



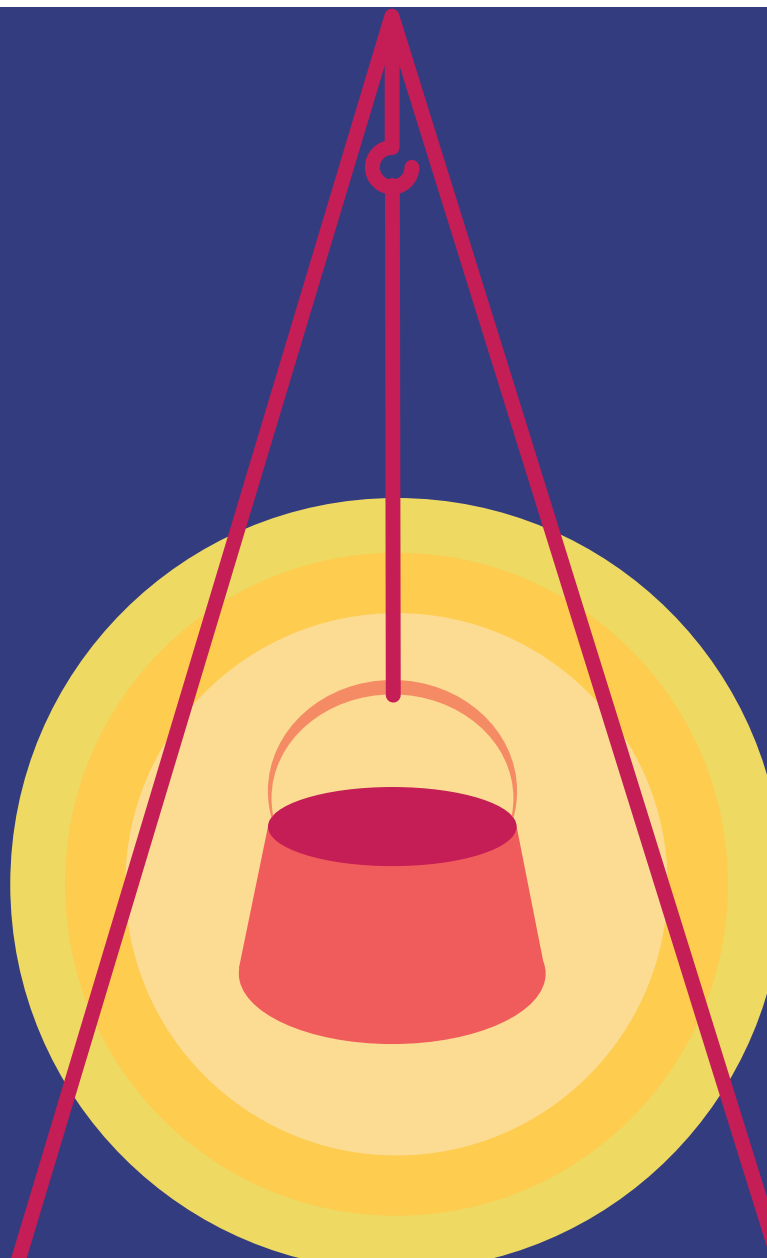
UGOSTITELJSKO-
-TURISTIČKA
ŠKOLA

PRIRUČNIK ZA PREDAVAČE

Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje



U sklopu projekta: RCK VirtuOS – uspostava RCK
u sektoru turizma i ugostiteljstva



Osijek, 2022.

Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
Ulica Matije Gupca 61
31000 Osijek



Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
Ulica Matije Gupca 61
31000 Osijek



Autorica:

Nada Crevar, prof.

Urednik:

Izv. prof. dr. sc. Petar Jandrić

Naslov:

Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje

Izdanje:

1. izdanje

Grafičko oblikovanje:

Bestias

Nakladnik:

Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek

Za nakladnika:

dr. sc. Andrej Kristek

Mjesto i godina izdanja:

Osijek, 2022.

Tisak:

Kerschoffset

Sva prava pridržana. Nijedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način. Zabranjeno je svako kopiranje, citiranje te upotreba knjige u javnim i privatnim edukacijskim organizacijama u svrhu organiziranih školovanja, a bez pisanog odobrenja nositelja autorskih prava.

© Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 001155688

ISBN 978-953-49592-5-1

Kuhar jela slavonsko -baranjske kuhinje

Priručnik za predavače

SADRŽAJ

Sažetak	6
Popis slika	7
Popis tablica	7
1. POGLAVLJE: Uvod	9
1.1 Osnovne informacije o programu osposobljavanja <i>Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje</i>	11
1.2 Kompetencije i nastavne cjeline u programu osposobljavanja	13
1.3 Izazovi u programu osposobljavanja	14
1.4 Struktura Priručnika	15
1.5 Korištenje Priručnikom	16
2. POGLAVLJE: Ukratko o učenju i poučavanju	17
2.1 Uvod	19
2.2 Koncepti i pojmovi	19
2.3 Osobito važne teme	23
2.4 Metode primijenjene u Priručniku	28
2.5 Kako primjenjivati metode preporučene u Priručniku?	34
3. POGLAVLJE: Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje	35
3.1 Sadržaj cjeline	37
3.2 Specifičnosti cjeline	39
3.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	40

4. POGLAVLJE: Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela	43
4.1 Sadržaj cjeline	45
4.2 Specifičnosti cjeline	47
4.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	48
5. POGLAVLJE: Prehrana, sigurnost i utjecaj na zdravlje u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje	55
5.1 Sadržaj cjeline	57
5.2 Specifičnosti cjeline	58
5.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	59
6. POGLAVLJE: Praktična nastava	65
6.1 Sadržaj cjeline	67
6.2 Specifičnosti cjeline	68
6.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	69
7. POGLAVLJE: Učenje i poučavanje putem interneta	73
7.1 Osnove teorije učenja i poučavanja putem interneta	75
7.2 Kako održati nastavu iz ovog programa usavršavanja putem interneta	79
7.3 Izazovi na koje treba pripaziti	82
8. POGLAVLJE: Zaključak	85
Popis literature	91

SAŽETAK

Priručnik za predavače u programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* izrađen je za potrebe Ugostiteljsko-turističke škole Osijek u sklopu projekta RCK VirtuOS – uspostava regionalnih centara kompetentnosti u sektoru turizma i ugostiteljstva, <https://rck-utso.hr/regionalni-centar-kompetentnosti/virtuos/>. Priručnik je nastao na temelju Nastavnog plana i programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*.

Priručnik u *Uvodu* donosi osnovne informacije o programu osposobljavanja, osnovne informacije o strukturi Priručnika te upute kako upotrebljavati Priručnik. Poglavlje *Ukratko o učenju i poučavanju* donosi kratak teorijski pregled preporučenih metoda. Priručnik je nadalje podijeljen na poglavlja koja prate tematske cjeline u programu osposobljavanja i pripadajući udžbenik, a organiziran je tako da nudi konkretne preporuke za ostvarivanje svakoga pojedinog ishoda učenja. Ovakva orijentacija na praksu Priručnik čini pogodnim za korištenje u svakodnevnom radu. Predzadnje poglavlje, *Učenje i poučavanje putem interneta*, donosi kratke upute za slučaj da je nastavu potrebno održavati u online okruženju. Zadnje poglavlje, *Zaključak*, sažima naučeno u Priručniku i nudi sugestije za stručno usavršavanje predavača.

KLJUČNE RIJEČI:

strukovno obrazovanje, priručnik za predavače, metodika, online nastava, tradicionalni tehnološki postupci, tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje, gastronomski identitet, udžbenik za polaznike, praktična nastava



