

Ne učimo za školu, nego za život!

Seneka Mlađi, epist. 106

Kurikul Srednje strukovne škole Marko Babić



2026./2027.

KLASA: 602-10/26-01/01

URBROJ: 2196-44-26-01

U Vukovaru, 31. kolovoza 2026.

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	9
Tehničar nutricionist/Tehničarka nutricionistica	14
Fitomedicinski tehničar/Fitomedicinska tehničarka	17
Konobar/Konobarica	22
Kuhar/Kuharica	27
Slastičar/Slastičarka	31
Frizer/Frizerka	35
Prodavač/Prodavačica	38
Pomoćni kuhar/Pomoćna kuharica	43
Plan modula strukovnih kurikula za stjecanje kvalifikacija	45
Aktivnosti	55
Svaki plod, jedna priča zahvalnosti	55
Vukovar kroz zvuk, sliku i digitalnu priču	58
Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači	61
Prirodne maske za kosu	65
Slavonski street food – Tradicija u pokretu	67
Tradicionalna svinjokolja	70
Doručak iz slavonskog vrta	73
Hotel snova	76
Beauty Day	78
Znanost i ljepota	80
Festival – Čarolija ljepote i stila	81
Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slaslih delicija	83
Ribarska večer na Dunavu	86
Pregovarači u akciji	90
Gost je uvijek u pravu	92
Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!	94
Frizerstvo novog doba – trendovi, tehnologije i inovacije	96
Od zrna do ljepote	98
Višnjoples	101

Katalog aktivnosti po razredima	103
4. SURADNJA S USTANOVAMA/INSTITUCIJAMA/GOSPODARSKIM SUBJEKTIMA	118
5. DOPUNSKA NASTAVA	119
Dopunska nastava iz Hrvatskog jezika	119
6. DODATNA NASTAVA	120
Od rezervacije do odjave: francuski na recepciji	120
Vježbe za krelježnicu, vježbe istezanja, rasterećenja, izdržljivosti i kondicije	121
8. FAKULTATIVNA NASTAVA	122
Travel the World in English	122
Komunikologija i mediji	124
Škola i zajednica	126
9. IZVANNASTAVNA AKTIVNOST	127
Volonter+	127
Umjetna inteligencija: Od koncepta do primjene	128
Pravo u svakodnevici	130
Klimatska otpornost	131
9. IZVANŠKOLSKA AKTIVNOST	132
Posjet Zagrebu	132
Posjet poljoprivrednom i obrtničkom proljetnom sajmu u Osijeku	134
Posjet Trebinju	136
Split – Mladi, baština i turizam 2026	138
10. OSTALE INFORMACIJE	140

1. OPĆE INFORMACIJE O KURIKULU USTANOVE

Naziv ustanove	Srednja strukovna škola Marko Babić
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.

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 kurikulumu 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. 2. Poučavanje i podrška učenju Povećanje broja licenciranih poslodavaca / mjesta za naukovanje. Smanjiti ukupan broj opravdanih i neopravdanih izostanaka učenika.. 3. Postignuća učenika i ishodi učenja Unaprijediti postignuća učenika na ispitima državne mature, osobito iz Hrvatskog jezika i Matematike. Sustavno analizirati rezultate državne mature i koristiti rezultate analiza za planiranje mjera unaprjeđenja. Povećati individualiziranu podršku učenicima u učenju. Informirati učenike i roditelje o napretku u učenju. 4. Materijalni uvjeti i ljudski potencijali - profesionalni razvoj radnika Unaprijediti kompetencije nastavnika za planiranje i provedbu odgojno-obrazovnog rada s učenicima s teškoćama. Priprema 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 Povećati suradnju s osnovnim školama u informiranju o mogućnostima strukovnog obrazovanja. Povećati broj upisanih učenika u pojedina strukovna zanimanja. Organizirati team building za djelatnike škole. Razviti nova projektna partnerstva. Pratiti natječaje i pripremiti projektne prijedloge. 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. Područja za poboljšanje PP1 - Povećati uključenost nastavnika, ostalih djelatnika, učenika i roditelja u planiranje rada škole i projektnih aktivnosti te unaprijediti praćenje realizacije planiranih aktivnosti. PP2 - Povećati motivaciju učenika za učenje i izvannastavne aktivnosti; sustavno pratiti uzroke izostajanja i smanjivati broj izostanaka; unaprijediti kvalitetu praktične nastave i naukovanja te jačati suradnju s poslodavcima i broj licenciranih mjesta za naukovanje. PP3 - Unaprijediti rezultate učenika na ispitima državne mature, osobito iz Hrvatskog jezika i Matematike, te sustavno analizirati rezultate i koristiti ih za planiranje ciljane podrške učenicima. PP4 - Unaprijediti individualiziranu podršku učenicima, osobito učenicima s teškoćama; nastaviti unaprjeđivati prostorne, materijalne i tehničke uvjete za izvođenje nastave i praktične nastave; razvijati digitalne kompetencije nastavnika i primjenu suvremenih tehnologija; jačati specifične kompetencije nastavnika za rad s učenicima s teškoćama. PP5 - Unaprijediti sustavnu suradnju s osnovnim školama radi informiranja učenika i roditelja o mogućnostima strukovnog obrazovanja, povećanja interesa za strukovna zanimanja i povećanja broja upisanih učenika. PP6 - Unaprijediti sustavno praćenje i usporedbu rezultata samovrjednovanja s prethodnim ciklusima; povećati uključenost djelatnika i vanjskih dionika u proces
--	--

	samovrjednovanja i unaprjeđenja kvalitete; razvijati sustavno praćenje učenika nakon završetka školovanja radi dobivanja podataka o zapošljavanju i nastavku obrazovanja. Napredak u odnosu na prethodni ciklus PP1 - Razvoj digitalnih kompetencija: povećanje korištenja suvremenih tehnologija i digitalnih alata u nastavi PP1 – Planiranje i programiranje rada: nastavni proces, završni radovi - smanjenje kašnjenja rokova za izradu završnih radova PP1 – Planiranje i programiranje rada: suradnja s nastavnicima, roditeljima - povećati uključenost dionika - međupredmetna suradnja nastavnika ostvarena je kroz brojne školske projekte i aktivnosti PP1 - Unaprjeđenje suradnje s roditeljima i zajednicom: uključivanje roditelja i lokalnih partnera u obrazovne i projektne aktivnosti PP2 – Poučavanje i podrška učenju: projekti i međunarodna suradnja - povećati mobilnost učenika PP2 – Poučavanje i podrška učenju: suradnja s poslodavcima - povećan broj ugovora za izvođenje praktične nastave i naukovanja PP2 – Poučavanje i podrška učenju: preventivni programi - jačanje socioemocionalnih vještina - proveden projekt i „Ti si jedinstven - ti si dostatan“ PP4 – Materijalni uvjeti i ljudski potencijali: digitalizacija i oprema - oprema za kabinet i restoran - nabavljena oprema te uređeni kozmetički salon, kuhinja i restoran, osiguran prijevoz za učenike s teškoćama u razvoju PP5 - Suradnja s dionicima i promocija škole: povezivanje s lokalnom zajednicom - povećanje medijske vidljivosti - aktivna promocija na događajima i medijima Prioritetni ciljevi za sljedeći ciklus Razviti program cjeloživotnog učenja za učenike i nastavnike – poticati stalno usavršavanje i primjenu inovativnih metoda poučavanja: PP4 – kriteriji 4.23–4.25 Povećati uključenost učenika, roditelja, nastavnika i djelatnika u planiranje rada i projekte škole: PP1 – kriteriji 1.11–1.13 Ojačati suradnju s poslodavcima i licenciranim objektima za naukovanje (ugovori i radionice): PP2 – kriteriji 2.34–2.35 Smanjiti broj izostanaka učenika za 20%: PP2 – kriteriji 2.66–2.69 Povećati kompetencije nastavnika za rad s učenicima s teškoćama (radionice): PP2 – kriteriji 2.61–2.62 Jačati razvoj kompetencija i praktičnih vještina učenika – kroz školske resurse: PP2 – kriteriji 2.28–2.39 Povećati kvalitetu i rezultate državne mature – uvesti dodatne pripreme, mentorstva i individualne konzultacije za učenike: PPT3 – kriterij 3.20–3.21 Povećati individualiziranu podršku učenicima (dopunska nastava, radionice): PP3 – kriteriji 3.1–3.6 Nastaviti provedbu projekta izrade projektno-tehničke dokumentacije za školsku sportsku dvoranu: PP4 – kriteriji 4.7–4.10 Nabaviti dostavno vozilo za potrebe škole. PP4 – kriteriji 4.7–4.10 Potaknuti više nastavnika da napreduju u zvanje (plan individualnog razvoja): PP4 – kriteriji 4.23–4.25 Pratiti natječaje (EU i nacionalne) te pripremati projektne prijedloge: PP4 – kriteriji 4.11–4.16 Unaprijediti digitalnu strategiju promocije škole: PP5 – kriteriji 5.26 - 5.30 Povećati broj djelatnika uključenih u procese kvalitete i osigurati informiranost o akcijskom planu: PP5 – kriteriji 5.26–5.30 Sustavno pratiti uzroke izostajanja te kroz preventivne aktivnosti i individualnu podršku smanjiti ukupan broj izostanaka učenika – PP2 – 2.66. – 2.67. Unaprijediti suradnju s osnovnim školama radi pravodobnog informiranja učenika i roditelja o obrazovnim programima škole te povećanja interesa za upis u strukovna zanimanja – PP5 – kriteriji 5.26. – 5.30.
--	---

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 svakodnevici (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	1. RAZRED (4) Škola i zajednica 2. RAZRED (4) Travel the World in English	
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)		
1. razred		
Hrvatski jezik (8)	Daniela Žiža Gebhardt	
Engleski jezik 1 (4)	Antonio Sklepić	
Njemački jezik 1 (4)	Adrian Hutz	
Matematika (8)	Nevenka Bago	
Povijest (2)	Dubravka Hrček	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović	
Vjeronauk – katolički (1)	Ana Galović Kovač	
Etika (1)	Mara Đukić	
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Bojana Blagojević
Turistički sustav (4)	1. Uvod u turizam (2)	Aleksandar Šijačić
	2. Turistički sustav i njegova organizacija (1)	Aleksandar Šijačić
	3. Tržište i tržišne zakonitosti (1)	Aleksandar Šijačić
Održivi razvoj turizma (4)	1. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Aleksandar Šijačić
	2. Turizam i održivi razvoj (2)	Aleksandar Šijačić

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)	Višnja Zec
	2. Poslovna komunikacija u turizmu (4)	Višnja Zec
Temeljni čimbenici turističkih destinacija (7)	1. Prirodne osnove turističkih destinacija (3)	Dubravka Hrček
	2. Temeljni čimbenici i učinci turizma (4)	Dubravka Hrček
Strani jezik u turizmu 1 (6)	1. Neposredno okruženje (FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
	2. Aktivnosti u svakodnevnicima (FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
	3. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
Poslovni strani jezik u turizmu 1 (4)	1. Neposredno okruženje (NJ) (2)	Adrian Hutz
	2. Aktivnosti u svakodnevnicima (NJ) (2)	Adrian Hutz
2. razred		
Hrvatski jezik (8)	Zvezdana Adamović	
Engleski jezik 1 (4)	Branka Škarica	
Njemački jezik 1 (4)	Maja Segedi	
Matematika (8)	Petra Žeravica	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić	
Povijest (2)	Maja Segedi	
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović	
Etika (1)	Bojan Matić	
Pravi i poduzetništvo (8)	1. Pravni aspekt u turizmu (3)	Vlatka Mihajlović
	2. Osnove poduzetništva u turizmu (4)	Vlatka Mihajlović
	3. Uvod u financijsku pismenost (1)	Vlatka Mihajlović
Uvod u informacijske i komunikacijske tehnologije u turizmu (4)	1. Osnove računalnog sustava i Internet (1)	Jasna Jocković
	2. Primjena uredskih aplikacija (3)	Jasna Jocković
Uvod u umjetnost (2)	1. Vremeplov u umjetnosti (2)	Maja Segedi
Prodaja i recepcijsko poslovanje (5)	1. Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima (4)	Ivana Blažević
	2. Rješavanje prigovora turista (1)	Ivana Blažević
Strani jezik u turizmu 2 (6)	1. Ponuda proizvoda i usluga (EJ) (2)	Branka Škarica
	2. Komunikacija u javnim ustanovama (EJ) (2)	Branka Škarica
	3. Oglašavanje (EJ) (2)	Branka Škarica
Konkurentnost u turizmu (2)	1. Konkurentnost turističke destinacije (2)	Ivica Batinić
Poslovni strani jezik u turizmu 2 (4)	1. Obrazovanje i zanimanje (NJ) (2)	Maja Segedi
	2. Ponuda proizvoda i usluga (NJ) (2)	Maja Segedi
Strani jezik u struci (2)	1. Putovanje (NJ) (2)	Maja Segedi
IZBORNI MODULI (2)		
Prodajna priča (2)	1. Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom (2)	Lana Bešenski Matijević
Agroturizam (2)	1. Agroturizam (2)	Ivica Batinić
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)		
2. razred		
Srpski jezik (8)	Jela Šormaz	
Hrvatski jezik (8)	Kristina Lekić Vojnović	
Engleski jezik 1 (4)	Nataša Paić	

Matematika (8)	Suzana Bingulac Beretin	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić	
Povijest (2)	Jelena Petković	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Pravi i poduzetništvo (8)	1. Pravni aspekt u turizmu (3)	Anđela Rajić
	2. Osnove poduzetništva u turizmu (4)	Anđela Rajić
	3. Uvod u financijsku pismenost (1)	Anđela Rajić
Uvod u informacijske i komunikacijske tehnologije u turizmu (4)	1. Osnove računalnog sustava i Internet (1)	Petra Žeravica
	2. Primjena uredskih aplikacija (3)	Petra Žeravica
Uvod u umjetnost (2)	1. Vremeplov u umjetnosti (2)	Jelena Petković
Prodaja i recepcijsko poslovanje (5)	1. Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima (4)	Bojana Blagojević
	2. Rješavanje prigovora turista (1)	Bojana Blagojević
Strani jezik u turizmu 2 (6)	1. Ponuda proizvoda i usluga (EJ) (2)	Nataša Paić
	2. Komunikacija u javnim ustanovama (EJ) (2)	Nataša Paić
	3. Oglašavanje (EJ) (2)	Nataša Paić
Konkurentnost u turizmu (2)	1. Konkurentnost turističke destinacije (2)	Dragana Samardžija
Poslovni strani jezik u turizmu 2 (4)	1. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
	2. Komunikacija u javnim i uslužnim djelatnostima (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
Strani jezik u struci (2)	1. Putovanje (NJ) (2)	Maja Erdeš
IZBORNI MODULI (2)		
Osnove komunikacije na stranim jezicima (2)	1. Neposredno okruženje (ŠJ)	Zvezdana Spasenović

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) Efekte kazališne i filmske šminke (3) 1. Efekte kazališne i filmske šminke (3) Trendovi u kozmetici (3) 1. Trendovi u kozmetici (3)
Slobodni/fakultativni	1. RAZRED (4) Škola i zajednica
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)

1. razred

Hrvatski jezik (8)	Daniela Žiža Gebhardt
Engleski jezik 1 (4)	Nataša Paić
Njemački jezik 1 (4)	Maja Erdeš
Matematika (8)	Nevenka Bago
Povijest (2)	Dubravka Hrček
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović
Vjeronauk – katolički (1)	Ana Galović Kovač
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović

Etika (1)	Jela Šormaz	
Fizika u struci (8)	1. Fizikalne veličine i mjerenja u mehanici (2)	Danijel Toma Zvonimir Erdelji
	2. Mehanika fluida (1)	Danijel Toma Zvonimir Erdelji
	3. Elektrostatika (1)	Danijel Toma Zvonimir Erdelji
	4. Električna struja (1)	Danijel Toma Zvonimir Erdelji
	5. Magnetizam (1)	Danijel Toma Zvonimir Erdelji
	6. Mehaničko titranje tvari (1)	Danijel Toma Zvonimir Erdelji
	7. Elektromagnetsko titranje i valovi (1)	Danijel Toma Zvonimir Erdelji
Kemija u struci (10)	1. Osnove kemijskog računa (2)	Danijela Bajić Mikulić
	2. Otopine (2)	Danijela Bajić Mikulić
	3. Kiseline, baze i soli (2)	Danijela Bajić Mikulić
	4. Ugljikovodici i organski spojevi s kisikom (2)	Danijela Bajić Mikulić
	5. Biološki važni spojevi (2)	Danijela Bajić Mikulić
Komunikacija (4)	1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Bojan Matić
	2. Informatička podrška u poslovanju (3)	Vlatka Mihajlović
Uvod u kozmetičku njegu (6)	1. Zaštita na radu u kozmetičkom salonu (1)	Kata Kuzmanić Ksenija Franić
	2. Primjena radnih procedura u kozmetičkom salonu (1)	Kata Kuzmanić Ksenija Franić
	3. Osnove kozmetičke njege (4)	Kata Kuzmanić Ksenija Franić
Osnove kozmetičke masažne tehnike lica i tijela (4)	1. Klasična ručna masaža i vezivno – tkivna masaža (4)	Ksenija Franić
Osnovne kozmetičke vještine (4)	1. Osnovne kozmetičke vještine u primjeni (4)	Kata Kuzmanić Ksenija Franić
2. razred		
Hrvatski jezik (8)	Zvezdana Adamović	
Engleski jezik 1 (4)	Antonio Sklepić	
Matematika (8)	Petra Žeravica	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić	
Povijest (2)	Maja Segedi	
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović	
Etika (1)	Bojan Matić	
Dermatologija (2)	1. Kozmetička procjena stanja kože (2)	Ljiljana Sremac
Građa i funkcija ljudskog tijela (5)	1. Stanica, osnovna građevna jedinica živog bića (1)	Ljiljana Sremac
	2. Životni ciklus stanice (1)	Ljiljana Sremac
	3. Lokomotorni sustav (1)	Ljiljana Sremac
	4. Ostali organski sustavi (1)	Ljiljana Sremac
Opća kozmetologija (4)	1. Aktivne tvari i sirovine u kozmetičkim proizvodima i pripravcima (1)	Ljiljana Sremac

	2. Tehnološki kozmetički oblici (2)	Ljiljana Sremac
	3. Sigurnost i kontrola kozmetičkih proizvoda (1)	Ljiljana Sremac
Komunikacija u radnom okruženju (2)	1. Primjena komunikacijskih vještina u radnom okruženju (2)	Bojan Matić
Kozmetička njega (5)	1. Njega lica i tijela preparatima i aparatima (osnovna, klasična i specijalna) (3)	Ksenija Franić
	2. Postupci depilacije lica i tijela (2)	Žiivković
Posebne kozmetičke masažne tehnike i wellness (6)	1. Primjena ručne limfne drenaže (2)	Ksenija Franić
	2. Relaksirajuća, estetska, sportska, anticelulitna i antistresna masaža te aromamasaža (3)	Ksenija Franić
	3. Wellness tretmani i wellness masaže (1)	Ksenija Franić
Složene kozmetičke vještine (11)	1. Primjena složenih kozmetičkih tretmana (11)	Kata Kuzmanić Ksenija Franić
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)		
1. razred		
Srpski jezik (8)	Mara Đukić	
Hrvatski jezik (8)	Višnja Zec	
Engleski jezik 1 (4)	Ivana Šimić	
Njemački jezik 1 (4)	Adrian Hutz	
Matematika (8)	Petra Žeravica	
Povijest (2)	Aleksandar Šijačić	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
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
	2. Otopine (2)	Dubravka Endrich
	3. Kiseline, baze i soli (2)	Dubravka Endrich
	4. Ugljikovodici i organski spojevi s kisikom (2)	Dubravka Endrich
	5. Biološki važni spojevi (2)	Dubravka Endrich
Komunikacija (4)	1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Mara Đukić
	2. Informatička podrška u poslovanju (3)	Jasna Jocković
Uvod u kozmetičku njegu (6)	1. Zaštita na radu u kozmetičkom salonu (1)	Snežana Živković
	2. Primjena radnih procedura u kozmetičkom salonu (1)	Snežana Živković
	3. Osnove kozmetičke njege (4)	Snežana Živković
Osnove kozmetičke masažne tehnike lica i tijela (4)	1. Klasična ručna masaža i vezivno – tkivna masaža (4)	Snežana Živković
Osnovne kozmetičke vještine (4)	1. Osnovne kozmetičke vještine u primjeni (4)	Snežana Živković

3.1 Naziv strukovnog kurikula	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Tehničar nutricionist/Tehničarka nutricionistica
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2.
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	244 CSVET
3.2 Popis modula	
Obvezni	1. RAZRED Zaštita na radu (3) 1. Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (1) 2. Sigurnost u radu u proizvodnji i prometu hrane (2) Higijena rada i održivi razvoj (4) 1. Higijena rada (2) 2. Zaštita okoliša i održivi razvoj (2) Higijena i ekologija (5) 1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (2) 2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2) Osnove kemije u struci (12) 1. Osnove kemije tvari (4) 2. Osnove kemijskog računa (2) 3. Osnove laboratorijske tehnike (6) Znanost o prehrani (7) 1. Hranjive tvari (2) 2. Procjena kakvoće prehrane i nutritivnog statusa (2) 3. Fiziologija prehrane i osnove planiranja jelovnika (3) Osnove mehanike materijalne točke (4) 1. Uvod u kinematiku (1) 2. Uvod u dinamiku (1) 3. Rad, energija i snaga (1) 3. Gravitacija (1) Čovjek i zdravlje (4) 1. Održavanje homeostaze čovjeka (1) 2. Narušavanje homeostaze čovjeka (1) 3. Životni ciklus čovjeka (1) 4. Spolno zdravlje (1) Informacijsko – komunikacijska tehnologija (4) 1. Osnove računalnog sustava i internet (1) 2. Primjena uredskih aplikacija (3) 2. RAZRED Kemija u struci (6) 1. Elementi i spojevi (1) 2. Analiza uzoraka (3) 3. Svojstva tvari i energija (2) Organska kemija u struci (8) 1. Organski spojevi (4) 2. Praktikum organskih spojeva (4) Sirovine i ambalaža (5) 1. Sirovine u proizvodnji hrane (3)

	2. Pakiranje i skladištenje hrane (2) Konzerviranje hrane (4) 1. Konzerviranje hrane (4) Osnove humane fiziologije (2) 1. Osnove humane fiziologije (2) Funkcionalna hrana i dodatci prehrani (5) 1. Funkcionalna hrana i hrana za posebne prehrambene potrebe (3) 2. Dodatci prehrani (2) Vještine komuniciranja (2) 1. Vještine komuniciranja (2) 3. RAZRED Poduzetništvo (3) 1. Poduzetništvo i poslovanje (1) 2. Poslovno i financijsko planiranje (2) Zakonodavstvo i osnove tehnologije hrane (4) 1. Zakonski propisi i standardi o hrani (1) 2. Osnove tehnologije hrane (3) Priprema hrane i održivost u nutricionizmu (6) 1. Sustavi pripreme hrane (1) 2. Procesi pripreme hrane (4) 3. Održivost u nutricionizmu - hrana nije otpad (1) Osnove mikrobiologije (5) 1. Osnove mikrobiologije (5) Prehrambena biokemija i fiziologija probave (5) 1. Biološki aktivni spojevi (2) 2. Fiziologija probave (1) 3. Metabolizam hranjivih tvari (2) Prehrana u pojedinim fazama života (9) 1. Prehrana trudnica i dojilja (3) 2. Prehrana u dobi rasta i razvoja (3) 3. Prehrana u odrasloj dobi (3) 4. RAZRED Marketing (2) 1. Osnove marketinga i promocija proizvoda (2) Mikrobiologija hrane (7) 1. Proizvodnja hrane pomoću mikroorganizama (2) 2. Mikrobiološka kontrola hrane (5) Osnove dijetoterapije (10) 1. Uvod u dijetoterapiju (2) 2. Dijetoterapija kod određenih bolesti (6) 3. Dijetoterapija u dječjoj populaciji (2) Kontrola kvalitete hrane (8) 1. Kontrola kvalitete hrane (8) Posebni režimi prehrane (4) 1. Posebni režimi prehrane (4)
Izborni	2. RAZRED (3) Osnove nutricionizma i nutricionističkog savjetovanja (3) 1. Osnove nutricionizma i nutricionističkog savjetovanja (3) Trendovi u proizvodnji hrane (3) 1. Trendovi u proizvodnji hrane (3) Zelene vještine u prehrani (3)

	1. Zelene vještine u prehrani (3) 3. RAZRED (6) Prehrana sportaša i vojnika (3) 1. Prehrana sportaša i vojnika (3) Poremećaji u hranjenju i pothranjenost (3) 1. Poremećaji u hranjenju i pothranjenost (3) Hrana biljnog podrijetla (3) 1. Hrana biljnog podrijetla (3) Pretilost i redukcijske dijete (3) 1. Pretilost i redukcijske dijete (3) 4. RAZRED (3) Catering za osobe s posebnim prehrambenim potrebama i režimima prehrane (3) 1. Catering za osobe s posebnim prehrambenim potrebama i režimima prehrane (3) Začinsko i ljekovito bilje (3) 1. Začinsko i ljekovito bilje (3) Meke vještine u prehrani (3) 1. Meke vještine u prehrani (3) Digitalizacija i automatizacija u prehrambenoj industriji (3) 1. Digitalizacija i automatizacija u prehrambenoj industriji (3)	
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)		
1. razred		
Hrvatski jezik (8)	Višnja Zec	
Engleski jezik 1 (4)	Ivana Šimić	
Matematika (8)	Biljana Hećimović Apčag	
Povijest (2)	Aleksandar Šijačić	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović	
Vjeronauk – katolički (1)	Ana Galović Kovač	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Čovjek i zdravlje (4)	1. Održavanje homeostaze čovjeka (1)	Ivana Pisačić
	2. Narušavanje homeostaze čovjeka (1)	Ivana Pisačić
	3. Životni ciklus čovjeka (1)	Ivana Pisačić
	4. Spolno zdravlje (1)	Ivana Pisačić
Osnove mehanike materijalne točke (4)	1. Uvod u kinematiku (1)	Petra Žeravica

	2. Uvod u dinamiku (1)	Petra Žeravica
	3. Rad, energija i snaga (1)	Željko Mikulić
	4. Gravitacija (1)	Željko Mikulić
Informacijsko - komunikacijska tehnologija (4)	1. Osnove računalnog sustava i Internet (1)	Jasna Jocković
	2. Primjena uredskih aplikacija (3)	Jasna Jocković
Zaštita na radu (3)	1. Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (1)	Svetlana Mišić
	2. Sigurnost na radu u proizvodnji i prometu hrane (2)	Svetlana Mišić
Higijena rada i održivi razvoj (4)	1. Higijena rada (2)	Dubravka Endrich
	2. Zaštita okoliša i održivi razvoj (2)	Dubravka Endrich
Osnove kemije u struci (12)	1. Osnove kemije tvari (4)	Željko Mikulić
	2. Osnove kemijskog računa (2)	Željko Mikulić
	3. Osnove laboratorijske tehnike (6)	Željko Mikulić
Znanost o prehrani (7)	1. Hranjive tvari (2)	Samira Hranić
	2. Procjena kakvoće prehrane i nutritivnog statusa (2)	Samira Hranić
	3. Fiziologija prehrane i osnove planiranja jelovnika (3)	Samira Hranić

3.1 Naziv strukovnog kurikula**Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja**

Fitomedicinski tehničar/Fitomedicinska tehničarka

Razina kvalifikacije prema HKO-u

4.2.

Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)

242 CSVET

3.2 Popis modula**Obvezni****1. RAZRED**

Rad na siguran način (1)

1. Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (1)

Agrobotanika (4)

1. Obilježja živog svijeta i građe bilnog organizma (2)

2. Različitost bilnog svijeta u biocenozi i agrobiocenozi (2)

Poljoprivredna tehnika (3)

1. Primjena alata i opreme u radnim zahvatima (1)

2. Načela rada poljoprivrednih strojeva i tehnike (2)

Uzgojne mjere i zahvati u poljoprivredi (6)

1. Uzgojne mjere i zahvati u biljnoj proizvodnji na otvorenome (3)

2. Uzgojne mjere i zahvati u zaštićenim prostorima (3)

Poljoprivreda i okoliš (4)

1. Utjecaj poljoprivredne prakse na stanje okoliša (2)

2. Gospodarenje i zbrinjavanje otpadnih tvari i ambalaže u poljoprivredi (1)

3. Obnovljivi izvori energije u poljoprivredi (1)

Agroekološki čimbenici (6)

	1. Zemljišni resursi u poljoprivrednoj Proizvodnji (3) 2. Klimatski čimbenici u poljoprivrednoj proizvodnji (3) Korovi u poljoprivredi (1) 1. Korovne vrste (1) Terenska i laboratorijska istraživanja (6) 1. Rad u laboratoriju i praktikumu (3) 2. Dijagnostika i mjerenje agroekoloških čimbenika (3) Informacijsko – komunikacijska tehnologija (4) 1. Osnove računalnog sustava i internet (1) 2. Primjena uredskih aplikacija 1 (3) 2. RAZRED Štetni organizmi u poljoprivredi (4) 1. Fitopatologija (2) 2. Štetne životinjske vrste u poljoprivredi (2) Fitomedicina (3) 1. Fitofarmacija (2) 2. Integrirana zaštita bilja (1) Ekološka poljoprivreda (4) 1. Biljna proizvodnja po načelima ekološke poljoprivrede (2) 2. Animalna proizvodnja po načelima ekološke poljoprivrede (2) Bioraznolikost (3) 1. Raznolikost globalnog i lokalnog područja (3) Ruralni razvoj (3) 1. Mjere ruralnog razvoja (1) 2. Ustrojstvo i upravljanje poljoprivrednim gospodarstvom (2) Primjena praktičnih zanata u integriranoj i ekološkoj poljoprivredi (4) 1. Primjena plodoreda, obrade tla i gnojidbe poljoprivrednih kultura u integriranoj i ekološkoj proizvodnji (2) 2. Primjena zahvata sjetve/ sadnje poljoprivrednih kultura u integriranoj i ekološkoj proizvodnji (1) 3. Primjena mjera i zahvata njege, žetve/berbe u integriranoj i ekološkoj proizvodnji (1) Tehnologija uzgoja ratarskih kultura (6) 1. Morfološka i biološka svojstva ratarskih kultura (2) 2. Uzgoj ratarskih kultura (4) Tehnologija uzgoja povrtnih kultura (4) 1. Morfološka i biološka svojstva povrtnih kultura (1) 2. Uzgoj povrtnih kultura (3) 3. RAZRED Organizacija rada u poljoprivrednoj ljekarni (3) 1. Organizacija poslovanja poljoprivredne ljekarne (2) 2. Financijsko poslovanje poljoprivredne ljekarne (1) Poduzetnički projekt (3) 1. Kreiranje poduzetničkih projekata (3) Štetni organizmi ratarskih kultura (4) 1. Štetni organizmi ratarskih kultura (4) Štetni organizmi povrtnih kultura (3) 1. Štetni organizmi povrtnih kultura (3) Primjena praktičnih zahvata u zaštiti ratarskih kultura (4)
--	--

	1. Dijagnostika štetnih organizama ratarskih kultura (2) 2. Primjena zaštitnih mjera protiv štetnih organizama ratarskih kultura (2) Primjena praktičnih zahvata u zaštiti povrtnih kultura (4) 1. Dijagnostika štetnih organizama povrtnih kultura (2) 2. Primjena zaštitnih mjera protiv štetnih organizama povrtnih kultura (2) Rad u poljoprivrednoj ljekarni (5) 1. Trgovinsko poslovanje poljoprivredne ljekarne (3) 2. Prodajna i poslovna komunikacija u poljoprivrednoj ljekarni (2) Čovjek i zdravlje (4) 1. Održavanje homeostaze čovjeka (1) 2. Narušavanje homeostaze čovjeka (1) 3. Životni ciklus čovjeka (1) 4. Spolno zdravlje (1) 4. RAZRED Poduzetništvo i marketing u poljoprivredi (4) 1. Tržište poljoprivrednih proizvoda (2) 2. Poduzetništvo i marketing u poljoprivredi (2) Tehnologija uzgoja voćaka i vinove loze (6) 1. Morfologija, biologija i fiziologija vinove loze (1) 2. Osnove uzgoja vinove loze (1) 3. Morfologija, biologija i fiziologija voćaka (1) 4. Osnove uzgoja voćnih vrsta (3) Tehnologija uzgoja ukrasnog bilja (3) 1. Osnove uzgoja dekorativnih dendroloških vrsta (1) 2. Uzgoj cvijeća (2) Štetni organizmi voćaka i vinove loze (4) 1. Štetni organizmi vinove loze (1) 2. Štetni organizmi voćnih vrsta (3) Štetni organizmi ukrasnog bilja (3) 1. Štetni organizmi dendroloških vrsta (1) 2. Štetni organizmi cvijeća (2) Primjena praktičnih zahvata u uzgoju i zaštiti voćaka i vinove loze (6) 1. Primjena uzgojnih zahvata u vinogradarstvu (2) 2. Primjena uzgojnih zahvata u voćarstvu (2) 3. Dijagnostika štetnih organizama voćnih vrsta i primjena mjera zaštite (1) 4. Dijagnostika štetnih organizama vinove loze i primjena mjera zaštite (1) Primjena praktičnih zahvata u zaštiti ukrasnog bilja (3) 1. Dijagnostika štetnih organizama ukrasnog bilja (2) 2. Primjena mjera zaštite protiv štetnih organizama ukrasnog bilja (1)
Izborni	2. RAZRED (min. 4) Latinski jezik struke 1 (4) 1. Jezična pismenost (2) 2. Iskustvo teksta i komunikacije (2) Građa atoma i vrste kemijskog vezivanja (2) 1. Građa atoma i vrste kemijskog vezivanja (2)

	Kemijske formule, jednađbe i osnove kemijskog računa (4) 1. Kemijske formule i jednađbe (2) 2. Uvod u kemijski račun (2) Metali, nemetali i njihovi spojevi (2) 1. Metali i nemetali i njihovi spojevi (2) Začinsko i ljekovito bilje (3) 1. Začinsko i ljekovito bilje (3) Skladištenje poljoprivrednih proizvoda (3) 1. Skladištenje poljoprivrednih proizvoda (3) Genetika i oplemenjivanje (3) 1. Obilježja genetike (1) 2. Oplemenjivanje bilja (2) Krmiva i krmne smjese (3) 1. Podjela krmiva (1) 2. Vrste krmnih smjesa (2) Vježbenička tvrtka (3) 1. Vježbenička tvrtka (3) Održiva upotreba pesticida (3) 1. Održiva upotreba pesticida (3) Ekološki uzgoj ljekovitog i aromatičnog bilja (3) 1. Ekološki uzgoj ljekovitog i aromatičnog bilja (3) 3. RAZRED (min. 8) Latinski jezik struke 1 (4) 1. Jezična pismenost (2) 2. Iskustvo teksta i komunikacije (2) Građa atoma i vrste kemijskog vezivanja (2) 1. Građa atoma i vrste kemijskog vezivanja (2) Kemijske formule, jednađbe i osnove kemijskog računa (4) 1. Kemijske formule i jednađbe (2) 2. Uvod u kemijski račun (2) Metali, nemetali i njihovi spojevi (2) 1. Metali i nemetali i njihovi spojevi (2) Začinsko i ljekovito bilje (3) 1. Začinsko i ljekovito bilje (3) Skladištenje poljoprivrednih proizvoda (3) 1. Skladištenje poljoprivrednih proizvoda (3) Genetika i oplemenjivanje (3) 1. Obilježja genetike (1) 2. Oplemenjivanje bilja (2) Krmiva i krmne smjese (3) 1. Podjela krmiva (1) 2. Vrste krmnih smjesa (2) Vježbenička tvrtka (3) 1. Vježbenička tvrtka (3) Održiva upotreba pesticida (3) 1. Održiva upotreba pesticida (3) Ekološki uzgoj ljekovitog i aromatičnog bilja (3) 1. Ekološki uzgoj ljekovitog i aromatičnog bilja (3)
--	---

	4. RAZRED (min. 6) Latinski jezik struke 1 (4) 1. Jezična pismenost (2) 2. Iskustvo teksta i komunikacije (2) Građa aDanijel Toma i vrste kemijskog vezivanja (2) 1. Građa aDanijel Toma i vrste kemijskog vezivanja (2) Kemijske formule, jednadžbe i osnove kemijskog računa (4) 1. Kemijske formule i jednadžbe (2) 2. Uvod u kemijski račun (2) Metali, nemetali i njihovi spojevi (2) 1. Metali i nemetali i njihovi spojevi (2) Začinsko i ljekovito bilje (3) 1. Začinsko i ljekovito bilje (3) Skladištenje poljoprivrednih proizvoda (3) 1. Skladištenje poljoprivrednih proizvoda (3) Genetika i oplemenjivanje (3) 1. Obilježja genetike (1) 2. Oplemenjivanje bilja (2) Krmiva i krmne smjese (3) 1. Podjela krmiva (1) 2. Vrste krmnih smjesa (2) Vježbenička tvrtka (3) 1. Vježbenička tvrtka (3) Održiva upotreba pesticida (3) 1. Održiva upotreba pesticida (3) Ekološki uzgoj ljekovitog i aromatičnog bilja (3) 1. Ekološki uzgoj ljekovitog i aromatičnog bilja (3)
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 srpskom jeziku i ćirilichnom pismu)	
1. razred	
Srpski jezik (8)	Mara Đukić
Hrvatski jezik (8)	Višnja Zec
Engleski jezik 1 (4)	Jelena Petković
Matematika (8)	Petra Žeravica
Povijest (2)	Aleksandar Šijačić
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović

Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Informacijsko - komunikacijska tehnologija (4)	1. Osnove računalnog sustava i Internet (1)	Suzana Bingulac Beretin
	2. Primjena uredskih aplikacija (3)	Suzana Bingulac Beretin
Rad na siguran način (1)	1. Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja (1)	Danijel Toma
Agroekološki čimbenici (6)	1. Zemljišni resursi u poljoprivrednoj proizvodnji (3)	Zvonimir Erdelji
	2. Klimatski čimbenici u poljoprivrednoj proizvodnji (3)	Danijel Toma
Agrobotanika (4)	1. Obilježja živog svijeta i građe bilnog organizma (2)	Jovanka Važić
	2. Različitost bilnog svijeta u biocenozi i agrobiocenozi (2)	Jovanka Važić
Terenska i laboratorijska istraživanja (6)	1. Rad u laboratoriju i praktikumu (3)	Jovanka Važić
	2. Dijagnostika i mjerenja agroekoloških čimbenika (3)	Jovanka Važić
Poljoprivreda i okoliš (4)	1. Utjecaj poljoprivredne prakse na stanje okoliša (2)	Zvonimir Erdelji
	2. Gospodarenje i zbrinjavanje otpadnih tvari i ambalaže u poljoprivredi (1)	Zvonimir Erdelji
	3. Obnovljivi izvori energije u poljoprivredi (1)	Zvonimir Erdelji
Korov u poljoprivredi (1)	1. Korovne vrste (1)	Jovanka Važić
Poljoprivredna tehnika (3)	1. Primjena alata i opreme u radnim zahvatima (1)	Zvonimir Erdelji
	2. Principi rada poljoprivrednih strojeva i tehnike (2)	Zvonimir Erdelji
Uzgojne mjere i zahvati u poljoprivredi (6)	1. Uzgojne mjere i zahvati u biljnoj proizvodnji na otvorenom (3)	Zvonimir Erdelji
	2. Uzgojne mjere i zahvati u zaštićenim prostorima (3)	Zvonimir Erdelji

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) Primijenjena 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 pansionom 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. Dogotovljavanje 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	2. RAZRED (4) Komunikologija i mediji
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)**1. razred**

Hrvatski jezik (6)	Daniela Žiža Gebhardt	
Engleski jezik 1 (4)	Ivana Šimić	
Njemački jezik 1 (4)	Maja Erdeš	
Povijest (3)	Dubravka Hrček	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović	
Vjeronauk – katolički (1)	Ana Galović Kovač	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Damir Mikulić
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1)	Daniela Žiža Gebhardt
	2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Daniela Žiža Gebhardt
	3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Daniela Žiža Gebhardt
	4. Neposredno okruženje(FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
	5. Aktivnosti u svakodnevnici (FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
Higijena i ekologija (5)	1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3)	Dubravka Endrich
	2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Zvonimir Erdelji
Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)	1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Vlatka Mihajlović
	2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2)	Vlatka Mihajlović
Procesi obrade namirnica (9)	1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4)	Danijela Vereš
	2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3)	Danijela Vereš
	3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2)	Danijela Vereš
Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12)	1. Osnove obrade živežnih namirnica (8)	Damir Mikulić
	2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4)	Damir Mikulić
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	1. Realni brojevi i potencije (2)	Petra Žeravica
	2. Financijska pismenost (1)	Petra Žeravica
	3. Geometrija prostora (1)	Petra Žeravica

2. razred

Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić	
Engleski jezik 1 (4)	Nataša Paić	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Lucija Špoljarić Perhat	
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović	
Hrvatski jezik	Bojan Matić	
Primjena računalstva u ugostiteljstvu (4)	1. Osnove računalnog sustava i Internet (1)	Nevenka Bago
	2. Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama (3)	Nevenka Bago
Poslovanje i upravljanje cijenama i troškovima ugostiteljskog objekta (9)	1. Organizacija rada u poslužnom odjelu (2)	Kristijan Gudlin
	2. Faze u procesu nabave robe (2)	Kristijan Gudlin
	3. Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu (2)	Kristijan Gudlin
	4. Upravljanje cijenama i troškovima (2)	Kristijan Gudlin
	5. Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga (1)	Kristijan Gudlin
Komunikacijske vještine u struci (5)	1. Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu (2)	Lana Bešenski Matijević

	2. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
	3. Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu (1)	Zvezdana Adamović
Osnovni poslužni procesi (9)	1. Pripremni radovi u konobarskoj otpremnici (3)	Željko Radman
	2. Pripremni radovi u blagavaonici (3)	Željko Radman
	3. Pripremni radovi u točioniku pića (3)	Željko Radman
Dnevni obroci u ugostiteljstvu (4)	1. Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu (2)	Damir Mikulić
	2. Dnevni obroci u ugostiteljstvu (2)	Anđa Mrđen
Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića (9)	1. Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića (4)	Kristijan Gudlin
	2. Priprema i posluživanje barskih mješavina (5)	Kristijan Gudlin
Vještine barista (5)	1. Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka (5)	Kristijan Gudlin
IZBORNI MODULI (2)		
Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu (2)	1. Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu (2)	Sara Belec Tadić
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 ćiriličnom pismu)		
2. razred		
Srpski jezik (6)	Mara Đukić	
Hrvatski jezik (6)	Zvezdana Adamović	
Engleski jezik 1 (4)	Nataša Paić	
Njemački jezik 1 (4)	Maja Segedi	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Primjena računalstva u ugostiteljstvu (4)	1. Osnove računalnog sustava i Internet (1)	Jasna Jocković
	2. Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama (3)	Jasna Jocković
Poslovanje i upravljanje cijenama i troškovima ugostiteljskog objekta (9)	1. Organizacija rada u poslužnom odjelu (2)	Dragana Samardžija
	2. Faze u procesu nabave robe (2)	Dragana Samardžija
	3. Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu (2)	Dragana Samardžija
	4. Upravljanje cijenama i troškovima (2)	Dragana Samardžija
	5. Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga (1)	Dragana Samardžija
Komunikacijske vještine u struci (5)	1. Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu (2)	Stefan Teofilović
	2. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
	3. Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu (1)	Jela Šormaz
Osnovni poslužni procesi (9)	1. Pripremni radovi u konobarskoj otpremnici (3)	Željko Đurić
	2. Pripremni radovi u blagavaonici (3)	Željko Đurić
	3. Pripremni radovi u točioniku pića (3)	Željko Đurić
Dnevni obroci u ugostiteljstvu (4)	1. Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu (2)	Jelena Filipović
	2. Dnevni obroci u ugostiteljstvu (2)	Jelena Filipović
Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića (9)	1. Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića (4)	Željko Radman
	2. Priprema i posluživanje barskih mješavina (5)	Željko Radman
Vještine barista (5)	1. Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka (5)	Ivica Batinić
IZBORNI MODULI (2)		

Strani jezik u struci (2)	1. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
---------------------------	-------------------------------------	--------------------

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. 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) Primijenjena matematika u ugostiteljstvu (4) 1. Realni brojevi i potencije (2) 2. Finansijska 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. Temeljni 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 kiseljenje (3) 1. Fermentacija i kiseljenje (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	2. RAZRED (4) Komunikologija i mediji
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)	
1. razred	
Hrvatski jezik (6)	Daniela Žiža Gebhardt
Engleski jezik 1 (4)	Nataša Paić
Povijest (3)	Dubravka Hrček
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović
Vjeronauk – katolički (1)	Ana Galović Kovač
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1) Damir Mikulić
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1) Daniela Žiža Gebhardt
	2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2) Daniela Žiža Gebhardt
	3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1) Daniela Žiža Gebhardt
	4. Neposredno okruženje(EJ) (2) Ivana Šimić
	5. Aktivnosti u svakodnevnici (eJ) (2) Ivana Šimić
Higijena i ekologija (5)	1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3) Dubravka Endrich
	2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2) Zvonimir Erdelji
Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)	1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3) Vlatka Mihajlović
	2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2) Vlatka Mihajlović
Procesi obrade namirnica (9)	1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4) Danijela Vereš
	2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3) Danijela Vereš
	3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2) Danijela Vereš
Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12)	1. Osnove obrade živežnih namirnica (8) Damir Mikulić
	2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4) Damir Mikulić
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	1. Realni brojevi i potencije (2) Petra Žeravica
	2. Financijska pismenost (1) Petra Žeravica
	3. Geometrija prostora (1) Petra Žeravica
2. razred	
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić
Engleski jezik 1 (4)	Branka Škarica

Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Lucija Špoljarić Perhat	
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović	
Etika (1)	Lana Bešenski Matijević	
Kuhinjska administracija (4)	1. Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji (2)	Damir Mikulić
	2. Upravljanje cijenama i troškovima (2)	Ivica Batinić
Osnove za jela (6)	1. Temeljci i umaci (4)	Katica Mlakić
	2. Marinade, panade, smjese i nadjevi (2)	Katica Mlakić
Juhe (4)	1. Juhe (4)	Damir Mikulić
Hladna predjela (5)	1. Hladna predjela (5)	Damir Mikulić
Primjena računalstva u ugostiteljstvu (4)	1. Osnove računalnog sustava i Internet (1)	Bingulac Beretin (Jovičić)
	2. Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama (3)	Bingulac Beretin (Jovičić)
Variva i garniture (4)	1. Variva i garniture (4)	Damir Mikulić
Komunikacija na stranom jeziku u struci (4)	1. Obrazovanje i zanimanje (EJ) (2)	Nataša Paić
	2. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
Hrana i zdravlje (4)	1. Hrana i zdravlje (2)	Ines Pejić
	2. Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu (2)	Ines Pejić
Socijalne vještine u kuhinji (2)	1. Socijalne vještine u kuhinji (2)	Stefan Teofilović
Osnove slastičarstva (4)	1. Osnove slastičarstva (4)	Katica Mlakić
IZBORNI MODULI (6)		
Eno i gastro turizam (3)	1. Eno i gastro turizam (3)	Sara Belec Tadić
Rezbarenje namirnica – carving (3)	1. Rezbarenje namirnica – carving (2)	Damir Mikulić
	2. Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu (1)	Damir Mikulić
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 ćirilničnom pismu)		
2. razred		
Srpski jezik (6)	Jela Šormaz	
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić	
Engleski jezik 1 (4)	Jelena Petković	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Kuhinjska administracija (4)	1. Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji (2)	Jelena Filipović
	2. Upravljanje cijenama i troškovima (2)	Jelena Filipović
Osnove za jela (6)	1. Temeljci i umaci (4)	Jovan Vukajlović
	2. Marinade, panade, smjese i nadjevi (2)	Jovan Vukajlović
Juhe (4)	1. Juhe (4)	Jelena Filipović
Hladna predjela (5)	1. Hladna predjela (5)	Jelena Filipović
Primjena računalstva u ugostiteljstvu (4)	1. Osnove računalnog sustava i Internet (1)	Jasna Jocković
	2. Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama (3)	Jasna Jocković
Variva i garniture (4)	1. Variva i garniture (4)	Jelena Filipović
Komunikacija na stranom jeziku u struci (4)	1. Obrazovanje i zanimanje (EJ) (2)	Jelena Petković
	2. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
Hrana i zdravlje (4)	1. Hrana i zdravlje (2)	Svetlana Mišić
	2. Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu (2)	Svetlana Mišić

