

**Republika Hrvatska**  
**Ministarstvo znanosti obrazovanja i športa**

# **NASTAVNI PLAN I PROGRAM**

**Područje: Ugostiteljstvo i turizam**

**Zanimanje: Pomoćni kuhar**

# I OPĆI PODATCI O PROGRAMU

## **OBRAZOVNO PODRUČJE**

Ugostiteljstvo i turizam

**NAZIV ZANIMANJA** : pomoćni kuhar

**TRAJANJE OBRAZOVANJA**: Dvije godine

## **POSEBNI UVJETI ZA UPIS**

Uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti ( da nema nikakvih kontraindikacija bolesti koje bi mu onemogućile obrazovanje u ovom zanimanju).

## **CILJ OBRAZOVNOG PROGRAMA**

Odgojno obrazovni program za zanimanje pomoćni kuhar ima za cilj stjecanje znanja, vještina, navika i stavova koje će učeniku omogućiti da nakon završenog obrazovanja samostalno obavlja jednostavnije poslove i zadaće u svom zanimanju. U vezi sa stjecanjem temeljnih kvalifikacija za to zanimanje potrebno je da stekne sposobnost:

- da se na osnovu temeljnog obrazovanja učenik osposobi za samostalno obavljanje pojedinih zadaća koji mu omogućavaju daljnji razvoj u struci;
- samostalnog i povezanog razmišljanja te da spozna osobne mogućnosti i dosege;
- razvijanja svijesti o odgovornosti u pogledu radnih, zakonskih, ekonomskih i drugih odnosa;
- savladavanja metoda za samostalno širenje znanja i vještina;
- razvijanja ekološke svijesti te osobnu odgovornost i na taj način bude sposoban uskladiti osobne zahtjeve sa zahtjevima i očekivanjima okoline;
- razumijevanja odnosa u svom zanimanju, na temelju kojih će razvijati sposobnost komunikacije i rada u timu;
- razvijanja svijesti o pitanjima vezanim uz sigurnost na radu te obavljanju djelatnosti na siguran način, bez ugrožavanja svoje sigurnosti i sigurnosti ostalih uposlenika;
- poštivanja načela i mjera zaštite okoliša, ali i izbjegavanja onečišćenja okoliša koje proizlazi iz prirode posla kao i poduzimanje mjera za ispravno zbrinjavanje otpadnih sirovina i pomoćnih tvari.

## **STANDARD ZANIMANJA**

1. **Naziv zanimanja**: pomoćni kuhar
2. **Razina obrazovanja**: I I
3. **Opće kompetencije**:
  - a) sposobnost sudjelovanja u jednostavnoj usmenoj i pismenoj komunikaciji;
  - b) sposobnost sudjelovanja u grupnoj raspravi;
  - c) sposobnost komuniciranja s ostalim uposlenicima kako bi se na što lakši način uključio u samostalno obavljanje zadaća;
  - d) sposobnost primjene stečenih znanja u svim oblicima komunikacije i rada u timu;
  - e) posjedovanje osnovnih znanja potrebnih za razumijevanje uloge i značaja osobnog, ali i tuđeg rada, u ugostiteljstvu i turizmu;

- f) osposobljenost da primijeni stečena znanja u osobnom životu i ugostiteljsko-turističkoj struci;
- g) sposobnost razvijanja samoinicijative te svijesti o odgovornosti;
- h) mogućnost spoznavanja vlastitih mogućnosti i dosega;
- i) posjedovanje vještina za samostalno obavljanje rada u ugostiteljstvu;
- j) stjecanje osnovnih znanja o pripremnim radovima u kuhinji, održavanju inventara, aparata i uređaja kao i poštivanje osnovnih načela i mjera zaštite na radu;
- k) sposobnost samostalnog pripremanja jednostavnijih jela i slastica;
- l) sposobnost primjenjivanja usvojenih metoda učenja;
- m) posjedovanje znanja o racionalnoj upotrebi sredstava za rad te ispravnog načina zbrinjavanja otpadnih sirovina;
- n) preuzimanje odgovornosti za dobiveni zadatak korištenjem i vlastitih ideja kako bi ostvario zadani cilj na dobrobit njega samog, ali i ugostiteljske tvrtke;
- o) sposobnost ovladavanja metodama za samostalno širenje znanja;

#### 4. **Stručne kompetencije:**

- a) posjeduje stručno teorijska i praktična znanja potrebnim za obavljanje poslova u ugostiteljskim objektima;
- b) posjeduje odgovarajuća znanja iz računalstva, važnim za obavljanje dnevnih zadataka u ugostiteljskim objektima;
- c) poznaje osnovna znanja o radu na siguran način;
- d) poznaje vrste i karakteristike namirnica biljnog i životinjskog podrijetla;
- e) posjeduje vještine i navike pripremanja namirnica biljnog i životinjskog podrijetla;
- f) posjeduje vještine, navike i tehnike gotovljenja jednostavnih toplih i hladnih jela;
- g) posjeduje znanja, vještine i tehnike ukrašavanja, slaganja i posluživanja jela.

#### 5. **Organizacija izvođenja nastave**

**Nastavni proces** organizira se prema izvedbenom planu i programu škole, koji je sastavni dio godišnjeg plana i programa rada škole, a kojim se mora odrediti mjesto, vrijeme, način i nositelji ostvarivanja nastavnog plana i programa i ostalih odgojno – obrazovnih aktivnosti.

#### **Mogući načini izvođenja nastave:**

1. **Teorijska i praktična nastava** mogu se izmjenjivati u dnevnim ciklusima tijekom tjedna.
2. **Tjedni ciklus izmjene teorijske i praktične nastave**  
Teorijska nastava - u 1. godini izvodi se svaki drugi tjedan s 30 sati nastave tjedno tijekom 17 tjedana. U 2. godini svaki drugi tjedan s 30 sati tjedno tijekom 14 tjedana.  
Praktična nastava - u 1. godini izvodi se svaki drugi tjedan s 32 sata nastave tjedno tijekom 17 tjedana. U 2. godini svaki drugi tjedan s 32 sata tjedno tijekom 14 tjedana

**Praktična nastava** može se izvoditi u školskim radionicama ili u proizvodnom procesu izvan škole, što zavisi o materijalnim, kadrovskim i drugim uvjetima škole, što škola utvrđuje izvedbenim programom, sukladno Zakonu o srednjem školstvu.

3. Za ugostiteljska zanimanja **teorijska i praktična nastava mogu se izmjenjivati i u sezonskim ciklusima.**

## Opis strukovnog standarda

Glavna svrha	Ključni poslovi	Kompetencije
Prigotavljanje i izdavanje jela	Pripremanje živežnih namirnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sposoban je izraditi i sam interpretirati potrebne informacije (upute o radu)</li> <li>- zna prepoznati i značajke živežnih namirnica</li> <li>- poznaje vrste, podjelu, ulogu i primjenu namirnica biljnog i životinjskog podrijetla</li> <li>- poznaje vrste začina i mirodija te njihovu primjenu u prehrani</li> <li>- poznaje temeljne značajke osnovnih jela</li> <li>- zna pripremiti razne vrste mesa, ribe, rakova, školjaka i glavonožaca te njihovu primjenu u kuharstvu</li> <li>- zna primjenu HACCP sustava</li> </ul>
	Gotovljenje živežnih namirnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poznaje vrste dnevnih obroka</li> <li>- poznaje razne vrste termičkih obrada živežnih namirnica</li> <li>- zna gotoviti temeljce i umake te njihovu uporabu</li> <li>- zna gotoviti razna osnovna jela</li> <li>- zna izradu raznih vrsta tijesta</li> <li>- zna pripremiti hladna predjela od povrća, jaja i riba</li> <li>- zna termičku obradu bistrih juha</li> <li>- poznaje izradu raznih vrsta toplih predjela</li> </ul>
	Izdavanje gotovih jela	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poznaje normative jela</li> <li>- poznaje ukrašavanje i slaganje jela</li> <li>- zna važnost temperature jela i primjenu HACCP sustava</li> </ul>

## II NASTAVNI PLAN

RB	NASTAVNI PREDMET	Sati tjedno/ godišnje		Ukupno sati
		1. godina	2. godina	
<b><i>I. općeobrazovni dio</i></b>				
1.	Hrvatski jezik	2,5 / 85	2,5 / 70	155
2.	Računalstvo	2 / 68	-	68
3.	Tjelesna i zdravstvena kultura	1,5 / 51	1,5 / 42	93
4.	Vjeronauk / etika	1 / 34	1 / 28	62
<b>Ukupno: općeobrazovni dio</b>		<b>7 / 238</b>	<b>5 / 140</b>	<b>378</b>
<b><i>II. stručno- teorijski dio</i></b>				
5.	Strani jezik	1 / 34	1 / 28	62
6.	Poduzetništvo	-	1 / 28	28
7.	Matematika u struci	2 / 68	1 / 28	96
8.	Higijena	2 / 68	-	68
9.	Biologija i ekologija	-	2 / 56	56
10.	Poznavanje robe i prehrane	3 / 102	3 / 84	186
11.	Izborni predmet - Bonton - Ugostiteljsko posluživanje	-	2 / 56	56
<b>Ukupno: stručno - teorijski dio</b>		<b>8 / 272</b>	<b>10 / 280</b>	<b>552</b>
<b>Ukupno: I + II</b>		<b>15 / 510</b>	<b>15 / 420</b>	<b>930</b>
<b><i>III. praktični dio</i></b>				
12.	Praktična nastava	14 / 504	14 / 504	1008
<b>UKUPNO: I. + II. + III.</b>		<b>29 / 1014</b>	<b>29 / 924</b>	<b>1938</b>

Napomena:

Godišnji fond sati za 1. razred planiran je na bazi 17 tjedana teoretske nastave i 18 tjedana praktične nastave, a za 2. razred na bazi 14 tjedana teoretske nastave i 18 tjedana praktične nastave.

Škole koje ne izvode nastavu po modelu „tjedan za tjedan“, dužne su ostvariti planirani godišnji fond sati po predmetima neovisno o modelu izvođenja nastave.

## III OBVEZNI NAČINI PROVJERAVANJA ZNANJA I VJEŠTINA

NASTAVNI PREDMET	NAČIN PROVJERE
Hrvatski jezik	usmeno – književnost, nastava jezika, lektira pisano – gramatička ispravnost
Računalstvo	usmeno - usvojenost programskih sadržaja praktične vježbe na računalu
Tjelesna i zdravstvena kultura	praktične vježbe
Vjeronauk / etika	usmeno – usvojenost programskih sadržaja ,pisano
Strani jezik	usmeno – razgovor pisano – gramatika

Poduzetništvo	usmeno – usvojenost programskih sadržaja pisano
Matematika u struci	usmeno – usvojenost programskih sadržaja, pisano
Higijena	usmeno – usvojenost programskih sadržaja, pisano
Biologija i ekologija	usmeno – usvojenost programskih sadržaja, pisano
Poznavanje robe i prehrana	usmeno – usvojenost programskih sadržaja, pisano
Izborni predmet	ovisi o predmetu
Praktična nastava	usmeno - usvojenost programskih sadržaja praktične vježbe – vještine dnevnik rada

#### IV POTREBNA STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA

NASTAVNI PREDMET	ZANIMANJE	ZVANJE
<b>Hrvatski jezik</b>	profesor	prof. hrvatskog jezika i književnosti
<b>Računalstvo</b>	profesor	prof. informatike prof. matematike i informatike ing. informatike ,dipl. informatičar dipl.ing. elektrotehnike, smjer računalstva
<b>Tjelesna i zdravstvena kultura</b>	profesor	prof. tjelesne i zdravstvene kulture
<b>Vjeronauk / etika</b>	profesor	diplomirani kateheta* /prof. filozofije
<b>Strani jezik</b>	profesor	prof. stranog jezika i književnosti
<b>Poduzetništvo</b>	profesor,  nastavnik	diplomirani ekonomist – smjer ugostiteljstvo i turizam ili hotelijerstvo ekonomist – smjer ugostiteljstvo i turizam uz položen ispit za majstora kuhara (VKV ili Kuhar specijalist)
<b>Matematika u struci</b>	profesor	profesor matematike profesor matematike i fizike profesor matematike i informatike
<b>Higijena</b>	profesor	dipl. ing. biotehnologije profesor biologije
<b>Poznavanje robe i prehrana</b>	profesor	diplomirani inženjer prehrambene tehnologije prof. kemije dipl. ing. kemijske tehnologije
<b>Izborni predmet</b>	profesor nastavnik	
<b>Praktična nastava</b> <b>a) u školi</b>	profesor	diplomirani ekonomist – smjer ugostiteljstvo i turizam ili hotelijerstvo ekonomist – smjer ugostiteljstvo i turizam uz položen ispit za majstora kuhara (VKV ili Kuhar specijalist)
<b>b) u ugostiteljskom objektu</b>	stručni učitelj	VKV kuhar ili kuhar specijalist VKV kuhar ili kuhar specijalist

## V IZVOĐENJE PROGRAMA

RAD S UČENICIMA U SKUPINAMA – dijeljenje razrednog odjela u skupine uz sudjelovanje stručnih profesora, nastavnika ili učitelja

Nastavni predmet	Nastavnik	Razred	Broj sati vježbi	Najveći broj učenika u skupini
Računalstvo	profesor	1	60	15
Praktična nastava	profesor ili	1.	504	18
	stručni učitelj	2.	504	18

## VI MINIMALNI MATERIJALNI UVIJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA

Prostor	Oprema	Nastavni predmet
Kabinet ugostiteljskog kuharstva	Kabinet ugostiteljskog kuharstva s potrebnom opremom, priborom, i sredstvima za rad	Kuharstvo s vježbama
Specijalizirana učionica za nastavu računalstva	15 računala povezanih u mrežu s mogućnošću pristupa internetu (računalo nastavnika s CD pisačem), LCD projektor, pisač, programska oprema za obradu teksta, tablični proračun i baze podataka	Računalstvo Stručni predmeti

## VI NASTAVNI PROGRAMI

Nastavni predmet: Hrvatski jezik

Razred: prvi (1), drugi (2)

Tjedni (ukupni) fond sati:

Razred	1	2
Broj sati	2,5 (85)	2,5 (70)

### UVOD

Nastavni predmet **hrvatski jezik** obuhvaća tri nastavna područja:

- hrvatski jezik,
- hrvatsku i svjetsku književnost,
- jezično izražavanje.

Dvogodišnji program hrvatskoga jezika za nižu stručnu spremu sadržajno je, metodološki i koncepcijski u skladu s Programom hrvatskoga jezika za osnovnu školu.

Program hrvatskoga jezika za osnovnu školu i dvogodišnji program hrvatskoga jezika za nižu stručnu spremu čine zajednički sustav jezičnoga i književnog odgoja i naobrazbe.

Program predviđa gradivo neophodno za stjecanje spoznaja o materinskome jeziku, za praktično služenje jezikom u različitim priopćajnim oblicima i u različitim govornim situacijama na usmenoj i pisanoj razini te upoznavanje književnih djela i kulturne baštine kao duhovnih, estetskih i povijesnih pojavnosti.

Tema i obrazovna postignuća raspoređena su sustavno i međuzavisno. Povezana su programska nastavna područja (jezik, književnost i jezično izražavanje), naglašena je integracija teorijskih s praktičnim sadržajima koja učenicima omogućuje samostalno oblikovanje različitih vrsta tekstova u govoru i pismu.

Jezični su sadržaji uključeni u nastavu književnosti te pisanog i usmenog izražavanja kao jezikoslovna uporišta u interpretacijama književnih tekstova.

Program nastave jezičnog izražavanja pretpostavlja praktični rad, vježbe učenika u govorenju, čitanju, pisanju i slušanju, pri čemu učenici proširuju umijeća, vještine i navike stečene u osnovnoj školi. Nastava pravopisa integrirana je u nastavu jezika i usvaja se po načelu kontinuiteta..

Tijekom školske godine pišu se dvije školske zadaće.

## **SVRHA**

Svrha je nastave dvogodišnjega programa hrvatskoga jezika stjecanje temeljnih znanja, sposobnosti, vještina, navika i vrijednosti potrebnih za primjenu svih oblika jezične komunikacije te upoznavanje s hrvatskom književnom i kulturnom baštinom.

## **CILJEVI**

Ciljevi su nastave dvogodišnjega programa hrvatskoga jezika:

- primijeniti temeljna komunikacijska i jezična znanja i vještine te razviti želju učenika za trajnim usvajanjem novih znanja o hrvatskome standardnom jeziku i njegovom savršenijom uporabom u usmenom i pisanom obliku;
- usvojiti temeljna znanja o književnosti i hrvatskoj kulturnoj baštini;
- djelovati u skladu s građanskim i nacionalnim odgojem uvažavajući načela društvenog suživota i demokracije.

## **ZADAĆE**

Zadaće kojima se ostvaruju svrha i ciljevi nastave hrvatskoga jezika:

- povezati osnovnoškolska jezična znanja s novim jezičnim sadržajima i postignućima;
- razvijati komunikacijsku osposobljenost aktivnom primjenom jezičnih djelatnosti (slušanje, govorenje, čitanje, pisanje);
- samostalno izražavati doživljaje, osjećaje, misli i stavove;
- upoznati sustav hrvatskoga standardnog jezika na fonološkoj, gramatičkoj, leksičkoj, stilističkoj, pravogovornoj i pravopisnoj razini;
- upoznati povijest hrvatskoga jezika radi razumijevanja povijesnih okolnosti u kojima se razvijao hrvatski jezik;
- razlikovati standardni jezik i zavičajni idiom;
- usvijestiti potrebu za trajnim stjecanjem jezičnoga znanja;
- upoznati najvažnija reprezentativna djela hrvatske i svjetske književnosti;
- samostalno čitati i razumijevati književna djela;
- razumjeti tekstove različitih funkcionalnih stilova;



- čitati književna djela s razumijevanjem i užitkom;
- upoznati hrvatske kulturne institucije radi izgrađivanja hrvatskog identiteta i svijesti o pripadnosti europskom civilizacijskom krugu.

## 1. Razred

### NASTAVNO PODRUČJE: HRVATSKI JEZIK

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
<b>Sporazumijevanje (komunikacija) i jezik</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oblikovati, poslati i razumjeti poruku</li> <li>• utvrditi i ukloniti razloge nerazumijevanja poruke</li> <li>• prepoznati neverbalnu komunikaciju</li> <li>• usvojiti pojmove komunikacija (sporazumijevanje) i poruka</li> </ul>	Sporazumijevanje (komunikacija)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• definirati jezik kao sustav znakova</li> <li>• ostvarivati jezik govorom i pismom</li> <li>• prepoznati razlike između govora i pisma</li> <li>• usvojiti pojmove jezikoslovlje (lingvistika) i jezikoslovac (lingvist)</li> </ul>	Jezik
<b>Hrvatski standardni jezik i narječja</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati na primjerima standardni jezik</li> <li>• na primjerima istražiti i utvrditi čimbenike standardnoga jezika</li> <li>• poznavati i primjenjivati grafiju hrvatskoga standardnog jezika</li> <li>• odrediti pojam hrvatskoga standardnog jezika</li> <li>• pisati standardnim jezikom termine struke za koju se učenici obrazuju</li> </ul>	Osnovne značajke hrvatskoga standardnog jezika

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati i imenovati hrvatska narječja</li> <li>• razlikovati narječja od standardnoga jezika</li> <li>• na primjerima istražiti i utvrditi razlike između narječja i standardnog jezika</li> <li>• govoriti i pisati zavičajnim narječjem</li> <li>• usvijestiti potrebu cjeloživotnog učenja standardnoga jezika</li> </ul>	Hrvatska narječja
<b>Fonetika i fonologija</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upoznati nastanak glasova standardnoga jezika</li> <li>• prepoznati glasove s obzirom na zvučnost i mjesto tvorbe</li> <li>• razlikovati pojmove: glas, fonem, grafem, fonetika, fonologija</li> </ul>	Nastanak i podjela glasova
<b>Pravogovor i pravopis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usvojiti pojmove pravogovor (ortoepija) i pravopis (ortografija)</li> <li>• primijeniti osnovna pravogovorna i pravopisna pravila</li> <li>• primijeniti vrednote govorenoga jezika</li> <li>• razlikovati glasovne promjene i primijeniti pravila u pisanju</li> <li>• prepoznati i rabiti rečenične i interpunkcijske znakove</li> <li>• dosljedno primjenjivati pravila o pisanju velikih i malih slova</li> <li>• pravilno pisati stručne nazive</li> </ul>	Pravogovorna i pravopisna pravila i glasovne promjene
<b>Morfologija</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• definirati pojmove morfem i morfologija</li> <li>• imenovati promjenjive i nepromjenjive riječi</li> <li>• prepoznati osnovne značajke imenica, zamjenica, pridjeva i brojeva u tekstu</li> </ul>	Imenice, zamjenice, pridjevi i brojevi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sklanjati imenice, zamjenice, pridjeve i brojeve</li> <li>• stupnjevati pridjeve</li> <li>• dosljedno primjenjivati pravila o pisanju hrvatskih i stranih imena te stručnog nazivlja</li> </ul>	
--	--	--

### NASTAVNO PODRUČJE: JEZIČNO IZRAŽAVANJE

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
<b>Uporaba jezika u svakodnevnom sporazumijevanju (komunikaciji)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• slušanjem i čitanjem usvojiti raznovrsne načine i oblike uljudnog sporazumijevanja</li> <li>• imenovati oblike obraćanja (pozdrav, zahvala, oslovljavanje, čestitka, iskaz sućuti)</li> <li>• upoznati stilske, sadržajne i jezične osobitosti svakog oblika, načine njegove uporabe i primjenu</li> <li>• spontano se služiti jezičnim (pravogovornim i pravopisnim) sredstvima u obraćanju</li> <li>• prepoznati posljedice uspješnog i neuspješnog sporazumijevanja (komunikacije)</li> </ul>	Oblici govornog i pisanog sporazumijevanja (komunikacije)
<b>Slušanje i čitanje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• slušanjem razlikovati pravilno od nepravilnoga čitanja</li> <li>• uočiti obilježja pravilnoga čitanja</li> <li>• uočiti ulogu rečeničnih i interpunkcijskih znakova i njihovu vezu s izgovornim vrednotama</li> <li>• na glas pravilno pročitati poznati tekst</li> </ul>	Obilježja jezične djelatnosti slušanja i čitanja

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• slušanjem uočiti razliku između čitanja književnog i neknjiževnog teksta</li> <li>• interpretativno (izražajno) čitati tekst</li> <li>• čitati s razumijevanjem različite vrste tekstova u sebi i na glas</li> </ul>	Vrste čitanja
<b>Govorenje i pisanje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pravilno i razgovijetno izgovarati glasove, riječi, rečenice i tekst</li> <li>• slušanjem prepoznati bitna obilježja jezične djelatnosti govorenja</li> <li>• opisati razlike između jezičnih djelatnosti pisanja i govorenja</li> <li>• na primjerima utvrditi ulogu i važnost vrednota govorenoga jezika</li> <li>• povezati govorenje i pravogovor u različitim govornim situacijama</li> <li>• uočiti važnost šutnje i slušanja</li> <li>• usporediti pisani i govoreni oblik jezika na primjerima</li> <li>• prepoznati i razumjeti potrebu za raznim govornim vrstama</li> </ul>	Govorenje