POPIS SLIKA

Slika 1. Kontinuum digitalnog učenja (Hoić-Božić 2005)	53
--	----

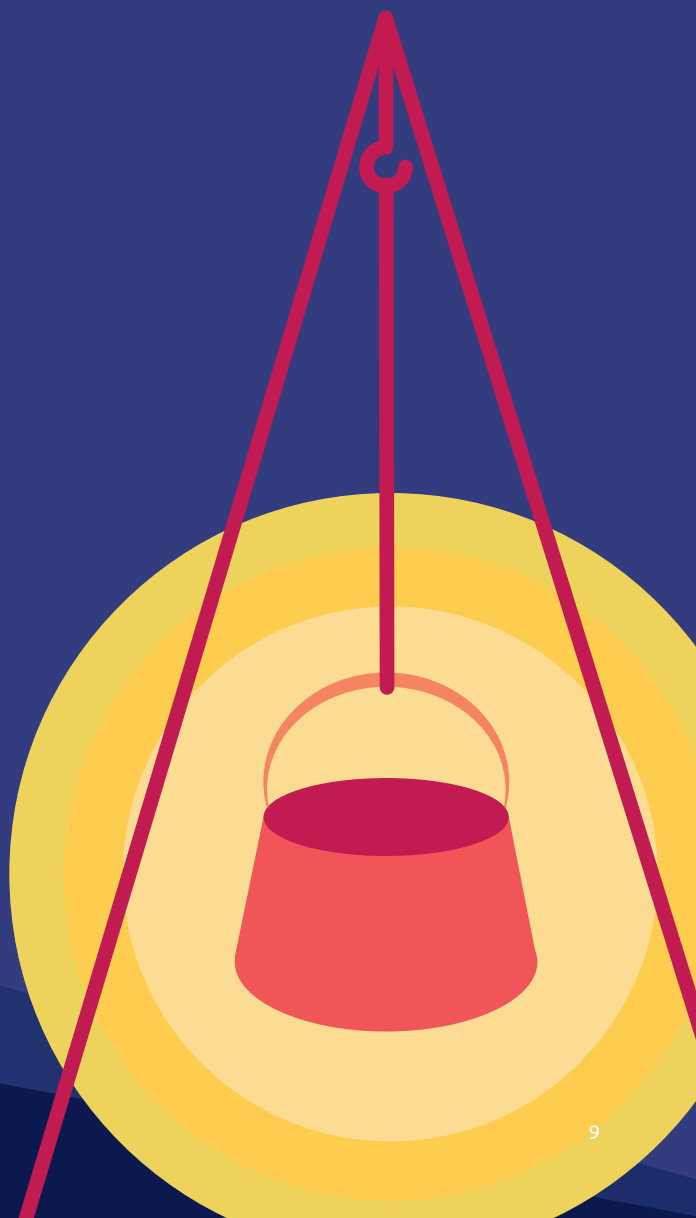
POPIS TABLICA

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja <i>Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje</i>	10
Tablica 2. Sadržaj cjeline <i>Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje</i>	27
Tablica 3. Sadržaj cjeline <i>Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela</i>	33
Tablica 4. Sadržaj cjeline <i>Prehrana, sigurnost i utjecaj na zdravlje u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje</i>	40
Tablica 5. Sadržaj cjeline <i>Praktična nastava</i>	47



1. POGLAVLJE

Uvod



1. POGLAVLJE

Uvod

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > osnovne informacije o programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*
- > koje su kompetencije i nastavne cjeline u programu osposobljavanja
- > osnovne informacije o strukturi ovog Priručnika
- > kako se koristiti ovim Priručnikom

1.1 OSNOVNE INFORMACIJE O PROGRAMU OSPOSABLJAVANJA KUCHAR JELA SLAVONSKO-BARANJSKE KUHINJE

Program osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* nastao je kao odgovor na potrebe razvoja Republike Hrvatske kao vrhunske turističke destinacije koja svojim prirodnim i kulturnim resursima, svojom raznolikošću i bogatom tradicijom potencijalnom gostu može ponuditi kvalitetan i selektivan sadržaj. Raznolikost i bogatstvo baštine pojedinih dijelova Hrvatske traži osmišljavanje nove turističke ponude, ali jednako tako i promociju. Gastronomija je ključan element u diversifikaciji dijelova Hrvatske. Još od 12. stoljeća spominje se Slavonija, a uz nju i Baranja, kao dio bogate gastronomske ponude. Tijekom desetljeća povijesnih mijena, multikulturalnost prožima kuhinju Slavonije i Baranje i sa sobom nosi zanimljive izazove (Maković i Topić 2005). Danas se malo koja regija u svijetu može pohvaliti tako raznolikom i kvalitetnom gastronomskom ponudom, recepturama koje potječu iz autohtone slavonske i baranjske kuhinje umrežene s utjecajem mađarske, njemačke, dalmatinske, zagorske, ličke, bosanske, turske i drugih kuhinja koje su ovoj regiji i u gastronomiji donijele kozmopolitski štih, kao i izborom namirnica, načinom pripremanja te ambijentom konzumiranja i uživanja u hrani (Upravni odjel za turizam, kulturu i sport Osječko-baranjske županije 2019). Dragocjene tradicionalne recepture i metode pripreme različitih specijaliteta kruna su svake turističke pustolovine te ih je nužno sačuvati i prenijeti dalje. Jasno je vidljivo kako je program osposobljavanja ove vrste nužan i nadasve zanimljiv.

