata	4 sata	2 sata	2 sata
MJESTO IZVOĐENJA	Školska kuhinja, školski vrt			
NAČIN PRAĆENJA	Povratne informacije posjetitelja o tretmanima (kratki anketni listić). Samoprocjena učenika – što su naučili, u čemu su se usavršili. Analiza nastavnika: tehnička izvedba, komunikacija, profesionalno ponašanje, timski rad. Fotodokumentacija.			
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u projektnoj aktivnosti - Osnovne škole iz okolice i SŠ – dolazak učenika 8. razreda i drugih SŠ kao modela i publike, - roditelji, - plesni studio iz grada, - frizerski i kozmetički saloni – donacija potrošnog materijala, proizvoda ili nagrada, - dobavljači frizerske i kozmetičke opreme – proizvodi za njegu kose i kože (šamponi, regeneratori, ulja, kreme). Mediji - lokalne radio postaje (npr. HR Radio Vukovar) – najave i izvještavanje, - lokalni portali i tiskovine – članak o događaju,			

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Tradicionalna svinjokolja
OPIS	Oživljavanje slavonskih zimskih običaja kroz kulinarnstvo, slastičarstvo i ugostiteljsku komunikaciju. 1. Planiranje i priprema Podjela učenika po zanimanjima u radne timove. Pregled i analiza tradicionalnih jela, slastica i običaja vezanih uz svinjokolju i sijelo. Nabava i odabir namirnica (meso, brašno, začini, suho voće...). Izrada jelovnika i slatkog stola. Dogovor dekoracija i glazbene podloge (tamburaši, slavonske pjesme). Izrada školskog panoa – “Običaji svinjokolje i šokačkog sijela” Učenici prikupljaju fotografije, stare recepte, priče starijih članova obitelji i kratke opise običaja vezanih uz svinjokolju i šokačko sijelo. Izrađuju pano koji vizualno prikazuje tradiciju – kombinacija teksta, fotografija, crteža, ukrasa u slavonskom stilu (vez, suha kukuruzovina, motivi tambure, kotla, kolača). Poziv učenicima i nastavnicima iz drugih škola diljem Hrvatske Izraditi pozivnicu (tiskanu i digitalnu) za “Šokačko sijelo” i poslati je prijateljima iz drugih škola u Hrvatskoj. Pozivnica treba sadržavati: naziv događaja, datum, mjesto, kratak opis programa, te naglasiti gostoljubivost i tradicijski duh događaja. Pripremiti doček i druženje s gostima na dan sijela. 2. Priprema i klasifikacija namirnica Kuhari: klasifikacija mesa (but, lopatica, file, rebra) prema namjeni. Slastičari i pomoćni slastičari: priprema sastojaka i podloga za tijesto i nadjeve. Konobari: priprema prostora i pribora za goste. Za svako jelo učenici na karticama ispisuju recepture, grafički ih oblikuju (ukrasni fontovi, slavonski motivi, slike) i plastificiraju. 3. Izrada jela i slastica Kuhari: izrada kobasica, kulena, krvavica, čvaraka, priprema paprikaša/perkelta, hladetine. Slastičari: priprema krofni, kiflica, orahnjače, medenjaka. 4. Postavljanje i dekoracija prostora Dekoracija stolova u tradicijskom slavonskom stilu (vezene salvete, košare s voćem, suha kukuruzovina). Aranžiranje gotovih jela i slastica na stol. Priprema toplih napitaka (kuhano vino, rakija, čaj, sokovi). Konobari: Pri postavljanju stola kartice s receptima stavljaju uz pripadajuće jelo kako bi gosti mogli vidjeti sastav i način pripreme, Odabir načina predstavljanja jela i običaja. 5. Šokačko sijelo Doček gostiju uz prigodne riječi dobrodošlice (konobari). Posluživanje jela i pića uz objašnjenje podrijetla i načina pripreme. Glazbeni program i druženje. Sudjelovanje na “Šokačkom sijelu” na nivou grada; Učenici aktivno sudjeluju u programu gradskog sijela (dekoracija stola, nošnje, prezentacija jela i prerađevina sa svinjokolje). Prezentirati dio školskog projekta posjetiteljima, ispričati o procesu pripreme jela i običajima. 6. Evaluacija i refleksija