Socijalne vještine u kuhinji (2)	1. Socijalne vještine u kuhinji (2)	Stefan Teofilović
Osnove slastičarstva (4)	1. Osnove slastičarstva (4)	Jovan Vukajlović
IZBORNI MODULI (6)		
Eno i gastro turizam (3)	1. Eno i gastro turizam (3)	Dragana Samardžija
Rezbarenje namirnica – carving (3)	1. Rezbarenje namirnica – carving (2)	Jelena Filipović
	2. Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu (1)	Jelena Filipović

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. Finansijska 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	2. RAZRED (4) Komunikologija i mediji
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)		
1. razred		
Hrvatski jezik (6)	Daniela Žiža Gebhardt	
Engleski jezik 1 (4)	Antonio Sklepić	
Povijest (3)	Dubravka Hrček	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović	
Vjeronauk – katolički (1)	Ana Galović Kovač	
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Damir Mikulić
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1)	Daniela Žiža Gebhardt
	2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Daniela Žiža Gebhardt
	3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Daniela Žiža Gebhardt
	4. Neposredno okruženje(NJ) (2)	Adrian Hutz
	5. Aktivnosti u svakodnevnici (NJ) (2)	Adrian Hutz
Higijena i ekologija (5)	1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3)	Dubravka Endrich
	2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Zvonimir Erdelji
Organizacija rada u ugostiteljstvu (5)	1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu (3)	Vlatka Mihajlović
	2. Radni procesi u ugostiteljstvu (2)	Vlatka Mihajlović
Procesi obrade namirnica (9)	1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica (4)	Danijela Vereš
	2. Promjene svojstava namirnica pri obradi (3)	Danijela Vereš
	3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina (2)	Danijela Vereš
Temeljne vještine u ugostiteljstvu (12)	1. Osnove obrade živežnih namirnica (8)	Damir Mikulić
	2. Osnove ugostiteljskog posluživanja (4)	Damir Mikulić
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	1. Realni brojevi i potencije (2)	Petra Žeravica
	2. Financijska pismenost (1)	Petra Žeravica
	3. Geometrija prostora (1)	Petra Žeravica
2. razred		
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić	
Engleski jezik 1 (4)	Antonio Sklepić	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Lucija Špoljarić Perhat	
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović	
Etika (1)	Lana Bešenski Matijević	
Strani jezik u struci (2)	1. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Zvezdana Spasenović
Tehnologije izrade slastica (3)	1. Tehnologije izrade slastica (3)	Katica Mlakić
Slastice od tijesta (13)	1. Osnove izrade tijesta (4)	Katica Mlakić

	2. Izrada slastica od različitih vrsta tijesta (9)	Katica Mlakić
Slastice od smjesa (12)	1. Osnove izrade smjesa (3)	Ivana Seke
	2. Izrada slastica od različitih vrsta smjesa (9)	Ivana Seke
Slastice od krema (10)	1. Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća (5)	Ivana Seke
	2. Izrada slastica od različitih krema (3)	Ivana Seke
	3. Umaci, glazure, želei i kašice (2)	Ivana Seke
Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica (4)	1. Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (4)	Katica Mlakić
IZBORNI MODULI (6)		
Tradicijske slastice hrvatskih regija (3)	1. Tradicijske slastice hrvatskih regija (3)	Ivana Seke
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)		
1. razred		
Srpski jezik (6)	Mara Đukić	
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić	
Njemački jezik 1 (4)	Adrian Hutz	
Povijest (3)	Aleksandar Šijačić	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu (1)	Jovan Vukajlović
Komunikacija u ugostiteljstvu (8)	1. Komunikacija u ugostiteljstvu (1)	Mara Đukić
	2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Stefan Teofilović
	3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Stefan Teofilović
	4. Neposredno okruženje(NJ) (2)	Maja Erdeš
	5. Aktivnosti u svakodnevnicu (NJ) (2)	Maja Erdeš
Higijena i ekologija (5)	1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu (3)	Danijela Bajić
	2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu (2)	Zvonimir Erdelji
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)	Dragana Samardžija
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu (4)	1. Realni brojevi i potencije (2)	Suzana Bingulac Beretin
	2. Finansijska pismenost (1)	Suzana Bingulac Beretin
	3. Geometrija prostora (1)	Suzana Bingulac Beretin
2. razred		
Srpski jezik (6)	Jela Šormaz	
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić	
Njemački jezik 1 (4)	Maja Erdeš	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	

Strani jezik u struci (2)	1. Obrazovanje i zanimanje (FJ) (2)	Milina Žabka Širka
Tehnologije izrade slastica (3)	1. Tehnologije izrade slastica (3)	Maja Tokić
Slastice od tijesta (13)	1. Osnove izrade tijesta (4)	Dragana Jelić
	2. Izrada slastica od različitih vrsta tijesta (9)	Dragana Jelić
Slastice od smjesa (12)	1. Osnove izrade smjesa (3)	Maja Tokić
	2. Izrada slastica od različitih vrsta smjesa (9)	Maja Tokić Svetlana Mišić
Slastice od krema (10)	1. Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća (5)	Svetlana Mišić
	2. Izrada slastica od različitih krema (3)	Svetlana Mišić
	3. Umaci, glazure, želei i kašice (2)	Svetlana Mišić
Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica (4)	1. Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica (4)	Dragana Jelić
IZBORNI MODULI (6)		
Tradicijske slastice hrvatskih regija (3)	1. Tradicijske slastice hrvatskih regija (3)	Svetlana Mišić

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 njega 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. Procesi koloracije i dekoloracije (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)
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)		
1. razred		
Hrvatski jezik (6)	Višnja Zec	
Engleski jezik 1 (4)	Ivana Šimić	
Njemački jezik 1 (4)	Adrian Hutz	
Povijest (3)	Dubravka Hrček	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Vedran Herceg	
Vjeronauk – katolički (1)	Ana Galović Kovač	
Etika (1)	Mara Đukić	
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)	Dubravka Endrich
Primjena komunikacijskih vještina u postupku zapošljavanja (1)	1. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem (1)	Adrian Hutz
Kemija u frizerstvu (5)	1. Primjena kemije u frizerstvu (5)	Ivana Pisačić Željko Mikulić
Frizerske procedure u frizerskom salonu (5)	1. Zaštita na radu u salonu (2)	Snježana Šarić
	2. Radne procedure u frizerskom salonu (2)	Snježana Šarić
	3. Zbrinjavanje posebnih vrsta otpada (1)	Snježana Šarić
Osnove matematike (4)	1. Realni brojevi i potencije (2)	Biljana Hećimović Apčag
	2. Linearna jednadžba (2)	Biljana Hećimović Apčag
Preparati u frizerstvu (3)	1. Preparati u frizerskoj djelatnosti (3)	Nebojša Manojlović
Osnove frizerskih vještina (22)	1. Priprema za rad u salonu (2)	Nebojša Manojlović
	2. Primjena usluga pranja i njege kose (6)	Nebojša Manojlović
	3. Osnove izvođenja kemijskih procesa i njega kose nakon procesa (10)	Nebojša Manojlović
	4. Primjena muškog i položenog šišanja (4)	Nebojša Manojlović
2. razred		
Hrvatski jezik (6)	Kristina Lekić Vojnović	
Engleski jezik 1 (4)	Branka Škarica	
Njemački jezik 1 (4)	Maja Segedi	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Lucija Špoljarić Perhat	
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović	
Etika (1)	Stefan Teofilović	
Osnove mehaničkih frizerskih procesa (6)	1. Geometrija šišanja (4)	Jela Martinović
	2. Estetski kriteriji lica (2)	Jela Martinović

Osnove koloracije (4)	1. Osnove koloristike u frizerstvu (4)	Danijela Bajić
Elementi mehaničkog oblikovanja (5)	1. Mehanički procesi na kosi i vlašištu (5)	Snježana Šarić
Geometrija ravnine i prostora (2)	1. Geometrija ravnine (1)	Petra Žeravica
	2. Geometrija prostora (1)	Petra Žeravica
Poslovanje frizerskog salona (4)	1. Prodajna komunikacija u frizerstvu (2)	Lana Bešenski Matijević
	2. Evidencije i blagajnički poslovi u frizerskoj struci (2)	Ivica Batinić
Osnove vlasuljarstva (1)	1. Osnove vlasuljarstva (1)	Jela Martinović
Posebne frizure kao dio hrvatskog kulturnog naslijeđa (1)	1. Posebne frizure kao dio hrvatskog kulturnog naslijeđa (1)	Snježana Šarić
Primjena složenih frizerskih vještina (23)	1. Naručivanje robe i klijenata (2)	Jela Martinović Maja Vuković
	2. Primjena jednostavnih tehnika šišanja (8)	Jela Martinović Maja Vuković
	3. Preoblikovanja kose kemijskim procesima (13)	Jela Martinović Maja Vuković
IZBORNI MODULI (1)		
Trendovi u struci (1)	1. Trendovi u struci (1)	Jela Martinović
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)		
1. razred		
Srpski jezik (6)	Mara Đukić	
Hrvatski jezik (6)	Bojan Matić	
Engleski jezik 1 (4)	Jelena Petković	
Povijest (3)	Aleksandar Šijačić	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Osnove frizerske struke (6)	1. Osnove frizerstva (2)	Maja Lukić
	2. Svojstva i građa kose i vlašišta (2)	Danijela Bajić
	3. Dijagnostika kose i vlašišta (2)	Danijela Bajić
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)	Željko Mikulić
Frizerske procedure u frizerskom salonu (5)	1. Zaštita na radu u salonu (2)	Maja Lukić
	2. Radne procedure u frizerskom salonu (2)	Danijela Bajić
	3. Zbrinjavanje posebnih vrsta otpada (1)	Danijela Bajić
Osnove matematike (4)	1. Realni brojevi i potencije (2)	Suzana Bingulac Beretin
	2. Linearna jednačba (2)	Suzana Bingulac Beretin
Preparati u frizerstvu (3)	1. Preparati u frizerskoj djelatnosti (3)	Danijela Bajić
Osnove frizerskih vještina (22)	1. Priprema za rad u salonu (2)	Maja Lukić
	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
2. razred		
Srpski jezik (6)	Mara Đukić	

Hrvatski jezik (6)	Zvezdana Adamović	
Engleski jezik 1 (4)	Antonio Sklepić	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Siniša Šerbić	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Osnove mehaničkih frizerskih procesa (6)	1. Geometrija šišanja (4)	Maja Lukić
	2. Estetski kriteriji lica (2)	Maja Lukić
Osnove koloracije (4)	1. Osnove koloristike u frizerstvu (4)	Ljiljana Sremac
Elementi mehaničkog oblikovanja (5)	1. Mehanički procesi na kosi i vlasištu (5)	Maja Vuković
Geometrija ravnine i prostora (2)	1. Geometrija ravnine (1)	Suzana Bingulac Beretin
	2. Geometrija prostora (1)	Suzana Bingulac Beretin
Poslovanje frizerskog salona (4)	1. Prodajna komunikacija u frizerstvu (2)	Stefan Teofilović
	2. Evidencije i blagajnički poslovi u frizerskoj struci (2)	Bojana Blagojević
Osnove vlasuljarstva (1)	1. Osnove vlasuljarstva (1)	Maja Lukić
Posebne frizure kao dio hrvatskog kulturnog naslijeđa (1)	1. Posebne frizure kao dio hrvatskog kulturnog naslijeđa (1)	Maja Vuković
Primjena složenih frizerskih vještina (23)	1. Naručivanje robe i klijenata (2)	Maja Vuković
	2. Primjena jednostavnih tehnika šišanja (8)	Maja Vuković
	3. Preoblikovanja kose kemijskim procesima (13)	Maja Vuković
IZBORNI MODULI (1)		
Trendovi u struci (1)	1. Trendovi u struci (1)	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)	
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)		
1. razred		
Hrvatski jezik (6)	Višnja Zec	
Engleski jezik 1 (4)	Antonio Sklepić	
Povijest (3)	Dubravka Hrček	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Vedran Herceg	
Vjeronauk – katolički (1)	Ana Galović Kovač	
Etika (1)	Mara Đukić	
Maloprodaja (4)	1. Tržište i trgovina (2)	Bojana Blagojević
	2. Trgovina na malo (2)	Bojana Blagojević

Prehrambena roba (5)	1. Namirnice biljnog podrijetla (2)	Samira Hranić
	2. Namirnice životinjskog podrijetla (2)	Samira Hranić
	3. Asortiman pića i organske hrane (1)	Samira Hranić
Radni procesi u nabavi (4)	1. Nabava robe u prodavaonici (2)	Bojana Blagojević
	2. Nabavna dokumentacija prodavaonice (1)	Bojana Blagojević
	3. Dokumentacija za praćenje zaliha robe (1)	Bojana Blagojević
Osnove matematike (5)	1. Realni brojevi i potencije (2)	Petra Žeravica
	2. Linearna jednačba (2)	Petra Žeravica
	3. Kvadratna jednačba (1)	Petra Žeravica
Uvod u poslovanje prodavaonice (4)	1. Osnove rada u prodavaonici (2)	Sandra Zagrečki Vatralski
	2. Očuvanje kvalitete robe u prodavaonici (1)	Bojana Blagojević
	3. Zbrinjavanje posebnih kategorija otpada (1)	Sandra Zagrečki Vatralski
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)	Bojan Matić
Radne procedure u prodavaonici (14)	1. Zaštita na radu u prodavaonici (1)	Sandra Zagrečki Vatralski
	2. Primjena radnih procedura u prodavaonici (13)	Sandra Zagrečki Vatralski
IZBORNI MODULI (3)		
Namještaj (3)	1. Kućni namještaj (3)	Sandra Zagrečki Vatralski
Uradi sam (3)	1. Kućna radionica (3)	Dragana Samardžija
Obuća i kožna galanterija (3)	1. Obuća i proizvodi od kože (3)	Bojana Blagojević
2. razred		
Hrvatski jezik (6)	Kristina Lekić Vojnović	
Engleski jezik 1 (4)	Nataša Paić	
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Lucija Špoljarić Perhat	
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović	
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović	
Etika (1)	Lana Bešenski Matijević	
Roba široke potrošnje (4)	1. Asortiman kozmetičke, parfumerijske i drogerijske robe te kućnih potrepština (1)	Ines Pejić
	2. Asortiman papira, knjiga i sredstava za pisanje (1)	Ines Pejić
	3. Asortiman tekstilne robe (1)	Ines Pejić
	4. Asortiman gumene, plastične i kožerske robe (1)	Ines Pejić
Radni procesi u prodaji (4)	1. Prodaja robe u prodavaonici (4)	MihaVladimir Jović
Geometrija (4)	1. Geometrija ravnine (1)	Biljana Hećimović Apčag
	2. Trigonometrija (2)	Biljana Hećimović Apčag
	3. Geometrija prostora (1)	Biljana Hećimović Apčag
Poslovanje prodavaonice (4)	1. Priprema robe za prodaju (2)	Anđela Rajić
	2. Maloprodajna cijena (1)	Anđela Rajić
	3. Kalkulacija maloprodajne cijene (1)	Anđela Rajić
Prodajna komunikacija (4)	1. Izravna prodajna komunikacija prodavača (2)	Stefan Teofilović
	2. Neizravna komunikacija (2)	Stefan Teofilović

Poslovni procesi u prodavaonici (24)	1. Primjena poslovnih procesa u prodavaonici (12)	Ivana Blažević
	2. Primjena poslovnih procesa u prodaji (12)	Ivana Blažević
IZBORNI MODULI (3)		
Vrtlarenje (3)	1. Uređenje vrta i okućnice (3)	Ljiljana Sremac
Tekstil (3)	1. Tekstilni proizvodi (3)	Bojana Blagojević
Uredski pribor (3)	1. Školski i uredski pribor (3)	Ivana Blažević
Kućni aparati (3)	1. Elektrotehnička roba (3)	Sandra Zagrečki Vatralski
Željezarija (3)	1. Metalna roba (3)	Ivica Batinić

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)
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.

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)

1. razred

Hrvatski jezik (4)	Daniela Žiža Gebhardt
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Đorđe Maksimović
Matematika (4)	Nevenka Bago
Informatika (1)	Jasna Jocković
Engleski jezik (1)	Antonio Sklepić
Čovjek i okolina (1)	Ivana Pisačić
Vjeronauk – katolički (1)	Vladimir Jović
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović
Domaćinstvo – izborni (1)	Ivana Pisačić
Program produženog postupka	Stefan Teofilović
Zaštita na radu u ugostiteljstvu (2)	Anđa Mrđen
Higijena u ugostiteljstvu (10)	Danijela Vereš
Ugostiteljska kuhinja (10)	Anđa Mrđen
Živežne namirnice u kuharstvu (4)	Samira Hranić

2. razred

Hrvatski jezik (4)	Zvezdana Adamović
Tjelesna i zdravstvena kultura (2)	Lucija Špoljarić Perhat
Matematika (4)	Nevenka Bago
Informatika (1)	Jasna Jocković
Engleski jezik (1)	Branka Škarica
Njemački jezik (1)	Maja Segedi
Čovjek i okolina (1)	Ivana Pisačić
Vjeronauk – katolički (1)	Ana Galović Kovač
Vjeronauk – pravoslavni (1)	Srđan Despotović
Domaćinstvo – izborni (1)	Jelena Filipović
Tehnička kultura – izborni (1)	Danijel Toma
Program produženog postupka	Šimičić
Skladišta kuhinje (4)	Ines Pejić

[illegible]46

[illegible]

1.e	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40			
Hrvatski jezik	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							105		
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							70	
Matematika	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							105	
Informatika	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						35	
Strani jezik	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						35	
Čovjek i okolina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						35	
Sat razrednika	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						35	
POMOĆNI KUHAR																																											
Zaštita na radu u ugostiteljstvu (2)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						1	
Higijena u ugostiteljstvu (10)	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7						7
Ugostiteljska kuhinja (10)	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7						7
Živežne namirnice u kuharstvu (4)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3						3	
Izborni moduli																																											
Vjeronauk/Etika	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						35
Domaćinstvo/Tehnička kultura	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						35

[illegible]50

53

[illegible][illegible]

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
OPIS	Povodom Dana zahvalnosti za plodove zemlje, učenici kroz praktične i teorijske aktivnosti istražuju važnost ekološke proizvodnje jabuka i bilja, značaj 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. Naveći načine uzgoja bilja – ekološki, tradicionalni i integrirani s posebnim osvrtom i značajem na ekološki uzgoj. 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. Izrada bio enzima od otpadaka voća uz objašnjenje pojma i primjene bio enzima 3. Edukacija o održivosti i ekologiji Obrazložiti upotrebu sredstava za zaštitu bilja na održiv način u školskom voćnjaku i vrtu Tijekom ture učenici educiraju posjetitelje o važnosti održivog ponašanja, s posebnim naglaskom na pravilno odvajanje otpada. U školi su postavljena 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. Izrada godišnjeg plana prikupljanja bio otpada iz kuhinje, restorana i slastičarne. Učenici, prema rasporedu rada školske kuhinje, restorana i slastičarne, izrađuju plan prikupljanja i razvrstavanja otpada te njegove ponovne uporabe (ljuske od jaja izdvojiti, oprati, osušiti, samljati i primijeniti kao kalcijevo gnojivo, talog kave skupljati određenim danima kao gnojivo za ruže, razgradiv bio otpad jedan dio odnositi u komposter, a drugim popunjavati permamodele i izrađivati bio enzime) 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 Turistički tehničar destinacije, 1.a/1 Fitomedicinski tehničar, 1.b Konobar, Kuhar, Slastičar, 1.b/1 Slastičar
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: Poljoprivreda i okoliš SIU: Utjecaj poljoprivredne prakse na stanje okoliša IU: Obrazložiti upotrebu sredstava za zaštitu bilja na održivi način
	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	Aleksandar Šijačić	Danijela Vereš Svetlana Mišić	Zvonimir Erdelji	Daniela Žiža Gebhardt	Antonio Sklepić Nataša Paić Adrian Hutz
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	10 sati	10 sati	2 sata	4 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	Vukovar kroz zvuk, sliku i digitalnu priču
OPIS	Nakon izrade prve faze interaktivne karte VukoMap 1, učenici će u drugoj fazi projekta nadograditi kartu novim multimedijским sadržajima te je učiniti interaktivnijom i zanimljivijom posjetiteljima Vukovara. Poseban naglasak bit će na videozapisima, audio vodičima, QR kodovima i sadržajima na hrvatskom i stranim jezicima. 1. Nadogradnja postojećih lokacija analiza sadržaja VukoMapa 1 i odabir lokacija koje će se dodatno obraditi dodavanje novih turističkih, kulturnih, povijesnih i gastronomskih lokacija ažuriranje postojećih opisa, fotografija i kontaktnih podataka povezivanje lokacija u tematske rute, primjerice Vukovar kroz povijest, Vukovar za mlade, Gastro Vukovar, Vukovar na Dunavu i Zeleni Vukovar 2. Izrada video sadržaja Učenici će na odabranim lokacijama snimati kratke videozapise kojima će predstaviti znamenitosti i zanimljivosti Vukovara. Video sadržaji mogu uključivati: kratko predstavljanje lokacije povijesne i zanimljive činjenice prikaz kulturne ili gastronomske baštine predstavljanje lokalnih manifestacija i događanja kratke izjave lokalnih vodiča, djelatnika turističkih i kulturnih ustanova ili stanovnika prikaz lokacije iz perspektive mladih. Videozapisi će se montirati, titlovati i prilagoditi za objavu na digitalnoj karti. 3. Audio vodič – „Poslušaj Vukovar“ Učenici će pripremiti i snimiti kratke audio vodiče za odabrane lokacije. Tekstove će sami pripremiti na temelju istraživanja, a zatim ih interpretativno snimiti na hrvatskom i, prema mogućnostima, na stranim jezicima. 4. QR kodovi Za odabrane lokacije izradit će se QR kodovi koji će posjetitelje povezivati s: videozapisom, audio vodičem, proširenim opisom lokacije, fotografijama, interaktivnom kartom, dodatnim turističkim sadržajima. QR kodovi mogu biti postavljeni na odabrane lokacije ili uključeni u tiskane materijale i promotivne ploče. 5. Tematske turističke rute Učenici će osmisлити nekoliko tematskih ruta kroz Vukovar te ih predstaviti na interaktivnoj karti. Za svaku rutu odredit će početnu i završnu točku, trajanje, ključne lokacije i zanimljivosti. Primjerice: Upoznaj povijesni Vukovar, Vukovar – grad na Dunavu, Okusi Vukovara, Zeleni Vukovar, Vukovar kroz priče i legende, Vukovar za mlade. 6. Višejezični sadržaji Učenici će odabrane sadržaje prevesti i prilagoditi za strane jezike koji se uče u školi. 7. VukoMap 2 kao turistički proizvod učenika Učenici će istražiti mogućnosti predstavljanja VukoMapa 2 kao digitalnog turističkog proizvoda škole. Projekt se može predstaviti turističkim i kulturnim

	ustanovama, lokalnoj zajednici, turističkim vodičima, hotelima, restoranima i drugim dionicima turističke ponude grada. 8. Postavljanje interaktivne karte u javnom prostoru U suradnji s Gradom Vukovarom i/ili Turističkom zajednicom grada Vukovara dogovoriti postavljanje VukoMapa na vidljivom i frekventnom mjestu u gradu. Izraditi i postaviti informativni turistički pano s kartom VukoMap 2, na kojem će građani i posjetitelji moći pregledati najvažnije kulturne, povijesne, turističke i gastronomske lokacije Vukovara. Na panou će biti istaknuti QR kodovi koji omogućuju pristup interaktivnoj karti, videozapisima, audio vodičima, fotografijama i dodatnim informacijama o pojedinim lokacijama. Pano će biti oblikovan tako da bude jasan, vizualno privlačan i jednostavan za korištenje, a sadržaji će biti dostupni na hrvatskom i stranim jezicima. Na taj način VukoMap 2 postaje javno dostupan digitalni turistički vodič koji su osmislili i izradili učenici, a projekt dobiva trajnu vrijednost i vidljivost u lokalnoj zajednici. Završni rezultat VukoMap 2 bit će nadograđena interaktivna turistička karta Vukovara koja, osim osnovnih informacija iz VukoMapa 1, omogućuje korisniku da putem QR koda pogleda video, posluša audio vodič, istraži dodatne sadržaje i odabere tematsku turističku rutu.			
RAZRED	2.a, 2.a/1 Turistički tehničar destinacije			
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Informacijsko-komunikacijska tehnologija SIU: Primjena uredskih aplikacija IU: Urediti tekst, sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk, video u prezentaciji prema zadanim parametrima			
	Modul: Strani jezik u turizmu 2 SUI: Ponuda proizvoda i usluga (EJ, NJ, FJ) IU: Odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim, autentičnim ili prilagođenim tekstovima			
	Modul: Poslovni jezik u turizmu 2 SIU: Ponuda proizvoda i usluga (NJ) IU: Prepričati sadržaj kratkih i jednostavnih tekstova			
MPT	POD A.4.1., POD B.4.1., POD C.3.1.			
VRIJEME TRAJANJA	20 sati, 9. i 10. tj			
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Dubravka Hrček	Zvezdana Spasenović	Vlatka Mihajlović	Višnja Zec
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	20 sati	20 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Školska učionice, terenska nastava u gradu Vukovaru			
NAČIN PRAĆENJA	Praćenje aktivnosti provodit će se kontinuirano kroz praćenje angažiranosti i aktivnog sudjelovanja učenika u istraživanju, radu na terenu, izradi digitalnih			

	sadržaja, snimanju i obradi fotografija i videozapisa te izradi audio vodiča i QR kodova. Pratit će se samostalnost, kreativnost, suradnja, točnost i kvaliteta prikupljenih informacija te primjena znanja iz turizma, stranih jezika i digitalnih tehnologija. Napredak učenika pratit će se kroz pojedinačne i skupne projektne zadatke, izradu i nadogradnju VukoMapa 2 te prezentiranje rezultata projekta. Provedba će se dokumentirati fotografijama i videozapisima, učeničkim radovima, izrađenim digitalnim sadržajima i zapisima o realiziranim aktivnostima. Nakon postavljanja karte na javno dostupnom mjestu prikupit će se povratne informacije učenika, nastavnika i korisnika karte radi procjene njezine funkcionalnosti i planiranja daljnje nadogradnje projekta.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u projektnoj aktivnosti • suradnja s lokalnom zajednicom – TZ grada Vukovara, Muzej grada Vukovara.