Priručnik za predavače u programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* izrađen je za potrebe Ugostiteljsko-turističke škole Osijek u sklopu projekta RCK VirtuOS – uspostava regionalnih centara kompetentnosti u sektoru turizma i ugostiteljstva. Više informacija o projektu možete pronaći na poveznici <https://rck-utso.hr/regionalni-centar-kompetentnosti/virtuos/>.

Detaljne informacije o programu osposobljavanja potražite u Nastavnom planu i programu osposobljavanja za kuhara jela slavonsko-baranjske kuhinje.





1.2 KOMPETENCIJE I NASTAVNE CJELINE U PROGRAMU OSPOSBLJAVANJA

1.2.1 Kompetencije koje polaznik stječe završetkom programa

1. Upoznati i primijeniti tradicionalnu ugostiteljsku opremu i tehnološke postupke u tradicionalnoj slavonskoj kuhinji
2. Kreirati tradicionalni meni slavonske i baranjske kuhinje
3. Samostalno pripremiti i prigrotoviti jela Slavonije i Baranje
4. Prezentirati tradicionalna jela Slavonije i Baranje na moderan i suvremen način.

1.2.2 Nastavne cjeline u programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno
		T	V	
1.	Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje	8		8
2.	Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela	2	20	22
3.	Prehrana, sigurnost i utjecaj na zdravlje u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje	5		5
4.	Praktična nastava	0	45	45
Ukupno		15	65	80

T – teorijska nastava; PN – praktična nastava

1.3 IZAZOVI U PROGRAMU OSPOSBLJAVANJA

Program osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* nosi brojne specifičnosti. U ovom uvodu spomenut ćemo dvije glavne specifičnosti: multidisciplinarnost teme i populaciju polaznika.

Detalniji raspis ovih specifičnosti potražite u poglavlju *Osobito važne teme*.



Multidisciplinarnost teme

Program osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* donosi znanja i vještine iz različitih teorijskih i praktičnih područja.

Multidisciplinarnost programa osposobljavanja zahtijeva različite pristupe u pojedinim segmentima nastave, što se reflektira na različitost između metoda preporučenih za izvedbu nastave u pojedinim temama.



Populacija polaznika

Uvjet upisa u program osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* završena je srednja škola, podsektor ugostiteljstvo, ili tri godine radnog iskustva u kuhinji te posjedovanje vrijedeće sanitarne knjižice. Budući da program uglavnom pohađaju osobe koje su završile školovanje prije više godina, ovaj uvjet postavlja dodatne specifične izazove pred predavače.

Preporuke iznesene u Priručniku izrađene su za predviđenu populaciju polaznika, no u stvarnosti se može dogoditi da upisana populacija ima drugačije karakteristike. U takvom slučaju predavači moraju prilagoditi preporuke stvarnoj situaciji u svojim učionicama.



1.4 STRUKTURA PRIRUČNIKA

U ovom Priručniku nastavne metode sistematizirane su tako da izravno prate nastavne cjeline i pripadne ishode učenja u programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*.

Prvo poglavlje, *Uvod*, daje pregled programa osposobljavanja i osnovne informacije o strukturi ovog Priručnika.

Drugo poglavlje, *Ukratko o učenju i poučavanju*, izlaže temeljne pojmove iz teorije odgoja i obrazovanja koji se upotrebljavaju u čitavom Priručniku.

Treće poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje*.

Četvrto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela*.

Peto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Prehrana, sigurnost i utjecaj na zdravlje u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje*.

Šesto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Praktična nastava*.

Sedmo poglavlje, *Učenje i poučavanje putem interneta*, donosi kratke upute za slučaj da je nastavu potrebno održavati u *online* okruženju.

Posljednje poglavlje, *Zaključak*, daje pregled Priručnika i smjernice za daljnje stručno usavršavanje predavača.