	Kratki razgovor u grupi – što smo naučili, što bi sljedeći put mogli unaprijediti. Samoprocjena učenika prema postignutim ishodima. Pospremanje prostora i opreme.			
RAZRED	1.b, 1.b/1, 1.c/1 Konobar, Kuhar, Slastičar, 1.d Pomoćni kuhar			
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Komunikacija u ugostiteljstvu SIU: Komunikacija u ugostiteljstvu IU: Odabrati odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom			
	Modul: Procesi obrade namirnica SIU: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica IU: Razlikovati vrste proizvoda i prerađevine prema uporabi u ugostiteljstvu			
	Modul: Živežne namirnice u kuharstvu SIU: Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla IU: Razlikovati vrste i dijelove mesa za određenu termičku obradu			
	HJ C.1.2. Učenik opisuje hrvatski jezik i osnovna obilježja zavičajne književnosti IU 1: Prepoznaje narječja hrvatskoga standardnog jezika IU 2: Prepoznaje važnost očuvanja mjesnoga idioma te poštuje druge jezične i kulturne zajednice i njihove vrijednosti			
MPT	Osr A 4.3 Zdr B.4.1.A Uku A.4/5.1. Uku B 4/5.2 Uku D 4/5.2			
VRIJEME TRAJANJA	16 sati, 14. tj			
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Zvezdana Spasenović Stefan Teofilović	Ines Pejić Velinka Lukić	Ines Pejić	Bojan Matić Zvezdana Adamović
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	4 sata	6 sati	3 sata	3 sata
MJESTO IZVOĐENJA	Školska kuhinja, školski vrt			
NAČIN PRAĆENJA	Praćenje provedbe projekta provodit će se kontinuirano, kroz sve faze, a obuhvaća: - Promatranje rada učenika – nastavnik prati učenike tijekom svih aktivnosti (priprema namirnica, izrada jela i slastica, postavljanje stola, komunikacija s gostima). Bilježe se točnost, urednost, timski rad, poštivanje higijenskih pravila i sigurnosnih postupaka. - Kontrola izrade i kvalitete proizvoda – provjerava se poštivanje receptura, izgled, okus i prezentacija jela i slastica, te točnost informacija na karticama s receptima. - Praćenje komunikacijskih vještina – tijekom događaja nastavnik promatra koliko učenici uspješno komuniciraju s gostima, predstavljaju jela i odgovaraju na pitanja.			

	- Fotografska i video dokumentacija – učenici i nastavnici bilježe sve faze rada (priprema, izrada, postavljanje stola, događaj) radi izrade završnog izvještaja i prezentacije. - Povratna informacija gostiju – gosti daju usmeni ili pisani osvrt na doček, posluživanje, izgled i okus jela, te opći dojam događaja. Evaluacija nakon projekta – zajednička analiza što je bilo uspješno, a što treba unaprijediti, uz samoprocjenu učenika prema ostvarenim ishodima. Učenici sudjeluju u kreiranju sadržaja za video uradak. Izrada video uratka, montaža snimljenih materijala u završni promotivni video o projektu. Prikaz videa na školskom televizoru u holu kao dodatna prezentacija projekta.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u projektnoj aktivnosti - Udruga kuhara i slastičara Vukovarsko-srijemske županije, - KUD iz Vukovara. Mediji - lokalne radio postaje (npr. HR Radio Vukovar) – najave i izvještavanje, - lokalni portali i tiskovine – članak o događaju, - školske novine - hrvatski tjednik za odgoj i obrazovanje.

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Klikni, kreni, istraži grad Vukovar
OPIS	Predstavljanje kulturne, povijesne, turističke i gastronomske ponude Vukovara kroz interaktivnu kartu. Napraviti popis ključnih točaka (znamenitosti, muzeji, nematerijalna baština, parkovi, manifestacije i događanja, gastronomska ponuda, hoteli, apartmani,...). Odabrati format prikaza: grafički prikaz, fotografije, video, tekst. (1. razred), QR kodovi, 3D prikazi. (2. razred). Istraživanje na terenu: • Učenici odlaze na odabrane lokacije. • Fotografiranje, snimanje video materijala, prikupljanje informacija od lokalnih vodiča ili iz pouzdanih izvora. Izrada digitalnog sadržaja • Pisanje kratkih opisa lokacija (povijest, zanimljivosti). • Uređivanje fotografija i video zapisa. • Snimanje audio vodiča (aktivnost za VukoMap 2). Kreiranje interaktivne karte – „VukoMap 1” • Kreiranje vizualnog identiteta karte – osmisliti logo i grafički dizajn karte, vodeći računa o simbolima i bojama karakterističnima za grad Vukovar. • Osmisliti rutu kroz gradsku jezgru Vukovara te pripremiti usmenu prezentaciju i vođenje za turiste na hrvatskom i stranim jezicima, predstavljajući ključne lokacije i zanimljivosti. • Izraditi prvu fazu interaktivne karte koja prikazuje sve važne točke uz pripadajuće opise (na hrvatskom i stranim jezicima), fotografije, poveznice i kontakt podatke. VukoMap 1. • Unos videozapisa i QR kodova te odabir digitalne platforme (VukoMap 2). sl. godine Promocija projekta • Organizirati prezentaciju u školi (Dan škole), u lokalnoj zajednici, medijima. • Postaviti kartu VukoMap 1 na ključnim mjestima u gradu. • Kontaktirati knjižare, suvenirnice i turističke informativne centre u vezi prodaje ili darivanja uramljene verzije interaktivne karte. • Objaviti projekt na web stranici škole i društvenim mrežama. Evaluacija i nastavak • Prikupiti povratne informacije korisnika. • Planirati sljedeću fazu („VukoMap 2”) s videozapisima i QR kodom, novim lokacijama ili sadržajem.
RAZRED	1.a, 1.a/1 Turistički tehničar destinacije
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Temeljni čimbenici turističkih destinacija SUI: Prirodne osnove turističkih destinacija IU: Napraviti tematsku kartu za zadanu turističku destinaciju
	Modul: Strani jezik u turizmu 1 SUI: Aktivnosti u svakodnevici (FJ, EJ) IU 1: Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike