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pravilno pisati glasove, riječi, rečenice i tekst</li> <li>• uočiti bitna obilježja jezične djelatnosti pisanja</li> <li>• prepoznati odnose između govorene i pisane riječi</li> <li>• zamjećivati razliku u doživljaju napisane i izgovorene poruke</li> <li>• razlikovati govorni i pisani sustav hrvatskoga standardnog jezika</li> <li>• uočiti važnost primjene pravopisnih pravila za učinkovitu pisanu komunikaciju</li> <li>• primjereno se služiti pravopisnim i rečeničnim znakovima u različitim pisanim oblicima</li> <li>• prepoznati i razumjeti potrebu za raznim pisanim vrstama</li> </ul>	Pisanje
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• imenovati dijelove sastavka i prepoznati ulogu svakog dijela</li> <li>• osmisliti i izraditi plan pisanja sastavka</li> <li>• jasno i točno oblikovati rečenice i smisleno povezati rečenice u cjelinu</li> <li>• pisati prikladnim stilom i rječnikom</li> <li>• praktično primijeniti stečeno znanje o pisanju sastavka u pisanju školske zadaće</li> <li>• razumjeti zadanu temu i stvaralački pisati na zadani poticaj</li> <li>• izraditi plan pisanja školske zadaće</li> <li>• povezati rečenice u smisleno i logički oblikovan tekst</li> </ul>	Pisanje sastavka

<b>Vrste teksta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razlikovati vrste opisa na temelju slušnoga primanja (subjektivne i objektivne;</li> <li>• književne i neknjiževne; opise vanjskoga i unutrašnjeg prostora)</li> <li>• opisati (portretirati) književni lik na temelju prethodno napravljenog plana opisa</li> <li>• čitati s razumijevanjem različite vrste opisa u sebi i na glas</li> <li>• prepoznati glavne značajke tekstne vrste opisa</li> <li>• izraditi shemu opisa pojma, predmeta ili procesa iz struke i izdvojiti osobitosti</li> <li>• tehničkoga opisa</li> <li>• kratko opisati predmet, pojavu ili proces prema dnevniku stručnoga rada</li> </ul>	Opis
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uočiti osobitosti pripovijedanja</li> <li>• prepoznati i imenovati dijelove fabule</li> <li>• razlikovati pripovijedanje od opisivanja i dijaloga</li> <li>• razlikovati subjektivno i objektivno pripovijedanje te pripovijedanje u prvom i trećem licu</li> <li>• oblikovati sažetak i sažeto prepričati događaj</li> </ul>	Pripovijedanje

**NASTAVNO PODRUČJE:  
KNJIŽEVNOST  
HRVATSKA I SVJETSKA KNJIŽEVNOST**

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaj</b>
<b>Pristup književnom djelu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odrediti pojam umjetnosti, književnosti, književnih rodova i vrsta</li> <li>• imenovati vrste umjetnosti</li> <li>• razlikovati usmenu i pisanu književnost</li> </ul>	Književnost

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati značajke lirike na odabranim tekstovima</li> <li>• razlikovati vrste lirskih pjesama po temi i oblicima</li> <li>• prepoznati dijalektalnu poeziju</li> </ul>	<p>Lirika</p> <p>Tekstovi: Antun Branko Šimić, <i>Ljubav</i>  Dobriša Cesarić, <i>Vagonaši</i>  Antun Mihanović, <i>Horvatska domovina</i>  Ivan Golub, <i>Oči</i>  Antun Gustav Matoš, <i>Jesenje več</i>  Dragutin Domjanić, <i>Ciklame, krvave ciklame</i>  Mate Balota, <i>Roženice</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati značajke epike</li> <li>• prepričati fabulu proznog teksta (usmeno i pisano)</li> <li>• razlikovati epske vrste (balada, ep, basna, bajka, novela, pripovijetka, roman)</li> </ul>	<p>Epika</p> <p>Tekstovi: <i>Hasanaginica</i>  Ezop, <i>Kokoš i lastavica</i>  Ivana Brlić - Mažuranić, <i>Šuma Striborova</i>  Vjekoslav Kaleb, <i>Ogledalo</i>  Nenad Brixxy, <i>Mrtvacima ulaz zabranjen</i> ili George Orwell, <i>Životinjska farma</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati značajke drame i dramske vrste</li> <li>• razlikovati dijalog i monolog</li> <li>• uočiti dramsku radnju i dramske osobe</li> </ul>	<p>Drama</p> <p>Tekst: Plaut, <i>Škrtac</i> (ulomak)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati diskurzivne oblike (putopis)</li> <li>• nabrojiti ostale književno-znanstvene oblike (dnevnik, memoari, autobiografija)</li> </ul>	<p>Diskurzivni književni oblici</p> <p>Tekst: Matko Peić, <i>Skitnje</i> (ulomak)</p>
<b>Povijest književnosti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upoznati književnosti pretpovijesnog doba na obavijesnoj razini</li> </ul>	<p>Temeljna civilizacijska djela</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upoznati odabrane tekstove iz Biblije</li> <li>• uočiti važnost Biblije kao jednog od temeljnih civilizacijskih djela</li> </ul>	<p>Biblija</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmovno odrediti klasičnu književnost (starogrčka i starorimska književnost )</li> <li>• utvrditi glavne predstavnike i djela (Homer, Sofoklo, Plaut)</li> <li>• interpretirati odabrane tekstove (ulomci)</li> </ul>	<p>Klasična književnost  Tekstovi: Nikola Milićević, <i>Zlatna knjiga svjetske ljubavne poezije</i> (izbor)  Biblija (<i>Psalmi, Mudre izreke, Evanđelje po Ivanu</i> – tekstovi po izboru)  Homer, <i>Ilijada ili Odiseja</i> (ulomak)  Sofoklo, <i>Antigona</i> (ulomak)</p>
<b>Povijesna i stilska razdoblja u književnosti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odrediti književnopovijesno razdoblje (trajanje, glavna obilježja, djela)</li> <li>• imenovati vrste srednjovjekovne književnosti i pismenosti</li> <li>• uočiti važnost srednjeg vijeka kao početka hrvatske pismenosti i hrvatske pripadnosti kršćanskoj europskoj civilizaciji</li> <li>• nabrojiti najvažnija ostvarenja hrvatske književnosti i pismenosti</li> <li>• usvojiti pojam tropismenosti i trojezičnosti hrvatske pismenosti i najvažnije spomenike pismenosti na glagoljici, ćirilici i latinici</li> <li>• objasniti važnost Bašćanske ploče</li> </ul>	<p>Srednjovjekovna književnost  Tekst: <i>Bašćanska ploča</i></p>



## KULTURNA BAŠTINA

- prepoznati hrvatsku kulturnu srednjovjekovnu baštinu: starokršćanske crkve, starohrvatsku pleternu ornamentiku, glagoljaško pjevanje i božićne pjesme

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usvojiti pojmove humanizam, predrenesansa i renesansa</li> <li>• prepoznati glavna obilježja renesansne književnosti</li> <li>• imenovati humanistička središta u Europi i Hrvatskoj</li> <li>• utvrditi najvažnije vrste i oblike hrvatske književnosti humanizma i renesanse</li> <li>• imenovati glavne predrenesansne i renesansne europske i hrvatske pisce i njihova djela</li> <li>• obrazložiti značaj Marka Marulića – oca hrvatske književnosti</li> </ul>	Humanizam, predrenesansna i renesansna književnost Tekstovi: Francesco Petrarca, <i>Kanconijer</i> (jedna pjesma) Giovanni Boccaccio, <i>Decameron</i> (ulomak iz novele) Pjesma hrvatske renesansne književnosti (izbor učenika i nastavnika) Marin Držić, ulomak iz drame po izboru nastavnika
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• imenovati prvi hrvatski rječnik</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izdvojiti najvažnija obilježja barokne književnosti</li> <li>• imenovati najvažnije hrvatske barokne pisce i djela</li> <li>• obrazložiti značaj Ivana Gundulića za hrvatsku kulturu i književnost</li> </ul>	Barok Tekst: Ivan Gundulić, <i>Dubravka</i> (ulomak)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati baroknu kulturnu baštinu u Hrvatskoj</li> <li>• usvojiti temeljne podatke o prvoj hrvatskoj gramatici</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usvojiti pojmove klasicizam i prosvjetiteljstvo te najvažnija obilježja književnosti</li> <li>• imenovati najznačajnije europske i hrvatske pisce te njihova djela</li> </ul>	<p>Klasicizam i prosvjetiteljstvo Tekst: ulomak iz jednog prosvjetiteljskog djela hrvatske književnosti (izbor nastavnika)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usvojiti pojmove romantizam i ilirizam te najvažnija obilježja književnosti</li> <li>• imenovati europske i hrvatske pisce razdoblja romantizma i njihova najvažnija djela</li> <li>• objasniti društveno-političke i kulturne ciljeve hrvatskog narodnog preporoda</li> <li>• objasniti Gajevu reformu pravopisa i uvođenje jedinstvenog hrvatskog književnog jezika</li> <li>• utvrditi glavna stilska obilježja i domoljubni duh preporodne književnosti</li> </ul>	<p>Romantizam i ilirski pokret Tekst: Edgar Allan Poe, <i>Crni mačak</i> Pjesnički tekst europske književnosti romantizma (izbor učenika i nastavnika) Budnica (izbor nastavnika) Ivan Mažuranić, <i>Smrt Smail-age Čengića</i> (ulomak)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usvojiti podatke o prvoj hrvatskoj operi, hrvatskoj himni i slici Vlahe</li> <li>• Bukovca o hrvatskom narodnom preporodu</li> </ul>	

## OSNOVNI STANDARDI ZNANJA I VJEŠTINA

### 1. RAZRED

#### HRVATSKI JEZIK I JEZIČNO IZRAŽAVANJE

##### Učenice/učenici:

- razlikuju hrvatski standardni jezik od hrvatskih narječja;
- poznaju i primjenjuju grafijski sustav hrvatskoga standardnog jezika;
- pravilno primjenjuju u pisanju veliko i malo slovo;
- pravilno pišu rečenične znakove (točku, upitnik, uskličnik, zarez);
- standardnim jezikom pišu termine struke za koju se obrazuju;
- razlikuju govorni sustav od pisanoga;
- razumiju dvostruku ulogu jezika: umjetničku i komunikacijsku;
- spontano se govorno izražavaju;
- uljudbeno komuniciraju u svakodnevnim i stručnim govornim situacijama;
- pravilno izgovaraju glasove, riječi, rečenice i tekst;
- čitaju s razumijevanjem;

- prepričavaju događaj i postupak;
- pišu logički, gramatički i pravopisno pravilno o zadanoj temi.

## KNJIŽEVNOST I KULTURNA BAŠTINA

### Učenice/učenici:

- razlikuju književni od neknjiževnoga teksta;
- prepoznaju književne rodove i vrste;
- uočavaju temu i motive književnih djela;
- prepoznaju glavna stilska sredstva i njihovu ulogu u tekstu;
- samostalno imenuju književnopovijesna razdoblja te prepoznaju njihova obilježja, najznačajnije pisce i djela;
- poznaju najznačajnije hrvatske kulturne institucije i kulturna postignuća.

### 2. razred

#### NASTAVNO PODRUČJE: HRVATSKI JEZIK

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
Morfologija	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati prezent i njegovo osnovno značenje</li> <li>• utvrditi morfološka obilježja prezenta (osobu i broj)</li> <li>• ovladati sprezanjem glagola u prezentu</li> <li>• usvojiti prezent pomoćnih glagola</li> <li>• pravilno se koristiti prezentom u govorenju i pisanju</li> <li>• prepoznati prezent u književnom i neknjiževnom (stručnom) tekstu</li> <li>• proširiti leksik glagolima radnje u prezentu na primjerima stručnih tekstova</li> </ul>	Glagoli

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati prezent i njegovo osnovno značenje</li> <li>• utvrditi morfološka obilježja prezenta (osobu i broj)</li> <li>• ovladati sprezanjem glagola u prezentu</li> <li>• usvojiti prezent pomoćnih glagola</li> <li>• pravilno se koristiti prezentom u govorenju i pisanju</li> <li>• prepoznati prezent u književnom i neknjiževnom (stručnom) tekstu</li> <li>• proširiti leksik glagolima radnje u prezentu na primjerima stručnih tekstova</li> </ul>	Izricanje sadašnjosti prezentom
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati perfekt i njegovo osnovno značenje</li> <li>• definirati tvorbu perfekta kao složenog glagolskog oblika</li> <li>• razlikovati prezent i perfekt u književnim i neknjiževnim (stručnim) tekstovima</li> <li>• preoblikovati prezent u perfekt, pravilno se koristiti perfektom u govorenju i pisanju</li> </ul>	Izricanje prošlosti prefektom
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati futur prvi i njegovo osnovno značenje</li> <li>• definirati tvorbu futura prvog kao složenog glagolskog oblika</li> <li>• samostalno sprežati glagole u futuru prvom</li> <li>• razlikovati futur prvi od prezenta i perfekta</li> <li>• preoblikovati prezent u futur prvi</li> <li>• pravilno pisati i govoriti futur prvi i futur drugi</li> <li>• razlikovati futur prvi i futur drugi</li> </ul>	Izricanje budućnosti futurom

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razlikovati priloge, prijedloge, veznike i usklike</li> <li>• prepoznati priloge mjesta, vremena i načina, česte prijedloge, prave veznike i česte usklike u rečenici i tekstu (književnom i neknjiževnom)</li> <li>• pravilno rabiti prijedlog s(a) i k(a)</li> <li>• pravilno rabiti priloge gdje, kamo, kuda</li> <li>• pravilno rabiti veznike i usklike u govorenju i pisanju</li> <li>• proširiti leksik odabranim priložima i riječima iz književnih i neknjiževnih (stručnih) tekstova</li> </ul>	Nepromjenjive vrste riječi
<b>Rečenica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• raščlaniti rečenicu kao strukturnu jedinicu kojom se izriče obavijest</li> <li>• prepoznati ulogu reda riječi za značenje rečenice</li> <li>• definirati pojam sintakse</li> <li>• povezivati riječi u rečenicu primjenjujući pravila sastavljenog i rastavljenog pisanja riječi i pravila pisanja pravopisnih znakova</li> <li>• proširiti leksik riječima iz rečenica za raščlambu</li> </ul>	Povezivanje riječi u rečenicu

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati vrste riječi u rečenici i odrediti im službu u rečenici</li> <li>• prepoznati povezanost subjekta i predikata s ostalim članovima rečeničnog ustrojstva</li> <li>• napisati rečenice po zadanom modelu kombinirajući sve rečenične dijelove</li> <li>• pisati rečenice primjenjujući pravila pravopisne norme o rečeničnim i pravopisnim znakovima</li> <li>• razlikovati subjekt, predikat, objekt, priložnu oznaku, atribut i apoziciju</li> </ul>	Članovi rečeničnog ustrojstva
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati i usvojiti priopćajnu svrhu rečenica upotrebom točke, upitnika i uskličnika</li> <li>• primjereno označiti sadržajnu (smislenu) vezu među rečenicama uporabom ostalih znakova (zareza, dvotočje, trotočje, crtica, zagrade)</li> <li>• proširiti leksik riječima iz pjesničkih i proznih tekstova</li> <li>• interpretativno čitati pjesničke i prozne tekstove ostvarujući vrednote govorenoga jezika</li> </ul>	Pisanje rečenica

**NASTAVNO PODRUČJE:  
JEZIČNO IZRAŽAVANJE**

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
Vrste tekstova	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usmjereno čitati tekst životopisa (biografije) uočavajući njegovu logičnu i</li> <li>• jezičnu organizaciju,</li> <li>• uočavati ulogu činjenica u oblikovanju životopisa i razlikovanje činjenica po važnosti,</li> <li>• razlikovati vrste životopisa prema stilskim značajkama - subjektivni (literarizirani) i objektivni (poslovni, službeni)</li> <li>• napisati radni životopis primjenjujući pravopisnu normu</li> </ul>	Životopis (biografija)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• čitati s razumijevanjem različite vrste upućivačkih tekstova (u sebi i na glas)</li> <li>• obrazložiti značajke upućivačkih tekstova</li> <li>• napisati stručni upućivački tekst primjenjujući pravopisnu normu</li> </ul>	Upućivanje (upućivački tekstovi)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uočiti mjesto i funkciju životopisa u strukturi molbe (ponude) kao administrativne vrste teksta</li> <li>• čitati s razumijevanjem tekstove pisane administrativnim stilom</li> <li>• napisati molbu (ponudu) ili ispuniti neki administrativni obrazac primjenjujući pravila pravopisne norme</li> </ul>	Molba, ponuda, žalba, administrativni obrasci (radni nalog, potvrdnica, izdatnica, zadužnica)

<b>Govorna i pisana komunikacija</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati vrstu komunikacije na temelju slušanja (privatna, službena)</li> <li>• primijeniti stečeno znanje u samostalnom kreiranju privatnog i službenog razgovora</li> <li>• slušati sugovornika uvažavajući različita mišljenja</li> <li>• napisati tekst razgovora poštujući pravopisna pravila upravnog i neupravnog govora</li> </ul>	Privatna i službena govorna komunikacija
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tematski i stilski razlikovati privatno i službeno pismo</li> <li>• sastaviti poslovno pismo primjenjujući pravopisnu normu</li> </ul>	Pismo (privatno i službeno)

**NASTAVNO PODRUČJE:  
KNJIŽEVNOST  
HRVATSKA I SVJETSKA KNJIŽEVNOST**

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaj</b>
<b>Povijesna i stilsko razdoblje u književnosti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razlikovati osobitosti realizma od osobitosti romantizma</li> <li>• usvojiti pojmove predrealizam i Šenino doba te obilježja književnosti realizma</li> </ul>	Protorealizam (Šenino doba) August Šenoa, <i>Prijan Lovro</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usvojiti pojam realizma i utvrditi najvažnija obilježja razdoblja u europskoj književnosti</li> <li>• imenovati najpoznatije europske pisce razdoblja realizma i njihova najvažnija djela</li> <li>• izdvojiti i usuvremeniti uočene teme i probleme u realističnom romanu</li> </ul>	Realizam u europskoj i hrvatskoj književnosti Tekst: Honoré Balzac, <i>Otac Goriot</i> (ulomci)



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati obilježja hrvatskog realizma u književnom tekstu</li> <li>• utvrditi književne vrste i regionalnu pripadnost</li> <li>• imenovati hrvatske pisce razdoblja realizma i njihova najvažnija djela</li> </ul>	Realizam i naturalizam u hrvatskoj književnosti Tekst: Josip Kozarac, <i>Tena</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati obilježja moderne i modernističkih pokreta u književnom tekstu</li> <li>• imenovati europske i hrvatske pisce razdoblja moderne te njihova najvažnija djela</li> <li>• uočiti svezu hrvatskog i europskog modernizma</li> </ul>	Moderna u europskoj i hrvatskoj književnosti Tekst: Antun Gustav Matoš, <i>Cvijet sa raskršća</i>

#### KULTURNA BAŠTINA

- razlikovati osobitosti realizma od osobitosti romantizma
- usvojiti pojmove predrealizam i Šenino doba te obilježja književnosti realizma

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
<b>Avangarda i modernistički pokreti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usvojiti pojmove: avangarda, nadrealizam i ekspresionizam</li> <li>• upoznati osnovna obilježja ekspresionizma u književnosti</li> <li>• usporediti obilježja moderne s avangardnim obilježjima na odabranim primjerima djela A. B. Šimića</li> </ul>	Ekspresionizam u hrvatskoj književnosti Tekst: Antun Branko Šimić, <i>Hercegovina</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• odrediti glavne značajke egzistencijalizma, teatra apsurda i avangardnog kazališta</li> <li>• prepoznati osnovna obilježja dramskog roda i kazališnog izraza</li> <li>• uočiti elemente humora i satire</li> </ul>	Avangardno kazalište Tekstovi: Eugene Ionesco, <i>Stolice</i> (ulomak)
<b>Književnost drugog razdoblja, 1929. do 1952.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utvrditi značenje književnog stvaralaštva Miroslava Krleže za hrvatsku književnost</li> <li>• imenovati njegova najznačajnija djela</li> <li>• utvrditi univerzalnost</li> </ul>	Književno stvaralaštvo Miroslava Krleže Tekstovi: Miroslav Krleža, <i>Balade Petrice Kerempuha - Ni med cvetjem ni pravice ili Khevenhiller</i>

	<p>tema pjesničke zbirke <i>Balade Petrice Kerempuha</i> te stilske mogućnosti kajkavskoga jezika</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utvrditi značenje književnog stvaralaštva Tina Ujevića za hrvatsku književnost</li> <li>• prepoznati utjecaj avangardnih i modernističkih smjerova na Ujevićevo pjesništvo i univerzalnost Ujevićevih pjesničkih tema</li> </ul>	<p>Pjesništvo Tina Ujevića Tekst: <i>Tin</i> Ujević, <i>Svakidašnja jadikovka</i></p>
<p><b>Druga moderna u hrvatskoj književnosti (od 1952. do 1969.)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utvrditi promjene u hrvatskoj književnosti, usmjerenost na europske i svjetske uzore i povezanost s domaćom tradicijom</li> <li>• prepoznati primjer „ženske poezije“ i poslijeratne ljubavne lirike</li> </ul>	<p>Pjesništvo Vesne Parun Tekst: V. Parun, <i>Ti koja imaš nevinije ruke</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznati glavna obilježja modernog hrvatskog romana (tehnikе pripovijedanja, stilska sredstva, psihološki tipovi osobnosti na primjerima likova iz romana)</li> <li>• kritički prikazati rat i nasilje</li> </ul>	<p>Moderni hrvatski roman Tekst: Ranko Marinković, <i>Kiklop</i> (ulomak)</p>

<b>Suvremena hrvatska književnost (od 1970. do 1990.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uočiti tematske i jezično stilske posebnosti postmodernističke književnosti na odabranim pjesničkim i proznim tekstovima</li> <li>• imenovati stilove postmodernističkog razdoblja (fantastičari, proza u trapericama, žensko pismo, autobiografska proza, postmodernistička poezija)</li> <li>• trajno pratiti novostvorena književna djela po osobnom izboru</li> </ul>	Postmoderna književnost Tekstovi: : Ivan Slamnig, <i>Barbara</i> Pavao Pavličić, <i>Šapudl</i> Goran Tribuson, <i>Novinska smrt Ladislava Hanaka</i> Zoran Ferić, <i>Mišolovka Walta Disneya</i> Alessandro Barico, <i>Svila</i> (izbor učenika i nastavnika)
---	--	---

- upoznati rad hrvatskoga knjižničnog sustava (narodne knjižnice, Nacionalna i sveučilišna knjižnica)
- upoznati muzejsko-galerijski sustav u Republici Hrvatskoj

## OSNOVNI STANDARDI ZNANJA I VJEŠTINA

### 2. RAZRED

#### HRVATSKI JEZIK I JEZIČNO IZRAŽAVANJE

##### Učenice/učenici:

- razlikuju vrste riječi i njihove promjene;
- primjenjuju različite vrste čitanja: logičko, usmjereno, izražajno, čitanje u sebi i na glas;
- razumiju i pamte sadržaje usmenog izlaganja i glasno čitanog teksta;
- pravilno povezuju riječi u rečenice i rečenice u tekst;
- pravopisno ispravno pisano oblikuju stručne tekstove, ispunjavaju i oblikuju administrativne tekstove i obrasce;
- porabe govorene i pisane riječi za javnu i privatnu uporabu u svim životnim situacijama;
- samostalno oblikuju privatni i službeni razgovor poštujući pravila ortoepske i sintaktičke norme u oblikovanju misli i osjećaja;
- proširuju leksik čitanjem književnih i neknjiževnih (stručnih) tekstova;
- primjenjuju stečena znanja osnovnih znanosti hrvatskoga jezika u samostalnom oblikovanju tekstova za privatnu i službenu komunikaciju.