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
OPIS	Projektna aktivnost osmišljena je s ciljem upoznavanja, očuvanja i promocije prirodne baštine slavonskih šuma kroz suradnju učenika različitih obrazovnih programa. Inspirirana je bogatstvom Spačvanskog bazena, najveće cjelovite šume hrasta lužnjaka u Europi, koja predstavlja simbol snage, tradicije i održivog gospodarenja prirodnim resursima. Mirisi hrasta, bora i jele, okusi divljači, gljiva, kestena i šumskog voća stvaraju jedinstven spoj gastronomije, wellnessa i ruralnog turizma. Kroz praktične radionice učenici upoznaju prirodna bogatstva slavonskih šuma, njihovu primjenu u gastronomiji, kozmetici, frizerstvu, turizmu i trgovini te važnosti očuvanja šumskih ekosustava, održivog korištenja prirodnih resursa i promicanja lokalne tradicije. Projekt potiče razvoj stručnih, poduzetničkih i digitalnih kompetencija, kreativnosti, timskog rada i odgovornog odnosa prema prirodoj i kulturnoj baštini Slavonije. <i>Kozmetičar:</i> Izrada balzama od kestena. Demonstracija masaže lica i tijela drvenim valjcima od hrastovine (maderoterapija). Mirisni kutak: Difuzija eteričnih ulja bora, jele i hrastove mahovine za stvaranje "šumskog wellness" ambijenta. <i>Frizer:</i> Edukacija o korištenju kore hrasta za postizanje tamne odsjaje u kosi i jačanje korijena vlasišta i prirodnog voska za bradu na bazi pčelinjeg voska i šumske smole. <i>Slastičar:</i> Izrada deserata u obliku žira, torti s kestenima i šumskim voćem, te pralina punjenih likerom od borovnica ili šipka. Tijekom izrade uspoređuju recepturu i normativ, pravilno doziraju sastojke te primjenjuju odgovarajuće tehnološke postupke izrade slastica. Izrađene slastice predstavljaju na hrvatskom i engleskom jeziku, opisuje sastojke i način pripreme te sudjeluje u kratkoj komunikaciji o proizvodima. <i>Kuhar:</i> Priprema perkelta od jelena s okruglicama od kruha, ragu od srnetine s dodatkom tamne čokolade i brusnica. Tijekom pripreme jela objašnjavaju tehnološki postupak pripreme i posluživanje jela od divljači te sudjeluje u kratkoj komunikaciji sa suradnicima koristeći osnovno strukovno nazivlje. <i>Pomoćni kuhar:</i> Priprema mesa divljači (pacanje/mariniranje u začinskom bilju), obrada gljiva (vrganja i lisičarki), te priprema temeljaca od kostiju divljači, priprema paštete od fazana na prepečenom domaćem kruhu. <i>Konobar:</i> Posluživanje crnih vina (Frankovka, Cabernet Sauvignon) uz meso divljači. Postavljaju svečanu postavu stola prema zadanom jelovniku koji uključuje specijalitete od divljači, odabiru odgovarajući inventar za posluživanje crnih vina (Frankovka i Cabernet Sauvignon) te poslužuju goste primjenjujući pravila ugostiteljske struke. <i>Turistički tehničar destinacije:</i> Izrađuju infografiku „Šuma te treba” o važnosti hrasta lužnjaka za povijest gradnje, bačvarstvo i zaštitu šuma u Slavoniji u suradnji s Hrvatskim šumama. Pri izradi uređuju tekst i fotografije uporabom uredskih aplikacija prema zadanim parametrima. Infografiku predstavlja na hrvatskom i stranom jeziku (engleskom, njemačkom ili francuskom), primjenjujući odgovarajući izgovor i intonaciju tijekom kratke prezentacije i razgovora s posjetiteljima. <i>Prodavač:</i> Kreira "Wellness paket iz šume" (čaj od šipka, daska od hrasta i staklenka meda od kestena) te izrađuje promotivne materijale za digitalne medije, primjenjujući medijsko oglašavanje u svrhu povećanja prodaje i promocije proizvoda.

	VR šetnja Spačvanskim bazenom – virtualni obilazak Spačvanske šume uz autentične zvukove slavonske šume i opuštajuću wellness glazbu, s ciljem upoznavanja prirodne baštine i stvaranja doživljaja „šumskog wellnessa”. AI alat za izračun vremena mariniranja divljači – primjena umjetne inteligencije za izradu kalkulatora koji određuje optimalno vrijeme mariniranja (pacanja) mesa divljači prema vrsti mesa, težini i starosti životinje.
RAZRED	2.a, 2.a/1 Turistički tehničar destinacije, 2.a Kozmetičar 2. b Konobar, Kuhar, Slastičar, 2.b/1 Kuhar, Slastičar, 2. c Frizer, Prodavač, 2.c/1 Frizer, Konobar, 2.d Pomoćni kuhar
MODULI/ISHODI UČENJA	<i>Turistički tehničar destinacije</i> Modul: Informacijsko-komunikacijska tehnologija SIU: Primjena uredskih aplikacija IU: Urediti tekst, tablicu, sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima Modul: Strani jezik u turizmu 2 SIU: Ponuda proizvoda i usluga (EJ) IU: Primijeniti prikladan izgovor i intonaciju u govoru i razgovoru <i>Kuhar</i> Modul: Osnove za jela SIU: Temeljci i umaci IU: Gotoviti temeljce <i>Konobar</i> Modul: Osnovni poslužni procesi SIU: Pripremni radovi u blagavaonici IU: Postaviti postave za stol prema zadanom meniju <i>Slastičar</i> Modul: Tehnologije izrade slastica SIU: Tehnologije izrade slastica IU: Objasniti razlike između normativa i recepture Modul: Strani jezik u struci SIU: Obrazovanje i zanimanje (EJ) IU: Razmijeniti informacije u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike <i>Pomoćni kuhar</i> Modul: Priprema živežnih namirnica SIU: Priprema i obrada živežnih namirnica IU: Pripremiti namirnicu za izradu jela prema nalogu kuhara <i>Prodavač</i> Modul: Radni procesi u prodaji SIU: Prodaja robe u prodavaonici IU: Povezati medijsko oglašavanje s prodajom u prodavaonici <i>Kozmetičar</i> Modul: Posebne kozmetičke masažne tehnike i wellness SIU: Relaksirajuća, estetska, sportska, anticelulitna i antistresna masaža te aromamasaža IU: Izvesti kozmetičke masaže u primjeni u zadanom vremenskom roku Modul: Komunikacija u radnom okruženju SIU: Primjena komunikacijskih vještina u radnom okruženju IU: Prezentirati poželjnu vrstu ciljane komunikacije s klijentom

	Frizer Modul: Elementi mehaničkog oblikovanja SIU: Mehanički procesi na kosi i vlasištu IU: Primijeniti preparate za njegu kose i/ili vlasišta Modul: Poslovanje frizerskog salona SIU: Prodajna komunikacija u frizerstvu IU: Savjetovati klijenta o preparatima za njegu kose					
MPT	POD A.1.1., POD B.2.1., OSR A.2.2., OSR B.2.1., UKU A.2.1., IKT B.2.2., GOO B.2.2. ZDR B.2.2.					
VRIJEME TRAJANJA	32 sata, 10. - 12. tj					
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Jasna Jocković Petra Žeravica	Branka Škarica Nataša Paić Jelena Petković	Katica Mlakić Jovan Vukajlović Maja Tokić Vlatka Mihajlović	Bojan Matić Lana Bešenski Matijević	Ksenija Franić	Snježana Šarić Maja Vuković
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	5 sati	4 sata	14 sati	5 sati	10 sati	8 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školski praktikumi, školski vrt, Spačvanska šuma (terenska nastava)					
NAČIN PRAĆENJA	1. Kontinuirano praćenje sudjelovanja učenika tijekom radionica i terenske nastave. 2. Vrednovanje praktičnih vještina u skladu s ishodima učenja pojedinih modula. 3. Praćenje pravilne primjene stručnih postupaka i tehnologija rada. 4. Vrednovanje izrađenih proizvoda (jela, slastica, kozmetičkih pripravaka, promotivnih materijala, infografike i „Wellness paketa iz šume“). 5. Praćenje komunikacijskih, organizacijskih i prezentacijskih vještina učenika. 6. Samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje. 7. Foto i video-dokumentacija aktivnosti te predstavljanje rezultata projekta na školskim mrežnim stranicama, društvenim mrežama i školskim manifestacijama.					
KOMENTAR/OPAŽANJA	Promocija projekta: - izrada promotivnih plakata, letaka i digitalnih vizuala, - predstavljanje projekta na Danima otvorenih vrata, - organizacija završne izložbe i degustacije proizvoda pod nazivom „Šumski wellness – Miris hrasta i okus divljači“, - predstavljanje edukativne infografike „Šuma te treba“ i promotivnog „Wellness paketa iz šume“, - suradnja s Hrvatskim šumama, lokalnom turističkom zajednicom i medijima radi promocije prirodne baštine Slavonije, Izrada fotogalerije i videoreportaže o provedbi projekta te objava na digitalnim mrežama škole. Završni proizvod projekta povezati s Danom hrvatskih šuma:					

	Izložbeno-prezentacijski prostor „Šumski wellness – Miris hrasta i okus divljači” s gastronomskim proizvodima, prirodnim kozmetičkim pripravcima, edukativnom infografikom „Šuma te treba”, promotivnim „Wellness paketom iz šume”, VR šetnjom Spačvanskim bazenom te digitalnom prezentacijom rezultata projekta.
--	--

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Prirodne maske za kosu
OPIS	Aktivnost je osmišljena kao praktična i kreativna nastavna aktivnost za učenike prvih razreda zanimanja frizer. Cilj aktivnosti je upoznati učenike s prirodnim sastojcima koji se koriste u njezi kose te razviti vještine pripreme i pravilne primjene prirodnih maski za različite tipove kose. Učenici kroz istraživanje, praktičan rad i timsku suradnju stječu osnovna znanja o njezi kose i vlasišta te razvijaju svijest o važnosti korištenja prirodnih proizvoda. 1. Planiranje sadržaja i podjela uloga Učenici se dijele u skupine te raspoređuju zadatke: • istraživanje prirodnih sastojaka, • izrada recepta za masku, • priprema maske, • primjena maske na lutki ili modelu, • prezentacija rezultata. 2. Istraživačka etapa Učenici istražuju: • prirodne sastojke (med, maslinovo ulje, kokosovo ulje, jogurt, aloe vera, avokado, banana, jaje i dr.), • djelovanje pojedinih sastojaka, • za koji tip kose je pojedina maska namijenjena, • prednosti prirodne njege kose. 3. Praktični dio – izrada i primjena maski Učenici izrađuju nekoliko prirodnih maski. Primjeri: • Hidratantna maska – med, jogurt, maslinovo ulje • Hranjiva maska – avokado, kokosovo ulje, žumanjak • Maska za sjaj kose - aloe vera, med, nekoliko kapi arganovog ulja Maske nanose na kosu lutke ili modela prema pravilima struke. 4. Evaluacija Učenici procjenjuju: • izgled kose nakon tretmana, • mekoću i sjaj kose, • jednostavnost izrade, • suradnju u skupini, • primjenu stečenih znanja.
RAZRED	1.b Konobar, Kuhar, Slastičar, 1.b/1 Slastičar, 2.c, 2.c/1 Frizer
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Elementi mehaničkog oblikovanja SIU: Mehanički procesi na kosi i vlasištu IU: Primijeniti preparate za nježu kose i /ili vlasišta Modul: Proces obrade namirnica SIU: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica IU: Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama
MPT	OSR A.4.3., UKU A.4/5.1., UKU B.4/5.2.

VRIJEME TRAJANJA	5 sati, 11. i 12. tj	
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Snježana Šarić Maja Vuković	Danijela Vereš Svetlana Mišić
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	5 sati	5 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školski frizerski salon	
NAČIN PRAĆENJA	Praćenje rada učenika tijekom svih faza aktivnosti. Vrednovanje praktičnog rada i pravilne primjene maski. Procjena poznavanja prirodnih sastojaka. Usmeno i pisano davanje povratne informacije. Samoprocjena učenika nakon završene aktivnosti. Vrednovanje suradnje, urednosti rada i poštivanja higijenskih pravila.	
KOMENTAR/OPAŽANJA	Aktivnost potiče kreativnost, praktične vještine i razvoj profesionalnih kompetencija budućih frizera. Učenici razvijaju svijest o važnosti prirodne njege kose te usvajaju navike pravilnog odabira i primjene prirodnih pripravaka. Preporučuje se završiti aktivnost prezentacijom izrađenih maski i zajedničkom raspravom o postignutim rezultatima.	

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
OPIS	<i>Kuhar:</i> Priprema "Slavonski burger" (pljeskavica od miješanog mesa, domaći ajvar, karamelizirani luk) ili tortilje (wrapa) punjene trganom svinjetinom (pulled pork) mariniranom u crvenoj paprici. Pripremaju i oblikuju hladne sastavnice Slavonskog burgera i wrapa (domaći ajvar, svježe i ukiseljeno povrće, namaze, dekorativne elemente i hladne priloge), odabiru način serviranja te sudjeluju u završnom sastavljanju i prezentaciji proizvoda. <i>Slastičar:</i> Priprema prženih okruglica od krumpirova tijesta punjenih šljivama (moderni knedli), mini krafni s pekmezom ili "čupavaca" u obliku lizalica (cake pops). <i>Pomoćni kuhar:</i> Priprema domaćeg čipsa od krumpira i jabuka, priprema salata (coleslaw na slavonski), priprema umaka na bazi vrhnja i kopra. <i>Konobar:</i> Posluživanje i predstavljanje domaćih craft piva, priprema limunade s dodatkom sirupa od bazge te pakiranje hrane u ekološku "street food" ambalažu. <i>Turistički tehničar destinacije:</i> Istražuju podrijetlo korištenih namirnica (mesa, povrća). Izrada letka/mape koja objašnjava porijeklo svake namirnice (npr. meso iz lokalne mesnice, povrće s OPG-a), <i>Kozmetičar:</i> Brzi tretmani osvježanja lica voćnim vodicama (jabuka/menta) i make-up "Pop of color" izgled – jarki ruž u boji paprike ili višnje. <i>Frizer:</i> Uređenje brada i "fade" frizura za moderne slavonske "bećare". <i>Prodavač:</i> Organiziraju prodaju festivalskih setova koji uključuju hranu, piće i suvenir (npr. prirodni sapun), vode brigu o prezentaciji proizvoda, komunikaciji s kupcima, promociji i evidentiranju prodaje. Prodaja "Festivalskih setova" (hrana + piće + suvenir sapun). Volonterska akcija: "Bećarski ručak" Opis: Priprema "street food" obroka (burgeri ili wrappovi) za volontere koji rade u lokalnim udrugama (npr. udruge za zaštitu životinja ili vatrogasna društva) kao znak zahvalnosti za njihov trud u zajednici. AI: izrada digitalnih jelovnika, analiza trendova na društvenim mrežama kako bi se otkrilo koji je "street food" oblik trenutno najpopularniji u svijetu (npr. smash burger vs. taco).
RAZRED	2.a, 2.a/1 Turistički tehničar destinacije, 2.a Kozmetičar 2. b Konobar, Kuhar, Slastičar, 2.b/1 Kuhar, Slastičar, 2. c Frizer, Prodavač, 2.c/1 Frizer, Konobar, 2. d Pomoćni kuhar
MODULI/ISHODI UČENJA	<i>Turistički tehničar destinacije</i> Modul: Informacijsko-komunikacijska tehnologija SIU: Primjena uredskih aplikacija IU 1: Kreirati jednostavan dokument pomoću uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima IU 2: Urediti tekst, tablicu i sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima
	<i>Kuhar</i> Modul: Hladna predjela SIU: Hladna predjela

	IU 1: Odabrati postupak pripreme hladnih predjela sukladno zadanoj namirnici i namjeni IU 2: Servirati hladno predjelo IU 3: Analizirati organoleptička svojstva hladnih predjela				
	<i>Konobar</i> Modul: Osnovni poslužni procesi SIU: Pripremni radovi u točioniku pića IU 1: Pripremiti potreban inventar za pripremu i posluživanje pića i napitaka IU 2: Pripremiti potrebne količine pića i napitaka za dnevno poslovanje IU 3: Koristiti opremu, uređaje i aparate za pripremu pića i napitaka u točioniku pića IU 4: Održavati higijenu i čistoću u točioniku pića				
	<i>Slastičar</i> Modul: Slastice od tijesta SIU: Osnove izrade tijesta IU 1: Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta IU 2: Izraditi jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta IU 3: Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta				
	<i>Pomoćni kuhar</i> Modul: Tehnološki postupci obrade namirnica SIU: Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima IU: Obraditi namirnicu termičkim postupkom prema nalogu kuhara				
	<i>Prodavač</i> Modul: Poslovanje prodavaonice SIU: Priprema robe za prodaju IU: Pripremiti robu za izlaganje u prodajnom prostoru.				
	<i>Kozmetičar</i> Modul: Kozmetička njega SIU: Njega lica i tijela preparatima i aparatima (osnovna, klasična i specijalna) IU 1: Pripremiti kozmetičke preparate za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela prema namjeni IU 2: Pripremiti prostor, polaznika i klijenta za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela u skladu s radnim zadatkom IU 3: Izvesti kombinacije ciljanih tehnika osnovne, klasične i specijalne njege kože lica i tijela preparatima te aparatima u skladu s radnim zadatkom i u zadanom vremenskom roku				
	<i>Frizer</i> Modul: Primjena složenih frizerskih vještina SIU: Primjena jednostavnih tehnika šišanja IU 1: Podijeliti kosu prema jednostavnim tehnikama šišanja IU 2: Primijeniti jednostavnu tehniku šišanja aparatom za šišanje				
MPT	POD C.4.1., POD C.4.2., ODR B.4.1., ODR C.4.1., IKT C.4.2., OSR B.4.2., OSR C.4.2., UKU B.4.2., GOO C.4.2.				
VRIJEME TRAJANJA	40 sati, 11. - 14. tj				
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Jasna Jocković	Damir Mikulić Jelena Filipović Željko Radman	Vlatka Mihajlović	Ksenija Franić	Jela Martinović

	Petra Žeravica	Željko Đurić Katica Mlakić Dragana Jelić			Maja Vuković
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	5 sati	20 sati	7 sati	4 sata	4 sata
MJESTO IZVOĐENJA	Školski praktikumi, kabinet informatike				
NAČIN PRAĆENJA	Praćenje rada učenika tijekom planiranja, pripreme i provedbe aktivnosti kroz promatranje samostalnosti, odgovornosti, organizacije rada, primjene stručnih znanja i vještina te poštivanja pravila zaštite na radu, higijenskih standarda i timske suradnje. Praćenje ostvarenosti ishoda učenja kroz praktičan rad u skladu s modulima i skupovima ishoda učenja pojedinog obrazovnog programa. Vrednovanje kvalitete izrađenih proizvoda i usluga (jela, slastica, pića, promotivnih materijala, kozmetičkih i frizerskih usluga, prodajnih aktivnosti) prema unaprijed definiranim kriterijima kvalitete, funkcionalnosti, estetike i profesionalne izvedbe. Praćenje komunikacijskih i prezentacijskih vještina tijekom predstavljanja proizvoda, posluživanja gostiju, prodaje festivalskih setova te komunikacije s posjetiteljima i partnerima. Praćenje uporabe digitalnih alata pri izradi promotivnih materijala, letaka, fotografija, videozapisa i završne prezentacije projekta. Dokumentiranje provedbe projekta fotografijama, videozapisima i prikupljenim materijalima koji služe kao dokaz ostvarenosti aktivnosti i ishoda učenja. Samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje kroz refleksiju o vlastitom doprinosu, timskom radu i ostvarenim rezultatima. Povratne informacije nastavnika i posjetitelja o kvaliteti organizacije, stručnosti izvedbe, prezentaciji proizvoda i ukupnom dojmu festivalske aktivnosti. Završna evaluacija projekta analizom ostvarenih ishoda učenja, kvalitete završnih proizvoda, uspješnosti timskog rada te prijedlozima za unaprjeđenje budućih projektnih aktivnosti.				
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u projektnoj aktivnosti • Partneri projekta: • Udruga kuhara i slastičara Vukovarsko-srijemske županije • lokalni OPG-ovi i proizvođači hrane (prema mogućnostima) • lokalne mesnice i drugi dobavljači namirnica (prema mogućnostima) Promocija projekta: • mrežna stranica škole • školske društvene mreže • HR Radio Vukovar i druge lokalne radio postaje • lokalni internetski portali i tiskani mediji • Školske novine Završni proizvod projekta: • organiziran školski „Slavonski Street Food Festival – Tradicija u pokretu“ • promotivni video i fotodokumentacija • digitalni letak/karta podrijetla namirnica • prezentacija projekta na mrežnim stranicama škole.				