	IU 2: Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih tekstova poznate tematike			
	Modul: Poslovanje u turizmu SIU: Poslovni procesi u smještajnim objektima IU 1: Objasniti organizaciju i proces rada odjela smještaja IU 2: Objasniti organizaciju i proces rada ostalih odjela u smještajnim objektima;			
	Modul: Komunikacijske vještine u turizmu SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu IU 1: Odabrati način odijevanja u zadanoj prigodi IU 2: Primijeniti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama			
MPT	A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja. B 4.1. Razvija poduzetničku ideju od koncepta do realizacije. C.3.1. Sudjeluje u projektu ili proizvodnji od ideje do realizacije			
VRIJEME TRAJANJA	20 sati, 20. i 21. tj			
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Vukosava Suvić Aleksandar Šijačić	Milina Žabka Širka Jelena Petković	Vlatka Mihajlović Anđela Rajić	Lana Bešenski Stefan Teofilović
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	10 sati	6 sati	8 sati	5 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školska kuhinja, školski vrt			
NAČIN PRAĆENJA	Samoprocjena učenika (što su naučili, što bi poboljšali). Povratne informacije korisnika (npr. kratka anketa). Usporedba planiranih i ostvarenih ciljeva projekta.			
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u projektnoj aktivnosti • suradnja s lokalnom zajednicom – TZ grada Vukovara, Muzej grada Vukovara.			

3.6. KATALOG AKTIVNOSTI PO RAZREDIMA				
RAZRED	MODUL	SIU	ISHODI	AKTIVNOST
1.a	Komunikacijske vještine u turizmu	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Primijeniti pravila poslovne komunikacije	Hotel snova
	Strani jezik u turizmu 1	Aktivnosti u svakodnevici (FJ, EJ)	Sudjelovati u vrlo kratkoj govornoj interakciji (kratki dijalozi i simuliranje stvarne jezične situacije putem uloga).	Hotel snova
	Poslovanje u turizmu	Poslovni procesi u smještajnim objektima	Objasniti organizaciju i proces rada odjela smještaja	Hotel snova
	Osnovne kozmetičke masažne tehnike lica i tijela	Klasična ručna masaža i vezivno-tkivna masaža	Izvesti klasičnu ručnu masažu pojedinih dijelova tijela i cijelog tijela u zadanom vremenskom roku	Festival – Čarolija ljepote i stila
	Turistički sustav	Uvod u turizam	Prezentirati oblike i vrste turizma u destinaciji	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
	Održivi razvoj turizma	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	Opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
	Osnovne kozmetičke vještine	Osnovne kozmetičke vještine u primjeni	Izvesti tretman osnovne njege kože lica prema odabranom postupku i u zadanom vremenskom roku	Ljepota i stil kroz 20. stoljeće
	Uvod u kozmetičku njegu	Osnove kozmetičke njege	Istražiti razvoj kozmetike kroz povijest	Ljepota i stil kroz 20. stoljeće
	Osnovne kozmetičke vještine	Osnovne kozmetičke vještine u primjeni	Izvesti klasičnu ručnu masažu pojedinih dijelova tijela i cijelog tijela u zadanom vremenskom roku	Samo jedan dan – u srcu naše škole!
	Komunikacija	Informatička podrška u poslovanju	Koristiti programe za izradu cjenika, računa, kalkulacija, izvještaja o prometu robe i usluga, grafikona, rasporeda rada djelatnika i kozmetičkog salona te kartona klijenata	Samo jedan dan – u srcu naše škole!

	Temeljni čimbenici turističkih destinacija	Prirodne osnove turističkih destinacija	Napraviti tematsku kartu za zadanu turističku destinaciju	Klikni, kreni, istraži grad Vukovar
	Strani jezik u turizmu 1	Aktivnosti u svakodnevici (FJ, EJ)	Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike	Klikni, kreni, istraži grad Vukovar
			Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih tekstova poznate tematike	
	Poslovanje u turizmu	Poslovni procesi u smještajnim objektima	Objasniti organizaciju i proces rada odjela smještaja	Klikni, kreni, istraži grad Vukovar
			Objasniti organizaciju i proces rada	
1.a/1	Komunikacijske vještine u turizmu	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Odabrati način odijevanja u zadanoj prigodi	Klikni, kreni, istraži grad Vukovar
			Primijeniti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama	
	Komunikacijske vještine u turizmu	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Primijeniti pravila poslovne komunikacije	Hotel snova
	Strani jezik u turizmu 1	Aktivnosti u svakodnevici (FJ, EJ)	Sudjelovati u vrlo kratkoj govornoj interakciji (kratki dijalozi i simuliranje stvarne jezične situacije putem uloga).	Hotel snova
	Poslovanje u turizmu	Poslovni procesi u smještajnim objektima	Objasniti organizaciju i proces rada odjela smještaja	Hotel snova
	Turistički sustav	Uvod u turizam	Prezentirati oblike i vrste turizma u destinaciji	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
	Temeljni čimbenici turističkih destinacija	Prirodne osnove turističkih destinacija	Napraviti tematsku kartu za zadanu turističku destinaciju	Klikni, kreni, istraži grad Vukovar
	Strani jezik u turizmu 1	Aktivnosti u svakodnevici (FJ, EJ)	Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike	Klikni, kreni, istraži grad Vukovar
			Izdvojiti tražene informacije iz vrlo kratkih i vrlo jednostavnih tekstova poznate tematike	