#### KNJIŽEVNOST I KULTURNA BAŠTINA

##### Učenice/učenici:

- samostalno čitaju književne tekstove;
- razlikuju rodove i vrste;

- uočavaju usmjerenost hrvatske književnosti prema europskim (svjetskim) pravcima i stilovima;
- prepoznaju osnovna obilježja književnih razdoblja 19. i 20. stoljeća
- imenuju najznačajnije pisce i djela pojedinih književnih razdoblja;
- poznaju najvažnije hrvatske državne i zavičajne kulturne institucije;
- spoznaju značaj kulturnih institucija i kulturnih postignuća u izgradnji hrvatskog identiteta u europskom civilizacijskom krugu.

### **Nastavni predmet: Računalstvo**

#### **Razred: prvi (1)**

#### **Tjedni (ukupni) fond sati:**

Razred	1	2
Broj sati	2 ( 68 )	-

### **OPĆI CILJEVI I ZADAĆE:**

Program predmeta računalstvo izrađen je tako da učenika osposobi za samostalnu uporabu računala. Težište programa stavljeno je na upoznavanje mogućnosti računala i primjenu informacijsko-komunikacijskih tehnologije u nastavi. Tu se prije svega misli na internet i korištenje internetom u nastavi, ali i nakon završetka srednje škole.

Cilj je osposobiti učenika do razine rješavanja jedostavnijih problema u raznim problemskim situacijama uz uporabu aplikacijskih programa i informacijsko-komunikacijskih tehnologija.

Na nastavi računalstva učenik će:

- uvesti, usvojiti i rabiti pojmove vezane uz osnovne dijelove računala;
- upoznati osnovne korištenja računala: korištenje tipkovnice i miša, izbor i otvaranje traženih programa;
- shvatiti ulogu operacijskog sustava računala i osnove samostalnog korištenja operacijskog sustava: prilagoditi korisničko sučelje, promijeniti datum i vrijeme računala, otvarati i premještati mape i datoteke;
- naučiti i uvježbati osnovne radnje s diskovima, mapama i datotekama;
- pripremiti se za samostalno i sigurno korištenje računalnih mreža i Interneta;
- steći naviku i kulturu komunikacije preko Interneta;
- savladati samostalni unos, uređivanje i ispis tekstualnog dokumenta;
- pripremiti se za rad s proračunskim tablicama;
- naučiti samostalno izrađivati prezentacije i primjereno prezentirati;
- na osnovi praktičnog rada na računalu razvijati smisao za sustavnost, točnost, urednost, upornost i savjesnost u rješavanju postavljenih zadataka.

### **SADRŽAJ:**

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaj</b>
1. POZNAVANJE I KORIŠTENJE ICT-a (12 sati)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osnovni pojmovi o računalu i informatici (tijek obrade podataka, informacija...).</li> <li>- Navesti mogućnosti korištenja računala u budućim zanimanjima, svakodnevnom</li> </ul>	1.1. Osnovni dijelovi računala 1.2. Ulazni i izlazni uređaji 1.3. Memorije 1.4. Operacijski sustav 1.5. Rukovanje mapama i datotekama

	<p>životu, učenju, zabavi...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Upoznati osnovne elemente za izgradnju računala kroz generacije računala (tranzistori, čipovi...).</li> <li>- Navesti vrste računala.</li> <li>- Razlikovati pojam HW i SW (sklopovlje i programski dio računala).</li> <li>- Opisati Von Neumannov model računala.</li> <li>- Osnovna građa računala (objasniti pojam CPU, navesti mu obilježja glavne zadatke).</li> <li>- Objasniti pojam memorije, mjerne jedinice za kapacitet memorije, definirati pojam bit, bajt, KB....</li> <li>- Zadaci perifernih jedinica (ulazne, izlazne).</li> <li>- Pojam i uloga operacijskog sustava (OS).</li> <li>- Navesti poznatije OS-e, razlikovati znakovno i grafičko sučelje OS-a, jednokorisnički višekorisnički rad.</li> <li>- Pokretanje operacijskog sustava, dijelovi prozora i rad s prozorima.</li> <li>- Osnovne karakteristike operacijskog sustava (Radna površina – Desktop, Start Menu, Upravljačka ploča (Control panel), Pomagala (Accessories).</li> <li>- Pojam instaliranja/deinstaliranja hardvera i softvera.</li> </ul>	
<p>2. RAČUNALNE MREŽE (16 sati)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasniti što je to internet</li> <li>- Pokazati na koje se sve načine može spojiti na internet</li> <li>- Pojasniti pojam hiperteksta i World Wide Web-a.</li> <li>- Poznavati navigaciju kroz web sadržaje.</li> <li>- Pojasniti pojam elektroničke pošte.</li> <li>- Ukazati na prednosti elektroničke pošte nad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Vrste mreža, osnovni pojmovi</li> <li>2.2. Internet</li> <li>2.3. World Wide Web</li> <li>2.4. Pretraživanje Web-a</li> <li>2.5. Elektronička pošta</li> <li>2.6. Ostale usluge interneta (internetski forumi, mrežni razgovor, audio i video streaming, blog, peer to peer)</li> <li>2.7. Opasnosti interneta i zaštita</li> </ul>

	<p>običnom poštom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojasniti dijelove e-mail adrese.</li> <li>- Pojasniti dijelove elektroničke poruke.</li> <li>- Opisati i ukazati na neke od ostalih, po mogućnosti aktualne usluga interneta, npr. internetski forumi, mrežni razgovor, audio i video streaming, blog, video blog, peer to peer razmjena dokumenata, VoIP.</li> <li>- Upozoriti na moguće opasnosti tijekom rada na internetu, npr. virusi, crvi, trojanski konji, krađa identiteta...</li> <li>- Pokazati koje su primjerene mjere zaštite – pojasniti pojmove vatrozida, antivirusnog programa, sigurnosnih kopija podataka.</li> <li>- Pojasniti što su to web tražilice.</li> <li>- Pokazati osnovno i napredno pretraživanje.</li> </ul>	
<p>3. OBRADA TEKSTA (16 sati)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Načini pokretanja programa za obradu teksta;</li> <li>- Dokument, stranica, odlomak, font.</li> <li>- Pravilan unos teksta (znakovi interpunkcije, enter, tabulator...).</li> <li>- Izbornici i alatne trake.</li> <li>- Početna podešavanja.</li> <li>- Podešavanje stranice (veličina papira, margine).</li> <li>- Spremanje i otvaranje dokumenta.</li> <li>- Unos / ispravak / brisanje teksta.</li> <li>- Kretanje po dokumentu.</li> <li>- Označavanje teksta.</li> <li>- Osnovna oblikovanja fonta.</li> <li>- Osnovna oblikovanja odlomka.</li> <li>- Kopiranje i premještanje teksta.</li> <li>- Stavljanje broja stranice.</li> <li>- Ispis dokumenta.</li> <li>- Prijelom stranice.</li> <li>- Umetanje tablice.</li> </ul>	<p>3.1. Pojam obrade teksta 3.2. Sučelje programa za obradu teksta 3.3. Unos teksta, označavanje i osnove oblikovanja teksta 3.4. Kopiranje i premještanje, brojevi stranica, ispis dokumenta 3.5. Tablice 3.6. Umetanje slika i crteža u tekst</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Označavanje i unos teksta u tablicu.</li> <li>- Wordart.</li> </ul>	
<p>4. PRORAČUNSKE TABLICE (14 sati)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasniti što su to i čemu služe proračunske tablice.</li> <li>- Objasniti pojam elektronske tablice.</li> <li>- Upoznati učenike s najpoznatijim programima za rad s proračunskim tablicama.</li> <li>- Pojasniti čemu služi odabrani program.</li> <li>- Ukazati na sličnosti i razlike s alatom za obradu teksta.</li> <li>- Pojasniti pojmove radna knjiga i radni list.</li> <li>- Pojasniti pojam ćelije.</li> <li>- Pojasniti kako se sve može kretati po tablici.</li> <li>- Objasniti pojam adrese ćelija i polja.</li> <li>- Pojasniti razliku između apsolutnih i relativnih adresa ćelija.</li> <li>- Pokazati i uvježbati označavanje ćelija.</li> <li>- Pokazati kako se unose a kako mijenjaju podaci.</li> <li>- Objasniti različite vrste podataka.</li> <li>- Objasniti kopiranje i premještanje podataka.</li> <li>- Pokazati nizanje podataka.</li> <li>- Pojasniti naredbu za oblikovanje ćelija.</li> <li>- Pokazati prijenos oblikovanja na druge ćelije.</li> <li>- Pokazati kako koristiti samooblikovanje.</li> <li>- Pojasniti što su formule.</li> <li>- Pokazati postupak izrade grafikona.</li> <li>- Objasniti vrste grafikona.</li> </ul>	<p>4.1. Proračunske tablice - osnovni pojmovi</p> <p>4.2. Programi za rad s proračunskim tablicama</p> <p>4.3. Kretanje po tablici i označavanje</p> <p>4.4. Vrste podataka, unos, kopiranje i premještanje podataka</p> <p>4.5. Oblikovanje ćelija</p> <p>4.6. Formule i funkcije</p> <p>4.7. Grafikoni</p>
<p>5. PREZENTACIJE (10 sati)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Navesti osnovne smjernice za izradu kvalitetne prezentacije.</li> <li>- Izgled prozora programa.</li> <li>- Načini pregleda prezentacije (View).</li> </ul>	<p>5.1. Osnove programa za izradu prezentacija</p> <p>5.2. Izrada prezentacije</p> <p>5.3. Oblikovanje slajda</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uporaba gotovih predložaka.</li> <li>- Dodavanje novog slajda (prozirnice).</li> <li>- Izgled slajda (Slide Layout).</li> <li>- Premještanje, kopiranje i brisanje slajda.</li> <li>- Umetanje sadržaja na slajd (tekst, slika, grafikoni, filmovi...).</li> <li>- Spremanje prezentacije.</li> <li>- Dodavanje i oblikovanje teksta.</li> <li>- Grafičke oznake.</li> <li>- Izmjena dizajna slajda i pozadine.</li> <li>- Zaglavlje i ponožje slajda, numeriranje, datum i vrijeme.</li> <li>- Master Slide.</li> <li>- Prikaz prezentacije (Slide Show).</li> <li>- Animacije.</li> <li>- Način izmjene prozirnica (Slide transition).</li> <li>- Objavljivanje prezentacije (PowerPoint Show).</li> <li>- Načini ispisa prezentacije (Handouts...).</li> </ul>	<p>5.4.Uređivanje prikaza prezentacije</p> <p>5.5.Objavljivanje i ispis prezentacije</p>
--	--	--

#### **MATERIJALNI UVJETI:**

Informatička učionica s instaliranim operacijskim sustavom te programima za obradu teksta, rad s proračunskim tablicama i prezentacijama. Informatička učionica mora imati brzi pristup internetu. Potreban je LCD projektor i prezentacije s obrađenim temama.

Osnovni preduvjet za izvođenje nastave računalstva je da svaki učenik sam sjedi za računalom, odnosno izvođenje nastave u grupama od najviše 15 učenika. Nastava se izvodi u obliku vježbi, po 2 sata tjedno za svaku skupinu učenika u tjednu kada imaju nastavu.

#### **POTREBNA STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA:**

Nastavu računalstva mogu izvoditi: profesor matematike i informatike, diplomirani informatičar, diplomirani inženjer računalstva i diplomirani inženjer elektrotehnike (smjerovi: računarska tehnika, automatika, telekomunikacija i informatika).

#### **OBJAŠNJENJE:**

Cjelokupna nastava ovog predmeta mora se izvoditi u specijaliziranoj učionici za računalstvo. Učionica mora biti tako opremljena da omogućava samostalan rad jednog učenika na jednom računalu. Nastavnu treba izvoditi u 2 skupine od najviše 16 učenika tako da na računalu učenik radi pojedinačno.



Od učenika treba zahtijevati redovito dolaženje na nastavu, posjedovanje pribora (bilježnice, udžbenika, pribora za pisanje) i temeljitu pripremu za nastavu.

Provjera znanja obavlja se računalom, rješavanjem jednostavnijih konkretnih problema koji zahtijevaju uporabu programa u kojima su učenici i vježbali.

### **Nastavni predmet: Tjelesna i zdravstvena kultura**

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

**Tjedni (ukupni) fond sati:**

Razred	1	2
Broj sati	1,5 ( 51 )	1,5 ( 42 )

#### **Uvod**

Učenici, polaznici strukovnih škola u zanimanjima niže stručne spreme, daleko su više opterećeni u redovitom obrazovanju putem praktične i teorijske nastave nego njihovi vršnjaci u četverogodišnjem obrazovanju.

Upravo zato tjelesna i zdravstvena kultura u sustavu odgoja i obrazovanja za učenike polaznike zanimanja niže stručne spreme ima vrijednost sredstva aktivnog oporavka, kompenzacije i relaksacije s obzirom na njihova često statička i jednostrana opterećenja, a teorijske informacije uz znanja iz pojedinih kinezioloških aktivnosti su od velikog značenja za cjeloživotno bavljenje tjelesnim vježbanjem.

S tog stajališta se programom za učenike niže stručne spreme pospješuje usvajanje novih motoričkih znanja i razvoj određenih osobina i sposobnosti značajnih za trajno bavljenje određenom kineziološkom aktivnošću. Stoga valja primjenjivati kineziološke aktivnosti koje će omogućiti brži oporavak i relaksaciju te kineziološke aktivnosti koje će stimulativno i korektivno utjecati na skladan razvoj ljudskog organizma.

Zdravlje i normalan bio-psiho-socijalni rast i razvoj učenika ove dobi osnovni su preduvjet za sve životne, radne, stvaralačke i kulturne aktivnosti u kasnijem razdoblju života. Svrha je odgojno-obrazovnih postupaka pozitivan utjecaj na mnoga obilježja antropološkog statusa, utjecati na ukupno zdravlje učenika, na djelotvornije funkcioniranje svih organa i organskih sustava kao svojevrsnoj prepreci pojave mnogih neželjenih posljedica (posebice onih koje su posljedica tjelesne pasivnosti ili obavljanja određenog profesionalnog rada), a da do njih i dođe, lakše se svladavaju. Zbog znatnih razlika u zanimanjima, uvjetima rada i raspoloživom vremenu za vježbanje, zadaće tjelesne i zdravstvene kulture moguće je različito realizirati za pojedinu školu.

Učenike treba educirati za svakodnevno tjelesno vježbanje i osposobiti ih da vode računa o svome zdravlju i da budu odgovorni za njega. Rješenja treba tražiti u odgoju za zdrav način življenja u kojem važnu ulogu imaju kineziološke aktivnosti u slobodno vrijeme.

Nastavni sadržaji u programu tjelesne i zdravstvene kulture za učenike u zanimanjima niže stručne spreme i njihova distribucija po razredima definirani su prema ovim načelima:

1. U skladu s ciljem odgoja i obrazovanja učenika izabrane su one teme koje pokazuju najveću podudarnost sa zadaćama usmjerenim prema promjeni dimenzija ličnosti.

2. Programsku jezgru čine motoričke informacije koje imaju svojstva temeljnih motoričkih struktura, a pretpostavka su za nadogradnju i usvajanje većeg broja motoričkih zadataka u skladu s pojedinačnim mogućnostima i interesom svakog pojedinca.

3. Programske zadatke slijede krivulju progresivnog opterećenja u skladu s dobi i spolom učenika, ali i ograničenjima u zahtjevima s obzirom na različit sastav učenika prema vrstama opterećenja u pojedinim zanimanjima.

4. Odgojno-obrazovni sadržaji razvrstani su prema vrijednosti imajući u vidu zajedničke potrebe, višestranost primjene, nadopunu znanja, kompenzaciju te da su sadržaji relaksirajući.

## **SPECIFIČNOSTI U ODNOSU NA IZBOR ZANIMANJA UČENIKA S NAZNAKOM OSNOVNIH PROGRAMSKIH SADRŽAJA**

Svaki rad, ovisno o vrsti zanimanja, radnom mjestu, vanjskim činiteljima i sl., djeluje na čovjeka tako da predstavlja stanovitu opterećenost za pojedine dijelove organizma i organizam u cjelini.

U pojmu opterećenje, podrazumijeva se odnos između nekog zahtjeva organizma i adaptacijskog kapaciteta za njegovo ostvarenje.

Što je adaptacijski kapacitet funkcionalnih organskih sustava veći, to će neki stalan zahtjev stvarati manje opterećenje i suprotno. Opterećenje organizma nije samo rezultat djelovanja rada kao aktivnosti, već je uvjetovano nizom drugih činitelja koji djeluju na organizam izvana, ili su uzroci u njemu samom.

Zakonomjernošću društvenog razvoja profesionalni rad pojedinaca sve je više specijaliziran. Zato je moguće izolirati pojedine skupine rada, točnije rečeno radnih mjesta, gdje se glavno opterećenje javlja u većoj mjeri na nekom od funkcionalnih sustava.

Međutim valja napomenuti da se o organizmu ne može govoriti kao o skupu izdvojenih funkcionalnih sustava pa je, prema tomu i rad u stvarnim uvjetima kompleksan proces koji opterećuje i ima posljedice na čitav organizam, iako su uvijek neki od podsustava opterećeni više, a neki manje. Ovisno o stupnju opterećenosti pojedinih dijelova organizma, rad se može grubo podijeliti na pretežito energetske (fizički) i pretežito informacijski (mentalni). Točnije, podjela prema stupnju opterećenja pojedinih podsustava organizma uvjetovana je stupnjem svrstavanja funkcionalnih organskih sustava u veći rad.

### **I. Fizički rad se može podijeliti na:**

1. Rad s pretežito dinamičkim režimom mišićne aktivnosti, pri čemu, ovisno o aktiviranim masama tkiva i intenzitetu rada, energetska potrošnja može biti:

- a) velika,
- b) srednja (umjerena).
- c) mala.

2. Rad s pretežito statičkim režimom mišićne djelatnosti, gdje manjka blagotvoran utjecaj dinamičkih kontrakcija mišićnog sustava preko živčanog na druge dijelove organizma. Statički se rad može odvijati tako da:

a) statičke kontrakcije održavaju ravnotežu samo protiv djelovanja sile gravitacije na pojedine dijelove tijela ili organizam u cjelini;

b) statičke kontrakcije održavaju ravnotežu protiv djelovanja sile gravitacije i još nekih drugih različito velikih sila (tereti i sl.).

## **II. Mentalni rad možemo podijeliti prema stupnju i vrsti opterećenja pojedinih dijelova živčanog sustava na:**

1. Senzorički rad, gdje su pretežito opterećeni receptori, osjetni putovi i senzorička središta (kontrolna mjesta) pri automatiziranom radu, radna mjesta vezana uz opasnost i sl.
2. Sa stereotipnim umnim djelatnostima (umni rad na nižoj razini aktivnosti središnjeg živčanog sustava, npr. rad kancelarijskih službenika i sl.).
3. Stvaralački umni rad (znanstvenih radnika i umjetnika i sl.).

Sva navedene vrste rada mogu se, prema intenzitetu s kojim se provodi, podijeliti na lagani, umjereni i teški rad, pri čemu moramo razlikovati rad i intenzitet opterećenja.

Prikaz opterećenja na organizam i zahtjeve za pojedine sposobnosti, ovisno o načinu rada u radnom procesu koji se odnosi više-manje na sva zanimanja, izgleda ovako:

### **I. skupina**

Rad se provodi jedino djelatnošću našega tijela, bez pomagala (tjelesni rad).

### **II. skupina**

Tjelesni rad s uporabom jednostavnijih alata i instrumenata.

### **III. skupina**

Rad na neautomatskim strojevima.

### **IV. skupina**

Rad na automatskim strojevima.

Prema navedenoj podjeli moguće je razna zanimanja u pojedinim strukama svrstati u tri skupine. Pojedina zanimanja svrstana su u samo jednu skupinu, a nekad i u dvije, ovisno o načinu rada u procesu istoga zanimanja.

**Za zanimanja I. skupine** preporuča se u programu nastave **primjenjivati kineziološke aktivnosti koje će primarno utjecati na funkciju krvožilnog i dišnog sustava i na sve motoričke sposobnosti**. Često se u tih zanimanja javlja hipertrofija pojedinih skupina mišića koji su aktivirani pri radu, pa valja primjenjivati kineziološke aktivnosti koje će omogućiti relaksaciju (plivanje, vježbe labavljenja, opuštanja i istezanja, igre i ples, aerobik i ritmičko-športsku gimnastiku za učenice).

**Za zanimanja u II. skupini** u programu nastave preporuča se **primjenjivati kineziološke aktivnosti koje će primarno utjecati na funkciju krvožilnog i dišnog sustava i na motoričke sposobnosti**. Posebice treba razvijati koordinaciju i brzinu (vježbanje na spravama, judo, ples, športske igre i dr.).

**U III. skupini**, za zanimanja kod kojih se rad obavlja pretežito stojeći, **preporuča se izvođenje motoričkih zadataka u sjedećem i ležećem položaju radi rasterećenja donjih ekstremiteta i primjenu vježbi za jačanje mišića stopala** radi sprječavanja pojave ravnih stopala i drugih oštećenja donjih ekstremiteta. Posebice treba odgovarajućim kineziološkim aktivnostima povećati funkciju krvožilnog i dišnog sustava (plivanje, veslanje, biciklizam i dr.).

**U IV. skupini** klasificirana su pretežito zanimanja kod kojih se rad obavlja najvećim dijelom sjedeći, s karakterističnim sagnutim položajem gornjeg dijela tijela pri radu. Ta su zanimanja s pretežito statičkim režimom mišićne djelatnosti. **U program nastave**

**preporučuju se kineziološke aktivnosti koje će stimulatивно i korektivno utjecati na razvoj kralježnice i koje će poboljšati funkciju krvožilnog i dišnog sustava (vježbanje na spravama, atletika, judo, športske igre, ples, koturaljkanje, ritmičko-športska gimnastika i aerobik za učenice i dr.).**

## **OSNOVNI PROGRAM**

Osnovni je program koncipiran na temeljnim motoričkim strukturama pojedinih kinezioloških aktivnosti. Tako široko zamišljeni programski sadržaji omogućuju izbor onih kinezioloških aktivnosti, koje su u funkciji utjecaja na pozitivne promjene morfoloških značajki, motoričkih sposobnosti, funkcionalnih sposobnosti, kognitivnih i konativnih dimenzija ličnosti te socijalizaciju svakoga učenika.

Sadržaji osnovnoga programa određuju se prema slobodnom izboru polaznika za pojedine kineziološke aktivnosti. Mjerila za izbor programskih sadržaja određena su:

- zdravstvenim stanjem, morfološkim značajkama, motoričkim sposobnostima, funkcionalnim sposobnostima vitalnih organa te psihosocijalnim potrebama svakog učenika;
- motivima i zanimanjem polaznika za pojedine sadržaje;
- razinama usvojenosti teorijskih i motoričkih kinezioloških izvješća;
- utilitarnim vrijednostima pojedinih sadržaja u svakodnevnom radu i životu;
- obilježjima pripadnosti pojedinog profila zanimanja određene skupine;
- materijalnim, kadrovskim i drugima mogućnostima škole, odnosno sredine u kojoj škola djeluje.