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Tradicionalna svinjokolja
OPIS	Oživljavanje slavonskih zimskih običaja kroz kulinarstvo, 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 Konobar, Kuhar, Slastičar, 1.b/1 Slastičar, 1.e 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	Daniela Žiža Gebhardt Mara Đukić	Danijela Vereš Svetlana Mišić	Samira Hranić	Daniela Žiža Gebhardt Mara Đukić
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	Doručak iz slavonskog vrta
OPIS	Koncept aktivnosti slavi svježinu, sezonalnost i održivost, s naglaskom na namirnice ubrane istoga dana: rajčica, paprika, svježi sir, jaja, bobičasto voće i začinsko bilje. Učenici različitih strukovnih kvalifikacija zajednički provode aktivnost tijekom koje primjenjuju znanja i vještine u stvarnom radnom okruženju. <i>Turistički tehničar destinacije:</i> Planiranje vrtne ture kroz improvizirani (ili stvarni) vrt, izrada digitalne mape "Slavonski vrtovi" ili kreiranje mini-vodiča "Zaboravljeni okusi Slavonije". <i>Kuhar:</i> Priprema slavonske kajgane s mladim lukom i paprikom, pečenje domaćih kobasica i priprema sataraša, slavonske fritaje sa začinskim biljem i svježim sirom. <i>Konobar:</i> Priprema "smoothieja" od mrkve i jabuke, soka od svježe rajčice i posluživanje u rustikalnim čajnicima. <i>Slastičar:</i> Izrada palačinki od pira punjenih domaćim džemom od šljiva, priprema voćnih salata od sezonskog voća iz vrta i dizanih kiflica s domaćim pekmezom. <i>Pomoćni kuhar:</i> Priprema voća i povrća, priprema začinskog bilja za dekoraciju tanjura, čišćenje bobičastog voća. <i>Kozmetičar:</i> Demonstracija hlađenja i hidratacije lica svježim krastavcima ubranim u vrtu. Edukacija o utjecaju konzumacije povrća različitih boja (likopen iz rajčice, beta-karoten iz mrkve) na zdravlje i izgled kože. <i>Frizer:</i> Edukacija o prirodnim tretmanima ispiranja kose čajem od koprive ili kamilice za sjaj i jačanje korijena. Volonterska akcija: Akcija: "Mali vrtlari" Posjet lokalnoj osnovnoj školi ili vrtiću. Turistički tehničari educiraju o važnosti domaće hrane, dok Kuhari i kozmetičari pomažu posaditi vlastite mini-vrtove sa začinskim biljem u teglice koje djeca nose kući. AI: Planer za berbu: za predviđanje dozrijevanja plodova u školskom vrtu na temelju vremenske prognoze, kako bi znali točno kada planirati "Tjedan rajčice" ili "Tjedan tikvica", Personalizirani Menu: QR kod na stolu vodi do kratkog AI kviza, predlaže slavonski doručak iz ponude.
RAZRED	2.a, 2.a/1 Turistički tehničar destinacije, 2.a Kozmetičar 2.b Konobar, Kuhar, Slastičar, 2.b/1 Kuhar, Slastičar, 2.c Frizer, 2.c/1 Frizer, Konobar, 2.d Pomoćni kuhar
MODULI/ISHODI UČENJA	<i>Turistički tehničar destinacije</i> Modul: Prodaja i recepcijsko poslovanje SIU: Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima IU 1: Prezenterati gostu sadržaj i usluge u objektu za smještaj i destinaciji IU 2: Preporučiti i ponuditi gostima dodatne usluge <i>Kuhar</i> Modul: Socijalne vještine u kuhinji SIU: Socijalne vještine u kuhinji IU: Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije <i>Konobar</i> Modul: Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića SIU: Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića

	IU 1: Odabrati odgovarajući inventar za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića IU 2: Primijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića Modul: Dnevni obroci u ugostiteljstvu SIU: Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu IU: Sastaviti normativ za pića i napitke prema obliku ponude ugostiteljskog objekta				
	<i>Slastičar</i> Modul: Slastice od tijesta SIU: Izrada slastica od različitih vrsta tijesta IU 1: Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih vrsta tijesta IU 2: Izraditi slastice od različitih vrsta tijesta IU 3: Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta tijesta				
	<i>Pomoćni kuhar</i> Modul: Priprema živežnih namirnica SIU: Priprema i obrada živežnih namirnica IU 1: Primijeniti metode i načine obrade namirnica prema zadanoj recepturi i uputi kuhara IU 2: Odložiti neiskorištene namirnice na za to predviđeno mjesto				
	<i>Kozmetičar</i> Modul: Kozmetička njega SIU: Njega lica i tijela preparatima i aparatima (osnovna, klasična i specijalna) IU 1: Pripremiti kozmetičke preparate za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela u skladu s radnim zadatkom IU 2: Izvesti kombinacije ciljanih tehnika osnovne, klasične i specijalne njege kože lica i tijela preparatima te aparatima u zadanom vremenskom roku				
	<i>Frizer</i> Modul: Elementi mehaničkog oblikovanja SIU: Mehanički procesi na kosi i vlasištu IU 1: Oprati kosu u skladu s vrstom usluge IU 2: Primijeniti preparate za njegu kose i/ili vlasišta				
MPT	UKU B.4/5.2., UKU D.4/5.2., IKT C.4/5.2., POD A.4.1., POD A.5.1., POD B.5.1., ZDR A.4/5.2., ZDR B.5.1.A, ODR A.4.2., ODR B.4.2., ODR A.5.1., OSR B.5.2., OSR A.5.3.				
VRIJEME TRAJANJA	40 sati, 20. - 22. tj				
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Ivana Blažević Bojana Blagojević	Stefan Teofilović	Kristijan Gudlin Anđa Mrđen Jelena Filipović Željko Radman Ivana Seke Dragana Jelić Katica Mlakić	Ksenija Franić	Snježana Šarić Maja Vuković
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	10 sati	5 sati	20 sati	8 sati	8 sati

MJESTO IZVOĐENJA	Školski praktikumi, izložbeni prostor u holu škole
NAČIN PRAĆENJA	1. Neposredno promatranje izvođenja postupaka, praćenje pravilnog rukovanja alatima i opremom, praćenje higijenskih i HACCP postupaka. 2. Praćenje ostvarenosti ishoda učenja u skladu s modulima i skupovima ishoda učenja pojedinog obrazovnog programa. 3. Vrednovanje proizvoda i usluga, primjerice: kvaliteta pripremljenih jela, slastica, pića, promotivnih materijala, prezentacija, kozmetičkih i frizerskih usluga. 4. Promatranje komunikacije u ugostiteljskoj kuhinji. 5. Praćenje rada u timu, prikupljanja i obrade podataka, izrade prezentacije. 6. Samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje nakon provedene aktivnosti. 7. Fotodokumentacija i dokumentiranje svih faza projektne aktivnosti. 8. Povratne informacije posjetitelja o kvaliteti proizvoda, usluga, organizaciji i cjelokupnom dojmu projektne aktivnosti.
KOMENTAR/OPAŽANJA	

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 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) 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., UKU A.4/5.1., UKU B.4/5.2.
VRIJEME TRAJANJA	10 sati, 22. tj

NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Višnja Zec	Zvezdana Spasenović	Vlatka Mihajlović
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	Beauty day
OPIS	Povodom Dana zaljubljenih učenici obrazovnog programa za zanimanje kozmetičar otvaraju posebno uređen salon ljepote u kojem će posjetiteljima ponuditi različite sadržaje povezane s njegom, ljepotom, zdravljem i dobrobiti. Posjetitelji će moći uživati u mini masažama lica, vrata i ruku te dobiti individualizirane savjete o ljepoti i njezi kože, prilagođene njihovom tipu kože. U sklopu događanja bit će predstavljeni prigodni poklon-paketi i aranžmani, a posjetiteljima će biti omogućen i boravak u posebno uređenom foto-kutku „Dobre vibracije“. Aktivnost će biti obogaćena sadržajima usmjerenima na zdravlje i pravilnu brigu o tijelu. Posjetitelji će moći izmjeriti tjelesnu masu, udio vode i masnoće u tijelu pomoću profesionalne vage te izračunati indeks tjelesne mase (BMI). Učenici će demonstrirati jednostavne vježbe istezanja za vrat i kralježnicu namijenjene ublažavanju tegoba povezanih s dugotrajnim sjedenjem te ukazati na važnost pravilnog držanja tijela i ergonomskih pokreta tijekom rada. Planiranje i priprema U sklopu pripreme aktivnosti prigodno će se urediti kozmetički kabinet te pripremiti poklon-paketi i kozmetički proizvodi. Izradit će se cjenik, plakati, raspored aktivnosti i kartoni klijenata. Pripremit će se prostor i oprema za provedbu planiranih mjerenja i vježbi. Plesni parovi uvježbavat će plesnu točku – tango. Učenici će izraditi promotivne materijale, uključujući plakate i digitalne objave, a za provedbu aktivnosti osigurati će se potreban materijal, poput kozmetičkih proizvoda, ručnika i dekoracija. Na dan Valentinova Na dan Valentinova učenici će dočekivati i prijavljivati klijente, među kojima će biti roditelji, učenici osnovnih i srednjih škola te članovi plesnog kluba. Prema unaprijed utvrđenom rasporedu provodit će planirane tretmane njege kože i masaže uz primjenu odgovarajućeg pribora i aparata. U suradnji s nastavom Tjelesne i zdravstvene kulture provodit će se mjerenje tjelesne mase, udjela vode i masnoće u tijelu te izračun indeksa tjelesne mase (BMI). Učenici će voditi i vježbe istezanja za vrat i kralježnicu. Program će biti obogaćen prezentacijom plesne koreografije – tanga, a posjetitelji će se moći fotografirati u foto-kutku „Dobre vibracije“. Održavanje događaja promovirati će se putem društvenih mreža i medija.
RAZRED	1.a, 1.a/1 Kozmetičar
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
	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., UKU D.4/5.2.

VRIJEME TRAJANJA	8 sati, 22. tj	
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Kata Kuzmanić Snežana Živković	Đorđe Maksimović
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	6 sati	2 sata
MJESTO IZVOĐENJA	Školski kozmetički salon, školski hol	
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 i srednje škole – dolazak učenika 8. razreda i drugih srednjih škola kao modeli 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	Znanost i ljepota	
OPIS	Aktivnost je osmišljena kao simulacija stvarne situacije u salonu za uljepšavanje. Učenici proučavaju razne preparate i istražuju njihov utjecaj na kosu i kožu. Tijekom istraživanja, na osnovi dokumentiranih rezultata, donose zaključke. Istražuju prirodne proizvode i izrađuju tonik za poboljšanje mikrocirkulacije. Na Danima otvorenih vrata učenici će predstaviti svoj finalni proizvod. Istraživanje sastava preparata (šampon, boja, regeneratori) učenici na deklaracijama dobivaju uvid u sastav proizvoda i istražuju ga na internetu Analiza preparata (pH vrijednost, sastojci, aktivne tvari) preparate analiziraju u kemijskom laboratoriju Mikroskopiranje kose, na mikroskopskom preparatu učenici uočavaju oštećenja kutikule kose Izrada prirodnog kozmetičkog proizvoda, učenici proučavaju prirodne sastojke i izrađuju tonik od ružmarina. Izložba preparata na Danima otvorenih vrata, demonstracija proizvoda i prikaz rezultata koji su dokumentirani slikama i videom.	
RAZRED	1.c, 1.b/1 Frizer	
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Kemija u frizerstvu SIU: Primjena kemije u frizerstvu IU: Analizirati sastav preparata za pranje i njegu kose	
	Modul: Osnove frizerske struke SIU: Dijagnostika kose i vlasišta IU: Provesti dijagnostiku stanja kose i vlasišta	
MPT	OSR C.4.3., ZDR B.4.1., UKU A.4/5.1., UKU B.4/5.2.	
VRIJEME TRAJANJA	10 sati, 22. i 23. tj	
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Ivana Pisačić Željko Mikulić	Dubravka Endrich Danijela Bajić
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	10 sati	10 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školski frizerski salon, kemijski laboratorij	
NAČIN PRAĆENJA	Promatranje aktivnog sudjelovanja učenika tijekom rada. Postavljanje pitanja i provjera razumijevanja. Praćenje samostalnosti i davanje povratnih informacija. Vrednovanje izrade praktičnog rada prema unaprijed zadanim kriterijima. Rasprava na kraju aktivnosti. Samovrednovanje učenika o usvojenim znanjima i vještinama.	
KOMENTAR/OPAŽANJA	Učenici dokumentiraju rezultate istraživanja, izrađuju prirodni kozmetički proizvod i prezentiraju rezultate rada na Danima otvorenih vrata.	

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, 1.a/1 Kozmetičar, 1.c, 1.b/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	Ksenija Franić Snežana Živković	Nebojša Manojlović Maja Vuković	Nataša Paić Ivana Šimić Maja Erdeš Adrian Hutz
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	Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slasnih delicija
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 desertu. 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 desertu 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 - Vrti 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 desertu 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 "Vrti 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 Konobar, Kuhar, Slastičar, 1.b/1 Slastičar, 1.e Pomoćni kuhar, 2.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., UKU D.4/5.2.		
VRIJEME TRAJANJA	20 sati, 25. - 27. tj		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Danijela Vereš	Ljiljana Sremac	Samira Hranić
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	Ribarska večer na Dunavu
OPIS	Učenici različitih obrazovnih programa zajednički planiraju, organiziraju i provode tematsku manifestaciju inspiriranu prirodnom i kulturnom baštinom grada Vukovara. Kroz pripremu autohtonih jela, prezentaciju lokalne eno-gastronomske ponude, interpretaciju turističkih vrijednosti destinacije te pružanje usluga posjetiteljima primjenjuju stručna znanja i vještine u autentičnom radnom okruženju te razvijaju profesionalne, komunikacijske i poduzetničke kompetencije, timski rad, kreativnost i odgovoran odnos prema očuvanju lokalne baštine i održivom razvoju turizma. <i>Kuhar:</i> Priprema tradicionalnog fiš-paprikaša u kotliću, odabir i priprema priloga za fiš-paprikaš, posluživanje i prezentacija jela, pečenje šarana na rašljama i priprema fileta smuđa u kukuruznom brašnu. <i>Pomoćni kuhar:</i> Priprema domaćih rezanaca za fiš, priprema prhkih keksa u obliku ribica <i>Slastičar:</i> Izrada kremastih kolača s plavim detaljima (borovnica/mak), tradicionalnih taški s pekmezom od šljiva i mljevenih oraha. <i>Konobar:</i> Prezentacija i pravilno posluživanje vrhunskih slavonskih bijelih vina (graševina, traminac) uz preporuku odgovarajućeg sljubljivanja s riječnom ribom. Posluživanje fiš-paprikaša u malim bakrenim kotlićima za stolom. <i>Turistički tehničar destinacije:</i> Organizacija vođene ture obalom Dunava uz interpretaciju prirodne i kulturne baštine, povijesti ribarstva, vukovarskih ada i zaštite riječnog ekosustava. Kao dio interpretacije baštine učenici slušaju i analiziraju skladbu „Na lijepom plavom Dunavu“ Johanna Straussa mlađeg te prosuđuju njezinu povezanost s identitetom rijeke Dunav i njezinu ulogu u oblikovanju doživljaja turističke destinacije i manifestacije. Izrada promotivnog letka o lokalnoj gastro ponudi i smještajnim kapacitetima. Izrada karte „Riječne rute Slavonije“ s osnovnim frazama na stranom jeziku za doček i informiranje gostiju na brodu. <i>Kozmetičar:</i> Koristi proizvode na bazi vode i algi za hidrataciju kože izložene suncu i vjetru uz rijeku. Lakira nokte u nijansama Dunava (plava, sivo-zelena, srebrna) s motivima mreže ili ljeskanja vode. <i>Frizer:</i> Oblikovanje modernih frizura mokre teksture kose i valovima koji simboliziraju kretanje Dunava. Demonstracija izrade različitih varijanti pletenica riblje kosti kao prigodnog stila za ribarsku večer. Prodavač: Osmišljavaju i uređuju promotivni foto-kutak s okvirom izrađenim od stare ribarske mreže i drvenim ribama kao simbolima „ulova“. Predstavljaju festivalsku ponudu, komuniciraju s posjetiteljima i potiču promociju događaja putem fotografiranja. Volonterska akcija „Čist Dunav – sretna riba“ obuhvaća organizirano čišćenje obale Dunava s ciljem očuvanja riječnog ekosustava.

	Turistički tehničari destinacije izrađuju i postavljaju informativne ploče o zaštiti prirode i održivom turizmu, a kuhari pripremaju jednostavnu zakusku (riblje sendviče) za sudionike akcije.
RAZRED	2.a, 2.a/1 Turistički tehničar destinacije, 2.a Kozmetičar 2.b Konobar, Kuhar, Slastičar, 2.b/1 Kuhar, Slastičar, 2.c Frizer, 2.c/1 Frizer, Konobar, 2.d Pomoćni kuhar
MODULI/ISHODI UČENJA	<i>Turistički tehničar destinacije</i> Modul: Konkurentnost u turizmu SIU: Konkurentnost turističke destinacije IU: Identificirati resurse u svrhu poboljšanja turističkih proizvoda i usluga u destinaciji
	<i>Kuhar</i> Modul: Juhe SIU: Juhe IU 1: Odabrati postupak gotovljenja juha prema namirnici IU 2: Gotoviti juhe IU 3: Servirati juhe IU 4: Analizirati organoleptička svojstva juha
	<i>Konobar</i> Modul: Osnove posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića SIU: Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića IU 1: Primijeniti odgovarajuće tehnike posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića IU 2: Koristiti odgovarajući inventar i opremu za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića
	<i>Slastičar</i> Modul: Slastice od krema SIU: Izrada slastica od različitih krema IU 1: Izraditi slastice od različitih krema IU 2: Procijeniti organoleptička svojstva izrađenih slastica IU 3: Ukrasiti slastice primjenjujući odgovarajuće dekoracije i glazure Modul: Slastice od tijesta SIU: Osnove izrade tijesta IU 1: Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta IU 2: Izraditi jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta IU 3: Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta
	<i>Pomoćni kuhar</i> Modul: Tehnološki postupci obrade namirnica SIU: Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima IU: Obraditi namirnicu termičkim postupkom prema nalogu kuhara
	<i>Prodavač</i> Modul: Prodajna komunikacija SIU: Izravna prodajna komunikacija prodavača IU: Uspostaviti kontakt s kupcem u klasičnoj i suvremenoj prodavaonici
	<i>Kozmetičar</i> Modul: Kozmetička njega SIU: Njega lica i tijela preparatima i aparatima (osnovna, klasična i specijalna)

	IU 1: Pripremiti kozmetičke preparate za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela prema namjeni IU 2: Pripremiti prostor, polaznika i klijenta za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela u skladu s radnim zadatkom IU 3: Izvesti kombinacije ciljanih tehnika osnovne, klasične i specijalne njege kože lica i tijela preparatima te aparatima u skladu s radnim zadatkom i u zadanom vremenskom roku Frizer Modul: Elementi mehaničkog oblikovanja SIU: Mehanički procesi na kosi i vlasištu IU: Rukovati priborom i aparatima za oblikovanje kose					
MPT	POD A.1.1., POD B.2.1., OSR A.2.2., OSR B.2.1., UKU A.2.1., IKT B.2.2., GOO B.2.2., ZDR B.2.2.					
VRIJEME TRAJANJA	40 sati, 25. - 27. tj					
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Ivica Batinić Dragana Samardžija Stefan Teofilović	Damir Mikulić Jelena Filipović	Kristijan Gudlin Željko Radman	Ivana Seke Maja Tokić Svetlana Mišić	Ksenija Franić	Snježana Šarić Maja Vuković
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	5 sati	14 sati	11 sati	10 sati	4 sata	4 sata
MJESTO IZVOĐENJA	Školski praktikumi, obala rijeke Dunav, lokaliteti turističke baštine grada Vukovara					
NAČIN PRAĆENJA	Neposredno promatranje učenika tijekom planiranja, pripreme i provedbe aktivnosti. Vrednovanje praktične izvedbe prema zadanim ishodima učenja pojedinoga modula. Praćenje primjene pravila zaštite na radu, higijenskih standarda i profesionalnog ponašanja. Vrednovanje kvalitete izrađenih jela, slastica, promotivnih materijala, frizerskih i kozmetičkih usluga te prezentacije proizvoda. Praćenje komunikacijskih i prezentacijskih vještina učenika u radu s posjetiteljima praćenje timskog rada, organizacije rada, odgovornosti i samostalnosti učenika samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje ostvarenih zadataka. Prikupljanje povratnih informacija posjetitelja i projektnih partnera. Fotografska i video dokumentacija svih faza provedbe projekta. Izrada završnog promotivnog videa i prezentacija rezultata projekta.					
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u projektnoj aktivnosti • Partneri projekta: • Turistička zajednica grada Vukovara • Udruga kuhara i slastičara Vukovarsko-srijemske županije Promocija projekta: • mrežna stranica škole • školske društvene mreže					

	• školski TV u holu škole • HR Radio Vukovar i druge lokalne radio postaje • lokalni internetski portali i tiskani mediji • Školske novine Završni proizvod projekta: Organizirana manifestacija „Ribarska večer na Dunavu“ s prezentacijom tradicionalne gastronomske ponude, promotivnim turističkim materijalima, demonstracijom frizerskih i kozmetičkih usluga, uređenim promotivnim foto-kutkom te izrađenom foto i video dokumentacijom projekta.
--	--

3.5. AKTIVNOSTI			
AKTIVNOST	Pregovarači u akciji		
OPIS	Aktivnost je osmišljena kao scenska simulacija poslovne situacije u turizmu, u kojoj učenici kroz igru uloga prikazuju poslovnu suradnju između turističke agencije i hotela, s naglaskom na proces poslovnog pregovaranja. Učenici u timovima istražuju poslovanje agencije i hotela, osnovne principe i faze pregovaračkog procesa te uvježbavaju osnovne fraze na stranom jeziku. Zajednički izrađuju scenarij igrokaza koji uključuje prethodno navedene elemente, a zatim ga uvježbavaju i izvode. Finalna izvedba se snima, a nastali video prikaz se može iskoristiti u svrhu promocije škole. 1. Planiranje sadržaja i podjela uloga Učenici osmišljavaju strukturu scenarija i raspoređuju uloge; prilagođavaju i dorađuju tekst, određuju uloge – voditelj i zaposlenik turističke agencije, menadžer hotela, recepcioner. 2. Istraživačka etapa Poslovanje poduzeća u turizmu: istraživanje osnovnih principa rada turističke agencije i hotela Poslovno pregovaranje: učenici istražuju principe poslovnog pregovaranja i faze pregovaračkog procesa Strani jezik: uvježbavanje 4–5 osnovnih fraza (prijava gosta, pitanje za prtljagu, upit za restoran). 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.		
RAZRED	1.a Turistički tehničar destinacije		
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Komunikacijske vještine u turizmu SIU: Poslovna komunikacija u turizmu IU: Primijeniti metode i principe poslovnog pregovaranja		
	Modul: Poslovni jezik u turizmu 1 SIU: Neposredno okruženje (NjJ) IU: Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj i usmenoj interakciji poznate tematike		
	Modul: Poslovanje u turizmu SIU: Poslovanje poduzeća u turizmu i ugostiteljstvu IU: Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje		
MPT	OSR C.4.3., UKU B.4/5.1., UKU B.4/5.2.		
VRIJEME TRAJANJA	15 sati, 25. tj		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Višnja Zec	Adrian Hutz	Vlatka Mihajlović

BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	5 sati	5 sati	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 pregovaranja, terminologiju turističkog poslovanja i fraze na stranom 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 stranog 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	Moguće je uključiti turističku agenciju ili hotel kao vanjskog partnera te organizirati „Turistički pregovarački izazov“ – simulaciju pregovora o uvjetima suradnje, cijeni i turističkoj ponudi.		

3.5. AKTIVNOSTI			
AKTIVNOST	Gost je uvijek u pravu		
OPIS	Aktivnost je osmišljena na način da učenici sudjeluju u simulaciji tipičnih situacija prigovora u turističkom poslovanju. Rade u parovima ili manjim skupinama te kroz igru uloga preuzimaju uloge gosta i recepcionara. Svaka skupina dobiva konkretan scenarij (npr. nezadovoljstvo čistoćom sobe, buka, pogrešna rezervacija, nezadovoljstvo uslugom itd.). Učenici istražuju korake rješavanja prigovora (aktivno slušanje, smirena komunikacija, pronalazak rješenja), analiziraju primjere dobre i loše komunikacije, analiziraju ponašanje gosta, istražuju moguće tipove gosta (npr. ljutit, frustriran, zahtjevan), uvježbavaju scenarij pravilnog rješavanja prigovora i izvode ga. Učenici također uvježbavaju ključne fraze na stranom jeziku.		
RAZRED	2.a, 2.a/1 Turistički tehničar destinacije		
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Prodaja i recepcijsko poslovanje SIU: Rješavanje prigovora turista IU: Predložiti rješenje prigovora i jasno ih prezentirati turistu		
	Modul: Poslovni jezik u turizmu 2 SIU: Obrazovanje i zanimanje (NjJ, FJ) IU: Sudjelovati u vrlo kratkom i jednostavnom razgovoru poznate tematike		
	Hrvatski jezik IU: SSŠ HJ A.2.4. Učenik analizira rečenice u tekstu i primjenjuje sintaktička pravila u oblikovanju teksta u govoru i u pismu		
MPT	OSR B.4.1., OSR B.4.2., OSR C.4.1., POD B.4.2., IKT A.4.1., IKT A.4.2.		
VRIJEME TRAJANJA	15 sati, 25. tj		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Ivana Blažević Bojana Blagojević	Maja Segedi	Zvezdana Adamović Kristina Lekić Vojnović
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	5 sati	5 sati	5 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školski frizerski salon, kemijski laboratorij		
NAČIN PRAĆENJA	Promatranje rada učenika u simulaciji – nastavnik prati angažman učenika tijekom pripreme i izvedbe scenarija rješavanja prigovora, s naglaskom na sudjelovanje, suradnju i razumijevanje situacije. Praćenje primjene znanja – nastavnik procjenjuje u kojoj mjeri učenici prepoznaju vrste prigovora, primjenjuju pravila profesionalne komunikacije te predlažu primjerena rješenja u odnosu na problem gosta. Kontinuirano davanje povratne informacije – tijekom aktivnosti nastavnik i učenici (vršnjačko vrednovanje) daju usmene komentare i prijedloge za poboljšanje komunikacije, pristupa gostu i načina rješavanja prigovora.		