	Poslovanje u turizmu	Poslovni procesi u smještajnim objektima	Objasniti organizaciju i proces rada odjela smještaja	Klikni, kreni, istraži grad Vukovar
			Objasniti organizaciju i proces rada	
	Komunikacijske vještine u turizmu	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Odabrati način odijevanja u zadanoj prigodi	Klikni, kreni, istraži grad Vukovar
			Primijeniti osnovne norme komuniciranja i ponašanja u različitim kulturama	
1.b	Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
	Proces obrade namirnica	Promjena svojstva namirnica pri obradi	Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla	Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slasnih delicija
	Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	Odabrati odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom	Tradicionalna svinjokolja
	Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	Razlikovati vrste proizvoda i prerađevine prema uporabi u ugostiteljstvu	Tradicionalna svinjokolja
1.b/1	Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
	Proces obrade namirnica	Promjena svojstva namirnica pri obradi	Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla	Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slasnih delicija
	Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	Razlikovati vrste proizvoda i prerađevine prema uporabi u ugostiteljstvu	Tradicionalna svinjokolja
1.c	Osnove frizerskih vještina	Primjena usluga pranja i njege kose	Stilizirati jednostavne frizure	Festival – Čarolija ljepote i stila
	Osnove frizerskih vještina	Primjena usluga pranja i njege kose	Stilizirati jednostavne frizure	Ljepota i stil kroz 20. stoljeće
	Frizerske procedure u frizerskom salonu	Zbrinjavanje posebnih vrsta otpada	Koristiti mjesta predviđena za odlaganje otpada	Ljepota i stil kroz 20. stoljeće

	Vrtlarjenje	Uređenje vrta i okućnice	Klasificirati alate koji se koriste za uređenje vrta i okućnice	Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slasnih delicija
	Aranžiranje i estetsko oblikovanje	Pakiranje i aranžiranje u prodavaonici	Aranžirati proizvode povodom prigodnih događaja i blagdana	Samo jedan dan – u srcu naše škole!
1.c/1	Osnove frizerskih vještina	Primjena usluga pranja i njege kose	Stilizirati jednostavne frizure	Festival – Čarolija ljepote i stila
	Osnove frizerskih vještina	Primjena usluga pranja i njege kose	Stilizirati jednostavne frizure	Ljepota i stil kroz 20. stoljeće
	Frizerske procedure u frizerskom salonu	Zbrinjavanje posebnih vrsta otpada	Koristiti mjesta predviđena za odlaganje otpada	Ljepota i stil kroz 20. stoljeće
	Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	Razlikovati vrste proizvoda i prerađevine prema uporabi u ugostiteljstvu	Tradicionalna svinjokolja
1.d	Živežne namirnice u kuharstvu	Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla	Razlikovati namirnice prema obilježjima i dijelovima koji se koriste za pripremu jela	Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slasnih delicija
	Živežne namirnice u kuharstvu	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	Razlikovati vrste proizvoda i prerađevine prema uporabi u ugostiteljstvu	Tradicionalna svinjokolja

4. SURADNJA S USTANOVAMA / INSTITUCIJAMA / GOSPODARSKIM SUBJEKTIMA**Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje**

VRŠKE d.o.o (restoran), Bana Josipa Jelačića 46, Vukovar, OIB : 22778291379
ILOČKI PODRUMI d.d. , turističko naselje, restoran „Stari podrum“, Dr.F.Tuđmana 72, Ilok, OIB: 38793818363
OPĆA ŽUPANIJSKA BOLNICA VINKOVCI, Zvonarska ulica 57, Vinkovci, OIB: 10731502631
UGOSTITELJSKI OBRT „NADA“, Matice Hrvatske 3, Vukovar, OIB: 64929972316
SEDES d.o.o. za trgovinu i ugostiteljstvo, restoran „Mornar“, Lučka 2, Vukovar, OIB: 31180409271
KOZMETIČKI OBRT „Mira“, Trg prof. Martina Robotića 1. Županja, OIB: 69812486382
KOZMETIČKI OBRT „Luna“, Dr.Franje Tuđmana 6, Vukovar, OIB: 16157640888
LD, obrt za kozmetičarske usluge, Ljudevita Gaja 19, Vinkovci, OIB :74886464758
FRIZERSKI SALON „Šiška“, Nikole Andrića 15, Vukovar, OIB : 38815732751
FRIZERSKO-KOZMETIČKI OBRT „Šesto čulo“, Ivana Gundulića 35, Vukovar, OIB : 72970192644
FRIZERSKI OBRT „Femme“, Blok Tržnica 4, Vinkovci, OIB: 007402891433
FRIZERSKI SALON „Envi“, Domovinskog rata 1, Vukovar, OIB : 91913464230
DIVINE HAIR LOUNGE, frizerski obrt, Vijenac Jakova Gotovca 7, Osijek, OIB: 19587053875
„ALEKSIS“ , obrt za njegu lica i tijela, Martina Divalta 146, Osijek, OIB : 55170919667
„MIJU“, kozmetički salon, Hrvatske Republike 26, Osijek, OIB : 63284033694
„Apria“, obrt za trgovinu, usluge i proizvodnju, Dubrovačka ulica 99, Osijek, OIB: 69900450707
FRIZERSKO-VLASULJARSKI SALON „Fancy“, Gundulićeva 16, Nova Gradiška, OIB: 44565869968
Turistička zajednica grada Vukovara
Turistička Vukovarsko – srijemske županije
Udruga kuhara Vukovarsko – srijemske županije
Srednja strukovna škola Vinkovci
Ugostiteljsko turistička škola Osijek
Gradski muzej Vukovar
Muzej vučedolske kulture
Vukovarski vodotoranj – simbol zajedništva