Programski sadržaji, koji su u funkciji ostvarivanja određenoga cilja i zadaća, mogu se sastaviti iz sljedećih skupina kinezioloških aktivnosti:

- |    |                                 |    |            |
|----|---------------------------------|----|------------|
| 1) | - atletika,                     | 2) | - košarka, |
|    | - športska gimnastika,          |    | - odbojka, |
|    | - ples,                         |    | - nogomet, |
|    | - ritmičko-športska gimnastika, |    | - rukomet. |
|    | - borilački sportovi.           |    |            |

Odabir sadržaja osnovnoga programa svodi se na produblјivanje i proširivanje motoričkih znanja, razvoj sposobnosti i osobina, s težištem na poboljšanje motoričkih i funkcionalnih sposobnosti polaznika te otklanjanje negativnih utjecaja statičkih i jednostranih opterećenja tijekom obavljanja praktične nastave.

## **DOPUNSKI PROGRAM**

Sadržaj dopunskoga programa nije strogo određen. Dopunskim programom treba obogatiti životna iskustva učenika uvođenjem u nove aktivnosti, utjecati na smanјivanje razlika koje se odnose na sposobnosti i osobine učenika i pripremiti učenike za bavljenje tjelesnim vježbanjem tijekom dužeg radnog i životnog razdoblja.

Težište aktivnosti treba usmjeriti na sportove u kojima dolazi do izražaja samostalno učenje i mogućnost trajnoga samostalnog bavljenja tom aktivnošću. To su:

- |             |   |
|-------------|---|
| 1)          | Športovi koji dosad najčešće nisu bili u školskim programima: |
| - veslanje, | - stolni tenis,   |

- klizanje,
- skijanje,
- biciklizam,
- tenis,
- koturaljkanje

- plivanje,
- badminton,
- planinarenje
- orijentacijsko trčanje.

2) Aerobik, fitness, pilates, jedrenje, kuglanje, hokej na travi te športovi i druge aktivnosti u tradiciji lokalne sredine, kao i one koje će se s vremenom pojaviti i biti omiljene.

Dio navedenih aktivnosti i športova može se implementirati u redoviti nastavni proces ako to uvjeti rada omogućuju, a dijelom učenici imaju mogućnost proširiti znanja i razvijati sposobnosti stečene u osnovnom programu na druge športove i aktivnosti iz dopunskog programa u drugim organizacijskim oblicima rada: izvannastavnim aktivnostima, izvanškolskim aktivnostima, izletima, natjecanjima, športskim kampovima u zimskom ili ljetnom razdoblju.

### **PROGRAM TJELESNE I ZDRAVSTVENE KULTURE ZA UČENIKE KOJI SE NALAZE U RAZDOBLJU ZDRAVSTVENOGA OPORAVKA**

Poslije svake ozljede ili preležane bolesti organizam znatno osjetljivije reagira na različite promjene, na vrstu i intenzitet opterećenja. Zato je prijeko potrebno da se program tjelesne i zdravstvene kulture izrađuje i primjenjuje po načelima, koja vrijede za izradbu i provođenje programa tjelesne i zdravstvene kulture za učenike oštećenoga zdravlja. Prema tomu, za svakoga učenika u razdoblju zdravstvenoga oporavka valja izraditi poseban program, koji ima zadaću što ranijeg i djelotvornijeg zdravstvenog oporavka.

**Cilj** je tjelesne i zdravstvene kulture osposobljavanje učenika za cjeloživotno bavljenje tjelesnim vježbanjem tijekom dužeg radnog razdoblja stjecanjem osnovnih teorijskih i motoričkih znanja, kao i pozitivan utjecaj na obilježja antropološkog statusa učenika radi čuvanja i unapređivanja osobnog zdravlja.

**Zadaće su** tjelesne i zdravstvene kulture:

- usvajanje motoričkih informacija za djelotvorno rješavanje potreba razvoja i rješavanja svakodnevnih motoričkih zadataka;
- procesima tjelesnog vježbanja u učenika treba razviti osobine, sposobnosti, podići na višu razinu motorička znanja te stvoriti stalnu naviku bavljenja tjelesnim vježbanjem kroz dugo razdoblje života;
- njegovanje zdravstvene kulture radi povećavanja otpornosti organizma na štetne utjecaje suvremenog načina života i rada;
- stjecanje znanja o postupcima prevencije i rehabilitacije mogućih poremećaja koji nastaju kao posljedica dugotrajnih jednostranih opterećenja;
- stjecanje temeljnih znanja o prehrani i utjecaju na zdravlje;
- stjecanje bitnih informacija za primjenu u urgentnim situacijama (poplave, potres i sl.);
- teorijsko-praktično osposobljavanje učenika za stalnu primjenu odgovarajućeg tjelesnog vježbanja kao dijela kulture življenja i to:
  - o utjecaju tjelesnog vježbanja na ljudski organizam u cjelini i na pojedine organske sustave, posebice sa stajališta promicanja i očuvanja zdravlja,
  - o načinu prevencije i sanacije poremećaja uslijed nekretanja ili posljedica prouzročenih obavljanjem određenog zanimanja.

**PROGRAMSKI SADRŽAJI**  
**I RAZRED**

*Učenici*

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaj</b>
<b>Trčanje</b>	- stjecanje znanja o individualnom doziranju volumena opterećenja u skladu s osobnim potencijalnim mogućnostima	Ciklično kretanje različitim tempom do 10 minuta Trčanje kratkih dionica 20 - 40 m iz niskog starta Trčanje dužih dionica s visokim startom 60 do 80 m Štafetno trčanje – tehnika primopredaje palice, odozdo Individualna dostignuća, 100, 1000 m Poligoni s preprekama.
<b>Skokovi</b>		Skok u dalj koračnom tehnikom – 1,5 korak. Skok u vis «flop» tehnikom. Individualna motorička dostignuća.
<b>Bacanje</b>		Bacanje medicine od 3 kg suvanjem Bacanje loptica u dalj različitih težina s gađanjem ciljeva
<b>Penjanje, vis, upori, potpori i kovrtljaji</b>	- povećanje sposobnosti i umijeća svladavanja različitih prepreka	Penjanje rukama po raznim spravama. Stoj na rukama kolut naprijed Njih u potporu i uporu na ručama Saskok u prednjihu s okretom za 180°- ruče Naupor zavjesom o potkoljeno - preča Kovrtljaj nazad iz upora prednjeg – preča Sklopka s povišenja (s vrata) Sklopka s glave
<b>Preskoci</b>	- povećanje sposobnosti i umijeća svladavanja različitih prepreka	Raznoška sa zanoženjem Zgrčka sa zanoženjem Prekopit s osloncem ruku preko sprave u širinu
<b>Borilačke vježbe</b>	- usvajanje određenog fonda motoričkih informacija prijeko potrebnih za djelotvorno rješavanje potreba razvoja i očuvanja zdravlja, rješavanje svakodnevnih motoričkih zadataka, a posebice zadaća u posebnim situacijama	Padovi: naprijed, nazad i u stranu. Bacanje: preko ramena, nožno i ručno Zahvati držanja

	(elementarne nepogode) i dr.;	
<b>Plesne strukture</b>	- usvajanje različitih plesnih struktura radi lakše društvene komunikacije i sadržajnijeg korištenja slobodnog vremena	Društveni plesovi: valcer, polka. Izbor plesova iz okruženja
<b>Igre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razvijanje pravilnih stavova prema događanjima u športu, te poduzimanje mjera za čuvanje i promicanje športa</li> <li>- teorijsko-praktično osposobljavanje odraslih polaznika za stalnu primjenu odgovarajućeg športsko rekreacijskog vježbanja kao dijela kulture življenja i sadržajnijeg korištenja slobodnog vremena</li> </ul>	<p>Elementarne i štafetne igre</p> <p>Vođenje lopte lijevom i desnom rukom s promjenom brzine i smjera kretanja (R i K)</p> <p>Hvatanje i dodavanje lopte jednom i objema rukama u mjestu i kretanju s promjenom brzine i smjera kretanja (R i K)</p> <p>Pobiranje lopte jednom rukom uz pomoć druge i objema rukama odozdo (R i K)</p> <p>Ubacivanje lopte u koš iz kretanja, nakon vođene ili dodane lopte polaganjem i skok šutom (K)</p> <p>Udarci na vrata s mjesta i iz kretanja (R)</p> <p>Sustavi igre u napadu (R)</p> <p>Sustav obrane 6:0; 5:1 (R)</p> <p>Vođenje lopte unutarnjim i vanjskim dijelom hrpta stopala s promjenom brzine i pravca kretanja (N)</p> <p>Udarci sredinom hrpta stopala i unutarnjom stranom stopala (N)</p> <p>Primanje lopte unutarnjom stranom stopala (N)</p> <p>Dodavanje lopte nogom (N)</p> <p>Oduzimanje lopte: prednje (N)</p> <p>Igra "mali nogomet"</p> <p>Odbijanje lopte objeručno donje i vršno, srednje i visoko iz osnovnog odbojkaškog stava i kretanja (O)</p> <p>Gornji (tenis) servis (O)</p> <p>Smeč iz zaleta sunožnim odrazom (O)</p> <p>Blok: pojedinačni (O)</p> <p>Igra – taktika igre u obrani i napadu (K,R,O,N)</p>
<b>Opće pripremne vježbe</b>	- steći obavijesti o stvaranju, upotrebi i prijenosu energetskih tvari te čuvanju i promicanju zdravlja pojedinca	Pripremne vježbe za povećanje mišićne mase primjenom dinamičkih vježbi u serijama

## II. RAZRED

### Učenici

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
<b>Trčanje</b>	- stjecanje znanja o individualnom doziranju volumena opterećenja u skladu s osobnim potencijalnim mogućnostima	Ciklično kretanje različitim tempom do 12 minuta Brzo trčanje do 60 m iz visokog i niskog starta Trčanje dužih dionica do 120m Individualna dostignuća, 100, 1000 m <i>Orijentacijsko trčanje</i> Poligoni prepreka u prirodnim uvjetima
<b>Skokovi</b>		Skok u dalj – individualna motorička dostignuća Skok u vis – individualna motorička dostignuća
<b>Bacanje</b>		Bacanje medicine od 5 kg suvanjem Bacanje loptica različite težine u cilj i daljinu zaletom
<b>Vis, upor, penjanje, ravnotežni položaji,</b>	- povećanje sposobnosti i umijeća svladavanja različitih prepreka	Penjanje na konop rukama i nogama do 5 m Koluto nazad kroz stoj na rukama Njihom kroz vis strmoglav do upora stražnjeg - karike Vis prednji – klimom ili zgibom uzmah prednji – preča Vaga bočno otklonom i odnoženjem Sklopka s glave Premet strance iz mjesta i zaleta Premet naprijed
<b>Preskoci</b>	- povećanje sposobnosti i umijeća svladavanja različitih prepreka	Prednoška Prekopit
<b>Borilačke vježbe</b>	- usvajanje određenog fonda motoričkih informacija prijeko potrebnih za djelotvorno rješavanje potreba razvoja i očuvanja zdravlja, rješavanje svakodnevnih motoričkih zadataka, a posebice zadaća u posebnim situacijama (elementarne nepogode) i dr.	Bacanje: bočno i nožno Obrana od udaraca, zahvata držanja i gušenja Udarci rukama i nogama
<b>Plesne strukture</b>	- usvajanje različitih plesnih struktura radi lakše društvene komunikacije i sadržajnijeg korištenja slobodnog vremena	Društveni ples: tango i rock plesovi Realizacija različitih plesnih ritmova: disco-plesovi Izbor plesova iz okruženja
<b>Igre</b>	- razvijanje pravilnih	Elementarne i štafetne igre



	<p>stavova prema događanjima u športu, te poduzimanje mjera za čuvanje i promicanje športa</p> <p>- teorijsko-praktično osposobljavanje odraslih polaznika za stalnu primjenu odgovarajućeg športsko rekreacijskog vježbanja kao dijela kulture življenja i sadržajnijeg korištenja slobodnog vremena</p>	<p>Vođenje lopte lijevom i desnom rukom naizmjenice, nisko, visoko i dokorakom (K)</p> <p>Hvatanje lopte jednom rukom u skoku (K)</p> <p>Dodavanje lopte objema rukama od tla, s grudi iznad ramena i glave te jednom rukom sa strane i od tla iz kretanja (K)</p> <p>Ubacivanje lopte u koš jednom rukom preko glave (K)</p> <p>Pivotiranje (K)</p> <p>Slobodno bacanje (K)</p> <p>Fintiranje s promjenom smjera i načina dodavanja lopte (K)</p> <p>Oduzimanje lopte pri vođenju i ubacivanju u koš (K)</p> <p>Osobna obrana preuzimanjem igrača (K)</p> <p>Blokade, kombinacije napada i obrane s dva igrača, s tri igrača, s jednim centrom (K)</p> <p>Igra na dva koša s primjenom pravila (K)</p> <p>Donje odbijanje lopte jednom rukom srednjih i niskih poveljkom (O)</p> <p>Blok pojedinačni i grupni (O)</p> <p>Taktika napada putem treće lopte(O)</p> <p>Individualni napad servisom i smečom (O)</p> <p>Obrana u stražnjoj liniji (O)</p> <p>Igra preko mreže s primjenom pravila (O)</p> <p>Udarci lopte na vrata s otklonom u suprotnu stranu (R)</p> <p>Obrana udarca sa strane (tehnika vratara)(R)</p> <p>Blokiranje jednom i objema rukama (R)</p> <p>Primanje lopte preuzimanjem (R)</p> <p>Napad s 9 m (R)</p> <p>Individualni i skupni protunapad (R)</p> <p>Sustav kombinirane obrane 5:1, 4:2 (R)</p> <p>Napad na kombiniranu obranu (R)</p> <p>Igra u napadu i obrani u specifičnim uvjetima (R)</p>
--	---	---

		<p>Izvođenje poluvolej i volej udaraca (N)</p> <p>Oduzimanje lopte izbijanjem (N)</p> <p>Dribling (prelaženje protivničkog igrača) unutarnjom i vanjskom stranom stopala (N)</p> <p>Igra na dvojna vrata uz primjenu pravila (N)</p>
<b>Opće pripremne vježbe</b>	- steći obavijesti o stvaranju, upotrebi i prijenosu energetskih tvari te čuvanju i promicanju zdravlja pojedinca	Pripremne vježbe za povećanje mišićne mase i motoričkih i funkcionalnih sposobnosti primjenom dinamičkih vježbi u serijama sa i bez opterećenja.

## I. RAZRED

### Učenice

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
<b>Trčanje</b>	- stejecanje znanja o individualnom doziranju volumena opterećenja u skladu s osobnim potencijalnim mogućnostima	<p>Ciklično kretanje različitim tempom do 8 minuta</p> <p>Trčanje kratkih dionica «leteće» 20 do 40 m</p> <p>Trčanje dužih dionica s visokim startom 60 do 80 m</p> <p>Štafetno trčanje – tehnika primopredaje palice, odozdo</p> <p>Individualna dostignuća, 800 m</p> <p>Poligoni s preprekama</p>
<b>Skokovi</b>		<p>Skok u dalj koračnom tehnikom - 1,5 korak</p> <p>Skok u vis opkoračnom tehnikom (stradle)</p> <p>Individualna motorička dostignuća</p>
<b>Bacanje</b>		<p>Bacanje medicine od 2 kg suvanjem</p> <p>Bacanje loptica u dalj i u cilj</p>
<b>Vis, upor, penjanje</b>	- povećanje sposobnosti i umijeća svladavanja različitih prepreka	<p>Njihom strance premah odnožno na nižu prtku (R)</p> <p>Klimom premah zgrčeni (R)</p> <p>Iz visa ležećeg prednjeg uzmah na višu prtku</p> <p>odrivom jedne noge (R)</p> <p>Više premeta strance povezano</p> <p>Stoj na rukama, kolut naprijed</p> <p>Penjanje na mornarskim ljestvama</p>
<b>Ravnotežni položaj</b>		<p>Naskok u upor čučeci, galop naprijed,</p> <p>otvoreno-zatvoreni poskok, «mačji» skok, «leteći» skok, okreti u čučnju</p>

		i usponu na obje noge za 180° - greda 40, 80 cm Više elemenata povezano – greda 40, 80 cm.
<b>Preskoci, poskoci</b>	- povećanje sposobnosti i umijeća svladavanja različitih prepreka	Odbočka u lijevu i desnu stranu Skokovi uvito na elastičnom stolu Pružen skok s okretom za 180° (mini trampolin)
<b>Plesne strukture</b>	- usvajanje različitih plesnih struktura radi lakše društvene komunikacije i sadržajnijeg korištenja slobodnog vremena	Kruženje rukama u čeonj, bočnoj i vodoravnoj ravnini obručem, loptom, vijačom u mjestu i kretanju Zamasi i kruženja pruženom nogom u čeonj i bočnoj ravnini Križni okreti «valom» za 180° i 360° u obje strane Spiralni okret u lijevu i desnu stranu Poskoci vijačom u kretanju pruženom nogom u prednoženju, zanoženju i odnoženju Poskoci u mjestu prednoženjem, zanoženjem i odnoženjem uz bacanje i hvatanje lopte «Jelenji» skok Korak valcera, poloneze; kretanje u obje strane uz rad nogu i ruku u raznim tlocrtnim oblicima Realizacija kretnjom 2/4, 3/4 i 4/4 ritmičnog obrasca Društveni plesovi: valcer, polka Izbor narodnih tradicijskih plesova iz okruženja Povezati više elemenata u male sastave – koreografije uz glazbu u trajanju do 45 sec.
<b>Borilačke vježbe</b>	- usvajanje određenog fonda motoričkih informacija prijeko potrebnih za djelotvorno rješavanje potreba razvoja i očuvanja zdravlja, rješavanje svakodnevnih motoričkih zadataka, a posebice zadaća u posebnim situacijama (elementarne nepogode) i dr.	Padovi: naprijed, nazad i u stranu Bacanje: preko ramena, nožno i ručno Zahvati držanja

<b>Igre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razvijanje pravilnih stavova prema događanjima u športu, te poduzimanje mjera za čuvanje i promicanje športa</li> <li>- teorijsko-praktično osposobljavanje odraslih polaznika za stalnu primjenu odgovarajućeg športsko rekreacijskog vježbanja kao dijela kulture življenja i sadržajnijeg korištenja slobodnog vremena</li> </ul>	<p>Elementarne i štafetne igre Vođenje lopte lijevom i desnom rukom s promjenom brzine i smjera kretanja (R i K) Hvatanje i dodavanje lopte jednom i objema rukama u mjestu i kretanju s promjenom brzine i smjera kretanja (R i K) Pobiranje lopte jednom rukom uz pomoć druge i objema rukama odozdo (R i K) Ubacivanje lopte u koš iz kretanja, nakon vođene ili dodane lopte polaganjem i skok šutom (K) Udarci na vrata s mjesta i iz kretanja (R) Sustavi igre u napadu (R) Sustav obrane 6:0, 5:1 (R) Odbijanje lopte donje i vršno, srednje i visoko iz osnovnog odbojkaškog stava i kretanja (O) Gornji (tenis) servis (O) Smeč iz zaleta sunožnim odrazom (O) Blok: pojedinačni (O) Igra – taktika igre u obrani i napadu (K,R,O)</p>
<b>Opće pripremne vježbe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- steći obavijesti o stvaranju, upotrebi i prijenosu energetskih tvari te čuvanju i promicanju zdravlja pojedinca</li> </ul>	<p>Primjenom submaksimalnih dinamičkih podražaja i eksplozivnih dinamičkih podražaja, utjecati na povećanje mišićne mase, posebno mišića trupa.</p>

## II. RAZRED

### Učenice

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
<b>Trčanje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stejecanje znanja o individualnom doziranju volumena opterećenja u skladu s osobnim potencijalnim mogućnostima</li> </ul>	<p>Ciklično kretanje različitim tempom do 10 minuta Brzo trčanje dionica 20 do 60 m iz visokog i niskog starta Trčanje dužih dionica do 120m. Individualna dostignuća, 100, 800 m Štafetno trčanje 4 x 60m prema pravilu IAAF-a Orijentacijsko trčanje <i>Poligoni prepreka u prirodnim uvjetima.</i></p>

<b>Skokovi</b>		Skok u dalj – individualna motorička dostignuća Skok u vis – individualna motorička dostignuća
<b>Bacanje</b>		Bacanje loptica različite težine u cilj i daljinu zaletom Bacanje medicine od 3 kg suvanjem
<b>Vis, upori</b>	- povećanje sposobnosti i umijeća svladavanja različitih prepreka	Klimom premah raznožni (R) Upor prednji na višoj pritki, spust naprijed u vis ležeći prednji (R) Premet strance iz zaleta i poskoka Premet naprijed
<b>Ravnotežni položaj</b>		Naskok premahom jedne noge odnožno do upora jašućeg; polkin korak, tupfer, škare naprijed, vaga iz skoka, saskok «jelenji», saskok uvito – greda 40 – 80 cm
<b>Preskoci</b>	- povećanje sposobnosti i umijeća svladavanja različitih prepreka	Prednoška Skokovi na elastičnom stolu prednožno, raznožno, pruženo i s okretom do 360° Prekopit
<b>Borilačke vježbe</b>	- usvajanje određenog fonda motoričkih informacija prijeko potrebnih za djelotvorno rješavanje potreba razvoja i očuvanja zdravlja, rješavanje svakodnevnih motoričkih zadataka, a posebice zadaća u posebnim situacijama (elementarne nepogode) i dr.;	Bacanje: bočno i nožno Obrana od udaraca, zahvata držanja i gušenja Udarci rukama i nogama
<b>Plesne strukture</b>	- usvajanje različitih plesnih struktura radi lakše društvene komunikacije i sadržajnijeg korištenja slobodnog vremena	Zamasi i kruženja impulsom s trakom u mjestu i kretanju Zamasi i kruženja pruženom nogom u kretanju plesnim koracima (valcer, polka, galop) Spiralni okret s loptom u obje strane Okret iz poskoka za 180° i 360° u obje strane Otvoreni – zatvoreni poskok na mjestu i u kretanju Skok "škare" povezano naprijed – nazad

		<p>Preskakivanje vijače naprijed i nazad križanjem ruku  «Leteći» skok vijačom  «Vaga» zanoženjem iz okreta za 360°  «Vaga» iz skoka «kadet»  «Vaga» iz «letećeg» skoka  Sinusoida trčanjem, niskim «letećim» skokovima uz vođenje lijeve i desne ruke  Realizacija ritmova slobodnim izborom sprave i glazbene pratnje – koreografije do 60 sekundi  Društveni plesovi: : tango i rock plesovi  Izbor narodnih tradicijskih plesova iz okruženja</p>
<b>Igre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razvijanje pravilnih stavova prema događanjima u športu, te poduzimanje mjera za čuvanje i promicanje športa</li> <li>- teorijsko-praktično osposobljavanje za stalnu primjenu odgovarajućeg športsko rekreacijskog vježbanja kao dijela kulture življenja i sadržajnijeg korištenja slobodnog vremena</li> </ul>	<p>Elementarne i štafetne igre  Vođenje lopte lijevom i desnom rukom naizmjenice, nisko, visoko i dvokorakom (K)  Dodavanje lopte objema rukama od tla, s grudi iznad ramena i glave te jednom rukom sa strane i od tla iz kretanja (K)  Pivotiranje (K)  Slobodno bacanje (K)  Fintiranje s promjenom smjera i načina dodavanja lopte (K)  Oduzimanje lopte pri vođenju i ubacivanju u koš (K)  Osobna obrana preuzimanjem igrača (K)  Blokade, kombinacije napada i obrane s dva igrača, s tri igrača, s jednim centrom (K)  Igra na dva koša s primjenom pravila (K)  Donje odbijanje lopte jednom rukom srednjih i niskih povaljkom (O)  Dizanje lopte na smeč (O)  Individualni napad servisom i smečom (O)  Obrana u stražnjoj liniji (O)  Blok pojedinačni i grupni (O)  Taktika napada putem treće lopte(O)  Igra preko mreže s primjenom</p>

		pravila (O) Udarci lopte na vrata s otklonom u suprotnu stranu (R) Obrana udarca sa strane - tehnika vratara (R) Blokiranje jednom i objema rukama (R) Primanje lopte preuzimanjem (R) Napad s 9m (R). Individualni i skupni protunapad (R). Sustav kombinirane obrane 5:1, 4:2 (R). Napad na kombiniranu obranu (R) Igra u napadu i obrani u specifičnim uvjetima (R)
<b>Opće pripremne vježbe</b>	- steći obavijesti o stvaranju, upotrebi i prijenosu energetske tvari te čuvanju i promicanju zdravlja pojedinca	Pripremne vježbe za održavanje ravnoteže između mišićne mase tijela i potkožnog masnog tkiva, posebice vježbe fleksibilnosti primjenom dinamičkih vježbi u serijama.