Ovaj Priručnik pripremljen je tako da pruža brz i praktičan uvid u suvremene metode učenja i poučavanja prilagođene za specifične potrebe programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*. Preporučene metode temelje se na mnogim stručnim i znanstvenim spoznajama i na literaturi koja dublje obrađuje ove spoznaje. Kroz čitav Priručnik, u okvirima poput ovoga, ponuđena je literatura za daljnje usavršavanje predavača.



1.5 KORIŠTENJE PRIRUČNIKOM

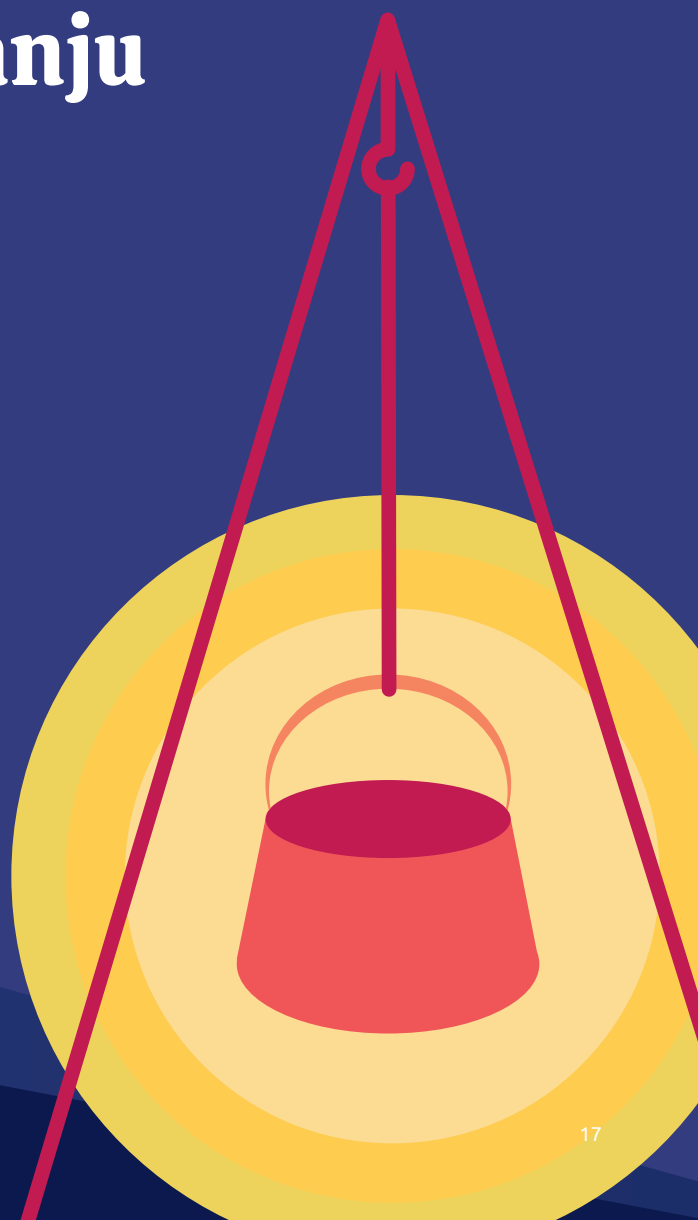
Priručnik je moguće upotrebljavati na dva načina: čitanjem po redu ili pretraživanjem tema od interesa. Radi lakšeg snalaženja, Priručnik je jasno i jednostavno strukturiran na poglavlja koja prate teme obrađene u programu osposobljavanja.

Priručnik ima tri općenita poglavlja. Prvo općenito poglavlje jest ovaj *Uvod*. Drugo općenito poglavlje, *Ukratko o učenju i poučavanju*, donosi kratak teorijski pregled preporučenih metoda. Predzadnje općenito poglavlje, *Učenje i poučavanje putem interneta*, donosi kratke upute za slučaj da je nastavu potrebno održavati u *online* okruženju.



2. POGLAVLJE

Ukratko o učenju i poučavanju



2. POGLAVLJE

Ukratko o učenju i poučavanju

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji su temeljni koncepti i pojmovi u obrazovanju
- > koje su teme osobito važne za program osposobljavanja
- > koje su metode preporučene u Priručniku
- > kako primijeniti metode preporučene u Priručniku

2.1 UVOD

Odgoy i obrazovanje vrlo je kompleksno područje koje se temelji na velikom broju teorija. Strukovno obrazovanje, obrazovanje odraslih i cjeloživotno obrazovanje nose dodatne specifičnosti.