	Evaluacija izvedbe – prema unaprijed definiranim kriterijima (jasnoća i ljubaznost komunikacije, aktivno slušanje, primjerenost rješenja, profesionalno ponašanje u konfliktnim situacijama, točnost stranog jezika, uvjerljivost uloge). Samoprocjena učenika – kratka refleksija nakon aktivnosti (usmeno ili pisano) o uspješnosti rješavanja prigovora, vlastitom ponašanju i mogućnostima unapređenja.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Moguće međupredmetno povezivanje sa Stranim jezikom, Hrvatskim jezikom, Psihologijom i Informatikom. Nastavnici se mogu uključiti kroz uvježbavanje komunikacije na stranom jeziku, razvoj komunikacijskih vještina, prepoznavanje emocija i tipova gostiju te izradu digitalnih materijala.

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
OPIS	Učenici drugog razreda strukovne kvalifikacije kuhar grupnim radom istražuju prehrambene potrebe različitih skupina gostiju te na temelju prikupljenih podataka izrađuju funkcionalni dnevni jelovnik prilagođen njihovim potrebama. Tijekom aktivnosti povezuju znanja o hranjivim tvarima s praktičnom pripremom jela te obrazlažu izbor namirnica prema načelima pravilne prehrane. Učenici drugog razreda strukovne kvalifikacije konobar prema zadanom jelovniku izrađuju kalkulaciju obroka. 1. PRIPREMNA FAZA – „Što te muči – izuči“ Učenici (kuhar) u skupinama istražuju: • piramidu pravilne prehrane • osnovna načela pravilne prehrane • utjecaj prehrane na zdravlje • funkcionalnu prehranu • nutritivne potrebe različitih skupina ljudi Svaka skupina dobiva jedan profil "gosta", primjerice: dijete školske dobi, sportaš, trudnica, starija osoba, vegetarijanac i sl.. Zadatak učenika je: • analizirati prehrambene potrebe gosta • odabrati odgovarajuće namirnice • argumentirati primjenu načela funkcionalne prehrane • sastaviti dnevni jelovnik: - o energetski i nutritivno uravnotežen - o primjeren dobi i zdravstvenom statusu gosta - o temeljen na sezonskim i lokalnim namirnicama Svaka skupina predstavlja svoj jelovnik. 2. RADIONICA "Gastro Balance Tim" Nastavnik prehrambene skupine predmeta učenicima (kuhar) objašnjava: • važnost makronutrijenata i mikronutrijenata • najčešće pogreške u prehrani • čitanje deklaracija prehrambenih proizvoda Učenici analiziraju deklaracije proizvoda i izdvajaju: • količinu šećera • količinu soli • udio masti • nutritivnu vrijednost proizvoda Rezultate prikazuju na plakatima. KUHARSKA RADIONICA U školskoj kuhinji učenici (kuhar) pripremaju nutritivno uravnotežena jela prilagođena dodijeljenom profilu gosta. SLASTIČARSKA RADIONICA U školskoj slastičarnici učenici (kuhar) pripremaju nutritivno prilagođene slastice iz funkcionalnog jelovnika. Za odabrano jelo iz jelovnika učenik strukovne kvalifikacije KONOBAR izradit će kalkulaciju primjenom normativa utroška namirnica te odrediti prodajnu cijenu jela.

	3. EDUKATIVNI KUTAK "Čitaj deklaraciju" Učenici (kuhar) izrađuju edukativni kutak u holu škole u kojem prikazuju: • nutritivnu vrijednost proizvoda • najčešće prehrambene aditive i oznake E-brojeva • preporuke za pravilan odabir namirnica Učenici (kuhar) izrađuju kartice „Pitanje – odgovor“ na temu "Koliko poznaješ svoju hranu?". Posjetitelji edukativnog kutka mogu pomoću kartica saznati zanimljivosti o namirnicama.			
RAZRED	2.b, 2.b/1 Kuhar, 2.b Konobar			
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Hrana i zdravlje SIU: Hrana i zdravlje IU 1: Objasniti načela funkcionalne prehrane pri sastavljanju jela IU 2: Prilagoditi jelovnik ili meni posebnim potrebama gostiju			
	Modul: Variva i garniture SIU: Variva i garniture IU: Gotoviti garniture uz jela			
	Modul: Osnove slastičarstva SIU: Osnove slastičarstva IU: Izraditi slasticu			
	Modul: Dnevni obroci u ugostiteljstvu SIU: Dnevni obroci u ugostiteljstvu IU: Samostalno izraditi kalkulaciju dnevnog obroka			
MPT	ZDR B.5.2., POD C.5.1., UKU B.5.2, UKU D.5.2., OSR C.5.2., OSR B.5.2.			
VRIJEME TRAJANJA	30 sati, 29. i 30. tj			
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Damir Mikulić Jelena Filipović	Katica Mlakić Jovan Vukajlović	Ines Pejić Svetlana Mišić	Jelena Filipović Anđa Mrđen
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	7 sati	6 sati	12 sati	5 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školski praktikumi, hol, školska učionica			
NAČIN PRAĆENJA	Aktivnost se prati kroz: 1. promatranje timskog rada učenika, 2. usmenu prezentaciju i argumentaciju odabira jelovnika, 3. procjenu pravilnog izbora namirnica , 4. procjenu kvalitete pripremljenog jela i njegove prezentacije, 5. vrednovanje prilagodbe jelovnika potrebama zadanog gosta, 6. analizu prehrambenih deklaracija, 7. samovrednovanje učenika i evaluaciju aktivnosti.			
KOMENTAR/OPAŽANJA	Učenici analiziraju ostvarene rezultate, raspravljaju o izazovima tijekom rada te predlažu mogućnosti primjene stečenih znanja u svakodnevnom životu i budućem zanimanju.			

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
OPIS	Aktivnost je osmišljena kao istraživačka i praktična radionica u kojoj učenici upoznaju suvremene trendove u frizerstvu, nove tehnologije, moderne tehnike rada i inovativne proizvode za njegu i oblikovanje kose. Kroz timski rad, istraživanje i prezentaciju razvijaju profesionalne kompetencije, komunikacijske vještine i svijest o važnosti cjeloživotnog učenja u frizerskoj struci. 1. Planiranje sadržaja i podjela uloga Učenici se dijele u skupine i raspoređuju zadatke: • istraživanje suvremenih frizerskih trendova, • istraživanje novih proizvoda i alata, • priprema prezentacije, • praktični prikaz odabrane tehnike, • predstavljanje rezultata. 2. Istraživačka etapa Učenici istražuju: • suvremene frizerske trendove, • nove tehnologije u frizerskoj struci, • profesionalne alate i uređaje, • ekološke i održive proizvode, • važnost digitalnih mreža u promociji frizerskog zanimanja. 3. Praktični dio Učenici izrađuju jednostavne moderne frizure koristeći suvremene tehnike oblikovanja. Primjenjuju pravilno rukovanje alatima i proizvodima te vode računa o higijenskim pravilima i sigurnosti na radu. 4. Evaluacija Učenici procjenjuju: • kvalitetu izvedene frizure, • pravilnu uporabu alata, • kreativnost, • suradnju u timu, • usvojena znanja o modernom frizerstvu.
RAZRED	1.c, 1.b/1, 2.c, 2.c/1 Frizer
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Kemija u frizerstvu SIU: Primjena kemije u frizerstvu IU: Razlikovati sastav preparata za oblikovanje i stiliziranje kose
	Modul: Preparati u frizerstvu SIU: Preparati u frizerskoj djelatnosti IU 1: Obrazložiti utjecaj preparata tijekom oblikovanja i stiliziranja kose IU 2: Razlikovati normative preparata prema vrsti usluge IU 3: Pripremiti preparate prema nalogu proizvođača
	Modul: Trendovi u struci SIU: Trendovi u struci IU 1: Analizirati najnovije trendove u frizerskoj industriji IU 2: Primijeniti trendove s obzirom na korištenje preparate u različitim kemijskim procesima

	IU 3: Primijeniti suvremene trendove u završnom stiliziranju kose		
MPT	OSR C.4.3., UKU D.4/5.2.		
VRIJEME TRAJANJA	19 sati, 29. i 30. tj		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Ivana Pisačić Željko Mikulić	Nebojša Manojlović Danijela Bajić	Jela Martinović Maja Lukić
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	10 sati	10 sati	10 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školski frizerski salon		
NAČIN PRAĆENJA	Promatranje rada učenika tijekom aktivnosti. Vrednovanje istraživačkog rada i prezentacije. Procjena praktične izvedbe frizure. Kontinuirano usmeno i pisano davanje povratnih informacija. Samoprocjena učenika nakon završetka aktivnosti. Vrednovanje kreativnosti, suradnje i profesionalnog pristupa radu.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Aktivnost potiče kreativnost, istraživački rad i razvoj profesionalnih kompetencija učenika. Učenici upoznaju suvremene promjene u frizerskoj struci te razvijaju spremnost za primjenu novih tehnologija i trendova u budućem radu. Završna prezentacija omogućuje razmjenu ideja, iskustava i primjera dobre prakse među učenicima.		

3.5. AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Od zrna do ljepote
OPIS	Ova aktivnost fokusira se na svestranu primjenu žitarica (pšenica, kukuruz, zob, ječam) koje predstavljaju su temelj slavonskog gospodarstva, ali i vrhunski sastojak u gastronomiji i kozmetici. <i>Kozmetičar:</i> Izrada uljnog seruma od pšeničnih klica (bogat vitaminom E) za regeneraciju zrele kože i piling od pšeničnih mekinja i meda ili izrada žitnog pilinga (zob za osjetljivu, kukuruz za masnu kožu) te umirujućih maski za lice od zobene kaše (za osjetljivu kožu). <i>Frizer:</i> Izrada "žitnih pletenica" (klasova) na modelima, povezujući frizuru s temom žetve. <i>Kuhar:</i> Priprema domaćih tjestenina od integralnog brašna, rižota od ječma (ječmotto) s povrćem i piletinom, te hrskavih polpeta od zobi. <i>Slastičar:</i> Izrada tradicijskih kolača od kukuruzne krupice (zlevanka), keksa od zobenih pahuljica s medom te modernih torti s podlogom od ekspanziranih žitarica. <i>Pomoćni kuhar:</i> Ručno mljevenje zrna u mužaru, prosijavanje različitih vrsta brašna, priprema osnovnih tijesta i smjesa. <i>Konobar:</i> Priprema i posluživanje toplih napitaka od žitarica (npr. divke - kave od ječma i cikoriije). <i>Turistički tehničar destinacije:</i> Kreira priču o važnosti žita za povijest i opstanak Slavonije. AI: analiza kože koje na temelju fotografije lica posjetitelja, na osnovi koje se preporučuje odgovarajuća vrstu žitnog pilinga (zob za osjetljivu, kukuruz za masnu kožu), optimizacija otpada (Inventory management) s ciljem maksimalnog iskorištavanja svake sirovine (npr. ostaci brašna za izradu prirodnog ljepila ili dekoracija)
RAZRED	2.a, 2.a/1 Turistički tehničar destinacije, 2.a Kozmetičar 2. b Konobar, Kuhar, Slastičar, 2.b/1 Kuhar, Slastičar, 2. c Frizer, 2.c/1 Frizer, Konobar, 2.d Pomoćni kuhar
MODULI/ISHODI UČENJA	<i>Turistički tehničar destinacije</i> Modul: Konkurentnost u turizmu SIU: Konkurentnost turističke destinacije IU: Identificirati resurse u svrhu poboljšanja turističkih proizvoda i usluga u destinaciji <i>Kuhar</i> Modul: Hrana i zdravlje SIU: Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu IU: Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane <i>Konobar</i> Modul: Vještine barista SIU: Priprema i posluživanje kave, hladnih i toplih napitaka IU 1: Primijeniti tehnike pripreme kave i napitaka IU 2: Samostalno rukovati opremom i aparatima za pripremu kave i napitaka IU 3: Samostalno poslužiti kavu i napitke <i>Slastičar</i>

	Modul: Slastice od smjesa SIU: Izrada slastica od različitih vrsta smjesa IU1: Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih smjesa IU2: Izraditi slastice od različitih smjesa IU3: Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta smjesa					
	<i>Pomoćni kuhar</i> Modul: Priprema živežnih namirnica SIU: Priprema i obrada živežnih namirnica IU 1: Primijeniti metode i načine obrade namirnica prema zadanoj recepturi i uputi kuhara IU 2: Odložiti neiskorištene namirnice na za to predviđeno mjesto					
	<i>Kozmetičar</i> Modul: Opća kozmetologija SIU: Tehnološki kozmetički oblici IU 1: Pripraviti tekuće kozmetičke oblike (prave otopine, koloidne otopine, mlijeka) IU 2: Pripraviti polutvrde kozmetičke oblike (gelove, emulzije, kreme)					
	<i>Frizer</i> Modul: Elementi mehaničkog oblikovanja SIU: Mehanički procesi na kosi i vlasištu IU 1: Podijeliti kosu na sekcije IU 2: Rukovati priborom i aparatima za oblikovanje kose					
MPT	UKU B.4/5.2., UKU D.4/5.2., IKT C.4/5.2., POD A.4.1., POD A.5.1., POD B.5.1., ZDR A.4/5.2., ZDR B.5.1.A, ODR A.4.2., ODR B.4.2., ODR A.5.1., OSR B.5.2., OSR A.5.3..					
VRIJEME TRAJANJA	32 sata, 29. - 30. tj					
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Ivica Batinić Dragana Samardžija	Ines Pejić Svetlana Mišić	Ivana Seke Maja Tokić	Kristijan Gudlin	Ljiljana Sremac	Snježana Šarić Maja Vuković
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	5 sati	8 sati	6 sati	3 sata	10 sati	5 sati
MJESTO IZVOĐENJA	Školski praktikumi, izložbeni prostor škole					
NAČIN PRAĆENJA	Neposredno promatranje izvođenja postupaka, praćenje pravilnog rukovanja alatima i opremom, praćenje higijenskih i HACCP postupaka. Praćenje ostvarenosti ishoda učenja u skladu s modulima i skupovima ishoda učenja pojedinog obrazovnog programa. Vrednovanje proizvoda i usluga, primjerice: kvaliteta pripremljenih jela, slastica, pića, promotivnih materijala, prezentacija, kozmetičkih proizvoda i frizerskih usluga. Promatranje komunikacije s gostom i posluživanja napitaka. Praćenje rada u timu, prikupljanja i obrade podataka, izrade prezentacije. Samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje nakon provedene aktivnosti. Fotodokumentacija i dokumentiranje svih faza projektne aktivnosti. Povratne informacije posjetitelja o kvaliteti proizvoda, usluga, organizaciji i cjelokupnom dojmu projektne aktivnosti.					

KOMENTAR/OPAŽANJA	
-------------------	--

3.5. AKTIVNOSTI				
AKTIVNOST	Višnjoples			
OPIS	Aktivnost je zamišljena kao zajednička aktivnost svih učenika koji u skladu sa svojim sposobnostima mogu sudjelovati u branju višanja i uklanjanju koštica, a daljnji glavni nosioci su učenici smjera pomoćni kuhar i kuhar. U branje višanja mogu se uključiti po potrebi i dogovoru učenici Osnovne škole. Branje višanja popraćeno prigodnom glazbom i rashlađenim sokom od višanja. Očišćene koštice mogu se upotrijebiti za izradu jastučića za grijanje /hlađenje koji se koriste u kozmetičke svrhe, stoga u aktivnost se može uključiti i Volonterska zadruga. Nakon branja, učenici smjera pomoćni kuhar odraditi će postupke vaganja, pakiranja i skladištenja, te pri tome upotrijebiti pribor i uređaje za mjerenje količine namirnica. Tijekom cijelog procesa, a pogotovo prilikom skladištenja primijeniti će načela kontrole prema načelima HACCP sustava. Učenici smjera kuhar osvijestiti će važnost utjecaja hrane na zdravlje, konkretno analizirati dobrobiti unosa višanja za ljudski organizam i u skladu s usvojenim spoznajama izraditi slastice od višanja.			
RAZRED	2.b, 2.b/1 Kuhar, 2.d Pomoćni kuhar			
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Priprema živežnih namirnica SIU: Priprema i obrada živežnih namirnica IU: Odraditi postupke pripreme namirnica, čišćenje, pranje, ljuštenje, rezanje			
	Modul: Skladišta kuhinje SIU: Skladištenje namirnica IU: Priprema namirnica za skladištenje			
	Modul: Sustav kvalitete u kuhinji SIU: Sustav kvalitete u kuhinji IU: Pojam i primjena HACCP sustava u ugostiteljskoj kuhinji			
	Modul: Hrana i zdravlje SIU: Hrana i zdravlje IU: Opisati utjecaj hrane na zdravlje			
	Modul: Osnove slastičarstva SIU: Osnove slastičarstva IU: Izraditi slasticu			
MPT	OSR A.4.1, UKU D.4/5.1.1, ZDR B.4.1.1, UKU B.4/5.4.4, ZDR C.4.2.A, OSR B.4.2.			
VRIJEME TRAJANJA	15 sati, 33. i 34. tj			
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Katica Mlakić Kristijan Gudlin	Ines Pejić	Ines Pejić Svetlana Mišić	Katica Mlakić Jovan Vukajlović
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	4 sata	5 sati	6 sati	4 sata
MJESTO IZVOĐENJA	Školska kuhinja, školska slastičarnica, školski vrt			

NAČIN PRAĆENJA	Izrada letka u Canvi kojim predstavljaju fizičke, mentalne i društvene dobrobiti aktivnosti branja višanja, te pozitivan utjecaj višanja na zdravlje kao i slastice koje su izradili u skladu s usvojenim znanjem. Izrada letka vrednovati će se formativno, prema dogovorenim kriterijima. Izrada slastica od višanja prema određenim kriterijima vrednovati će se prema odluci nastavnika i zahtjevima faze nastavnog procesa.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Partneri u aktivnosti • Osnovna škola Siniša Glavašević (branje višanja)

3.6. KATALOG AKTIVNOSTI PO RAZREDIMA				
RAZRED	MODUL	SIU	ISHODI	AKTIVNOST
1.a	Turistički sustav	Uvod u turizam	Prezentirati oblike i vrste turizma u destinaciji	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
	Strani jezik u turizmu 1	Aktivnosti u svakodnevici (Fj)	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
		Poslovanje poduzeća u turizmu i ugostiteljstvu	Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje	Pregovarači u akciji
	Komunikacijske vještine u turizmu	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Primijeniti pravila poslovne komunikacije	Hotel snova
		Poslovna komunikacija u turizmu	Primijeniti metode i principe poslovnog pregovaranja	Pregovarači u akciji
	Osnovne kozmetičke vještine	Osnovne kozmetičke vještine u primjeni	Izvesti klasičnu ručnu masažu pojedinih dijelova tijela i cijelog tijela u zadanom vremenskom roku	Beauty day
	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
	Poslovni jezik u turizmu 1	Neposredno okruženje (NjJ)	Sudjelovati u vrlo kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj i usmenoj interakciji poznate tematike	Pregovarači u akciji
1.a/1	Poljoprivreda i okoliš	Utjecaj poljoprivredne prakse na stanje okoliša	Obrazložiti upotrebu sredstava za zaštitu bilja na održivi način	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
	Osnovne kozmetičke vještine	Osnovne kozmetičke vještine u primjeni	Izvesti klasičnu ručnu masažu pojedinih dijelova tijela i cijelog tijela u zadanom vremenskom roku	Beauty day

	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
1.b	Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	Svaki plod, jedna priča zahvalnosti
			Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	Prirodne maske za kosu
			Razlikovati vrste proizvoda i prerađevine prema uporabi u ugostiteljstvu	Tradicionalna svinjokolja
			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
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
			Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama	Prirodne maske za kosu
			Razlikovati vrste proizvoda i prerađevine prema uporabi u ugostiteljstvu	Tradicionalna svinjokolja
			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
	Kemija u frizerstvu	Primjena kemije u frizerstvu	Analizirati sastav preparata za pranje i njegu kose	Znanost i ljepota
			Razlikovati sastav preparata za oblikovanje i stiliziranje kose	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
	Osnove frizerske struke	Dijagnostika kose i vlasišta	Provesti dijagnostiku stanja kose i vlasišta	Znanost i ljepota

	Osnove frizerskih vještina	Primjena usluga pranja i njege kose	Stilizirati jednostavne frizure	Festival – Čarolija ljepote i stila
	Preparati u frizerstvu	Preparati u frizerskoj djelatnosti	Obrazložiti utjecaj preparata tijekom oblikovanja i stiliziranja kose	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
			Razlikovati normative preparata prema vrsti usluge	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
			Pripremiti preparate prema naputku proizvođača	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
1.c	Kemija u frizerstvu	Primjena kemije u frizerstvu	Analizirati sastav preparata za pranje i negu kose	Znanost i ljepota
			Razlikovati sastav preparata za oblikovanje i stiliziranje kose	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
	Osnove frizerske struke	Dijagnostika kose i vlasišta	Provesti dijagnostiku stanja kose i vlasišta	Znanost i ljepota
	Osnove frizerskih vještina	Primjena usluga pranja i njege kose	Stilizirati jednostavne frizure	Festival – Čarolija ljepote i stila
	Preparati u frizerstvu	Preparati u frizerskoj djelatnosti	Obrazložiti utjecaj preparata tijekom oblikovanja i stiliziranja kose	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
			Razlikovati normative preparata prema vrsti usluge	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
			Pripremiti preparate prema naputku proizvođača	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
	1.e	Živežne namirnice u kuharstvu	Razlikovati vrste proizvoda i prerađevine prema uporabi u ugostiteljstvu	Tradicionalna svinjokolja
			Razlikovati namirnice prema obilježjima i dijelovima koji se koriste za pripremu jela	Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slasnih delicija
2.a	Informacijsko-komunikacijska tehnologija	Primjena uredskih aplikacija	Urediti tekst, tablicu, sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
			Kreirati jednostavan dokument pomoću uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu

			Urediti tekst, tablicu i sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Urediti tekst, sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk, video u prezentaciji prema zadanim parametrima	Vukovar kroz zvuk, sliku i digitalnu priču
	Strani jezik u turizmu 2	Ponuda proizvoda i usluga (EJ)	Primijeniti prikladan izgovor i intonaciju u govoru i razgovoru	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
			Odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim, autentičnim ili prilagođenim tekstovima	Vukovar kroz zvuk, sliku i digitalnu priču
	Posebne kozmetičke masažne tehnike i wellness	Relaksirajuća, estetska, sportska, anticelulitna i antistresna masaža te aromamasaža	Izvesti kozmetičke masaže u primjeni u zadanom vremenskom roku	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Komunikacija u radnom okruženju	Primjena komunikacijskih vještina u radnom okruženju	Prezentirati poželjnu vrstu ciljane komunikacije s klijentom	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Kozmetička njega	Njega lica i tijela preparatima i aparatima (osnovna, klasična i specijalna)	Pripremiti kozmetičke preparate za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela prema namjeni	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Pripremiti prostor, polaznika i klijenta za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela u skladu s radnim zadatkom	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Izvesti kombinacije ciljanih tehnika osnovne, klasične i specijalne njege kože lica i tijela preparatima te aparatima u skladu s radnim zadatkom i u zadanom vremenskom roku	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Pripremiti kozmetičke preparate za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela u skladu s radnim zadatkom	Doručak iz slavonskog vrta
			Izvesti kombinacije ciljanih tehnika osnovne, klasične i specijalne njege kože lica i tijela preparatima te aparatima u zadanom vremenskom roku	Doručak iz slavonskog vrta
			Pripremiti kozmetičke preparate za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela prema namjeni	Ribarska večer na Dunavu