5. DOPUNSKA NASTAVA			
AKTIVNOST	Dopunska nastava iz hrvatskog jezika		
OPIS	Dopunska nastava usmjerena je učenicima koji imaju teškoća u svladavanju ishoda učenja. Učenici će razviti temeljna jezična znanja iz govornog i pismenog izražavanja.		
RAZRED	1.a, 1.c, 1.c/1, 1.d		
MODULI/ISHODI UČENJA	Čitati, slušati i opisati tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom.		
	Oblikovati tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom prema modelu i smjernicama.		
	Objasniti razliku između hrvatskoga jezika kao sustava govora i hrvatskoga standardnog jezika.		
	Izražavati svoj doživljaj i stav o književnome tekstu i stvaralački se izražava potaknut književnim tekstom.		
	Opisati osnovno književnoteorijsko pojmovlje i obilježja književnopovijesnih razdoblja te ih razlikovati ih u analizi i interpretaciji poznatoga književnog teksta.		
	Prepoznati povezanost književnih tekstova s drugim djelima u umjetnosti i popularnoj kulturi te s kulturnom baštinom i nasljeđem.		
MPT	Osr A 4.3 Zdr B.4.1.A Uku A.4/5.1. Uku B 4/5.2 Uku D 4/5.2		
VRIJEME TRAJANJA	105 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Zvezdana Adamović	Kristina Lekić – Vojnović	
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	35 sati	70 sati	
MJESTO IZVOĐENJA	Školska učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Kontinuirano praćenje sudjelovanja učenika tijekom nastave i aktivnosti. Provjera razumijevanja kroz usmene i pisane zadatke (analiza i interpretacija tekstova, izražavanje doživljaja i stava). Praćenje napretka u oblikovanju tekstova prema standardnojezičnim normama. Vođeni razgovori i diskusije o književnim tekstovima, stilovima i književno-povijesnim razdobljima. Evaluacija ishoda kroz kratke provjere, zadatke ili prezentacije učenika o pročitanim tekstovima. Bilježenje individualnog napretka i eventualnih teškoća radi prilagodbe budućih nastavnih aktivnosti.		

KOMENTAR/OPAŽANJA	Pratit će se angažman učenika, njihova sposobnost izražavanja stavova i doživljaja književnih tekstova te razumijevanje standardnojezičnih normi. Uočene potrebe za dodatnom podrškom koristit će se za prilagodbu aktivnosti.
-------------------	--

5. DOPUNSKA NASTAVA			
AKTIVNOST	Dopunska nastava iz engleskog jezika		
OPIS	Dopunska nastava usmjerena je učenicima koji imaju teškoća u svladavanju ishoda učenja. Učenici će razviti temeljna jezična znanja iz govornog i pismenog izražavanja.		
RAZRED	1.a		
MODULI/ISHODI UČENJA	Analizirati jednostavan prilagođen tekst srednje dužine pri slušanju i čitanju.		
	Govoriti tekst kraće i/ili srednje dužine koristeći se jezičnim strukturama niže i/ili srednje razine složenosti.		
	Sudjelovati u dužemu planiranom i jednostavnome neplaniranom razgovoru poznate tematike.		
	Pisati strukturiran tekst srednje dužine koristeći jezične strukture niže i/ili srednje razine složenosti.		
	Prilagođavati zadane komunikacijske obrasce u različitim, unaprijed određenim kontekstima.		
	Prepoznati utjecaj međukulturnih iskustava na oblikovanje vlastitih uvjerenja i stavova prema drugima.		
	Izabirati i koristiti različite vještine kritičkoga mišljenja: tumačiti i vrednovati mišljenja, stavove i vrijednosti povezane s osobnim iskustvima i poznatim temama.		
MPT	Osr A 4.3 Zdr B.4.1.A Uku A.4/5.1. Uku B 4/5.2 Uku D 4/5.2		
VRIJEME TRAJANJA	35 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Antonio Sklepić		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	35 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Školska učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Promatranje rada učenika – nastavnik prati učenike tijekom svih aktivnosti, bilježeći točnost, urednost, timski rad, poštivanje vremenskih okvira. Fotografska i video dokumentacija. Samoprocjena učenika – učenici procjenjuju vlastiti doprinos, usvojene vještine i ispunjenje ishoda putem upitnika.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Pratit će se angažman učenika, njihova sposobnost izražavanja stavova i doživljaja književnih tekstova te razumijevanje standardnojezičnih normi. Uočene potrebe za dodatnom podrškom koristit će se za prilagodbu aktivnosti.		