Ovo poglavlje ukratko opisuje osnovne pojmove i teorije relevantne za program osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*. Za one koji žele znati više ponuđeni su dodatni izvori znanja.



2.2 KONCEPTI I POJMOVI

2.2.1 Strukovno obrazovanje

„Strukovno obrazovanje usmjereno je na razvoj generičkih (ključnih) kompetencija i kompetencija za stjecanje kvalifikacija s jasno određenim ishodima učenja i učeničkim postignućima te na stjecanje kompetencija za cjeloživotno učenje, uz praćenje svih vrijednosti i razvojne komponente gospodarstva i društva u kojemu živimo.“ (Narodne novine 2018)

Strukovno obrazovanje podložno je brojnim zakonskim propisima. Ove propise moguće je pronaći u *Nacionalnom kurikulumu za strukovno obrazovanje* (Narodne novine 2018).



2.2.2 Cjeloživotno učenje

Program osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* moguće je upisati uz preduvjet završene srednje škole (podsektor ugostiteljstvo) ili tri godine radnog iskustva u kuhinji te vrijedeću sanitarnu knjižicu.

Većina polaznika programa osposobljavanja osobe su koje su završile osnovnu školu prije više godina te su odlučile u kasnijoj dobi steći nova znanja, vještine i kvalifikacije. Ovo smješta program osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* u kontekst cjeloživotnog obrazovanja.

Veleučilište Baltazar na svojim stranicama donosi kratke definicije cjeloživotnog obrazovanja i cjeloživotnog učenja:

„Cjeloživotno obrazovanje (*lifelong education*) je koncepcija koja obrazovanje promatra kao cjeloživotni proces organiziranog učenja, koje započinje obveznim školovanjem i formalnim obrazovanjem i traje cijeli život.

Cjeloživotno učenje (*lifelong learning*) je sveukupna aktivnost učenja tijekom života, a s ciljem unapređenja znanja, vještina i kompetencija unutar osobne i građanske te društvene perspektive i/ili perspektive zaposlenja. Obuhvaća učenje u svim životnim razdobljima, od rane mladosti do starosti i u svim oblicima u kojima se ostvaruje (formalno, neformalno i informalno). Ono uključuje nenamjerna, neorganizirana i spontana stjecanja znanja.“ (Veleučilište Baltazar 2022)

Program osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* pripada u kategoriju cjeloživotnog obrazovanja. Međutim, tijekom odvijanja osposobljavanja treba obratiti posebnu pozornost na cjeloživotno učenje. Polaznicima stoga treba nuditi izvore i mogućnosti stručnog usavršavanja kojima se mogu koristiti nakon pohađanja programa osposobljavanja.



Po završetku programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* polaznici bi trebali steći odgovarajuća znanja, vještine i navike za samostalno obavljanje svih poslova koji proizlaze iz navedenog programa.



2.2.3 Pedagogija

„Pedagogija je, u najširem smislu, disciplina koja se bavi odgojem i obrazovanjem. Pedagogija uključuje rad učenika i nastavnika, no također se bavi i drugim područjima poput uloge odgoja i obrazovanja u društvu, filozofije odgoja i obrazovanja itd.“ (Jandrić 2016: 17)

Više o široj ulozi odgoja i obrazovanja u društvu možete saznati u knjizi *Digitalno učenje* (Jandrić 2015).



2.2.4 Didaktika

„Didaktika je grana pedagogije koja se bavi provođenjem procesa odgoja i obrazovanja. Didaktika koristi različita dostignuća iz šireg područja pedagogije i ova saznanja usmjerava na odnos učenika, nastavnika i nastavnog sadržaja.“ (Jandrić 2016: 17)

Didaktika strukovnog obrazovanja i obrazovanja odraslih znatno se razlikuje od didaktike usmjerene na djecu. Ove razlike odnose se na sve aspekte obrazovnog procesa, od razvoja kurikuluma do provedbe nastave.