			Pripremiti prostor, polaznika i klijenta za osnovnu, klasičnu i specijalnu njegu kože lica i tijela u skladu s radnim zadatkom	Ribarska večer na Dunavu
			Izvesti kombinacije ciljanih tehnika osnovne, klasične i specijalne njege kože lica i tijela preparatima te aparatima u skladu s radnim zadatkom i u zadanom vremenskom roku	Ribarska večer na Dunavu
	Prodaja i recepcijsko poslovanje	Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima	Prezentirati gostu sadržaj i usluge u objektu za smještaj i destinaciji	Doručak iz slavonskog vrta
			Preporučiti i ponuditi gostima dodatne usluge	Doručak iz slavonskog vrta
	Rješavanje prigovora turista		Predložiti rješenje prigovora i jasno ih prezentirati turistu	Gost je uvijek u pravu
	Konkurentnost u turizmu	Konkurentnost turističke destinacije	Identificirati resurse u svrhu poboljšanja turističkih proizvoda i usluga u destinaciji	Ribarska večer na Dunavu
			Identificirati resurse u svrhu poboljšanja turističkih proizvoda i usluga u destinaciji	Od zrna do ljepote
	Poslovni jezik u turizmu 2	Obrazovanje i zanimanje (NjJ)	Sudjelovati u vrlo kratkom i jednostavnom razgovoru poznate tematike	Gost je uvijek u pravu
		Ponuda proizvoda i usluga (NjJ)	Prepričati sadržaj kratkih i jednostavnih tekstova	Vukovar kroz zvuk, sliku i digitalnu priču
	Opća kozmetologija	Tehnološki kozmetički oblici	Pripraviti tekuće kozmetičke oblike (prave otopine, koloidne otopine, mlijeka)	Od zrna do ljepote
			Pripraviti polutvrde kozmetičke oblike (gelove, emulzije, kreme)	Od zrna do ljepote
2.a/1	Informacijsko-komunikacijska tehnologija	Primjena uredskih aplikacija	Urediti tekst, tablicu, sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
			Kreirati jednostavan dokument pomoću uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Urediti tekst, tablicu i sliku uporabom uredske aplikacije za obradu teksta prema zadanim parametrima	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu

			Urediti tekst, sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk, video u prezentaciji prema zadanim parametrima	Vukovar kroz zvuk, sliku i digitalnu priču
	Strani jezik u turizmu 2	Ponuda proizvoda i usluga (EJ)	Primijeniti prikladan izgovor i intonaciju u govoru i razgovoru	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
			Odrediti osnovnu poruku u kratkim i jednostavnim, autentičnim ili prilagođenim tekstovima	Vukovar kroz zvuk, sliku i digitalnu priču
	Prodaja i recepcijsko poslovanje	Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima	Prezentirati gostu sadržaj i usluge u objektu za smještaj i destinaciji	Doručak iz slavonskog vrta
			Preporučiti i ponuditi gostima dodatne usluge	Doručak iz slavonskog vrta
		Rješavanje prigovora turista	Predložiti rješenje prigovora i jasno ih prezentirati turistu	Gost je uvijek u pravu
	Konkurentnost u turizmu	Konkurentnost turističke destinacije	Identificirati resurse u svrhu poboljšanja turističkih proizvoda i usluga u destinaciji	Ribarska večer na Dunavu
			Identificirati resurse u svrhu poboljšanja turističkih proizvoda i usluga u destinaciji	Od zrna do ljepote
	Poslovni jezik u turizmu 2	Obrazovanje i zanimanje (FJ)	Sudjelovati u vrlo kratkom i jednostavnom razgovoru poznate tematike	Gost je uvijek u pravu
		Ponuda proizvoda i usluga (FJ)	Prepričati sadržaj kratkih i jednostavnih tekstova	Vukovar kroz zvuk, sliku i digitalnu priču
2.b	Osnove za jela	Temeljci i umaci	Gotoviti temeljce	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Osnovni poslužni procesi	Pripremni radovi u blagavaonici	Postaviti postave za stol prema zadanom meniju	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
		Pripremni radovi u točioniku pića	Pripremiti potreban inventar za pripremu i posluživanje pića i napitaka	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Pripremiti potrebne količine pića i napitaka za dnevno poslovanje	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Koristiti opremu, uređaje i aparate za pripremu pića i napitaka u točioniku pića	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu

			Održavati higijenu i čistoću u točioniku pića	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
	Tehnologije izrade slastica	Tehnologije izrade slastica	Objasniti razlike između normativa i recepture	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Strani jezik u struci	Obrazovanje i zanimanje (EJ)	Razmijeniti informacije u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Hladna predjela	Hladna predjela	Odabrati postupak pripreme hladnih predjela sukladno zadanoj namirnici i namjeni	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Servirati hladno predjelo	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Analizirati organoleptička svojstva hladnih predjela	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
	Slastice od tijesta	Osnove izrade tijesta	Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Izraditi jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta	Ribarska večer na Dunavu
			Izraditi jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta	Ribarska večer na Dunavu
			Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta	Ribarska večer na Dunavu
		Izrada slastica od različitih vrsta tijesta	Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih vrsta tijesta	Doručak iz slavonskog vrta
			Izraditi slastice od različitih vrsta tijesta	Doručak iz slavonskog vrta
			Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta tijesta	Doručak iz slavonskog vrta

	Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Odabrati odgovarajući inventar za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića	Doručak iz slavonskog vrta
			Primijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića	Doručak iz slavonskog vrta
			Primijeniti odgovarajuće tehnike posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Ribarska večer na Dunavu
			Koristiti odgovarajući inventar i opremu za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića	Ribarska večer na Dunavu
	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu	Sastaviti normativ za pića i napitke prema obliku ponude ugostiteljskog objekta	Doručak iz slavonskog vrta
	Socijalne vještine u kuhinji	Socijalne vještine u kuhinji	Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije	Doručak iz slavonskog vrta
	Juhe	Juhe	Odabrati postupak gotovljenja juha prema namirnici	Ribarska večer na Dunavu
			Gotoviti juhe	Ribarska večer na Dunavu
			Servirati juhe	Ribarska večer na Dunavu
			Analizirati organoleptička svojstva juha	Ribarska večer na Dunavu
	Slastice od krema	Izrada slastica od različitih krema	Izraditi slastice od različitih krema	Ribarska večer na Dunavu
			Procijeniti organoleptička svojstva izrađenih slastica	Ribarska večer na Dunavu
			Ukrasiti slastice primjenjujući odgovarajuće dekoracije i glazure	Ribarska večer na Dunavu
	Hrana i zdravlje	Hrana i zdravlje	Objasniti načela funkcionalne prehrane pri sastavljanju jela	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
			Prilagoditi jelovnik ili meni posebnim potrebama gostiju	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!

			Opisati utjecaj hrane na zdravlje	Višnjoples
		Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu	Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane	Od zrna do ljepote
	Variva i garniture	Variva i garniture	Gotoviti garniture uz jela	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
	Vještine barista	Priprema i posluživanje kave, hladnih i toplih napitaka	Primijeniti tehnike pripreme kave i napitaka	Od zrna do ljepote
			Samostalno rukovati opremom i aparatima za pripremu kave i napitaka	Od zrna do ljepote
			Samostalno poslužiti kavu i napitke	Od zrna do ljepote
	Slastice od smjesa	Izrada slastica od različitih vrsta smjesa	Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih smjesa	Od zrna do ljepote
			Izraditi slastice od različitih smjesa	Od zrna do ljepote
			Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta smjesa	Od zrna do ljepote
	Osnove slastičarstva	Osnove slastičarstva	Izraditi slasticu	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
			Izraditi slasticu	Višnjoples
	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Samostalno izraditi kalkulaciju dnevnog obroka	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
2.b/1	Osnove za jela	Temeljci i umaci	Gotoviti temeljce	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Tehnologije izrade slastica	Tehnologije izrade slastica	Objasniti razlike između normativa i recepture	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Strani jezik u struci	Obrazovanje i zanimanje (EJ)	Razmijeniti informacije u kratkoj i jednostavnoj interakciji poznate tematike	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači

	Hladna predjela	Hladna predjela	Odabrati postupak pripreme hladnih predjela sukladno zadanoj namirnici i namjeni	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Servirati hladno predjelo	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Analizirati organoleptička svojstva hladnih predjela	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
	Slastice od tijesta	Osnove izrade tijesta	Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Izraditi jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade za svaku vrstu tijesta	Ribarska večer na Dunavu
			Izraditi jednostavne slastice od različitih vrsta tijesta	Ribarska večer na Dunavu
			Procijeniti organoleptička svojstva jednostavnih slastica od različitih vrsta tijesta	Ribarska večer na Dunavu
		Izrada slastica od različitih krema	Izraditi slastice od različitih krema	Ribarska večer na Dunavu
			Procijeniti organoleptička svojstva izrađenih slastica	Ribarska večer na Dunavu
			Ukrasiti slastice primjenjujući odgovarajuće dekoracije i glazure	Ribarska večer na Dunavu
	Socijalne vještine u kuhinji	Socijalne vještine u kuhinji	Primijeniti verbalnu i neverbalnu komunikaciju u ugostiteljskoj kuhinji prema pravilima poslovne komunikacije	Doručak iz slavonskog vrta
	Slastice od tijesta	Izrada slastica od različitih vrsta tijesta	Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih vrsta tijesta	Doručak iz slavonskog vrta
			Izraditi slastice od različitih vrsta tijesta	Doručak iz slavonskog vrta

			Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta tijesta	Doručak iz slavonskog vrta
	Juhe	Juhe	Odabrati postupak gotovljenja juha prema namirnici	Ribarska večer na Dunavu
			Gotoviti juhe	Ribarska večer na Dunavu
			Servirati juhe	Ribarska večer na Dunavu
			Analizirati organoleptička svojstva juha	Ribarska večer na Dunavu
	Hrana i zdravlje	Hrana i zdravlje	Objasniti načela funkcionalne prehrane pri sastavljanju jela	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
			Prilagoditi jelovnik ili meni posebnim potrebama gostiju	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
			Opisati utjecaj hrane na zdravlje	Višnjoples
		Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu	Gotoviti jela prema izrađenom meniju za posebni režim prehrane	Od zrna do ljepote
	Variva i garniture	Variva i garniture	Gotoviti garniture uz jela	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
	Slastice od smjesa	Izrada slastica od različitih vrsta smjesa	Primijeniti pravilne tehnološke postupke izrade slastica od različitih smjesa	Od zrna do ljepote
			Izraditi slastice od različitih smjesa	Od zrna do ljepote
			Procijeniti organoleptička svojstva slastica od različitih vrsta smjesa	Od zrna do ljepote
	Osnove slastičarstva	Osnove slastičarstva	Izraditi slasticu	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
			Izraditi slasticu	Višnjoples

	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Samostalno izraditi kalkulaciju dnevnog obroka	Pametni tanjur – kuhaj zdravo za svakog gosta!
2.c	Radni procesi u prodaji	Prodaja robe u prodavaonici	Povezati medijsko oglašavanje s prodajom u prodavaonici	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Elementi mehaničkog oblikovanja	Mehanički procesi na kosi i vlasištu	Primijeniti preparate za njegu kose i/ili vlasišta	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
			Primijeniti preparate za njegu kose i /ili vlasišta	Prirodne maske za kosu
			Oprati kosu u skladu s vrstom usluge	Doručak iz slavonskog vrta
			Primijeniti preparate za njegu kose i/ili vlasišta	Doručak iz slavonskog vrta
			Rukovati priborom i aparatima za oblikovanje kose	Ribarska večer na Dunavu
			Podijeliti kosu na sekcije	Od zrna do ljepote
			Rukovati priborom i aparatima za oblikovanje kose	Od zrna do ljepote
	Poslovanje frizerskog salona	Prodajna komunikacija u frizerstvu	Savjetovati klijenta o preparatima za njegu kose	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Poslovanje prodavaonice	Priprema robe za prodaju	Pripremiti robu za izlaganje u prodajnom prostoru.	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
	Primjena složenih frizerskih vještina	Primjena jednostavnih tehnika šišanja	Podijeliti kosu prema jednostavnim tehnikama šišanja	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Primijeniti jednostavnu tehniku šišanja aparatom za šišanje	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
	Vrtlarenje	Uređenje vrta i okućnice	Klasificirati alate koji se koriste za uređenje vrta i okućnice	Lavanda iz školskog vrta – od mirisa do slasnih delicija
	Prodajna komunikacija	Izravna prodajna komunikacija prodavača	Uspostaviti kontakt s kupcem u klasičnoj i suvremenoj prodavaonici	Ribarska večer na Dunavu

	Trendovi u struci	Trendovi u struci	Analizirati najnovije trendove u frizerskoj industriji	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
			Primijeniti trendove s obzirom na korištenje preparate u različitim kemijskim procesima	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
			Primijeniti suvremene trendove u završnom stiliziranju kose	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
2.c/1	Osnovni poslužni procesi	Pripremni radovi u blagavaonici	Postaviti postave za stol prema zadanom meniju	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
		Pripremni radovi u točioniku pića	Pripremiti potreban inventar za pripremu i posluživanje pića i napitaka	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Pripremiti potrebne količine pića i napitaka za dnevno poslovanje	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Koristiti opremu, uređaje i aparate za pripremu pića i napitaka u točioniku pića	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Održavati higijenu i čistoću u točioniku pića	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
	Elementi mehaničkog oblikovanja	Mehanički procesi na kosi i vlasištu	Primijeniti preparate za njegu kose i/ili vlasišta	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
			Primijeniti preparate za njegu kose i /ili vlasišta	Prirodne maske za kosu
			Oprati kosu u skladu s vrstom usluge	Doručak iz slavonskog vrta
			Primijeniti preparate za njegu kose i/ili vlasišta	Doručak iz slavonskog vrta
			Rukovati priborom i aparatima za oblikovanje kose	Ribarska večer na Dunavu
			Podijeliti kosu na sekcije	Od zrna do ljepote
			Rukovati priborom i aparatima za oblikovanje kose	Od zrna do ljepote

	Poslovanje frizerskog salona	Prodajna komunikacija u frizerstvu	Savjetovati klijenta o preparatima za njegu kose	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači
	Primjena složenih frizerskih vještina	Primjena jednostavnih tehnika šišanja	Podijeliti kosu prema jednostavnim tehnikama šišanja	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Primijeniti jednostavnu tehniku šišanja aparatom za šišanje	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
	Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Odabrati odgovarajući inventar za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića	Doručak iz slavonskog vrta
			Primijeniti odgovarajuću tehniku za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića	Doručak iz slavonskog vrta
			Primijeniti odgovarajuće tehnike posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Ribarska večer na Dunavu
			Koristiti odgovarajući inventar i opremu za posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića	Ribarska večer na Dunavu
	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu	Sastaviti normativ za pića i napitke prema obliku ponude ugostiteljskog objekta	Doručak iz slavonskog vrta
	Trendovi u struci	Trendovi u struci	Analizirati najnovije trendove u frizerskoj industriji	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
			Primijeniti trendove s obzirom na korištenje preparate u različitim kemijskim procesima	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
			Primijeniti suvremene trendove u završnom stiliziranju kose	Frizerstvo novog doba - trendovi, tehnologije i inovacije
	Vještine barista	Priprema i posluživanje kave, hladnih i toplih napitaka	Primijeniti tehnike pripreme kave i napitaka	Od zrna do ljepote
			Samostalno rukovati opremom i aparatima za pripremu kave i napitaka	Od zrna do ljepote
			Samostalno poslužiti kavu i napitke	Od zrna do ljepote
2.d	Priprema živežnih namirnica	Priprema i obrada živežnih namirnica	Pripremiti namirnicu za izradu jela prema nalogu kuhara	Šumski wellness: Miris hrasta i okus divljači

			Primijeniti metode i načine obrade namirnica prema zadanoj recepturi i uputi kuhara	Doručak iz slavonskog vrta
			Odložiti neiskorištene namirnice na za to predviđeno mjesto	Doručak iz slavonskog vrta
			Primijeniti metode i načine obrade namirnica prema zadanoj recepturi i uputi kuhara	Od zrna do ljepote
			Odložiti neiskorištene namirnice na za to predviđeno mjesto	Od zrna do ljepote
			Odraditi postupke pripreme namirnica, čišćenje, pranje, ljuštenje, rezanje	Višnjoples
	Tehnološki postupci obrade namirnica	Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima	Obraditi namirnicu termičkim postupkom prema nalogu kuhara	Slavonski street food festival - Tradicija u pokretu
			Obraditi namirnicu termičkim postupkom prema nalogu kuhara	Ribarska večer na Dunavu
	Skladišta kuhinje	Skladištenje namirnica	Priprema namirnica za skladištenje	Višnjoples
	Sustav kvalitete u kuhinji	Sustav kvalitete u kuhinji	Pojam i primjena HACCP sustava u ugostiteljskoj kuhinji	Višnjoples

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 zajednica 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

Europski dom Vukovar

Proni centar za socijalno podučavanje

Mirovna udruga mladih Dunav

5. DOPUNSKA NASTAVA			
AKTIVNOST	Dopunska nastava iz Hrvatskog jezika		
OPIS	Dopunska nastava iz Hrvatskog jezika namijenjena je učenicima kojima je potrebna dodatna podrška u usvajanju, razumijevanju i primjeni ishoda. Cilj dopunske nastave je utvrditi i nadograditi temeljna znanja i vještine, otkloniti poteškoće u učenju te učenicima omogućiti uspješnije praćenje redovite nastave. Posebna se pozornost posvećuje razvijanju jezične pismenosti, pravilnom pisanom i usmenom izražavanju, razumijevanju pročitanaoga te primjeni pravopisnih i gramatičkih pravila.		
RAZRED	2.a		
MODULI/ISHODI UČENJA	SSŠ HJ A.2.1. Učenik sluša i objašnjava tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom		
	SSŠ HJ A.2.3. Učenik oblikuje tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom prema smjernicama		
	SSŠ HJ A.2.4. Učenik analizira rečenice u tekstu i primjenjuje sintaktička pravila u oblikovanju teksta u govoru i u pismu		
	SSŠ HJ B.2.1. Učenik opisuje svoj doživljaj i stav o književnome tekstu i stvaralački se izražava potaknut književnim tekstom		
	SSŠ HJ B.2.2. Učenik razlikuje književnoteorijsko pojmovlje i obilježja književnopovijesnih razdoblja te ih primjenjuje u analizi i interpretaciji poznatoga književnog teksta		
	SSŠ HJ C.2.1. Učenik analizira medijske tekstove i opisuje medijski krajolik		
MPT	UKU A.4/5.1., UKU A.4/5.2., UKU D.4/5.2., OSR A.4.3., IKT C.4.4.		
VRIJEME TRAJANJA	35 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Lana Bešenski Matijević		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	35 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Školska učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Pratit će se aktivnost i angažiranost učenika tijekom nastave kao i usvojenost temeljnih jezičnih, pravopisnih i književnih sadržaja. Praćenje će se odvijati kroz individualni razgovor i usmeno provjeravanje, radne listiće, zadatke za uvježbavanje. Pratit će se rad na tekstovima kroz čitanje i analizu s razumijevanjem te napredak učenika u pisanom i usmenom izražavanju..		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Dopunskom nastavom učenicima se pruža mogućnost dodatnog uvježbavanja, pojašnjenja sadržaja i praćenja individualnog napretka.		

6. DODATNA NASTAVA			
AKTIVNOST	Od rezervacije do odjave: francuski na recepciji		
OPIS	Učenici će uz rad na autentičnim tekstovima i kroz praktične aktivnosti, kao što je simulacija stvarne situacije u hotelu, koristiti stručni leksik i jezične strukture potrebne za komunikaciju s gostima a tiču se rezervacije i dolaska gostiju u hotel. Pružat će jednostavne informacije o kapacitetima i uslugama hotela, opremljenosti soba i o osoblju hotela. Na pisani i usmeni način rješavat će vrlo jednostavne probleme, pritužbe i zahtjeve gostiju. Savjetovat će klijente i predlagati im dodatne aktivnosti i izlete. Na kraju će odjaviti gosta i izdati račun.		
RAZRED	2.a/1		
MODULI/ISHODI UČENJA	Razumjeti kratki i vrlo jednostavni pisani tekst strukovne tematike		
	Razumjeti kratki i vrlo jednostavni govoreni tekst strukovne tematike		
	Sudjelovati u kratkoj i vrlo jednostavnoj pisanoj interakciji strukovne tematike poštujući pravopisna pravila		
	Sudjelovati u kratkim i vrlo jednostavnim vođenim razgovorima strukovne tematike		
MPT	OSR A.4.3., OSR A.4.4., UKU A.4/5.2., UKU A.4/5.3., UKU B.4/5.4.		
VRIJEME TRAJANJA	70 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Milina Žabka Širka		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	70 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Školska učionica, specijalizirana učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Kroz simulacije i igre uloga posebno se prate govorne sposobnosti učenika, pravilan izgovor te uljudna i profesionalna komunikacija s gostom. Prati se razumijevanje kratkih pisanih i usmenih poruka te odgovaranje na njih pismenim i usmenim putem uz uporabu obrađenih jezičnih sadržaja i pravopisnih pravila. Na kraju je predviđena finalna samoprocjena i analiza učenika kroz kratki upitnik o usvojenim sadržajima kao i o svrsishodnosti obrađenih sadržaja u njihovom budućem zanimanju.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Preporučuje se dodatno povezivanje sa strukovnim predmetima kroz simulaciju cjelokupnog procesa rezervacije, prijave, boravka i odjave gosta, uključujući rad s hotelskim obrascima i računima. Aktivnost se može obogatiti i suradnjom s praktičnom nastavom u hotelijerstvu, pri čemu bi učenici mogli uvježbavati komunikaciju u što autentičnijim situacijama. Posebno je korisno uključiti rješavanje konkretnih pritužbi i zahtjeva gostiju, čime se istodobno razvijaju jezične, komunikacijske i profesionalne kompetencije.		

6. DODATNA NASTAVA			
AKTIVNOST	Vježbe za kralješnicu, vježbe istezanja, rasterećenja, izdržljivosti i koordinacije		
OPIS	Učenici će primijeniti prevenciju profesionalnih deformiteta i oboljenja.		
RAZRED	2.b		
MODULI/ISHODI UČENJA	Prepoznati nepravilne i opasne položaje tijela tijekom rada u kuhinji, restoranu ili slastičarni		
	Primijeniti vježbe istezanja i rasterećenja kralježnice tijekom kratkih pauza na poslu		
	Izvesti pravilno podizanje i prenošenja tereta		
	Unaprijediti razinu opće aerobne izdržljivosti i koordinacije		
	Utjecati na zdravlje		
MPT	OSR A.4.3., ZDR B.4.1., 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	Školski praktikumi		
NAČIN PRAĆENJA	Evidentiranje broja učenika sudionika u aktivnostima. Dokumentiranje aktivnosti kroz plakate, fotodokumentaciju i objave na mrežnim stranicama škole.		
KOMENTAR/OPAŽANJA			

7. FAKULTATIVNA NASTAVA	
AKTIVNOST	Travel the World in English
OPIS	U sklopu fakultativne nastave učenici će istražiti različite države, gradove i kulture svijeta koristeći izvore na engleskom jeziku. Upoznat će geografska, povijesna i kulturna obilježja pojedinih zemalja, te razvijati vokabular i komunikacijske vještine vezane uz putovanja, turizam i međukulturnu komunikaciju. Kroz projektne zadatke, prezentacije, virtualna putovanja, izradu turističkih vodiča, brošura i digitalnih sadržaja učenici će primjenjivati engleski jezik u autentičnim situacijama. Prakticirat će usmeno i pisano izražavanje, planiranje putovanja, predstavljanje turističkih destinacija, te snalaženje u svakodnevnim komunikacijskim situacijama tijekom putovanja. Aktivnost će poticati samostalno istraživanje, suradničko učenje, razvoj digitalnih kompetencija, kreativnosti i međukulturne svijesti.
RAZRED	2.a/1
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul 1: Planning and preparing for a trip IU 1: koristi vokabular vezan uz putovanja i turizam IU 2: opisuje vlastite putničke interese i iskustva IU 3: planira putovanje prema zadanim kriterijima IU 4: koristi izvore na engleskom jeziku za prikupljanje informacija
	Modul 2: Discovering English-Speaking Countries IU 1: predstavlja državu engleskog govornog područja IU 2: opisuje kulturne i prirodne znamenitosti IU 3: uspoređuje različite kulture i stilove života IU 4: izrađuje turističku prezentaciju na engleskom jeziku
	Modul 3: Exploring Europe IU 1: opisuje europske turističke destinacije IU 2: uspoređuje običaje i tradicije različitih europskih zemalja IU 3: koristi izraze za davanje savjeta i preporuka
	Modul 4: Exploring Distant Destinations and Cultures IU 1: istražuje obilježja udaljenih svjetskih destinacija IU 2: kritički vrednuje turističke informacije IU 3: predstaviti rezultate istraživanja na engleskom jeziku
	Modul 5 : Communicating While Travelling IU 1: komunicira u tipičnim situacijama tijekom putovanja IU 2: koristi prikladne izraze u hotelu, zračnoj luci, restoranu, trgovini IU 3: postavlja pitanja i traži informacije
	Modul 6 : Sustainable Travel and Final Project IU 1: objašnjava načela održivog turizma IU 2: procjenjuje utjecaj turizma na okoliš i lokalnu zajednicu IU 3: osmišlja i predstavlja turistički projekt
MPT	UKU A.4.1, UKU A.4.2, UKU A.4.3, UKU B4.1, UKU B4.2 OSR A4.1, OSR A4.3, OSR B4.1, B4.2, B4.3 OR A4.1, A4.3, A4.4, C4.1 IKT A4.1, IKT A4.2, IKT A4.3, IKT C4.1, IKT C4.2, IKT C4.4, IKT D4.1 POD A4.1, POD A4.3, POD C4.1
VRIJEME TRAJANJA	70 sati

NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Nataša Paić		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	70 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Praćenje aktivnosti i angažiranosti učenika tijekom nastave, razgovora, rasprava i radionica. Promatranje komunikacijskih vještina – verbalna i neverbalna komunikacija, aktivno slušanje, jasno izražavanje i primjereno reagiranje. Analiza medijskih sadržaja – reklama, objava na društvenim mrežama, vijesti i drugih sadržaja. Kreativni zadatci – izrada objave za društvene mreže. Formativno i sumativno vrednovanje zadataka vezanih za istraživanje i analizu određene teme.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Aktivnost bi se mogla dodatno obogatiti suradnjom s nastavnicima strukovnih turističkih predmeta, koji bi učenicima mogli približiti načine oblikovanja turističke ponude i promocije destinacije. Preporučuje se uključiti i praktične zadatke, primjerice izradu itinerara putovanja, simulaciju komunikacije s gostom na engleskom jeziku ili predstavljanje odabrane destinacije u ulozi turističkog vodiča.		