### **POSEBNI PROGRAMI**

Škole koje imaju uvjete za izvođenje dopunskog športskog programa trebaju ugraditi u operativni program elemente toga športa, odnosno aktivnosti kao što su: badminton, stolni tenis, tenis, plivanje, skijanje, koturaljkanje, aerobik i drugo.

### **METODIČKE UPUTE**

Postojećim fondom sati ostvariti cilj i zadaće tjelesne i zdravstvene kulture izborom tema u odnosu između pojedinačnoga i skupnoga športa i dopunskoga programa u omjeru 1:1:1.

Programska neprekidnost mora se poštovati radi kvalitetnijeg i trajnijeg usvajanja motoričkih informacija i utjecaja na transformacijske procese, osobito na motoričke i funkcionalne sposobnosti. Prioritetno treba izabrati aktivnosti kojima se razvija dostatno velika energetska sastavnica, koja će moći djelovati na preobrazbu stanja, osobina i sposobnosti svakoga pojedinog učenika.

Učenicima strukovnih škola, polaznicima programa niže stručne spreme, često s povećanim statičkim ili jednostranim tjelesnim opterećenjem treba ponuditi aktivnosti s kojima će, programiranim tjelesnim vježbanjem i kineziološkim sadržajima, brže doći do oporavka organizma od štetnih i statičkih utjecaja rada, kao i do pravilnog rasta i razvoja u ovoj dobi. U izboru aktivnosti treba dati prednost onim sadržajima koje će učenici moći usvojiti prema osobnoj motivaciji s ciljem osposobljavanja za cjeloživotno bavljenje kineziološkim aktivnostima (badminton, stolni tenis, tenis, aerobik, ples, odbojka i drugo).

Škole koje organiziraju praktičnu nastavu u školskim radionicama, mogu jednim dijelom ostvarivati dopunski program tjelesne i zdravstvene kulture u tjednu praktične nastave.

Predmet tjelesna i zdravstvena kultura po svojoj strukturi i programskim sadržajima u odnosu na druge predmete treba biti relaksirajući te se preporučuje sljedeće:

- Iz okvirnog nastavnog plana i programa tjelesne i zdravstvene kulture koji je svojevrsni "izbornik" odabirati nastavne cjeline i teme koje se objektivno mogu ostvariti u školi, poštujući potrebe učenika u svakoj pojedinoj školi vezane za vrstu zanimanja.
- Programska neprekidnost mora se poštivati radi kvalitetnijeg i trajnijeg usvajanja motoričkih informacija i utjecaja na transformacijske procese, osobito na motoričke i funkcionalne sposobnosti.
- U nastavnom procesu posebice voditi brigu o primjerenom doziranju, distribuciji i kontroli volumena opterećenja na satu.
- Voditi brigu o optimalnom korištenju raznovrsnih nastavnih sredstava i pomagala.
- Praćenje i vrednovanje rada učenika provoditi uvažavajući aktualno stanje njihova antropološkog statusa, realne mogućnosti svakog pojedinog učenika i njegov cjelokupni napredak tijekom školske godine.

Kadrovski uvjeti: profesor fizičke kulture ,VSS

**Nastavni predmet: Vjeronauk**

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

**Tjedni (ukupni) fond sati:**

Razred	1	2
Broj sati	1 ( 34 )	1 ( 28 )

## Uvod

Katolički vjeronauk u nižim srednjim školama želi na sustavan način učenicima pružiti objektivnu mogućnost upoznavanja i usvajanja temeljnih istina kršćanske vjere, morala, kršćanske duhovnosti i života na pojedinačnoj i zajedničkoj razini. On im želi omogućiti dozrijevanje vjere i osobni rast u vjeri potičući procese cjelovita vjerskoga odgoja koji učenicima omogućuje da svoju vjeru što bolje upoznaju, istinski dožive, radosno prihvate i u životu posvjedoče. Posebno je to važno u prvim godinama srednje škole i procesima izgradnje njihovog ukupnog identiteta koji se ostvaruje na područjima njihovog tjelesnoga, afektivnoga, moralnoga i duhovnoga odrastanja. Vjeronauk im u tom razdoblju, unatoč nekim poteškoćama i granicama koje prate njihovo odrastanje i ukupnu formaciju, želi pružiti cjelovitu sliku o njima samima i svijetu u kojemu žive povezujući skladno pitanja kršćanske vjere i života s konkretnim pitanjima i problemima koja sami učenici osjećaju i postavljaju u tom razdoblju. Vjeronauk u školi svoje odgojne i obrazovne procese, ciljeve i sadržaje povezuje s odgojno-obrazovnim ciljevima same demokratske škole kao odgojno-obrazovne zajednice, kao i s cjelinom školskoga kurikulumu koji bi trebao omogućiti odgojno-obrazovni sklad svih nastavnih predmeta koji na prvo mjesto stavljaju osobu učenika, odnosno cjelovit odgoj ljudske osobe, zatim njegov odgoj za socijalnost i socijalno smještanje i napokon spremanje za preuzimanje odgovorne zadaće u društvu stjecanjem profesionalnih sposobnosti i umijeća. U svemu tome treba imati u vidu osobite ciljeve i sadržaje koji se nude učenicima nižih srednjih škola kao i odgojno-obrazovni koncept koji naglasak stavlja na konkretan rad i aktivnosti učenika, ali i na onaj nužni opseg redovite nastave koji vodi stjecanju objektivnih i formalnih znanja u procesima učenja i poučavanja koji su neophodni u suvremenom životu i društvu.



Stoga katolički vjeronauk u nižim srednjim školama nastoji učenicima pružiti poznavanje istina katoličke vjere, morala, njezine tradicije i vjersko-odgojne posebnosti u srazmjeru s vlastitostima, sposobnostima i interesima učenika te dobi potičući razvoj njihovih općeljudskih i kršćanskih sposobnosti razmišljanja i djelovanja, njihovu etičko-moralnu svijest, moralne vrijednosti i stavove, izgrađen kritičan odnos prema životu i svijetu. Osim izgradnje vlastite osobnosti i osposobljavanja za konkretan život u Crkvi i društvu u kojem će preuzimati različite dužnosti i odgovornosti, učenike se želi odgajati za poštovanje i iskreni susret i dijalog sa svim ljudima, kršćansko zajedništvo, ekumenizam i dijalog.

Mladež ove dobi prolazi kroz kritična razdoblja svoga odrastanja pa je nužno da upoznaju povijesno-kulturalnu stvarnost u kojoj žive, općenite etičke i moralne probleme te nauk, načela i vrednote katoličke vjere. Vjeronauk im na poseban način, po načelu vjernosti Bogu i čovjeku, želi omogućiti traganje za temeljnim pitanjima smisla života, odgajati ih za evanđeoska pravila života, poticati molitveni i sakramentalni život, približiti neke važne činjenice života i tradicije Katoličke crkve kroz njezinu povijest radi skladna i cjelovita vjerskoga odgoja. Isus Krist, njegov lik, život i djelo, Sveto pismo, nauk i tradicija katoličke Crkve, ključ su i tumač ukupna kršćanskoga odgoja u kojemu mladež ove dobi može naći i nalazi pravu i cjelovitu istinu o općeljudskom i kršćanskom životu, istinski put i istinski život.

Program je namijenjen nižim dvogodišnjim srednjim školama. Program i prvoga i drugoga godišta ima po 20 kataloških tema, i to 16 obvezatnih i 4 izborne, koje su donesene u šest nastavnih cjelina. Prvih pet nastavnih cjelina donosi obvezatne sadržaje a šesta izborne sadržaje. Svaka se nastavna cjelina sastoji od tri do pet nastavnih ili kataloških tema, a sve one čine jedinstven sustav odgojno-obrazovnih ciljeva i sadržaja pojedinoga godišta u povezanosti obaju godišta u jednu odgojno-obrazovnu cjelinu.

Za obradu kataloških tema predviđa se od jednoga do dva nastavna sata. Svaku nastavnu cjelinu prate vjeronaučni odgojni i obrazovni ciljevi, naznačuju se bitni tematski sadržaji, daju neke didaktičke upute i prijedlozi za vrednovanje. Za ostvarivanje postavljenih vjeronaučnih ciljeva potrebno je ne samo nastojanje oko sustavna izlaganja i usvajanja jasnih i temeljenih sadržaja katoličke vjere nego i aktivno sudioništvo i stvaralački rad učenika u nastavi tako da vjeronaučna nastava u školi bude usmjerena na učenika i integriteta, suradnička i stvaralačka. Imajući na umu mogućnost upotrebe brojnih didaktičkih modela, oblika i metoda za ostvarivanje stvaralačke i suradničke nastave, nastavnici će se u odgojno-obrazovnom procesu služiti raznovrsnim didaktičkim aktivnostima, od kojih su neke, kao primjer, navedene i u ovom programu. Dok će jednom prilikom koristiti razne biblijske, crkvene, povijesno-kulturalne ili druge prikladne dokumente drugi će puta upotrijebiti doprinose iz dnevnog, tjednog ili mjesečnog tiska kao i one koji su plod pojedinačnog ili grupnog istraživanja unutar samog predmeta vjeronauka ili su nastali u multidisciplinarnom odnosno interdisciplinarnom procesu korelacije s drugim predmetima i disciplinama.

Ovaj dvogodišnji vjeronaučni Program žurno je rađen prema odredbi Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa RH radi stvaranja dvogodišnjih srednjih škola u kojima je reducirana redovna nastava iz svih nastavnih predmeta pa se tako i katolički vjeronauk u njima za sada ostvaruje jedan sat tjedno, tj. 35 nastavnih sati vjeronauka godišnje. Program ujedno slijedi i interpolira dosadašnja iskustva vjeronaučne nastave u srednjim školama nastojeći izdvojiti one sadržaje, odgojne ciljeve i teme koje su prikladne potrebama učenika dvogodišnjih nižih strukovnih škola.

### **Razred: prvi**

### **Tjedni (ukupni) fond sati: 1 (34)**

#### **Zadaci:**

- snažnije upoznavati i doživljavati vlastiti svijet;
- suočiti se s temeljnim pitanjima o porijeklu, završetku i smislu života;

- spoznati religioznu dimenziju postojanja, uključujući potrebu za znanstvenim i cjelovitim pristupom svijetu i smislu postojanja u njemu;
- upoznati ostale kršćanke vjeroispovijedi promičući ekumensko zajedništvo;
- odgovorno se kritički suočiti s drugim religijama promičući dijalog i poštovanje;
- otkriti posebnost biblijske objave koja se događa u konkretnoj povijesti;
- proširiti egzistencijalne i religijske vidike u svjetlu ostvarenje životnih vrijednosti;
- biti zauzeti graditelji vlastitog života na temelju osobnog suočenja s Isusom Kristom (koji je Alfa i Omega, Početak i Svršetak cjelokupne stvarnosti).

### Sadržaj:

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaj</b>
1. Otkrivam sebe na putu života	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prihvatiti sebe kao jedinstvenu osobu</li> <li>- osobno se, životno i konkretno otvoriti pitanju smisla</li> <li>- prihvatiti i shvatiti fizičke promjene u vlastitom životu</li> </ul>	<p>Otkrivati istinu o vlastitom životu            Hod do zrelosti – stil života            Živjeti i raditi kao protagonist</p>
2. Vjera i nada na putu moga života	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razriješiti dvojbu „vjera ili znanost“ i posvijestiti važnost jednog i drugog</li> <li>- otkrivati čovjekov poziv stvaratelja</li> <li>- upoznati svijet i govor Biblije</li> </ul>	<p>Živjeti u vjeri i nadi            Vjera i/ili znanost. Između kaosa i reda            Čovjek – slika Božja i stvaratelj            Božja riječ na putu života</p>
3. Čvrsto stajati na Kristovu putu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prihvatiti Kristovu poruku kao ispunjenje temeljnih čovjekovih težnji</li> <li>- razvijati stav otvorenosti i prihvaćanja Isusove spasenjske poruke</li> <li>- osobno se suočiti s Isusom Kristom i stjecati iskustvo prijateljstva s Isusom</li> </ul>	<p>Isus pokazuje put u život            Isus – Spasitelj i Otkupitelj            Tko je Isus Krist za mene?</p>
4. U zajednici vjere i ljubavi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prepoznati prisutnost Duha Svetoga u Crkvi</li> <li>- otkrivati vlastito mjesto unutar kršćanske zajednice</li> <li>- upoznati obilježja sekta i metode njihova djelovanja</li> <li>- proučiti najvažnije sekte</li> </ul>	<p>Crkva je zajednica vjere i ljubavi            Crkva danas – Crkva u budućnosti            Na tržnici religioznih ponuda (sekte)</p>
5. Put suradnje i odgovornosti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stvarati stav odgovornosti za kršćansko angažiranje u svijetu</li> <li>- shvatiti nužnost moralnosti i moralnih zakona</li> </ul>	<p>Život po Božjim pravilima            Suradnja za bolji svijet            Nasilje, kriminalitet i kazna</p>

6. Izborne teme	<ul style="list-style-type: none"> <li>- logički i ispravno shvatiti osnovne etičke pojmove</li> <li>- prihvatiti odnos prema Bogu kao temelj, sredstvo i cilj ostvarenja osobe</li> <li>- shvatiti pojam grijeha (prenošenje i posljedica)</li> </ul> Posvijestiti sakramente kao temelj vjere	Temelji kršćanske vjere Spasenje i grijeh Čovjek – polazište etičkog razmišljanja Čovjek i ostvarenje sreće
-----------------	---	--

**Razred: drugi**

**Tjedni (ukupni) fond sati: 1 (28)**

**Zadaci:**

- izgrađivati slobodu susreta i dijaloga s ljudima, kritičko istraživanje i prihvaćanje temeljnih životnih općeljudskih i kršćanskih vrijednota važnih za izgradnju duhovnoga i moralnog identiteta;
- otkrivati da je samoostvarenje moguće jedino u ljubavi i sebedarju čije je uporište Bog;
- osvijestiti u svjetlu vjere teme bliske vlastitom iskustvu kao što su prijateljstvo i ljubav, obitelj, crkvena i društvena zajednica, moralna svijest, sloboda i savjest;
- naglasiti potrebu za izgradnjom ispravne ljudske i kršćanske savjesti u ozračju osobnoga i društvenoga života te preuzimanja različitih odgovornosti u društvu;
- prepoznati važnost i kvalitetu istinskoga života, prijateljstva i autentične ljubavi koji se ostvaruju u različitim područjima i oblicima života.

**Sadržaj**

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
1. Mladi u traganju za identitetom	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pronaći vlastitu sigurnost u svijetu vrijednosti</li> <li>- otkriti važnost prijateljstva za osobno dozrijevanje</li> <li>- uočiti bitnu razliku između zaljubljenosti i ljubavi</li> <li>- razviti kvalitetne unutarobiteljske odnose</li> </ul>	Potraga za vrijednostima i opasnost otuđenja Vrijeme mladenačkog prijateljstva i ljubavi Mladi i roditelji
2. Sloboda i savjest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- shvatiti da je želja za slobodom opravdana</li> <li>- uočiti da uz vanjsku postoji i unutarnja sloboda koja nas određuje kao ljude</li> <li>- suočavati se s modelom istinske slobode, s Isusom Kristom</li> <li>- odgajati ispravnu savjest</li> </ul>	Mladi pred izazovom slobode Sloboda i savjest Moć Isusove slobode
3. Čovjek kao moralno biće	<ul style="list-style-type: none"> <li>- shvatiti da je kršćanska moralnost „višeg reda“, tj. da znači suobličenje sebe Isusu Kristu, a ne tek „red ljudske naravi“</li> <li>- upoznati temelje istine</li> </ul>	Moralni zakon i kršćanski moral Svetost i poštivanje Božjeg imena Poštivanje dana Gospodnjega Živjeti u istini

	- uvidjeti vrijednost dana Gospodnjeg u životu vjernika	
4. Čovjek i njegovo dostojanstvo	- prihvatiti život kao Božji dar - zalagati se za očuvanje vlastitog života - promicati dostojanstvo svakog pojedinca - uočiti suvremene prijetnje ljudskom životu i dostojanstvu osobe	Poštivanje ljudskog života Pravo na vlasništvo i odnos prema njemu Pravda i solidarnost među narodima
5. Život u zajednici i društvu	- vrednovati vlastite sposobnosti za osobno i za dobro zajednice - jasno poimati zvanje i otkrivanje vlastitog zvanja i poziva - doživjeti osobni susret s Bogom u slavljenju svete mise	Zvanje i zanimanje Briga za zajedničko dobro Euharistijsko zajedništvo Obitelj – zajednica ljubavi i služenja
6. Izborne teme	- vrednovati čovjeka kao muškarca i ženu - shvatiti narav društvene pravde - ispravno shvatiti kršćansku nadu -uočiti potrebu za izgradnjom istinski pravednijeg i boljeg svijeta za sve ljude - prihvatiti Božji način djelovanja putem sakramenata kao njegov izbor i znak ljubavi prema čovjeku	Vrednovanje čovjeka kao muškarca i kao žene Ostvarenje boljeg svijeta „Program“ Kristovog djelovanja – Blaženstva Sakramentalni red spasenja

**Nastavni predmet: Etika**

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

**Tjedni (ukupni) fond sati:**

Razred	1	2
Broj sati	1 (34)	1/(28)

**CILJEVI I ZADACI OBRAZOVNOG PROGRAMA**

Osim općih ciljeva, znanja i određenih socijalnih vještina, te stavova za osobni razvoj i daljnje učenje, obrazovni program učenicima bi trebao omogućiti:

- znanja o tome što je moral, a što je etika, te kako se ta znanja mogu primijeniti u njihovu osobnom životu i životnoj zajednici
- znanja o čovjeku kao osobi koja je u potrazi za svojim identitetom
- znanje o socijalnim vještinama koje su u funkciji stvaranja identiteta, odrastanja i sazrijevanja
- znanja o čovjeku kao građanskom subjektu, njegovim osobnim i političkim pravima
- znanja o društvu i državi
- znanja koja povezuju sadržaje etike s drugim područjima kao što su znanost i religija

## KORELACIJE S DRUGIM NASTAVNIM PREDMETIMA:

- hrvatski jezik i književnost
- povijest
- geografija

## NASTAVNE METODE I METODIČKI OBLICI RADA

- rad na izvornom tekstu (npr. novinski članak, odlomak iz literature i sl.
- rad u grupama, suradničko učenje, predavanje, učenje raspravljanju, argumentiranju, komentiranju itd.

## MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE

- rad u učionici, školskoj knjižnici i izvan učionice (npr. posjet muzeju, gradskoj upravi, javnom događaju i sl.

## NASTAVNA SREDSTVA I POMAGALA

- tekstualna
- audiovizualna

## PROVJERAVANJE ZNANJA

- **Topli medij:** usmeno ispitivanje, izlaganje sadržaja vlastitih uradaka,...
- **Hladni medij:** pisano ispitivanje (pisanje o zadanoj temi, o zadanim pitanjima, domaće zadaće, pisana provjera jednom u polugodištu)
- **Zalaganje učenika na satu:** nagrada učenika za svaki koristan i svrhovit trud

## PRIMJEDBE I PRIJEDLOZI:

- **Objektivnost:** Program daje ustupak tome da ga nastavnici oblikuju po vlastitoj mjeri s obzirom na njegove glavne odrednice. Principijelno jednaki ciljevi svake nastavne cjeline moduliraju se ad hoc prema osobitostima svake lekcije (uže nastavne cjeline). Sukladno tome odabiru se i korelacije s drugim nastavnim predmetima (curriculum).
- **Subjektivnost:** Inventivnost nastavnika u oblikovanju i primjeni programa trebala bi biti na prvome mjestu u nastavnoj praksi.