6. DODATNA NASTAVA			
AKTIVNOST	Crveni križ		
OPIS	Učenici će aktivno sudjelovati u različitim volonterskim i humanitarnim aktivnostima te kroz njih razvijati socijalnu odgovornost i empatiju. Poseban naglasak stavlja se na upoznavanje s radom i misijom međunarodne organizacije Crvenog križa te edukaciju iz pružanja prve pomoći, teorijski dio s praktičnim vježbama, kako bi učenici stekli praktična znanja i vještine primjenjive u svakodnevnim i izvanrednim situacijama.		
RAZRED	1.b, 1.c		
MODULI/ISHODI UČENJA	Razviti odgovorno ponašanje prema sebi i drugima.		
	Predlagati, organizirati i sudjelovati u humanitarnim aktivnostima prikupljanja hrane, igračaka i drugih potrepština		
	Razviti pozitivan odnos prema humanitarnim organizacijama s naglaskom na Crveni križ		
	Educirati učenike o čimbenicima koji utječu na zdravlje, kao i o načinima sprječavanja i suzbijanja bolesti.		
	Poticati učenike na empatiju, solidarnost i uključivanje u različite humanitarne akcije i volonterske udruge.		
	Razviti kod učenika potrebu da postanu darivatelji krvi.		
MPT	Brinuti o svome zdravlju.		
	Osr A 4.3		
	Zdr B.4.1.A		
	Uku A.4/5.1.		
	Uku B 4/5.2		
	Uku D 4/5.2		
VRIJEME TRAJANJA	70 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Lucija Špoljarić Perhat		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	70 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Školska učionica, lokalna podružnica Crvenog križa (za upoznavanje s radom organizacije i volonterskim aktivnostima)		
NAČIN PRAĆENJA	Evidentiranje broja učenika sudionika u aktivnostima koordiniranim od strane Crvenog križa. Praćenje broja učenika koji sudjeluju u edukaciji iz pružanja prve pomoći. Bilježenje broja obilježenih važnih datuma i prigodnih akcija. Dokumentiranje aktivnosti kroz plakate, fotodokumentaciju i objave na mrežnim stranicama škole, lokalnim tiskovinama i drugim medijima.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Učenici koji pokažu posebno zanimanje i vještine imat će mogućnost sudjelovanja na natjecanju mladih Hrvatskog Crvenog križa.		

7. IZVANNASTAVNA AKTIVNOST			
AKTIVNOST	Volonter+		
OPIS	Provodit će se redoviti sastanci članova Volonterskog kluba, organizirati i provoditi društveno korisni projekti u suradnji s učenicima škole, nastavnicima, roditeljima te organizacijama i institucijama izvan škole. Sudjelovat će u humanitarno – ekološkim –volonterskim akcijama i projektima u organizaciji škole i volonterskim aktivnostima u organizaciji drugih institucija. Provest će se informativno – edukativna radionica Biti volonter u svrhu informiranja o radu školskog Volonterskog kluba i mogućnostima uključivanja.		
RAZRED	1.a, 1.a/1, 1.b, 1.b/1, 1.c, 1.c/1, 1.d		
MODULI/ISHODI UČENJA	Potaknuti samoinicijativu učenika.		
	Osvijestiti važnost društveno korisnog djelovanja.		
	Senzibilizirati učenike za socijalne teme.		
	Razvijati suradnju među učenicima škole.		
	Razvijati volontersku mrežu unutar škole i lokalne zajednice.		
	Provoditi društveno korisne projekte.		
	Ostvarivati, održavati i produbljivati suradnju s organizacijama i fizičkim osobama zainteresiranim za provođenje društveno korisnih projekata.		
	Promovirati volonterstvo.		
MPT	Osr A 4.3 Zdr B.4.1.A Uku A.4/5.1. Uku B 4/5.2 Uku D 4/5.2		
VRIJEME TRAJANJA	70 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Maja Segedi		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	70 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Školska učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Broj organiziranih i provedenih društveno korisnih projekata u suradnji s učenicima škole, nastavnicima, roditeljima te organizacijama i institucijama izvan škole. Broj učenika sudionika u humanitarno – ekološkim – volonterskim akcijama i projektima u organizaciji škole i volonterskim aktivnostima u organizaciji drugih institucija. Plakati, fotodokumentacija i objava na mrežnim stranicama škole, u lokalnim tiskovinama i drugim medijima.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Povećati broj učenika članova školskog Volonterskog kluba.		