7. FAKULTATIVNA NASTAVA			
AKTIVNOST	Komunikologija i mediji		
OPIS	Kroz modul Komunikologija i mediji učenici će kroz zanimljive i praktične aktivnosti upoznavati različite oblike komunikacije, pravila verbalne i neverbalne komunikacije, aktivno slušanje, izražavanje mišljenja i osjećaja te načine rješavanja nesporazuma i sukoba. Posebna će se pozornost posvetiti komunikaciji s gostima, suradnicima i nadređenima, pravilima poslovnog bontona, profesionalnom ponašanju te stvaranju pozitivnog prvog dojma. Učenici će istraživati i ulogu medija i društvenih mreža u suvremenom društvu. Razvijat će sposobnost kritičkog promišljanja o medijskim sadržajima, prepoznavanja pouzdanih i nepouzdanih informacija, odgovornog korištenja društvenih mreža te razumijevanja važnosti digitalnog identiteta i komunikacije u profesionalnom svijetu. Cilj je potaknuti učenike na jasno, pristojno, odgovorno i samopouzdanu izražavanje, razvijati njihovu medijsku i digitalnu pismenost te ih pripremiti za kvalitetnu komunikaciju u privatnom, školskom i budućem profesionalnom okruženju.		
RAZRED	2.b		
MODULI/ISHODI UČENJA	Objasniti osnovne pojmove komunikacije (definicija komunikacije, komunikacijski kanal, verbalna i neverbalna komunikacija)		
	Primijeniti pravila uspješne komunikacije u svakodnevnim i profesionalnim situacijama		
	Prepoznati i pravilno tumačiti neverbalne znakove poput izraza lica, pogleda, držanja tijela, gestikulacije i tona glasa		
	Primijeniti pravila poslovnog bontona i kulturnog ophođenja u komunikaciji s gostima, kolegama i nadređenima		
	Razlikovati različite vrste medija i objasniti njihovu ulogu u suvremenom društvu		
	Analizirati medijske sadržaje te prepoznati svrhu, ciljanu publiku i osnovnu poruku medijskog sadržaja		
	Objasniti utjecaj društvenih mreža na komunikaciju i ponašanje pojedinca		
MPT	Kreirati jednostavan medijski sadržaj namijenjen promociji ugostiteljskog proizvoda, usluge ili objekta, koristeći primjerenu komunikaciju i digitalne alate		
	OSR B.5.2., UKU A.4/5.1., UKU A.4/5.2., UKU A.4/5.3., UKU A.4/5.4., UKU C.4/5.1., IKT A.5.2.		
VRIJEME TRAJANJA	70 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Lana Bešenski Matijević		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	70 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Praćenje aktivnosti i angažiranosti učenika tijekom nastave, razgovora, rasprava i radionica. Promatranje komunikacijskih vještina – verbalna i neverbalna		

	komunikacija, aktivno slušanje, jasno izražavanje i primjereno reagiranje. Analiza medijskih sadržaja – reklama, objava na društvenim mrežama, vijesti i drugih sadržaja. Kreativni zadatci – izrada objave za društvene mreže, reklamnog sadržaja ili prezentacije ugostiteljske ponude. Formativno i sumativno vrednovanje zadataka vezanih za istraživanje i analizu određene teme.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Pratit će se individualni napredak učenika u području komunikacijskih, socijalnih, medijskih i digitalnih kompetencija, uz naglasak na aktivnom sudjelovanju, suradnji, praktičnoj primjeni znanja i povezivanju sadržaja sa strukom.

7. FAKULTATIVNA NASTAVA			
AKTIVNOST	Škola i zajednica		
OPIS	Fakultativna nastava Škola i zajednica pruža učenicima jedinstveno i inovativno odgojno-obrazovno iskustvo. Kroz različite strukturirane aktivnosti, učenici se usmjeravaju ka prepoznavanju problema i pojava u svojoj zajednici, analizi njihovih uzroka i posljedica te aktivnom pronalaženju njihovih rješenja. Potiče se osjećaj osobne i društvene odgovornosti te razvijaju navike potrebne za aktivno djelovanje u zajednici. Nastava se zasniva na principima aktivnog učenja i poučavanja, istraživačkog i projektnog učenja.		
RAZRED	1.a/1		
MODULI/ISHODI UČENJA	Prepoznati probleme i pojave u svojoj zajednici		
	Prikupiti i analizirati podatke o uzrocima i posljedicama problema u zajednici		
	Objasniti odnose različitih aktera povezanih s problemom u zajednici		
	Predložiti načine rješavanja problema u zajednici		
	Argumentirati predložene načine rješavanja problema		
	Objasniti proces donošenja odluka vezanih za probleme u zajednici		
	Zagovarati osobne vrijednosne perspektive vezane uz probleme i pojave u zajednici		
MPT	GOO B.4.1., GOO B.4.2., GOO C.4.3.		
VRIJEME TRAJANJA	70 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Stefan Teofilović		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	70 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Praćenje aktivnosti i angažiranosti učenika tijekom nastave, razgovora, rasprava i radionica. Formativno i sumativno vrednovanje zadataka vezanih za istraživanje i analizu određene teme.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Proces poučavanja i učenja sastoji se iz sljedećih faza: promišljanje, istraživanje, stjecanje iskustva, djelovanje refleksija.		

8. IZVANASTAVNA 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.d, 1.e, 2.a, 2.a/1, 2.b, 2.b/1, 2.c, 2.c/1, 2.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	35 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Maja Segedi		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	35 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.		

8. 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/1		
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	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	Jasna Jocković		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	70 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 davanje povratne informacije. Preporučuje se da učitelj detaljno prati dane povratne informacije i da ih upotrebljava za formativno praćenje učenika.

8. IZVANNASTAVNA AKTIVNOST			
AKTIVNOST	Pravo u svakodnevici		
OPIS	Interaktivne radionice temeljene na programu Pravo u svakodnevici uvode učenike u svijet demokratskih načela, ljudskih prava i pravosudnog sustava kroz iskustveno učenje. Učenici kroz vođenu raspravu i analizu primjera iz svakodnevnog života preispituju koncepte pravednosti i jednakosti te razvijaju kritičko mišljenje i jezično izražavanje.		
RAZRED	2.c		
MODULI/ISHODI UČENJA	Objasniti temeljna načela demokracije, ljudskih prava i ulogu pravnog sustava u svakodnevnom životu		
	Prepoznati oblike diskriminacije i kršenja prava u svom okruženju te zagovarati solidarnost		
	Prezentirati vještine argumentiranog izražavanja i kritičkog mišljenja		
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	Kristina Lekić Vojnović		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	70 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Školska učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Izravno promatranje i bilježenje aktivnog sudjelovanja učenika, vršnjačko vrednovanje, samovrednovanje		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Aktivnost je moguće obogatiti posjetom općinskom ili županijskom sudu, gdje bi učenici imali priliku prisustvovati javnoj sudskoj raspravi i neposredno upoznati rad pravosudnog sustava. U suradnji sa sudom mogu se organizirati i razgovor sa sucem, državnim odvjetnikom ili drugim pravosudnim djelatnikom, obilazak suda te kratko predstavljanje tijeka sudskog postupka. Na taj bi se način sadržaji o pravima, odgovornostima, pravednosti i pravosudnom sustavu povezali sa stvarnim životnim situacijama.		

8. IZVANNASTAVNA AKTIVNOST			
AKTIVNOST	Klimatska otpornost		
OPIS	Učenici će istražiti pojam klimatske otpornosti i upoznati se s utjecajem klimatskih promjena na zdravlje. Proučiti će primjere klimatskih izazova poput toplinskih valova, suša, olujnog nevremena i nedostatka vode. Provesti će istraživanje među učenicima i članovima obitelji o prilagođavanju na toplinske valove. Analizirati će prikupljene podatke i izdvojiti najčešće probleme i moguća rješenja. Razmotriti će načine na koji se pojedinac, škola, zajednica može prilagoditi takvim promjenama. Predložiti će mjere koje povećavaju klimatsku otpornost npr. štednja vode, ozelenjavanje površina, smanjenje otpada.		
RAZRED	1.c		
MODULI/ISHODI UČENJA	Modul: Čovjek i zdravlje SIU: Narušavanje homeostaze učenika IU: Izvesti uz pomoć nastavnika i prema uputama mjerenja i / ili postupke koji su dio pokusa i / ili aktivnosti i bilježiti opažanja uvažavajući etičnost postupka		
MPT	ZDR B 4.2.A, ZDR B 4.2.B, OSR B 4.1., OSR B 4.3., OSR C 4.1., OSR C 4.3.		
VRIJEME TRAJANJA	70 sati		
NASTAVNIK/CI KOJI SUDJELUJU U AKTIVNOSTI	Ivana Pisačić		
BROJ SATI POTREBNIH ZA OSTVARENJE AKTIVNOSTI PO NASTAVNIKU	70 sati		
MJESTO IZVOĐENJA	Specijalizirana učionica		
NAČIN PRAĆENJA	Kontinuirano promatranje rada učenika, praćenje sudjelovanja u istraživanju i skupnom radu. Posebno se prati suradnja, samostalnost, sposobnost primjene znanja u svakodnevnom životu.		
KOMENTAR/OPAŽANJA	Na kraju aktivnosti učenici će objasniti pojam klimatske otpornosti, prepoznati klimatske rizike u svojoj okolini, predložiti prilagodbe klimatskim promjenama i primijeniti odgovorno ponašanje u svakodnevnom životu.		

9. IZVANŠKOLSKE AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Posjet Zagrebu
OPIS I NAMJENA	Učenici će tijekom dvodnevnog 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, Vrtlarjenje – 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. IZVANŠKOLSKE AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Posjet poljoprivrednom i obrtničkom proljetnom sajmu u Osijeku i azilu za napuštene životinje
OPIS I NAMJENA	Posjet je namijenjen upoznavanju učenika s poljoprivrednim i obrtničkim djelatnostima, suvremenim strojevima, alatima, proizvodima i uslugama te mogućnostima poduzetništva i razvoja gospodarstva. Učenici će posjetiti poljoprivredni i obrtnički proljetni sajam u Gospodarskom centru Osječko-baranjske županije, obilaziti i razgledati sajamske sadržaje, prikupljati promotivne materijale, fotografirati izložbene štandove te se upoznati s novim strojevima, uređajima i alatima koji se koriste u poljoprivredi. Kroz razgovor s izlagačima, obrtnicima i malim poduzetnicima upoznat će njihove proizvode, usluge i načine poslovanja te povezati stečena znanja s primjerima iz stvarnog života. Posjetom azilu za napuštene životinje učenici će se upoznati s njegovim radom i načinima skrbi za napuštene životinje. Aktivno će sudjelovati u pružanju pomoći doniranjem hrane i potrepština za životinje, čime će se poticati empatija, solidarnost, humanost i odgovoran odnos prema životinjama. Aktivnost će pridonijeti razvijanju socijalnih i građanskih kompetencija učenika te povezivanju obrazovnih sadržaja sa stvarnim životnim situacijama.
RAZRED	1.a, 1.a/1, 1.b, 1.b/1, 1.c, 1.d
CILJEVI	Provesti intervju s malim poduzetnicima i obrtnicima – izlagačima na sajmu o njihovim proizvodima i uslugama. Prikupiti promotivne materijale izlagača. Analizirati način uređenja i prezentacije izložbenih štandova na sajmu. Navesti i prepoznati poljoprivredne strojeve i opremu predstavljene na sajmu. Opisati princip rada najmanje tri poljoprivredna stroja izložena na sajmu. Kritički prosuđivati odnos ljudi prema životinjama i prepoznati odgovorno ponašanje prema napuštenim životinjama. Obrazložiti važnost doniranja hrane i potrepština za napuštene životinje te sudjelovati u humanitarnoj aktivnosti.
NAČIN REALIZACIJE	Aktivnost će se realizirati kroz terenski posjet poljoprivrednom i obrtničkom proljetnom sajmu u Osijeku te azilu za napuštene životinje autobusom registriranog prijevoznika Vukovar – Osijek - Vukovar
VRIJEME TRAJANJA	1 dan
IZVODITELJ	Jovanka Važić, Zvonimir Erdelji, Danijel Toma, Anđela Rajić, Dubravka Endrich, Dragana Samardžija
OKVIRNI TROŠKOVI	Troškovi prijevoza
MJESTO IZVOĐENJA	Gospodarski centar u Osijeku Azil za napuštene životinje u Osijeku
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 predmetnih nastavnika o angažmanu učenika.

KOMENTAR/OPAŽANJA	Mogućnost dodatnih aktivnosti, poput znamenitosti grada Osijeka.
-------------------	--

9. IZVANŠKOLSKE AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Posjet Trebinju
OPIS I NAMJENA	Učenici će tijekom dvodnevno posjeta Trebinju upoznati kulturnu, povijesnu i prirodnu baštinu grada Trebinja kao i suvremene sadržaje koji povezuju umjetnost, znanost i društvo. Program je koncipiran tako da obuhvati različite aspekte odgojno-obrazovnog rada: povijesni, kulturni, književni i prirodoslovni. Prvoga dana učenici će se upoznati s povijesnom jezgrom Trebinja – centar, pijaca, stari grad. Posjetit će Osman-pašinu džamiju, Arslanagića most i šetati uz rijeku Trebišnjicu, najveću evropsku rijeku ponornicu. Dan završava zajedničkom večernjom šetnjom gradom. Odlazak u đачki dom ili hotel na večeru i prenoćiste. Drugoga dana učenici će obići muzej Hercegovine u starom gradu, manastir Tvrdoš, hercegovačku Gračanicu te nakon pauze za ručak špilju Vjetrenicu. Namjena posjeta Trebinju je ostvarivanje odgojno-obrazovnih ciljeva iz više nastavnih područja: povijest – upoznavanje s kulturnim i povijesnim vrijednostima Hercegovine, Srpski jezik i književnost – istraživanje književnog opusa pjesnika Jovana Dučića, najslavnijeg Trebinjca, čovjek i okolina – istraživanje spilje i endemičnih vrsta (čovječja ribica), Komunikacija – razvijanje socijalnih i komunikacijskih vještina, poticanje timskog rada i kulturnog ponašanja u javnom prostoru.
RAZRED	1.a/1, 1.b/1, 2.a/1, 2.b/1, 2.c/1
CILJEVI	Istražiti život i djelo Jovana Dučića
	Istražiti kulturne i povijesne znamenitosti Trebinja
	Književno obraditi jednu pjesmu Jovana Dučića (npr. Ostajte ovdje)
	Istražiti spilje i endemične vrste (čovječja ribica)
	Izraditi film ili prezentaciju od prikupljenih materijala i slika tokom boravka u Trebinju
NAČIN REALIZACIJE	Vođeno razgledavanje kulturno-povijesnih znamenitosti uz stručno vodstvo turističkog vodiča. Stručna predavanja i interpretacije u muzejima i kulturnim institucijama. 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	Jovanka Važić, Jela Šormaz, Jelena Petković, Jeka Grubić, Karolina Jukić
OKVIRNI TROŠKOVI	Troškovi prijevoza, ulaznica za špilju i muzej, vodiča i smještaja
MJESTO IZVOĐENJA	Grad Trebinje i njegove kulturološke i prirodne znamenitosti
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 predmetnih nastavnika o angažmanu učenika
KOMENTAR/OPAŽANJA	Mogućnost dodatnih aktivnosti, poput posjeta Sarajevu

9. IZVANŠKOLSKE AKTIVNOSTI	
AKTIVNOST	Split – Mladi, baština i turizam 2026.
OPIS I NAMJENA	Sudjelovanje na završnoj manifestaciji 18. Smotre turističke kulture u sklopu projekta „Mladi, baština i turizam 2026.“ u Splitu, gdje će učenici smjera Turistički tehničar destinacije predstaviti turistički proizvod i projekt škole VukoMap 1 – interaktivnu turističku kartu Vukovara. Učenici će predstaviti način nastanka interaktivne karte te posjetiteljima približiti kulturnu, povijesnu, turističku i gastronomsku ponudu Vukovara. Za potrebe predstavljanja učenici će pripremiti i urediti digitalne i promotivne materijale, fotografije, prezentaciju i druge sadržaje povezane s projektom. Tijekom manifestacije sudjelovat će u komunikaciji s učenicima i nastavnicima drugih škola, turističkim djelatnicima i posjetiteljima te će na engleskom i njemačkom jeziku predstaviti odabrane sadržaje i odgovarati na jednostavna pitanja vezana uz turističku ponudu Vukovara. Tijekom boravka u Splitu učenici će istražiti kulturnu, povijesnu, umjetničku i turističku baštinu Splita te fotografirati i bilježiti zanimljive sadržaje i primjere prezentacije turističke destinacije. Prikupljene informacije i materijale koristit će za izradu digitalnog sadržaja i usporedbu turističke ponude Splita i Vukovara. Aktivnost će učenicima omogućiti primjenu stručnih znanja u stvarnom turističkom okruženju, razvoj komunikacijskih i digitalnih kompetencija, upoznavanje kulturne i turističke baštine te razmjenu iskustava s učenicima drugih škola sudionica projekta „Mladi, baština i turizam 2026.“
RAZRED	2.a
CILJEVI	Predstaviti turistički proizvod škole VukoMap 1 – interaktivnu turističku kartu Vukovara široj javnosti i sudionicima Smotre turističke kulture. Primijeniti stečena stručna znanja i vještine iz područja turizma, turističke destinacije, promocije i komunikacije u stvarnom turističkom okruženju. Prezentirati komunikacijske kompetencije učenika kroz neposrednu komunikaciju s posjetiteljima, turističkim djelatnicima, nastavnicima i učenicima drugih škola. Unaprijediti jezične kompetencije učenika uporabom engleskog i njemačkog jezika u situacijama povezanim s predstavljanjem turističke ponude. Upoznati kulturnu, povijesnu, umjetničku i turističku baštinu Splita te prepoznati njezinu vrijednost u razvoju i promociji turističke destinacije. Usporediti turističku ponudu Splita i Vukovara te prepoznati mogućnosti za unaprjeđenje prezentacije i promocije turističkih destinacija. Potaknuti razmjenu iskustava i primjera dobre prakse s učenicima i nastavnicima drugih škola sudionica projekta „Mladi, baština i turizam 2026.“. Promicati Vukovar kao turističku destinaciju i potaknuti učenike na aktivno sudjelovanje u njezinoj promociji.
NAČIN REALIZACIJE	Aktivnost će se realizirati kroz sudjelovanje učenika na završnoj manifestaciji 18. Smotre turističke kulture u Splitu, u sklopu projekta „Mladi, baština i turizam 2026.“ Učenici smjera Turistički tehničar destinacije predstaviti će projekt škole VukoMap 1 – interaktivnu turističku kartu Vukovara putem Power point prezentacije, digitalnih i promotivnih materijala te fotografija. Tijekom manifestacije učenici će aktivno sudjelovati u predstavljanju turističke ponude Vukovara, komunikaciji s posjetiteljima, učenicima i nastavnicima drugih

	škola te turističkim djelatnicima. Odabrane sadržaje predstaviti će na hrvatskom i engleskom jeziku. Tijekom boravka u Splitu učenici će istraživati i dokumentirati kulturne, povijesne, umjetničke i turističke sadržaje grada, prikupljati fotografije i informacije te ih koristiti za izradu digitalnih sadržaja i usporedbu turističke ponude Splita i Vukovara. Realizacija će se temeljiti na terenskom radu, istraživanju, prezentiranju, praktičnom radu, komunikaciji, razmjeni iskustava i radu u timu, uz mentorstvo nastavnika.
VRIJEME TRAJANJA	25. – 27.9.
IZVODITELJ	Karolina Jukić
OKVIRNI TROŠKOVI	40 EUR
MJESTO IZVOĐENJA	Split
NAČIN PRAĆENJA	Praćenje će se provoditi kroz aktivno sudjelovanje učenika u pripremi i realizaciji predstavljanja VukoMapa 1, njihovu komunikaciju s posjetiteljima i sudionicima manifestacije te primjenu stručnog i stranog jezika u stvarnim turističkim situacijama. Pratit će se samostalnost, komunikacijske vještine, timski rad, kreativnost i sposobnost predstavljanja turističkog proizvoda. Tijekom boravka u Splitu učenici će prikupljati fotografije, bilješke i druge materijale o turističkoj i kulturnoj baštini, a nakon aktivnosti izradit će digitalni izvještaj/prezentaciju o sudjelovanju na manifestaciji i svojim zapažanjima. Provedba aktivnosti dokumentirat će se fotografijama, učeničkim radovima i materijalima korištenima za predstavljanje projekta.
KOMENTAR/OPAŽANJA	Aktivnost predstavlja kvalitetan oblik učenja izvan učionice i povezivanja strukovnih, jezičnih, digitalnih i umjetničkih sadržaja. Sudjelovanje na završnoj manifestaciji učenicima omogućuje predstavljanje vlastitog turističkog proizvoda u stvarnom okruženju, razmjenu iskustava s učenicima drugih škola te upoznavanje primjera dobre prakse u promociji turističke i kulturne baštine. Preporučuje se potaknuti učenike na usporedbu turističke prezentacije drugih škola sudionika Smotre te prikupljena iskustva iskoristiti za daljnju nadogradnju projekta VukoMap.

10. OSTALE INFORMACIJE	
PROJEKTI	Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih - poziv za financiranje projekata u sklopu izvannastavnih aktivnosti osnovnih i srednjih škola te učeničkih domova u školskoj godini 2026./2027. – Klikni na sport Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih - poziv za financiranje projekata za rad s darovitim učenicima u osnovnim i srednjim školama u školskoj godini 2026./2027. – U školskom kadru Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih - poziv za financiranje preventivnih projekata osnovnih i srednjih škola te učeničkih domova u školskoj godini 2026./2027. – Putokaz kroz izazove Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih – sufinanciranje posebnih programa nacionalnih manjina u Republici Hrvatskoj u 2026. godini - Turističko - edukativni program u Topoli Srpsko narodno vijeće - Kapitalne investicije SNV-a 2026. – Opremanje školskih praktikuma Europske snage solidarnosti – projekt solidarnosti – Zeleni kompas projektima Ministarstvo turizma i sporta – poziv Promocija i jačanje kompetencija strukovnih i umjetničkih zanimanja za turizam u 2026. Erasmus+ za 2027. godinu, Ključna aktivnost 1 u području strukovnog obrazovanja i osposobljavanja
IZLETI I EKSKURIZIJE	Zagreb, Osijek, Trebinje, Split
OSTALE AKTIVNOSTI I KALENDAR	Rujan Svečani prijem učenika prvih razreda, Europski tjedan mobilnosti, Brankovih dana u Vukovaru u okviru manifestacije Dani kultura Srba u Republici Hrvatskoj 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 ljubavnosti, 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, Dan materinskog jezika. 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, uskrсне 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 31. kolovoza 2026. godine usvojio Kurikul ustanove za školsku 2026./2027. godinu.

Ravnateljica

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

Predsjednik Školskog odbora

Damir Mikulić

Na temelju članka 81. stavak 1. točka 6. Statuta Srednje strukovne škole Marko Babić, Školski odbor je na sjednici održanoj 31. kolovoza 2026. godine usvojio Kurikul ustanove za školsku 2026./2027. godinu.



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

[Handwritten signature: S. Beretin]



Predsjednik Školskog odbora
Domir Mikulić

[Handwritten signature: D. Mikulić]