2.2.5 Metodika

„Metodika se često naziva i primijenjenom didaktikom. Metodika se bavi primjenom pedagoških odnosno didaktičkih metoda na neki konkretan nastavni predmet, odnosno nastavni sadržaj, te na neku konkretnu populaciju polaznika.“ (Jandrić 2016: 17)

Ovaj Priručnik razvija i preporučuje specifičnu metodiku razvijenu za kontekst programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* te za predviđenu skupinu polaznika. Upiše li se u program osposobljavanja populacija koja nije predviđena Priručnikom, preporuke je potrebno modificirati.



2.2.6 Psihologija odgoja i obrazovanja

„Psihologija odgoja i obrazovanja bavi se načinima kako ljudi usvajaju nova znanja i nove stavove. Psihologija odgoja i obrazovanja dijeli se prema dobi polaznika i znatno se razlikuje u kontekstima djece i odraslih.” (Jandrić 2016: 18)

Preporuke navedene u ovom Priručniku temelje se na najnovijim dostignućima psihologije odgoja i obrazovanja. Međutim, teorijski uvid često je nedovoljan pa predavači na programu osposobljavanja moraju preporuke obogatiti vlastitim spoznajama iz područja psihologije polaznika. Više o temi možete pronaći u *online* skripti *Psihologija odgoja i obrazovanja* (Kardum 2022).



2.2.7 Andragogija

„Andragogija je pedagoška disciplina koja se bavi učenjem i poučavanjem odraslih.” (Jandrić 2016: 18)

Program osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* andragoški je program te se predavačima preporučuje kontinuirano usavršavanje u području andragogije. Mnoštvo korisnih informacija, kao i mogućnosti za stručno usavršavanje predavača, moguće je pronaći na stranicama Hrvatskoga andragoškog društva (2022).



2.3 OSOBITO VAŽNE TEME

Ovaj kratak pregled koncepata i pojmova daje nam dublje razumijevanje zahtijeva koji se nalaze pred predavačima, no općenite ideje korisno je sažeti u teme koje su osobito važne za ovaj program osposobljavanja. U sljedećim odlomcima obrađuju se neke od ovih tema s kojima će se zasigurno susresti svi predavači.

2.3.1 Teorijski i praktični rad

Svaki strukovni program osposobljavanja mora polaznicima pružiti odgovarajuću ravnotežu između stečenih teorijskih znanja i praktičnih vještina. Ne postoji plan i program koji može predvidjeti dinamiku održavanja nastavnog procesa za sve učionice u kojima se odvija. Neki od polaznika preferiraju teorijski rad, dok će neki biti orijentiraniji na praktični dio nastavnog procesa. Zadatak je predavača uskladiti i uravnotežiti zahtjeve svih polaznika vodeći računa o sastavnicama plana i programa. Na razini plana i programa osposobljavanja, ova ravnoteža postignuta je pažljivim planiranjem nastavnog procesa.

Polaznicima je potrebno kontinuirano nuditi adekvatan omjer teorijske i praktične nastave. Teorijski dio nastave potrebno je kontinuirano povezivati s primjenom u praksi i na taj način zorno demonstrirati neraskidivu vezu teorijskog i praktičnog dijela.



Praktična nastava izvodi se prema nastavnom planu i programu u ugostiteljskom objektu (hoteli, restorani...) opremljenom svom potrebnom opremom za obavljanje praktične nastave s kojom ustanova ima sklopljen ugovor o suradnji. Nastavnici praktične nastave u suradnji s mentorima prate i ocjenjuju polaznike na praktičnoj nastavi. Polaznici obvezno vode dnevnik/mapu praktične nastave. (Mnogo korisnih informacija, kao i mogućnosti za stručno usavršavanje predavača moguće je pronaći na stranicama Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih.)



Nastavnici praktične nastave u suradnji s mentorima prate i ocjenjuju polaznike na praktičnoj nastavi. Polaznici obvezno vode dnevnik/mapu praktične nastave.



2.3.2 Samostalni i grupni rad

U teoriji i praksi obrazovanja samostalne i grupne aktivnosti polaznika imaju svoje prednosti i mane.

Prednosti su samostalnog rada neometani fokus na pojedinca, individualna povratna informacija koju predavač upućuje polaznicima i visoka brzina izvođenja u nastavi. Mogući su nedostaci pri samostalnom radu nedovoljno stjecanje iskustva u zajedničkom radu s drugima te nedovoljno stjecanje znanja i vještina potrebnih za suradnju.