## *Prva godina*

- I. tema: U potrazi za identitetom, problemi odrastanja i sazrijevanja (17ati)
- II. tema: Čovjek kao građanin, osobna i politička prava (17 sati)

## U potrazi za identitetom, problemi odrastanja i sazrijevanja

Pojam identiteta: odnos prema sebi i prema drugima

Izazovi odrastanja i sazrijevanja

Obitelj kao mjesto odrastanja i sazrijevanja

Pojam vrijednosti i normi te svrhovitog djelovanja

Problem vrline i savjesti

## Čovjek kao građanin, osobna i politička prava

Pojam slobode: čovjek kao građanski subjekt,

Deklaracija o pravima čovjeka i građanina  
 Pojmovi *pravo – odgovornost - dužnost*  
 Pojam ljudskih prava u trima generacijama ljudskih prava,  
 Pojam politike i političkih prava

## ***Druga godina***

Pojedinac, društvo i država

Pojmovi *društvo, država,*

Pojmovi *narod i nacija* u odnosu spram djelovanja pojedinca

Što je bioetika? Problemi bioetike su istodobno problemi prirodnih znanosti, pravne znanosti, religije, filozofije, ... odnosno problemi društva i svijeta u kojem živimo

Kroz pojam *društvo* konstituiraju se temeljni bioetički i ekoetički pojmovi i događaji:

problem održivog razvoja,

problem pitke vode,

iskrčivanje šuma,

učinak staklenika,

korištenje pesticida u poljoprivredi,

bolesti vezane uz bioetičke i ekoetičke probleme,

dileme transplantacije i eutanazije,

problemi pobačaja i umjetne oplodnje

problemi kloniranja

Oni događaji i problemi koje možemo tematizirati pitanjem: *ono što znanost i tehnologije znaju, odnosno mogu učiniti, da li to i smiju učiniti?*

**Nastavni predmet: Engleski jezik**

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

**Tjedni (ukupni) fond sati**

<b>Razred</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Broj sati</b>	<b>1 (34)</b>	<b>1 (28)</b>

**Cilj:** Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na engleskom jeziku u okviru zanimanja pomoćni kuhar.

**Sadržaj**

**Razred : 1.**

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaji</b>
1. Ugostiteljstvo	Naveći karakteristike ugostiteljstva, restorana i osoblja. Osnove jelovnika.	Osoblje i radna mjesta u ugostiteljstvu Predstavljanje i upoznavanje
2. Kuhinja	Opisati inventar i radove u restoranu na temelju predloška. Komunicirati na ljubazan način u restoranu. Prehrana i navike u jelu.	Ugostiteljski objekti Inventar u restoranu i kuhinji

3. Obroci i jela	Upoznati prehrambene navike pojedinih zemalja. Opisati vrste doručka. Primiti narudžbu za doručak. Navesti jela koja se poslužuju za ručak i večeru.	Što ljudi jedu i piju? Glavni obroci Zajutak Vrste zajutraka Ručak
4. Hotel	Upoznavanje s hotelom i hotelskim uslugama. Objasniti mali vikend aranžman.	Brošura Turistički aranžman Sport i rekreacija

### Razred : 2.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaji
1. Priprema jela	Navesti vrste i glavne dijelove mesa. Objasniti postave stola.	Hotelske usluge Stolni inventar Recepture
2. U restoranu	Prepoznati pojedina jela na temelju predložka. Nabrojati pojedina jela od riba. Planiranje jelovnika. Posluživanje pansionskog gosta. Informacije o vremenu.	Opisivanje jela po jelovniku Posluživanje gotovih jela i jela po narudžbi
3. Telefonska rezervacija	Primiti telefonsku rezervaciju. Dati informaciju o objektu i jelovniku. Opis jela. Ekologija i zdravi okoliš.	Rezervacija stola Pružanje informacija o jelovniku Voda, energija i papir u očuvanju okoliša

### Nastavni predmet: Njemački jezik

Razred: prvi (1), drugi (2)

Tjedni (ukupni) fond sati

Razred	1	2
Broj sati	1 (34)	1 (28)

**Cilj:** Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na njemačkom jeziku u okviru zanimanja pomoćni kuhar.

### Sadržaj

#### Razred : 1.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaji
1. Osoblje u ugostiteljstvu	Upoznati zanimanje u ugostiteljskoj struci. Opisati radno mjesto konobara. Predstaviti sebe i drugu osobu.	Osoblje i radna mjesta u ugostiteljstvu Predstavljanje i upoznavanje
2. Restoran i kuhinja	Opisati predmete i inventar u kuhinji i restoranu na temelju predložka. Komunicirati na ljubazan način u restoranu.	Inventar u restoranu i kuhinji Vrste čaša Ugostiteljski objekti Preporučiti i opisati restoran

	Nabrojati ugostiteljske objekte. Preporučiti restoran.	
3. Obroci i priprema jela	Upoznati prehrambene navike pojedinih zemalja. Opisati vrste doručka. Primiti narudžbu za doručak. Navesti osnovna jela koja se poslužuju za ručak i večeru.	Što jedu i piju ljudi? Glavni obroci Doručak Vrste doručka Doručak u sobi Ručak Večera
4. Voće i povrće	Nabrojati voće i povrće.	Vrste voća Vrste povrća
5. Meso	Nabrojati vrste mesa. Prepoznati pojedina jela na temelju predloška. Nabrojati pojedina jela od mesa.	Teletina Govedina Svinjetina Janjetina Perad Divljač
6. Ribe i plodovi mora	Navesti morske i slatkovodne ribe, te plodove mora.	Ribe Plodovi mora

### Razred: 2.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaji
1. Rezervacija stola	Primiti rezervaciju. Objasniti kako doći do restorana.	Rezervacija stola Kako doći do restorana? Vrijeme i datum
2. Primanje gosta	Primiti i pozdraviti goste. Ponuditi mjesto u restoranu.	Pozdravljanje Smještaj gosta u restoranu
3. Narudžba	Primiti narudžbe u restoranu. Preporučiti jelo i piće.	Narudžba jela Narudžba pića Preporuka jela
4. Reklamacije, plaćanje računa i ispraćaj gosta	Reagirati na reklamaciju. Izraziti se o mogućnosti plaćanja. Ispratiti gosta.	Pospremanje stola Reklamacije Plaćanje računa Ispraćaj gostiju

### Nastavni predmet: Talijanski jezik

Razred: prvi (1), drugi (2)

Tjedni (ukupni) fond sati

Razred	1	2
Broj sati	1 (34)	1 (28)

**Cilj:** Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na talijanskom jeziku u okviru zanimanja pomoćni kuhar.

### Sadržaj

Razred : 1.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaji
1. Osoblje u ugostiteljstvu	Upoznati zanimanje u ugostiteljskoj struci. Opisati radno mjesto konobara.	Osoblje i radna mjesta u ugostiteljstvu Predstavljanje i upoznavanje



	Predstaviti sebe i drugu osobu.	
2. Restoran i kuhinja	Opisati predmete i inventar u kuhinji i restoranu na temelju predloška. Komunicirati na ljubazan način u restoranu. Nabrojati ugostiteljske objekte. Preporučiti restoran.	Inventar u restoranu i kuhinji Vrste čaša Ugostiteljski objekti Preporučiti i opisati restoran
3. Obroci i priprema jela	Upoznati prehrambene navike pojedinih zemalja. Opisati vrste doručka. Primiti narudžbu za doručak. Navesti osnovna jela koja se poslužuju za ručak i večeru.	Što jedu i piju ljudi? Glavni obroci Doručak Vrste doručka Doručak u sobi Ručak Večera
4. Voće i povrće	Nabrojati voće i povrće.	Vrste voća Vrste povrća
5. Meso	Nabrojati vrste mesa. Prepoznati pojedina jela na temelju predloška. Nabrojati pojedina jela od mesa.	Teletina Govedina Svinjetina Janjetina Perad Divljač
6. Ribe i plodovi mora	Navesti morske i slatkovodne ribe, te plodove mora.	Ribe Plodovi mora

### Razred: 2.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaji
1. Rezervacija stola	Primiti rezervaciju. Objasniti kako doći do restorana.	Rezervacija stola Kako doći do restorana? Vrijeme i datum
2. Primanje gosta	Primiti i pozdraviti goste. Ponuditi mjesto u restoranu.	Pozdravljanje Smještaj gosta u restoranu
3. Narudžba	Primiti narudžbe u restoranu. Preporučiti jelo i piće.	Narudžba jela Narudžba pića Preporuka jela
4. Reklamacije, plaćanje računa i ispraćaj gosta	Reagirati na reklamaciju. Izraziti se o mogućnosti plaćanja. Ispratiti gosta.	Pospremanje stola Reklamacije Plaćanje računa Ispraćaj gostiju

### Nastavni predmet: Francuski jezik

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

#### Tjedni (ukupni) fond sati

Razred	1	2
Broj sati	1 (34)	1 (28)

**Cilj:** Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na francuskom jeziku u okviru zanimanja pomoćni kuhar.

## Sadržaj

### Razred : 1.

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaji</b>
1. Osoblje u ugostiteljstvu	Upoznati zanimanje u ugostiteljskoj struci. Opisati radno mjesto konobara. Predstaviti sebe i drugu osobu.	Osoblje i radna mjesta u ugostiteljstvu Predstavljjanje i upoznavanje
2. Restoran i kuhinja	Opisati predmete i inventar u kuhinji i restoranu na temelju predloška. Komunicirati na ljubazan način u restoranu. Nabrojati ugostiteljske objekte. Preporučiti restoran.	Inventar u restoranu i kuhinji Vrste čaša Ugostiteljski objekti Preporučiti i opisati restoran
3. Obroci i priprema jela	Upoznati prehrambene navike pojedinih zemalja. Opisati vrste doručka. Primiti narudžbu za doručak. Navesti osnovna jela koja se poslužuju za ručak i večeru.	Što jedu i piju ljudi? Glavni obroci Doručak Vrste doručka Doručak u sobi Ručak Večera
4. Voće i povrće	Nabrojati voće i povrće.	Vrste voća Vrste povrća
5. Meso	Nabrojati vrste mesa. Prepoznati pojedina jela na temelju predloška. Nabrojati pojedina jela od mesa.	Teletina Govedina Svinjetina Janjetina Perad Divljač
6. Ribe i plodovi mora	Navesti morske i slatkovodne ribe, te plodove mora.	Ribe Plodovi mora

### Razred: 2.

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaji</b>
1. Rezervacija stola	Primiti rezervaciju. Objasniti kako doći do restorana.	Rezervacija stola Kako doći do restorana? Vrijeme i datum
2. Primanje gosta	Primiti i pozdraviti goste. Ponuditi mjesto u restoranu.	Pozdravljanje Smještaj gosta u restoranu
3. Narudžba	Primiti narudžbe u restoranu. Preporučiti jelo i piće.	Narudžba jela Narudžba pića Preporuka jela
4. Reklamacije, plaćanje računa i ispraćaj gosta	Reagirati na reklamaciju. Izraziti se o mogućnosti plaćanja. Ispratiti gosta.	Pospremanje stola Reklamacije Plaćanje računa Ispraćaj gostiju

**Nastavni predmet: Poduzetništvo****Razred: drugi (2)****Tjedni i ukupni fond sati:**

<b>Razred</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Broj sati</b>	<b>-</b>	<b>1(28)</b>

**Cilj:** Stjecanje osnovnih znanja o suvremenom poduzetništvu.**Zadaci programa:**

- razlikovanje temeljnih pojmova vezanih uz poduzetništvo;
- upoznavanje mogućnosti poduzetništva kroz opće ciljeve i sustave vrijednosti;
- upoznavanje mogućnosti unapređenja i razvoja kroz odgovarajuće organiziranje poslovanja;
- razvijanje svijesti učenika o kreativnosti, inicijativi i preuzimanju rizika kao zahtjevima suvremenog poduzetništva;
- upoznavanje poduzetništva u Hrvatskoj.

**Sadržaj**

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaj</b>
1. Poduzetništvo i poduzetnik	Razlikovanje temeljnih pojmova u poduzetništvu. Razlikovanje načina organiziranja poslovanja kroz različite organizacijske oblike.	Definiranje sljedećih pojmova: poduzetništvo, poduzetnik, poduzeće, rizik, profit, prihod, rashod Glavne značajke poduzeća, vrste poduzeća, obrt
2. Mala poduzeća	Uočiti važnost malih poduzeća na tržištu, te navesti njihove doprinose u ostvarivanju tržišnih rezultata rada. Prepoznati prednosti i nedostatke malih poduzeća.	Mala poduzeća Obilježja malih poduzeća Prednosti i slabosti malih poduzeća Budućnost malih poduzeća
3. Ulazak u posao	Objasniti načine ulaska u posao. Odrediti karakteristike pojedinih načina ulaska u posao. Navesti izvore ideja za pokretanje biznisa.	Početak od nule kao način ulaska u posao Kupnja postojećeg biznisa Ugovor o franšizi Obiteljski biznis Ideje biznisa
4. Organizacijski oblici poduzeća	Prepoznati organizacijske oblike poduzeća i objasniti svaki oblik trgovačkog društva koji postoji i djeluje unutar Zakona o trgovačkim društvima	Javno trgovačko društvo Komanditno društvo Dioničko društvo Društvo s ograničenom odgovornošću
5. Osnove poduzetništva u Hrvatskoj	Poznavanje glavnih institucija i zakonskih regulativa koji reguliraju poduzetništvo u Hrvatskoj. Poznavanje programa za poticaj poduzetništva.	Zakonska regulativa koja regulira problematiku poduzetništva (naglasak na obrt), nadležne institucije, servis Vlade RH Hitro.Hr

**Nastavni predmet: Matematika u struci**

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

**Tjedni (ukupni) fond sati:**

Razred	1	2
Broj sati	2 (68)	1 (28)

### **Cilj programa**

Nastava matematike omogućuje učenicima da usvoje osnovno matematičko znanje potrebno za razumijevanje pojava i zakonitosti u prirodi i društvu te ih osposobljava za primjenu osnovnih znanja iz života i u praktičnoj primjeni u struci.

### **Zadaci programa:**

- da učenici steknu znanja potrebna za razumijevanje kvantitativnih odnosa i zakonitosti u praktičnom životu;
- da dobiju znanja koja su nužna za uključivanje u rad;
- da razviju logično mišljenje te sposobnost preciznog formuliranja pojmova;
- da se u učenika razvija preciznost i konciznost u izražavanju te urednost, upornost i sistematičnost u radu;
- da steknu vještinu osnovnog računanja prema danim uputama.

### **Prva godina**

<b>Nastavno područje</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaj</b>
1. Prirodni brojevi	Usvojiti pojam skupa $N$ i računske operacije u skupu $N$ .	Skup $N$ , Računske operacije i svojstva Pojam djeljivosti Najveći zajednički djelitelj Najmanji zajednički višekratnik
2. Cijeli brojevi	Usvojiti pojam skupa $Z$ i računanje u skupu $Z$	Skup $Z$ , i njegova svojstva Računske operacije u skupu $Z$ Računanje sa zgradama
3. Racionalni brojevi	Usvojiti pojam skupa $Q$ , računanje s razlomcima . Znati decimalni zapis racionalnog broja, računati s decimalnim brojevima uz upotrebu kalkulatora	Skup $Q$ , svojstva Računske operacije i svojstva Decimalni zapis rac. broja Računanje s decimalnim brojevima
4. Linearne jednačbe	Naučiti rješavati linearne jednačbe Znati iz formule izračunati jednu nepoznatu veličinu ako su zadane ostale	Linearne jednačbe s jednom nepoznanicom Problemi s jednom nepoznanicom Linearni sustavi s dvije nepoznanice
5. Planimetrija	Razlikovati geometrijske likove i znati izračunati opseg i površinu lika koristeći formule za opseg i površinu. Ovladati mjernim jedinicama za duljinu i površinu	Trokut, vrste trokuta Površina i opseg trokuta Krug i kružnica Četverokut Opseg i površina četverokuta
6. Potencije	Usvojiti pojmove: potencija ,baza , eksponent Naučiti računske operacije s	Pojam potencije s cijelim eksponentom Operacije s potencijama

	potencijama Znati računati pomoću kalkulatora i razumjeti eksponencijalan zapis broja	Potencije baze 10
7. Polinomi	Usvojiti pojam polinoma Naučiti računske operacije s polinomima Naučiti kvadratni zbroj i razliku Znati primijeniti formulu za razliku kvadrata Usvojiti pojam algebarskog razlomka Znati riješiti jednostavnije primjere s algebarskim razlomcima	Pojam polinoma Računske operacije s polinomima Kvadrat binoma Razlika kvadrata Rastavljanje na faktore Algebarski razlomci
8. Realni brojevi	Shvatiti pojam iracionalnog broja i ukupnost realnih brojeva Usvojiti smještaj realnih brojeva na pravac Znati zaokružiti decimalni broj na željeni broj decimala Snalaziti se u koordinatnom sustavu na pravcu i u ravnini	Drugi korijen Pojam iracionalnih brojeva Skup R Koordinatni sustav na pravcu Koordinatni sustav u ravnini
9. Graf linearne funkcije	Znati nacrtati graf linearne funkcije Razlikovati rastuće i padajuće linearne funkcije Problem s jednom nepoznanicom moći grafički predočiti	Graf linearne funkcije Rastuće i padajuće linearne funkcije Grafičko rješavanje sustava linearnih jednadžbi

### Druga godina

Nastavno područje	Očekivani rezultati (znanja i vještine)	Nastavni sadržaji
1. Mjerne jedinice	Uspješno koristiti odgovarajuće mjerne jedinice Pretvarati, razumjeti i koristiti mjerne jedinice koje nisu često u upotrebi	Preračunavanje mjera ( prefiksi i značenja ) Metrički sustav mjera (mjere za duljinu, površinu, volumen, masu, temperaturu, vrijeme itd.) Osnovne jedinice angloameričkog sustava mjera i tablice za pretvorbu
2. Geometrijska tijela	Razlikovati geometrijska tijela Razumjeti pojam oplošja i volumena Znati izračunati oplošje i volumen tijela prema formulama Znati koristiti pojmove oplošja i volumena u praktičnim problemima iz struke ( računanje potrebnog materijala, zapremine itd.)	Kocka Kvadar Prizme Piramide Valjak Stožac Kugla
3. Proporcionalnost i primjene	Znati izračunati nepoznati član razmjera, pomoću pravila trojnog znati riješiti praktične probleme, pomoću aritmetičke sredine znati	Omjeri i razmjeri Upravo i obrnuto razmjerne veličine Grafički prikaz upravo i

	izračunati prosječne vrijednosti.  Račun diobe uz jednostavan postupak omogućava podjelu određenih sredstava ili vremena prema unaprijed određenim kriterijima na potreban broj dijelova, pomoću računa smjese znati odrediti omjere miješanja da bismo dobili željeno svojstvo smjese.	obrnuto razmjernih veličina  Aritmetička sredina Pravilo trojno – jednostavno i složeno Račun diobe – jednostavan i složen Račun smjese – jednostavan i složen
4. Postotni, promilni i kamatni račun	Razumjeti pojam postotka Znati izračunati postotak pomoću kalkulatora bez obzira na osnovnu vrijednost Znati ispravno koristiti formule za postotni, promilni i kamatni račun	Pojam postotka Osnovni postotni račun Postotni račun više 100 Postotni račun niže 100 Promilni račun Jednostavni kamatni račun
5. Izračunavanje plaće	Znati razliku između bruto i neto plaće Znati čitati isplatnu listu	Osnovni pojmovi vezani uz plaću ( bruto i neto plaća, doprinosi, porez, prirez ) Doprinosi iz plaće i na plaću Porezna osnovica Porezne stope Tablica prireza po gradovima Neto plaća
6. Kalkulacija cijene	Znati sve elemente kalkulacije troškova i cijena Znati napraviti promjene cijena, popuste s odgovarajućim promjenama kalkulacije	Osnovni pojmovi vezani uz cijenu (cijena proizvoda, rabat, marža, porez – PDV , prodajna cijena ) Porez i povrat poreza

### Nastavni predmet: Praktična nastava - kuharstvo s vježbama ( u praktikumu škole )

**Razred: prvi (1)**

**Tjedni (ukupni) fond sati:**

Razred	1
Broj sati	6 (204)

Sastavni dio ovog programa su sadržaji zaštite na radu.

**Cilj:** Stjecanje osnovnih znanja, vještina i navika koje će omogućiti uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji.

**Zadaci:**

- upoznati značajke zanimanja i dužnosti zaposlenika u kuhinji;
- shvatiti ulogu i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani, hotelijerstvu i ugostiteljstvu;
- upoznati potrebite mjere zaštite na radu i osposobiti se za rad na siguran način;
- upoznati funkcionalnost i namjenu svih kuhinjskih prostorija;
- stjecanje potrebne odgovornosti za rukovanje opremom, alatom i cjelokupnim inventarom;
- steći potrebne navike i vještine u pripremanju raznih vrsta živežnih namirnica;
- navikavati na život, obveze i rad.

## Sadržaj

Razred: 1.

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaj</b>
Ugostiteljska kuhinja	<ul style="list-style-type: none"><li>- naučiti i prepoznati koliko je kuhinja vrlo složen i važan dio hotela ili drugog ugostiteljskog objekta</li><li>- koje pozitivne temeljne uvjete treba imati jedna suvremena kuhinja</li><li>- nabrojiti glavne i sporedne prostorije suvremene kuhinje</li><li>- naučiti rukovati, čistiti i održavati termičke uređaje i strojeve u kuhinji</li><li>- održavati, koristiti i upoznati uređaje za hlađenje i zamrzavanje živežnih namirnica te uz primjenu HACCP sustava</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- glavne i sporedne kuhinjske prostorije</li><li>- cjelokupni suvremeni kuhinjski blok</li><li>- oprema suvremene ugostiteljske kuhinje</li><li>- vrste ugostiteljskih kuhinja</li></ul>
Tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica	<ul style="list-style-type: none"><li>- naučiti i shvatiti što je glavni i krajnji cilj svakog tehnološkog postupka gotovljenja živežnih namirnica</li><li>- uvježbati i naučiti razne tehnološke postupke</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vrste i značajke tehnoloških postupaka</li><li>- termičke obrade namirnica biljnog i životinjskog podrijetla</li><li>- stručni izrazi</li><li>- postupci pripreme povrća: čišćenje, pranje, ljuštenje i rezanje</li><li>- termičke obrade povrća ( kuhanje, pečenje, pirjanje, sotiranje, prženje, gratiniranje i glaziranje )</li></ul>
Osnove jela	<ul style="list-style-type: none"><li>- shvatiti da osnove jela nisu samostalna jela, već kuharske preradevine koje se jelima dodaju da bi ona bila bolja i kvalitetnija</li><li>- naučiti i primijeniti osnove jela</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- temeljne značajke osnova jela</li><li>- podjela i vrste osnove jela</li><li>- pripremanje , gotovljenje , čuvanje i uporaba (ekstrakata, marinada, smjesa, sredstava za zgušnjavanje, temeljaca i umaka)</li></ul>
Zajutak	<ul style="list-style-type: none"><li>- osposobiti i uvježbati se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje i posluživanje raznih vrsta zajutraka</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- temeljne značajke zajutraka</li><li>- topli napici</li><li>- jednostavna jela</li><li>- vrste zajutraka</li></ul>
Umaci	<ul style="list-style-type: none"><li>- poznavati pravilno odabiranje umaka prema vrsti mesa i jela te prema potrebama suvremene gastronomije i zdrave prehrane</li><li>- osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i uporabu temeljnih svijetlih i tamnih umaka te hladnih temeljnih i</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- temeljni ( osnovni ) svijetli i tamni umaci</li><li>- temeljni hladni umaci</li><li>- izvedeni hladni umaci</li></ul>

	izvedenih umaka	
Tijesta	- osposobiti se za pripremanje raznih vrsta tijesta te gotovljenje i posluživanje jednostavnih slanih i slatkih jela	- primjena raznih vrsta tijesta ( dizanog, vučenog, tekućeg prhkog, krumpirovog i domaćeg tijesta )
Hladna predjela	- steći potrebno znanje i vještinu za ukrašavanje i slaganje hladnih jela - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje hladnih predjela	- hladna predjela od povrća - hladna predjela od jaja - hladna predjela od riba rakova, školjki i glavonožaca
Juhe	- produbiti spoznaje, znanje i vještinu o juhama - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje bistrih i gustih juha	-obične bistre juhe i dodaci za bistre juhe -guste juhe ( sluzave, krem, kašaste i ragu juhe )

**Nastavni predmet: Praktična nastava – kuharstvo s vježbama ( u praktikumu škole)**

**Razred: drugi ( 2 )**

**Tjedni (ukupni) fond sati:**

Razred	2
Broj sati	6 (168)

**Sastavni dio ovog programa su sadržaji zaštite na radu.**

**Cilj:** Stjecanje osnovnih znanja, vještina i navika koje će omogućiti uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji.

**Zadaci:**

- razvijati kod učenika smisao za ekonomično i racionalno korištenje svih vrsta živežnih namirnica i ostalih potrebnih materijala;
- privikavati se na kolektivni rad i uvažavati odgovornost u tom radu;
- prepoznavanje i pravilno odabiranje živežnih namirnica za razna jela;
- osposobiti se za samostalni rad na raznim termičkim uređajima i strojevima;
- postići potrebno znanje i vještinu u pravilnom pripremanju, gotovljenju i posluživanju raznih skupina jela predviđenih ovim nastavnim programom.