7. IZVANNASTAVNA AKTIVNOST			
AKTIVNOST	Umjetna inteligencija: Od koncepta do primjene		
OPIS	Cilj kurikulumu je razviti digitalne kompetencije učenika i osposobiti ih za praktičan i kreativan rad s tehnologijama u nastajanju. Učenici će se upoznati s potencijalom digitalnih tehnologija i umjetne inteligencije, njihovim utjecajem na svakodnevni život i učenje te etičkim i društvenim implikacijama njihove primjene. Program omogućuje učenicima razumijevanje kako koristiti i stvarati digitalne alate i alate temeljene na umjetnoj inteligenciji, s naglaskom na sigurnost, odgovornost i kritičko razmišljanje.		
RAZRED	1.a		
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul 1: Primjena umjetne inteligencije i tehnologija u nastajanju IU 1: Prepoznati koncepte umjetne inteligencije i tehnologija u nastajanju.. IU 2: Primijeniti alate temeljene na umjetnoj inteligenciji i tehnologijama u nastajanju. IU 3: Upotrijebiti umjetnu inteligenciju za pomoć pri učenju. IU 4: Stvoriti jednostavne digitalne sadržaje uz pomoć umjetne inteligencije. IU 5: Istražiti trendove tehnologija u nastajanju.		
	Modul 2: Sigurna i odgovorna uporaba umjetne inteligencije i tehnologija u nastajanju IU 1: Istražiti društvene i etičke aspekte umjetne inteligencije i tehnologija u nastajanju. IU 2: Istražiti rizike i potencijale koje donosi upotreba umjetne inteligencije i tehnologija u nastajanju. IU 3: Primijeniti pravila sigurnosti na internetu u kontekstu umjetne inteligencije.		
MPT			
VRIJEME TRAJANJA	35 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Jasna Jocković		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	35 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Informatički kabinet		
NAČIN PRAĆENJA	Predavanja, radionice ili diskusije o različitim rizicima i izazovima povezanim s upotrebom umjetne inteligencije i tehnologija u nastajanju. Studije slučaja u kojima učenici proučavaju primjere stvarnih situacija ili događaja u kojima je upotreba umjetne inteligencije rezultirala negativnim posljedicama. Istraživački projekti u kojima učenici istražuju teme poput sigurnosti autonomnih vozila, etičkih problema u primjeni biometrijskih tehnologija, posljedica uporabe umjetne inteligencije u pravosudnom sustavu i sl. Debate i rasprave o kontroverznim pitanjima povezanim s umjetnom inteligencijom, poput pitanja o potrebi regulacije, odgovornosti za algoritamske odluke ili prava na privatnost.		

	Suradnja sa stručnjacima iz područja umjetne inteligencije, etike ili prava putem predavanja ili radionica o potencijalima, rizicima i izazovima povezanim s upotrebom tehnologija u nastajanju.
KOMENTAR/OPAŽANJA	S obzirom na mogućnosti zlouporabe alata umjetne inteligencije i tehnologija u nastajanju (npr. plagiranje, prepisivanje i sl.) preporučuje se ostvarivanje odgojno-obrazovnih ishoda putem projektnog i istraživačkog učenja i putem poticanja kreativnosti kod učenika, za što je potrebno osigurati dovoljno vremena kako bi se učenici mogli posvetiti zadacima. Alati umjetne inteligencije omogućuju automatsko davanje povratne informacije. Preporučuje se da učitelj podrobno prati dane povratne informacije i da ih upotrebljava za formativno praćenje učenika.

8. IZVANŠKOLSKE AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Posjet Zagrebu
OPIS I NAMJENA	Učenici će tijekom dvodnevno posjeta Zagrebu upoznati kulturnu, povijesnu i prirodnu baštinu glavnog grada Republike Hrvatske, kao i suvremene sadržaje koji povezuju umjetnost, znanost i društvo. Program je koncipiran tako da obuhvati različite aspekte odgojno-obrazovnog rada: povijesni, kulturni, književni, politički, znanstveni i prirodoslovni. Prvoga dana učenici će se upoznati s povijesnom jezgrom Zagreba – Kamenitim vratima, najstarijom ljekarnom, Trgom sv. Marka i institucijama državne vlasti. Posjetit će Muzej prekinutih veza te Stan Marije Jurić Zagorke, gdje će kroz autentične prostore i interpretaciju dobiti uvid u kulturno-književni život grada. Dan završava zajedničkom večernjom šetnjom gradom. Drugoga dana naglasak je na znanosti i prirodi. Učenici će u Muzeju iluzija kroz interaktivne sadržaje istraživati optičke varke i sudjelovati u timskim izazovima, a u Botaničkom vrtu upoznat će bogatstvo biljnih vrsta te kroz zadatke razvijati promatračke i istraživačke vještine. Namjena posjeta Zagrebu je ostvarivanje odgojno-obrazovnih ciljeva iz više nastavnih područja: Povijest – upoznavanje s kulturnim i političkim institucijama Republike Hrvatske te razvojem grada Zagreba. Hrvatski jezik – istraživanje književnog opusa Marije Jurić Zagorke. Psihologija - interpretacija interpersonalnih odnosa iz zapisa u Muzeju prekinutih veza. Fizika, Čovjek i okolina, Vrtlarstvo – iskustveno učenje kroz optičke eksperimente i istraživanje botaničkih zbirki. Komunikacija – razvijanje socijalnih i komunikacijskih vještina, poticanje timskog rada i kulturnog ponašanja u javnom prostoru.
RAZRED	1.a, 1.a/1, 1.b, 1.b/1, 1.c, 1.c/1, 1.d
CILJEVI	Prepoznati i objasniti važnost kulturnih i povijesnih znamenitosti Zagreba. Povezati sadržaje iz nastave povijesti, psihologije, hrvatskog jezika, fizike, građanskog odgoja s iskustvom u praksi. Kvalitetno provesti slobodno vrijeme. Poticati emocionalnu pismenost i empatiju. Razvijati sposobnost izražavanja i interpretacije vlastitih emocija. Upoznati raznolikost biljnih vrsta u Botaničkom vrtu i razvijati svijest o očuvanju prirode. Poticati međusobno poštovanje i odgovornost u skupini. Upoznati život i književno stvaralaštvo Marije Jurić Zagorke.
NAČIN REALIZACIJE	Vođeno razgledavanje kulturno-povijesnih znamenitosti uz stručno vodstvo turističkog vodiča. Stručna predavanja i interpretacije u muzejima i kulturnim institucijama (Muzej prekinutih veza, Stan Marije Jurić Zagorke, Muzej iluzija, Botanički vrt). Iskustveno učenje kroz interaktivne sadržaje i praktične zadatke (pisani zadatak u Muzeju prekinutih veza, timski izazovi u Muzeju iluzija, crtanje u Botaničkom vrtu).