**Sadržaj**

**Razred 2.**

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
Topla predjela	- naučiti i prepoznati veliki izbor živežnih namirnica od kojih se mogu gotoviti topla predjela - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje raznih vrsta toplih predjela	- podjela toplih predjela prema vrsti živežnih namirnica od kojih se gotove - topla prdjela od povrća - topla predjela od tjestenina - topla predjela od riže
Prilozi, variva	- bolje poznavanje priloga i variva te njihovo stručno određivanje uz razna	- jela od povrća (pirjanog, zapečenog, pečenog u



	glavna jela - osposobiti za pripremanje, gotovljenje i posluživanje raznih priloga i variva	pećnici i na žaru ) - jela od tjestenine - jela od riže i žitarica - variva ( od raznog povrća )
Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca	- steći potrebno znanje i vještinu u proizvodnji jela od riba, rakov, školjki i glavonožaca - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje jela od morskih plodova	- jela od morskih plodova ( kuhanjem, prženjem i pirjanjem )
Gotova mesna jela	- naučiti i usvojiti temeljne značajke jela u obroku i ljudskoj prehrani - prepoznati i shvatiti podjelu gotovih mesnih jela prema vrsti mesa i prema tehnološkom postupku - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje gotovih jela - znati pravilno odabrati odgovarajući prilog i umak uz razna gotova jela	- temeljne značajke gotovih mesnih jela - podjela gotovih mesnih jela prema vrsti mesa i prema tehnološkom procesu gotovljenja jela - gotova jela od govedine - gotova jela od peradi - gotova jela od mljevenog mesa
Salate	- naučiti temeljne značajke i važnost salata u ljudskoj prehrani - prepoznati podjelu salate u odgovarajuće skupine - naučiti temeljne začine za salate - osposobiti se za pripremanje , gotovljenje i posluživanje salata od sirovog i kuhanog povrća	- temeljne značajke salata - podjela i vrste salata - začinjavanje i začini za salate - salate od sirovog povrća - salate od kuhanog povrća

### Metodičke napomene

Važno je da predmet bude u korelaciji s tematskim sadržajima drugih nastavnih predmeta te da su isti kronološki usklađeni i prilagođeni nastavi ugostiteljskog kuharstva. Posebnu pozornost treba posvetiti timskom radu nastavnika koji predaju korelacijske predmete. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska itd.

Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni i dr. Nastava se treba održavati u učionici – kabinetu ugostiteljskog kuharstva koja sadrži svu potrebnu opremu, inventar i didaktička pomagala (TV, video, grafoskop, računalo, propagandni materijal, sredstva ponude, administrativna dokumentacija, časopisi...) te neophodne namirnice i pića.

### Obveze učenika

Redovito pohađanje nastave, savjesno korištenje opreme, inventara i materijala.

Učenici su na nastavu ugostiteljskog kuharstva dolaziti u **propisanoj radnoj odjeći i obući, s važećom sanitarnom knjižicom.**

**Nastavni predmet: Higijena****Razred: prvi ( 1 )****Tjedni (ukupni ) fond sati**

<b>Razred</b>	<b>1</b>
<b>Broj sati tjedno (godišnje)</b>	<b>2 (68)</b>

**Cilj:** Podizanje higijenske i zdravstvene kulture te razvijanje higijenskih navika.**Zadaci:**

- upoznati učenike i usvojiti znanja iz područja higijenskih navika s težištem na higijenu radnog mjesta;
- upoznati porijeklo zaraznih bolesti, razviti svijest o uzrocima i posljedicama istih;
- upoznati učenike s postupcima sprječavanja zaraznih bolesti;
- usvojiti potrebna znanja o pravilnoj prehrani te higijenskoj ispravnosti živežnih namirnica;
- upoznati s bolestima uvjetovanih zagađenom hranom te mjerama o sprječavanju istih.

**Sadržaj****Razred: 1.**

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaji</b>
Osnovni pojmovi o higijeni	- naučiti osnovne pojmove o higijeni te njenoj važnosti u svakodnevnom životu	- vrste i uloga higijene
Osobna higijena i higijenske navike	- naučiti i shvatiti što je glavni i krajnji cilj osobne higijene - ukazati na važnost održavanja osobne higijene u prostoru ugostiteljskog objekta, ali i izvan njega - shvatiti važnost higijene radne odjeće	- osobna higijena ugostiteljskog radnika - održavanje čistoće odjeće i obuće ugostiteljskog radnika
Higijena rada	- shvatiti da je uz osobnu higijenu veoma važna i higijena radnog prostora - naučiti da je higijena radnog prostora jedno od najvažnijih čimbenika u zaštiti zdravlja zaposlenih, ali i gostiju ugostiteljskog objekta	- temeljne značajke higijena prostorija, uređaja, posuđa i pribora u ugostiteljstvu - higijena radnog mjesta i prostora - uvjeti rada u ugostiteljstvu i turizmu - profesionalne bolesti i ozljede
Zarazne bolesti	- shvatiti vrste i putove prenošenja zaraznih bolesti	- vrste mikroorganizama - epidemiologija zaraznih bolesti - vrste zaraznih bolesti
Zaštita u suzbijanju zaraznih bolesti	- upoznati glavne načine prevencije u cilju sprječavanja širenja zaraznih bolesti	- postupci sprječavanja zaraznih bolesti
Djelovanje štetnih tvari iz okoliša	- razlikovati djelovanje pojedinih štetnih čimbenika iz okoliša - uočiti važnost čovjeka u smislu održavanja ravnoteže u ekosustavu - raspraviti o mogućnostima djelovanja u pravcu zaštite i unapređenja okoliša	- definirati djelovanje pojedinih štetnih čimbenika - steći osnovne predodžbe o važnosti ekologije te čovjeka kao neizostavnog elementa u smislu održavanja eko

	vezano uz zanimanja u ugostiteljstvu i turizmu	sustava - znati individualno pridonijeti prevenciji
Umor, odmor i rekreacija	- razumjeti razliku između tjelesnog i psihičkog umora - shvatiti važnost odmora i rekreacije	- vrste umora te načini prevencije - steći potrebno znanje o važnosti odmora i rekreacije
Higijena prehrane	- upoznati se s higijenskim aspektima izbora namirnica za pravilnu prehranu - osposobiti se za higijenski ispravno čuvanje, pripremu i preradu živežnih namirnica - naglasiti najučestalije mogućnosti trovanja hranom u ugostiteljstvu te načinima prevencije	- pravilna prehrana - higijenska ispravnost živežnih namirnica i pića - postupci čuvanja namirnica i pića - bolesti uvjetovane nepravilnom ishranom

### Metodičke napomene

Važno je da predmet bude u korelaciji s tematskim sadržajima drugih nastavnih predmeta te da su isti kronološki usklađeni i prilagođeni nastavi. Posebnu pozornost treba posvetiti timskom radu nastavnika koji predaju korelacijske predmete. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska i dr.

Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni i dr. Nastava se treba održavati u učionici koja sadrži svu potrebnu opremu, inventar i didaktička pomagala (TV, video, grafoskop, računalo, propagandni materijal, administrativna dokumentacija, časopisi ...).

**Nastavni predmet: Poznavanje robe i prehrana**

**Razred: prvi ( 1 )**

**Tjedni (ukupni ) fond sati**

<b>Razred</b>	<b>1</b>
<b>Broj sati tjedno (godišnje)</b>	<b>3 (102)</b>

**Cilj:** - steći osnovna znanja o živežnim namirnicama i njihovom korištenju;  
- osposobiti učenike za primjenu teoretskih znanja u struci;  
- osposobiti učenike za samoobrazovanje.

### Zadaci:

- upoznati učenike i usvojiti znanja za proizvodnju i kontrolu kvalitete proizvoda,
- upoznati učenike u propise vezane za ovu djelatnost;
- upoznati svojstva hranjivih tvari;
- usvojiti potrebna znanja o namirnicama biljnog i životinjskog podrijetla;
- upoznati načine čuvanja i skladištenja namirnica.

### Sadržaj

Razred: 1.

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaji</b>
Poznavanje robe	- naučiti pojam robe, vrste te načine ocjenjivanja kakvoće robe - poznavati obrtničke propise i propise o živežnim namirnicama	- pojam i klasifikacija robe - trgovački razredi i razredi kakvoće - smjernice za kakvoću robe

	- upoznati se sa Zakonom o hrani	- propisi o prometu robe
Ugostiteljska oprema	- upoznati se s ugostiteljskom opremom kuhinje te načina održavanja iste	- tehnička oprema i uređaji - sitni kuhinjski inventar - načini održavanja krupnog i sitnog kuhinjskog inventara
Sastav hrane	- naučiti i shvatiti svojstva hranjivih tvari - ukazati na važnost hranjivih tvari za ljudskim organizam	- ugljikohidrati - masti i ulja - bjelančevine - mineralne tvari - vitamini - voda
Namirnice biljnog podrijetla	- poznavati živežne namirnice biljnog podrijetla - održavanje prehrambene vrijednosti živežnih namirnica - upoznati čimbenike koji mijenjaju vrijednost živežnih namirnica - ocijeniti vrijednost korištenja pojedinih vrsti brašna, tijesta i slastičarskih proizvoda - upoznati pregled povrća, njihovu vrijednost i značenje u prehrani - upoznati pregled voća, njihovu vrijednost i značenje u prehrani	- primjena živežnih namirnica - kemijski sastav i hranjiva vrijednost - žitarice i žitni proizvodi - povrće i prerađevine od povrća - voće i voćne prerađevine
Namirnice životinjskog podrijetla	- upoznati namirnice životinjskog podrijetla - održavanje prehrambene vrijednosti živežnih namirnica - upoznati vrste i dijelove mesa, kategorije - upoznati način uporabe mesa - upoznati važnost mesnih prerađevina - prehrambeno fiziološko značenje mlijeka i mliječnih prerađevina - upoznati tehnološke procese proizvodnje mlijeka - upoznati važnost mliječnih prerađevina - ocijeniti vrijednost, način korištenja i trgovačku ponudu jaja	- sastav, vrste mesa (klaoničkih životinja, perad, divljač, riba) - konzerviranje mesa i ribe - mesne prerađevine - vrste mlijeka - sadržaj hranjivih tvari - mliječne prerađevine - životinjske masti i ulja - vrste jaja, zakonske odredbe i sadržaj hranjivih tvari

### Metodičke napomene

Važno je da predmet bude u korelaciji s tematskim sadržajima drugih nastavnih predmeta te da su isti kronološki usklađeni i prilagođeni nastavi. Posebnu pozornost treba posvetiti timskom radu nastavnika koji predaju korelacijske predmete. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska i dr.

Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni i dr. Nastava se treba održavati u učionici koja sadrži svu potrebnu opremu, inventar i didaktička pomagala (TV, video, grafoskop, računalo, propagandni materijal, administrativna dokumentacija, časopisi ...).

**Nastavni predmet: Biologija i ekologija****Razred: drugi ( 2 )****Tjedni (ukupni ) fond sati**

Razred	2
Broj sati tjedno (godišnje)	2 (56)

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

**Zadaci:**

- upoznati učenike s načelima, pojava i procesa u živom svijetu, razvijati sposobnosti promatranja, uočavanja, povezivanja i zaključivanja;
- poticati logičko te kritičko mišljenje i prosuđivanje;
- razvijati sposobnosti i vještine objektivnog izražavanja svojih misli i prosudbi;
- poticati oblikovanje uvjerenja o potrebi odgovornog odnosa prema prirodi, zajednici i vlastitom životu;
- poticati zanimanje za prirodu i živi svijet koji okružuje ljude;
- stvarati uvjete za razvoj socijalnih vještina i suradničkih odnosa među učenicima;
- omogućiti usvajanje znanja uz primjenu načela zornosti i egzemplarnosti.

**Sadržaj**

Razred: 2.

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaji</b>
Stanica	- naučiti osnovne pojmove - objasniti povezanost ljudskih stanica u harmoničnu cjelinu pomoću tjelesnih tekućina	- vrste i uloga stanica
Mikroorganizmi	- upoznati vrste mikroorganizama i najvažnije bolesti uzrokovane njima	- vrste mikroorganizama i bolesti
Zarazne parazitarne bolesti	- shvatiti vrste i putove prenošenja zaraznih bolesti - upoznati glavne načine prevencije u cilju sprječavanja širenja zaraznih bolesti	- vrste mikroorganizama - epidemiologija zaraznih bolesti - vrste zaraznih bolesti - postupci sprječavanja zaraznih bolesti
Higijena prehrane	- upoznati se s higijenskim aspektima izbora namirnica za pravilnu prehranu - osposobiti se za higijenski ispravno čuvanje, pripremu i preradu živežnih namirnica - naglasiti najučestalije mogućnosti trovanja hranom u ugostiteljstvu te načinima prevencije	- pravilna prehrana - higijenska ispravnost živežnih namirnica i pića - postupci čuvanja namirnica i pića - bolesti uvjetovane nepravilnom ishranom
Organi za probavu	- upoznati se, te shvatiti važnost organa za probavu	- probavni organi - bolesti probavnih organa
Organi za krvotok	- upoznati vrste i sastav tjelesnih tekućina - upoznati sastav krvi i uloge pojedinih elemenata	- sastav krvi - organi krvotoka - bolesti krvotoka

	- bolesti krvotoka	
Organi za izlučivanje	- upoznati važnost organa za izlučivanje	- organi za izlučivanje
Razmnožavanje i razvitak čovjeka	- znati i upoznati anatomske i fiziološke zadaće reproduktivnog sustava	- upoznati razmnožavanje kao osnovnu značajku života - psihički razvoj u pubertetu - upoznati muški i ženski spolni sustav te njihove uloge - objasniti oplodnju i embrionalni razvoj čovjeka - naglasiti važnost higijene spolnog sustava
Imunološki sustav	- znati važnost imunološkog sustava za zdravlje čovjeka	- razlikovati stečeni i urođeni imunitet - upoznati bolesti imunološkog sustava
Živčani sustav	- steći spoznaje o štetnom utjecaju psiho aktivnih tvari na živčani sustav	- upoznati temeljnu građu i ulogu živčanog sustava - opisati primanje, provođenje i razumijevanje pojedinih vrsta podražaja
Čovjek i okoliš	- znati objasniti povezanost žive i nežive prirode - uočiti važnost čovjeka u smislu održavanja ravnoteže u ekosustavu - steći osnovne predodžbe o Zakonskim okvirima zaštite okoliša u Republici Hrvatskoj - znati individualno pridonijeti očuvanju životnog okoliša - vladati se ekološki svjesno	- definirati ekologiju kao znanost - objasniti utjecaj abiotičkih čimbenika na život organizma - povezanost abiotičkih i biotičkih čimbenika - usvojiti pojam ekološke valencije - uzorci onečišćenja okoliša i poremećaja ravnoteže ekosustava - upoznati ekološke probleme lokalnih, regionalnih, državnih i globalnih razmjera - raspraviti probleme onečišćenja voda u odnosu na rastuće potrebe čovječanstva - mogućnosti djelovanja u pravcu zaštite i unapređenja okoliša

## Metodičke napomene

Važno je da predmet bude u korelaciji s tematskim sadržajima drugih nastavnih predmeta te da su isti kronološki usklađeni i prilagođeni nastavi. Posebnu pozornost treba posvetiti timskom radu nastavnika koji predaju korelacijske predmete. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska i dr.

Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni i dr. Nastava se treba održavati u učionici koja sadrži svu potrebnu opremu, inventar i didaktička pomagala (TV, video, grafoskop, računalo, propagandni materijal, administrativna dokumentacija, časopisi ...).

**Nastavni predmet: Poznavanje robe i prehrana**

**Razred: drugi ( 2 )**

**Tjedni (ukupni ) fond sati**

<b>Razred</b>	<b>2</b>
<b>Broj sati tjedno (godišnje)</b>	<b>3 (84)</b>

- Cilj:** - steći osnovna znanja o živežnim namirnicama i njihovom korištenju;  
- osposobiti učenike za primjenu teoretskih znanja u struci  
- osposobiti učenike za samoobrazovanje.

### Zadaci:

- upoznati učenike i usvojiti znanja za proizvodnju i kontrolu kvalitete proizvoda;
- upoznati učenike u propise vezane za ovu djelatnost;
- upoznati svojstva hranjivih tvari;
- usvojiti potrebna znanja o namirnicama biljnog i životinjskog podrijetla;
- upoznati načine čuvanja i skladištenja namirnica.

## Sadržaj

Razred: 2.

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaji</b>
Alkoholna pića	- obrazložiti primjenu alkoholnih pića - fiziološko djelovanje alkohola - upoznati se s ponudom, vrstama i zakonskih odredbi u svezi alkoholnih pića	- alkoholno vrenje - destilacija - vino - pivo - žestoka alkoholna pića
Bezalkoholna pića	- upoznati proizvodnju bezalkoholnih pića - upoznati vrijednost korištenja bezalkoholnih pića	- voda - voćni sokovi i nektari - sirupi i koncentрати - gazirana pića i napitci
Začini	- razlikovati začine i mješavine začina - ocijeniti vrijednost i korištenje začina - obrazložiti primjenu začina	- podjela začina - karakteristike i kakvoća začina - skladištenje i čuvanje začina - uporaba začina
Uživala	- ocijeniti vrijednost i korištenje alkaloidnih namirnica - ocijeniti fiziološko djelovanje alkaloida	- kava (vrste i priprema) - kakao (vrste i priprema) - čaj (vrste i priprema) - čokolada (vrste i priprema)
Aditivi	- upoznati vrijednosti i važnosti aditiva	- vrste aditiva i njihova uloga
Mirodije	- razlikovati mirodije i mješavine	- podjela mirodija

	mirodija - ocijeniti vrijednost i korištenje mirodija - obrazložiti primjenu mirodija	- karakteristike i kakvoća mirodija - skladištenje i čuvanje mirodija - uporaba mirodija
Građa živih bića	- upoznati građu živih bića	-važnost građe živih bića - kemijska građa živih bića
Metabolizam hranjivih sastojaka	- upoznati metabolizam hranjivih tvari	- metabolizam bjelančevina, ugljikohidrata, lipida i mineralnih tvari - energetske potrebe organizma - biokatalizatori
Probava hrane	- ocijeniti važnost probave hrane - upoznati se s organima probavnog trakta	- probavni organi i bolesti probavnih organa
Trovanja hranom	- upoznati se s najčešćim oblicima trovanja hranom - načini prevencije u suzbijanju bolesti zaraženom hranom	- bolesti uzrokovane trovanjem hrane - prevencija
Zdrava prehrana	- načela zdrave - principi racionalne prehrane	- energetska vrijednost hrane - energetske potrebe organizma
Zdrava prehrana	- načela zdrave - principi racionalne prehrane	- energetske vrednovanje hrane i obroka - zdrava hrana je preduvjet zdravlja - prilagođavanje hrane životnoj dobi - prehrana pojedinih kategorija potrošača
Alternativna prehrana	- upoznati se s načinima alternativne prehrane te njihovoj važnosti i ulozi	- dijetalna prehrana - vegetarijanska prehrana - makrobiotika

### Metodičke napomene

Važno je da predmet bude u korelaciji s tematskim sadržajima drugih nastavnih predmeta te da su isti kronološki usklađeni i prilagođeni nastavi. Posebnu pozornost treba posvetiti timskom radu nastavnika koji predaju korelacijske predmete. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska i dr.

Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni i dr. Nastava se treba održavati u učionici koja sadrži svu potrebnu opremu, inventar i didaktička pomagala (TV, video, grafoskop, računalo, propagandni materijal, administrativna dokumentacija, časopisi ...).



**Izborni predmet: Bonton**  
**Razred: drugi ( 2 )**  
**Tjedni (ukupni ) fond sati**

<b>Razred</b>	<b>2</b>
<b>Broj sati tjedno (godišnje)</b>	<b>2 (56)</b>

**Cilj:** Upoznati učenike sa značajem uljudnog ponašanja i primjenom u ugostiteljstvu. Kako bonton čini bit struke svakog uposlenog u ugostiteljstvu, bonton zahtijeva svakodnevnu primjenu u zanimanju pomoćni kuhar. Poslovna etika svakog ugostiteljskog objekta zahtijeva radnika koji će u svakom trenutku, neovisno na kojem radnom mjestu bio uposlen, svojim ponašanjem znati doprinijeti razvoju i napretku te etike, ali i objekta u cjelini.

**Zadaci:**

- razvijati svijest i sposobnost o poželjnim oblicima ponašanja ugostiteljskih radnika;
- poštivanje pravila i navika te statusnih simbola ugostiteljskog objekta ili tvrtke;
- poštivati tuđu osobnost u procesu rada u cilju zaštite međuljudskih odnosa;
- poznavanje i primjena profesionalnog poštenja;
- primjena pravila osobne higijene;
- razvijanje sposobnosti rješavanja konfliktnih situacija;
- primjena i poštivanje kućnog reda škole te tvrtke gdje učenik obavlja praktični dio nastave;
- pravilna uporaba tona i glasa te neverbalnog komuniciranja u zanimanju pomoćni kuhar;
- pravila lijepog ponašanja na poslu, ali i u svakodnevnom životu.

**Sadržaj**

Razred: 2.

<b>Nastavna cjelina</b>	<b>Očekivani rezultati</b>	<b>Nastavni sadržaji</b>
Moderna definicija uljudnog ponašanja	- spoznati značaj i pojam bontona u modernom društvu - upoznati važnost poštivanja utvrđenih pravila u svakodnevnim situacijama	- porijeklo riječi bonton, značenje i vrijeme pojavljivanja
Razvoj bontona kroz povijest	- upoznati različitosti i promjene dogovorenih normi uljudnog ponašanja kao refleksiju kulturnog nasljeđa, običaja, odgoja, politike, vjere i slično	- analiza uljudnog ponašanja u raznim povijesnim situacijama
Interakcija bontona i ugostiteljstva	- usvojiti pojam bontona kao interdisciplinarnu kategoriju ljudskog komuniciranja u čije funkcioniranje se ubraja i ugostiteljstvo	- bonton u ugostiteljstvu
Priprema za posao u funkciji bontona	- međuzavisnost psihičke, tjelesne i profesionalne pripreme kao osnove uljudnog ponašanja u ugostiteljstvu	- oblici pripreme za posao - psihičke, fizičke i profesionalne pripreme
Poslovno komuniciranje ugostiteljskih radnika	- upoznati važnost i načine poslovnog komuniciranja - definicija verbalne i neverbalne komunikacije - ukazati na važnost komunikacije u	- pojam i vrste komunikacija - važnost komuniciranja kao preduvjet uspješnosti rada

	ugostiteljstvu	
Uspostavljanje kontakta s gostom	- važnost uljudnog ponašanja u uspostavljanju kontakta s gostom - uvježbavanje konkretnih situacija	- poželjni oblici ponašanja pomoćnih kuhara s gostom - upoznavanje s dinamikom igranja uloga
Pravila uljudnog ponašanja u komunikaciji s gostom	- usvojiti pravila uljudnog ponašanja u komunikaciji s gostom	- primjena pravila uljudnog ponašanja
Verbalna i neverbalna komunikacija	- upoznati se sa zakonitostima verbalne i neverbalne komunikacije - upoznati važnost umijeća verbalnog i neverbalnog komuniciranja	- elementi verbalne komunikacije - elementi neverbalne komunikacije
Opće odrednice uljudnog ponašanja za stolom	- uvježbavanje primjene bontona u ugostiteljstvu svojstveno tipično našoj društvenoj zajednici	- zakonitosti primjene bontona u ugostiteljskim objektima s usporedbom s drugim zemljama
Socijalni odnosi u ugostiteljskim objektima	- upoznati učenike s nužnošću stvaranja socijalnih odnosa- ljubaznost, gostoljubivost, obzirnost, poštovanje, tolerancija...	- pojam socijalnih odnosa - sadržaj socijalnih odnosa
Moderni bonton na svim razinama u ugostiteljstvu	- prilagodba običaja s kojima smo srasli i koji su dio naše osobnosti u nova životna okruženja i sredine	- poželjne osobine ugostiteljskog radnika - pojam motivacije - upoznavanje s ulogom „Danas ugostitelj, a sutra gost“

### Izborni predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Razred: drugi ( 2 )

Tjedni (ukupni ) fond sati

Razred	2
Broj sati tjedno (godišnje)	2 (56)

### Sadržaj:

Razred: 2.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaji
Osnove ugostiteljskog posluživanja	- naučiti osnovna znanja i primijeniti bitne karakteristike posluživanja	- pojam ugostiteljskog posluživanja - važnost ugostiteljskog posluživanja u kuharstvu
Prostorije u ugostiteljskim poslovnim jedinicama	- nabrojati i pokazati glavne ugostiteljske prostorije - povremeno i na odgovarajući način koristiti pomoćne ugostiteljske prostorije	- glavne ugostiteljske prostorije - pomoćne ugostiteljske prostorije

Oprema ugostiteljskih poslovnih jedinica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- znati odrediti potrebnu količinu te urediti i održavati namještaj, posuđe, tehničku opremu i uređaje</li> <li>- upoznati pravilnu uporabu sitnog i krupnog inventara u ugostiteljskom objektu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- namještaj</li> <li>- uloga i vrsta rublja</li> <li>- metalno, porculansko i stakleno posuđe</li> <li>- pribor za jelo</li> <li>- tehnička oprema i uređaji</li> </ul>
Uslužno osoblje	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odrediti kakvoću i broj ugostiteljskog osoblja u pojedinom ugostiteljskom objektu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kultura ugostiteljskog osoblja</li> </ul>
Obroci u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti sastav i obim dnevnih obroka</li> <li>- izreći značajke izvanrednih obroka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dnevni obroci u ugostiteljstvu</li> </ul>
Pripremni radovi	<ul style="list-style-type: none"> <li>obaviti pripremne radove u različitim ugostiteljskim objektima i poslovnim jedinicama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pripremni radovi u različitim ugostiteljskim cjelinama</li> </ul>
Sustavi poslovanja u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prepoznati pansioni sustav i djelovati u njemu</li> <li>- naučiti karakteristike a la carte poslovanja i rada u njemu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pansioni sustav poslovanja</li> <li>- a la carte sustav poslovanja</li> </ul>
Faze poslužnog procesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- na pravilan način dočekati, prihvatiti i smjestiti gosta</li> <li>- objasniti sisteme naručivanja i posluživanja pojedinih jela i pića u ugostiteljskom objektu</li> <li>- upoznati s načinima naplate usluga</li> <li>- pravilno ispratiti gosta iz ugostiteljskog objekta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- doček, prihvat i smještaj gosta</li> <li>- dopremanje jela i pića do stola</li> <li>- posluživanje jela i pića</li> <li>- naplata usluga i ispraćaj gosta</li> </ul>
Sredstva ponude i prodaje u ugostiteljskim objektima	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti karakteristike različitih sredstava ponude i prodaje jela i pića</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sredstva ponude jela</li> <li>- sredstva ponude pića</li> </ul>
Osnovne vrste pića i njihovo posluživanje	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti i objasniti sve vrste aperitivnih i dižestivnih pića, odrediti njihovu ulogu i pravilno poslužiti</li> <li>- objasniti vrste, karakteristike i načine posluživanja piva</li> <li>- definirati grupe vina i odrediti način njihova posluživanja</li> <li>- naučiti razlikovati bezalkoholna pića i napitke kao i njihovo posluživanje u različitim ugostiteljskim objektima i poslovnim jedinicama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- posluživanje aperitiva i dižestiva</li> <li>- posluživanje piva</li> <li>- posluživanje vina</li> <li>- posluživanje bezalkoholnih pića i napitaka</li> </ul>
Posluživanje u baru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prepoznati vrste barova i njihove karakteristike</li> <li>- pravilno znati upotrijebiti sitni i krupni inventar u baru</li> <li>- nabrojati osoblje i njihove radne obveze u baru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- karakteristike barova</li> <li>- inventar u baru</li> <li>- osoblje u baru</li> </ul>

## Metodičke napomene

Važno je da predmeti budu u korelaciji s tematskim sadržajima drugih nastavnih predmeta te da su isti kronološki usklađeni i prilagođeni nastavi. Posebnu pozornost treba posvetiti timskom radu nastavnika koji predaju korelacijske predmete. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska...

Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni i dr. Nastava se treba održavati u učionici – kabinetu ugostiteljskog kuharstva i posluživanja koji sadrže svu potrebnu opremu, inventar i didaktička pomagala (TV, video, grafoskop, računalo, propagandni materijal, sredstva ponude, administrativna dokumentacija, časopisi...) te neophodne namirnice i pića.

**Nastavni predmet: Praktična nastava (u ugostiteljskom objektu)**

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

**Tjedni (ukupni) fond sati:**

Razred	1	2
Broj sati tjedno (godišnje)	8 (300)	8 (336)

**Cilj:** - upoznati i steći pravilne radne navike za uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji;

- osposobiti učenike za primjenu teoretskih znanja u struci;
- osposobiti učenike za samoobrazovanje.

**Zadaci:**

- prepoznati i znati izvore opasnosti pri radu i potrebne mjere zaštite;
  - primijeniti stečena stručno teorijska i ostala znanja u praktičnom radu u suvremenoj kuhinji;
  - naučiti se koristiti stručnom literaturom kao neizostavnom elementu samoobrazovanja;
  - razviti radne navike – urednost, točnost, pažljivost, odgovornost – prema radnim zadacima;
  - steći naviku uvažavanja drugog mišljenja te toleranciju prema drugim sudionicima u radu i nadređenim;
  - privikavanje na samostalan te timski rad;
  - stvarati smisao za stvaralaštvo;
  - navikavati se na život i rad;
  - naučiti se racionalno iskoristavati radno vrijeme, prostor, radnu snagu, ali i materijale;
  - stjecanje potrebnog znanja i vještina za samostalno pripremanje, gotovljenje i prezentiranje jednostavnijih jela predviđenih programom.
- **Na početku praktične nastave učenici se moraju upoznati s važnošću primjene zaštite na radu, osobnim sredstvima zaštite na radu, pravilima pružanja prve pomoći i dr., a sve s ciljem sprječavanja opasnosti te očuvanja života i zdravlja. Stoga će početak nastavnog programa biti posvećen upravo temama iz domene zaštite na radu.**

**Sadržaj**

Razred: 1.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaji
Zakonska regulativa zaštite na radu	- upoznati svrhu primjene zaštite na radu u cilju sprječavanja ozljeda na radu, profesionalnih bolesti u svezi rada te zaštita radnog okoliša	- važnost Zakona o zaštiti na radu - subjekti zaštite na radu - prava i obveze koje proizlaze iz Zakona

Prava, obveze i odgovornost subjekata u provedbi zaštite na radu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- upoznati propise</li> <li>- upoznati se s odgovornostima poslodavca vezanim uz primjenu zaštite na radu</li> <li>- postupak poslodavca u slučaju ozljede na radu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- propisi radnog zakonodavstva koji propisuju obveze i odgovornosti u svezi zaštite na radu</li> <li>- prava, obveze i odgovornosti poslodavca i njihovih ovlaštenika</li> </ul>
Opasnosti za sigurnost i zdravlje uposlenika i učenika u kuhinji	<ul style="list-style-type: none"> <li>- upoznati različite izvore opasnosti uz primjenu preventivnih mjera</li> <li>- upoznati se s načinima izbjegavanja opasnosti</li> <li>- upoznati se s posljedicama ozljeđivanja i njihovu utjecaju na sposobnost radnika</li> <li>- davanje prednosti skupnim mjerama zaštite pred pojedinačnim</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mehanički izvori opasnosti</li> <li>- opasnosti od padova</li> <li>- opasnosti od uporabe aparata i strojeva koji se napajaju električnom energijom</li> <li>- ozljede od stakla, porculana i drugih oštih predmeta</li> <li>- tjelesni naponi</li> <li>- prekomjerno uzimanje alkohola</li> <li>- konzumiranje droga</li> <li>- opasnosti od buke</li> <li>- nepovoljni mikroklimatski uvjeti</li> </ul>
Opasnosti i mjere zaštite od požara	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti uzroke izbijanja požara</li> <li>- upoznati se s opasnostima požara</li> <li>- naučiti metode gašenja požara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osnovne spoznaje o gorenju i gašenju</li> <li>- osnove gašenja požara</li> <li>- sredstva za gašenje požara</li> <li>- uporaba ručnih aparata za gašenje</li> </ul>
Osobna sredstva zaštite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- upoznati i naučiti primijeniti osobna sredstva zaštite na radu u zanimanju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sredstva za zaštitu sluha, za zaštitu organa za disanje, zaštitu ruku...</li> </ul>
Pravila pružanja prve pomoći	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti znati primijeniti različite metode pružanja prve medicinske pomoći</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pregled ozlijeđene osobe</li> <li>- postupci kod gušenja stranim predmetom</li> <li>- stanje nesvijesti i pružanje prve pomoći</li> <li>- metode zaustavljanja krvarenja</li> <li>- prijelomi kostiju i imobilizacija</li> </ul>
Ugostiteljsko kuharstvo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- steći uvid u kreativnost, atraktivnost i zanimljivost poziva i zanimanja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temeljne značajke zanimanja kao preduvjet za uspješno obavljanje poslova na radnom mjestu</li> </ul>
Ugostiteljska kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- upoznati se sa svim glavnim i sporednim kuhinjskim prostorijama te njihovom funkcionalnošću i racionalnim rasporedom</li> <li>- prepoznati sve pozitivnu uvjete za rad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- glavne i sporedne kuhinjske prostorije</li> <li>- suvremeni kuhinjski blok</li> <li>- oprema suvremene kuhinje</li> </ul>

	koje treba imati jedna suvremena kuhinja - osposobiti se za čišćenje, održavanje i korištenje raznim uređajima, aparatima, posuđem, namještajem, alatom...	
Organizacija rada u kuhinji	- upoznati radno osoblje u kuhinji, broj izvršilaca, njihovu kvalifikacionu strukturu te njihove radne obveze	- načini organiziranja radnog procesa - osoblje ugostiteljske kuhinje - obroci u ugostiteljstvu
Tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica	- steći potrebna znanja i vještine u tehnološkim postupcima gotovljenja živežnih namirnica - naučiti pravilno odabiranje izvora energije - naučiti prilagođavati svakoj namirnici odgovarajući tehnološki postupak - demonstrirati pojedine tehnološke postupke na pojedinim predstavnicima pojedinih skupina namirnica	- potreba i smisao termičke obrade živežnih namirnica - vrste i značaj tehnoloških postupaka - stručni izrazi - nazivi pojedinih jednostavnijih jela
Osnove jela	- pripremanje, gotovljenje i pravilna uporaba raznih elemenata – ekstrakti, marinade, nadjevi, smjese, temeljaca i sl. - načini čuvanja i održavanja raznih osnova jela	- temeljne značajke osnove jela - podjela i vrste osnova jela - pripremanje, gotovljenje i čuvanje te uporaba ekstrakta, marinada, smjesa, temeljaca, nadjeva, ...
Zajuttrak	- osposobiti se za samostalno pripremanje, gotovljenje i izdavanje raznih vrsta napitaka - samostalno pripremati i gotoviti jednostavna jela za zajuttrak – jela od jaja, žitarica i sl. - pomagati tijekom izdavanja raznih vrsta namirnica, jela i napitaka na buffet stol i kod integral sustava posluživanja zajutraka	- temeljne značajke zajutraka - topli napitci - jednostavna jela za zajuttrak - vrste zajutraka - buffet i integral zajuttrak
Umaci	- samostalno i u grupi pripremati osnovne svijetle i tamne umake - upoznati se i naučiti samostalno pripremati hladne temeljne umake - promatrati i upoznati se s pripremanjem izvedenih umaka iz osnovnih	- osnovni svijetli umaci - osnovni tamni umaci - izvedeni svijetli i tamni umaci - majoneza i izvedenice
Tijesta	- osposobiti se za samostalnu pripremu osnovnih tijesta - upoznati se s njihovom primjenom	- dizano tijesto - vučeno tijesto - tekuće tijesto - krumpirovo tijesto - domaće tijesto
Hladna predjela	- promatrati i pomoći tijekom pripremanja, gotovljenja, izlaganja i posluživanja raznih vrsta hladnih predjela	- temeljne značajke hladnih predjela - podjela hladnih predjela

	- osposobiti se za samostalno pripremanje jednostavnijih vrsta hladnih predjela od jaja, povrća, riba, rakova, školjki i glavonožaca	- ukrašavanje i izdavanje hladnih predjela - hladna predjela od jaja - hladna predjela od povrća - hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca
Juhe	- osposobiti se za pripremanje i izdavanje jednostavnijih bistrih juha i priloga za iste - pomagati i pratiti tijek pripreme, gotovljenja i izdavanja gustih juha	- temeljne značajke juha - podjela juha - bistre juhe - prilozi za bistre juhe - guste juhe

## Sadržaj

Razred: 2.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati	Nastavni sadržaj
Hladna predjela (ponavljanje)	- naučiti i prepoznati veliki izbor živežnih namirnica od kojih se mogu gotoviti hladna predjela - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje raznih vrsta hladnih predjela	- podjela hladnih predjela prema vrsti živežnih namirnica od kojih se gotove - hladna predjela od povrća - hladna predjela od tjestenina - hladna predjela od riže
Juhe (ponavljanje)	- osposobiti se za pripremanje i izdavanje jednostavnijih bistrih juha i priloga za iste - pomagati i pratiti tijek pripreme, gotovljenja i izdavanja gustih juha	- obične bistre juhe i dodaci za bistre juhe -guste juhe ( sluzave, krem, kašaste i ragu juhe )
Topla predjela (ponavljanje)	- naučiti i prepoznati veliki izbor živežnih namirnica od kojih se mogu gotoviti topla predjela - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje i posluživanje raznih vrsta toplih predjela	- podjela toplih predjela prema vrsti živežnih namirnica od kojih se gotove - topla predjela od povrća - topla predjela od tjestenina - topla predjela od riže
Prilozi, variva	- naučiti jednostavne tehnološke postupke gotovljenja jela od povrća – kuhanjem, pirjanjem i pečenjem - uz nadzor pripremiti jednostavnije priloge i variva od povrća - osposobiti se za samostalno pripremanje riže, tjestenine i drugih jednostavnijih priloga	- temeljne značajke priloga i variva - pripremanje i gotovljenje priloga i variva - podjela priloga prema načinu gotovljenja i prema živežnim namirnicama - jela od kuhanog povrća - jela od pirjanog povrća - jela od prženog povrća - kašice od povrća - prilozi od riže i tjestenine
Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca	- samostalno pripremanje riba, rakova, školjki i glavonožaca za daljnji tijek	- podjela riba - jela od riba

glavonožaca	<p>pripreme</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osposobiti se za samostalno pripremanje, gotovljenje i posluživanje jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca</li> <li>- određivanje odgovarajućih priloga i umaka uz pripremljena jela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jela od rakova</li> <li>- jela od školjkaša</li> <li>- jela od glavonožaca</li> </ul>
Gotova mesna jela	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sudjelovati u grupi u pripremanju i gotovljenju gotovih mesnih jela</li> <li>- sudjelovati u prezentiranju i posluživanju jednostavnijih gotovih mesnih jela</li> <li>- steći potrebna znanja i iskustva u odabiru odgovarajućih priloga, variva i umaka uz pripremljena jela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temeljne značajke gotovih mesnih jela</li> <li>- podjela gotovih mesnih jela</li> <li>- gotova jela od govedine</li> <li>- gotova jela od teletine</li> <li>- gotova jela od svinjetine</li> <li>- gotova jela od peradi</li> <li>- gotova jela od mljevenog mesa</li> </ul>
Salate	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučiti samostalno pripremati razne salate od sirovog i kuhanog povrća</li> <li>- znati pravilno sastavljati začine za salate</li> <li>- naučiti pravilno poslužiti odgovarajuće salate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temeljne značajke salata</li> <li>- podjela i vrste salata</li> <li>- začini za salate</li> <li>- salate od sirovog povrća</li> <li>- salate od kuhanog povrća</li> </ul>

### Metodičke napomene

Praktična nastava karakteristična je po interdisciplinarnom pristupu radu bez obzira da li je riječ o stjecanju znanja, radnih vještina i navika, o verifikaciji i primjeni znanja i vještina stečenih u različitim nastavnim disciplinama. Praktična nastava se izvodi pod stručnim vodstvom mentora u ugostiteljskom objektu i stručnog nastavnika iz škole zaduženog za taj dio nastavnog procesa. Tijekom praktične nastave učenik mora aktivno sudjelovati u predviđenim poslovima i zadacima, a ne, statirajući, odrađivati praktičnu nastavu.

Zadatak praktične nastave je u tome da učenik samostalnim radom individualno ili u okviru radnih grupa nadopunjuje i produbljuje teorijsko i praktično znanje, te da usvaja metode i vještine samostalnog rada na planiranim zadacima i aktivnostima.

Važno je da predmet bude u korelaciji s tematskim sadržajima iz nastavnog predmeta kuharstvo s vježbama te kronološki usklađen i prilagođen nastavi ugostiteljskog kuharstva. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska i dr.

Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni i dr. Nastava se treba održavati u raznim ugostiteljskim i hotelskim objektima. Svaki objekt s kojim škola potpiše ugovor o izvođenju praktične nastave mora ispunjavati sve prostorne, tehničke i kadrovske uvjete koji omogućuju realizaciju praktične nastave na onoj pedagoškoj razini koja proističe iz nastavnog plana i programa.

### Obveze učenika

Redovito pohađanje nastave, savjesno korištenje opreme, inventara i materijala.

Učenici su na nastavu praktične nastave obvezni dolaziti u **propisanoj radnoj odjeći i obući s važećom sanitarnom knjižicom.**



## VII ZAVRŠNI ISPIT

Završni ispit polaže se prema Pravilniku o polaganju završnog ispita.

Završni ispit sastoji se od slijedećeg:

1. Izrada praktičnog zadatka
2. Pismeni ispit iz stručno teorijskog dijela ( kuharstvo s vježbama, poznavanje robe i prehrana)

### PROGRAM

#### **završnog ispita za zanimanje pomoćni kuhar**

#### I. P R A K T I Č N I D I O

II. Praktični dio završnog ispita zadaje se u skladu s nastavnim planom praktične nastave – kuharstvo s vježbama koje se odvija u prostorima škole.

Za praktični dio ispita zadaje se praktični uradak iz područja:

- ugostiteljska kuhinja;
- tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica;
- zajuttrak;
- umaci;
- tijesta;
- hladna predjela;
- juhe;
- topla predjela;
- prilozi i variva;
- jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca;
- gotova mesna jela;
- salate.

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

### URADAK

<b>VRSTA URATKA</b>	<b>OPIS URATKA</b>
Tehnološki postupci gotovljenja namirnica	Postupci pripreme povrća, termičke obrade
Zajuttrak	Hladna i topla jela za zajuttrak, napitci, priprema jela i napitaka, vrste zajutraka, posluživanje
Tijesta	Primjena tijesta, različite vrste tijesta
Juhe	Priprema juha, začini, dodaci za juhe, serviranje

Predjela	Predjela prema živežnim namirnicama, priprema, prigrutovljavanje, ukrašavanje, serviranje
Prilozi i variva	Priprema variva te odabir uz pojedino jelo
Jela od riba, rakova, školjki i mekušaca	Načini pripreme, prigrutovljavanje, ukrašavanje, serviranje
Gotova jela od mesa	Podjela, priprema, prigrutovljavanje, serviranje

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

Ispitanik mora ispitnoj komisiji priložiti dnevnik (mapu) praktičnog dijela obrazovanja iz koje je vidljivo da je redovito pohađao i uspješno savladao dio praktične nastave, koji se odvijao u ugostiteljskom objektu.

## II STRUČNO - TEORIJSKI DIO

Stručno teorijski dio obuhvaća\* teorijska znanja nužna za obavljanje praktičnih postupaka u zanimanju koja su propisana nastavnim planom i programom za teorijski dio obrazovanja.

Kuharstvo s vježbama:

- ugostiteljska kuhinja;
- tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica;
- zajutrak;
- umaci;
- tijesta;
- hladna predjela;
- juhe;
- topla predjela;
- prilozi i variva;
- jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca;
- gotova mesna jela;
- salate.

Poznavanje robe i prehrana:

- sastav hrane;
- namirnice biljnog podrijetla;
- namirnice životinjskog podrijetla;
- začini i mirodije;
- uživala;
- aditivi;
- alkoholna pića;
- bezalkoholna pića;
- građa živih bića;
- metabolizam hranjivih sastojaka;
- probava hrane;
- trovanja hranom;
- zdrava prehrana;
- alternativna prehrana.
-

## OCJENJIVAČKI LISTIĆ

### I. PRAKTIČNI DIO ISPITA

RADNJE OBAVLJENE U OKVIRU PRAKTIČNE ZADAĆE	BROJ BODOVA
Razumijevanje naloga i uputa	0 - 10
Poznavanje postupka uratka	0 - 10
Spretnost rukovanja priborom za rad, strojevima i uređajima	0 - 10
Ispitivanje težine, kakvoće i količine robe	0 - 10
Postupci pripremanja uratka ili radne probe	0 - 10
Estetski izgled i ukrašenost jela	0 - 10
Kakvoća izrade	0 - 10
Znanje i vještine pri izradi	0 - 10
Postupci kontrole	0 - 10
Primjena mjera zaštite na radu i provođenja osobne higijene te higijene na radnom mjestu	0 - 10
UKUPNO BODOVA	100

### BODOVNA LISTA

POSTOTAK BODOVA %	OCJENA
92 - 100	odličan (5)
81 - 91	vrlo dobar (4)
67 - 80	dobar (3)
50 - 66	dovoljan (2)
0 - 49	nedovoljan (1)

## OCJENJIVAČKI LISTIĆ

### I. STRUČNO -TEORIJSKI DIO\*

Stručno teorijski dio ispita je u pisanom obliku, a sastoji se od pitanja i zadaća koje postavlja ispitna komisija.

### BODOVNA LISTA

POSTOTAK BODOVA %	OCJENA
90 - 100	odličan (5)
80 - 89	vrlo dobar (4)
70 - 79	dobar (3)
60 - 69	dovoljan (2)
manje od 60	nedovoljan (1)

\*\* Ispitanik koji postigne manje od 60% bodova upućuje se na usmeni ispit. Na usmenom se ispitu u pravilu provjeravaju znanja iz onog područja iz kojih polaznik nije pokazao dostatna znanja na pismenom dijelu ispita