	Samostalni i grupni rad učenika u sklopu zadataka koji potiču promišljanje, izražavanje i suradnju. Oblikovanje refleksije kroz razgovor po povratku, kratke pisane dojmove ili izradu zajedničkog plakata/prezentacije ili video uratka.
VRIJEME TRAJANJA	2 dana
IZVODITELJ	Razrednici, predmetni nastavnici (povijest, hrvatski jezik, psihologija, fizika, biologija), turistički vodič, kustosi i voditelji muzeja (Muzej prekinutih veza, Stan Marije Jurić Zagorke, Muzej iluzija, Botanički vrt).
OKVIRNI TROŠKOVI	Ulaznice za muzeje i botanički vrt, autobusni prijevoz.
MJESTO IZVOĐENJA	Zagreb (povijesna jezgra: Kamenita vrata, Trg sv. Marka, najstarija ljekarna) Muzej prekinutih veza Stan Marije Jurić Zagorke Muzej iluzija Botanički vrt PMF-a Učenički dom (smještaj i prehrana) Javne gradske površine (Trg bana Josipa Jelačića, Zrinjevac, Katedrala).
NAČIN PRAĆENJA	Vođeni razgovor i refleksija nakon posjeta pojedinim lokacijama. Evaluacija kroz zajednički razgovor i izradu završnog plakata ili prezentacije po povratku u školu. Povratne informacije razrednika i predmetnih nastavnika o angažmanu učenika.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Mogućnost dodatnih aktivnosti, poput posjeta kazališnoj predstavi za zainteresirane učenike i organiziranja posjeta Hrvatskom saboru, ukoliko se uspije dogovoriti termin.

9. OSTALE INFORMACIJE	
PROJEKTI	Preventivni projekti: Abeceda prevencije, Ti si jedinstven, ti si dostatan Projekt solidarnosti Projekt izvannastavnih aktivnosti Ministarstva znanosti, obrazovanja i mladih Projekt Udruga tko se boji sutra još Zeleni, a zreli Projekt Ministarstva turizma i sporta
IZLETI I ESKURIZIJE	Zagreb
OSTALE AKTIVNOSTI I KALENDAR	Rujan Svečani prijem učenika prvih razreda, Europski tjedan mobilnosti. Listopad Dan učitelja, Dani kruha i zahvalnosti za plodove zemlje, Međunarodni dan nenasilja, Svjetski dan hrane. Studen Dan sjećanja na žrtvu Vukovara, Međunarodni dan tolerancije, Svjetski dan ljubaznosti, Međunarodni dan tolerancije. Prosinac Međunarodni dan volontera, Međunarodni dan solidarnosti, humanitarne akcije, Adventski sajam. Veljača Dan sigurnijeg interneta, Međunarodni dan žena, Valentinovo, maskenbal / karnevalske radionice. Ožujak Svjetski dan matematike, Dan broja pi, Dan materinskoga jezika, Svjetski dan voda, proljetna sadnja u školskom vrtu, Svjetski dan poezije Travanj Svjetski dan zdravlja, Dan hrvatske knjige, Dan planeta Zemlje, uskršne radionice, terenska nastava i izleti. Svibanj Dan škole, školska natjecanja i smotre, sportski dan, Dan Europe, Međunarodni dan Crvenog križa.

Na temelju članka 81. stavak 1. točka 6. Statuta Srednje strukovne škole Marko Babić, Školski odbor je na sjednici održanoj 29. kolovoza 2025. godine usvojio Kurikul ustanove za školsku 2025./2026. godinu.



Ravnateljica
Suzana Bingulac Beretin, mag. educ. math. et inf.

S. Beretin



Predsjednik Školskog odbora
Damir Mikulić

D. Mikulić