Prednosti su grupnog rada polaznika stjecanje znanja i vještina potrebnih za suradnju i iskustva u zajedničkom radu. Potencijalni su nedostaci grupnog rada fokus predavača na grupu, nedostatak individualne povratne informacije koju predavač upućuje polaznicima i dulje vrijeme potrebno za izvođenje u nastavi.

Ovaj pregled prenosi tek malen dio prednosti i nedostataka samostalnih i grupnih aktivnosti. Više informacija o temi možete pronaći u knjizi *Digitalno učenje* (Jandrić 2015).



U strukovnom obrazovanju nužno je postići optimalnu ravnotežu između samostalnih i grupnih aktivnosti. Ova ravnoteža ovisi o mnogim faktorima, od kojih su najvažnije karakteristike zanimanja za koje se provodi program osposobljavanja.

Primjerice, u programu koji osposobljava polaznike za grupni rad u restoranu, polaznici moraju steći znanja i iskustva povezana s timskim radom.

Ovaj Priručnik preporučuje samostalne odnosno grupne aktivnosti u skladu sa svojstvima obrađivane teme i vremenom predviđenim za obradu teme. Međutim, odabir između samostalnog i grupnog rada ovisi o brojnim faktorima kao što su karakteristike polaznika i veličina grupe. Primjerice, u manjim grupama polaznika u pravilu je moguće primijeniti više grupnog rada, dok je u većim grupama često jednostavnije raditi individualno. U skladu s karakteristikama pojedine grupe polaznika, predavačima se preporučuje da slobodno mijenjaju preporuke tako da grupni rad zamjenjuju samostalnim radom odnosno da samostalni rad zamjenjuju grupnim radom.



U programu *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* posebno je važno primjenjivati grupni rad. Polaznike treba naučiti da je pri pripremi, izradi i prezentaciji jela ključna suradnja. Pri radu u grupi svaki od polaznika obavlja dio posla za koji je zadužen, ali također povremeno pomaže ostalim kolegama jer oni pomažu i njemu.



S obzirom na to da će polaznici po završetku osposobljavanja u sklopu posla morati biti kompetentni naručiti i preuzeti namirnice, pripremiti, očistiti i odabrati pravilnu tehnologiju pripreme hrane i njezinu termičku obradu, no isto tako podijeliti pripremljenu hranu na pojedinačne porcije i prezentirati zgotovljeno jelo u skladu s pravilima struke, iznimno je važno njegovati samostalnost i u nastavi primjenjivati samostalni rad.



2.3.3 Dosadašnje iskustvo polaznika

Odrasli polaznici donose brojna profesionalna i privatna iskustva u program osposobljavanja. Mnogi polaznici imaju prethodno radno iskustvo ili su u vrijeme pohađanja programa osposobljavanja zaposleni. Obiteljske i prijateljske veze, koje se formiraju u razvoju svakog čovjeka, također utječu na način kako polaznici doživljavaju svoje iskustvo pohađanja programa osposobljavanja.

Prethodno stečena iskustva polaznika iznimno su važan aspekt andragogije, koji sa sobom nosi nedostatke i prednosti.

Nedostaci uključuju prethodno stečene stavove, i/ili pogrešno naučene vještine, koje je teško ispravljati u programu osposobljavanja.

Prednosti uključuju snažan osjećaj odgovornosti za vlastito obrazovanje i mogućnost povezivanja gradiva programa osposobljavanja s osobnim iskustvima.

U sklopu ovog programa polaznici će po završetku obrazovanja morati samostalno prirediti kalkulacije jela u skladu s normativima, za što je potrebno znanje i iskustvo. Prethodna znanja polaznika i njihova iskustva mogu doći do izražaja u navedenim aktivnostima.



Prethodno stečena iskustva polaznika odličan su pedagoški alat kojim se potrebno služiti u izlaganju gradiva, objašnjavanju, diskusiji i posebice praktičnim aktivnostima. U svim ovim područjima potrebno je pažljivo uravnotežiti prethodno stečena iskustva sa zahtjevima programa.



2.3.4 Mogućnosti za daljnje napredovanje

Nije potrebno posebno spominjati da živimo u vremenu brzih promjena, u kojem se naše privatne i poslovne okolnosti kontinuirano razvijaju. Poslovna ideja koja je bila nova prije 10 godina danas je često zastarjela; razvijen poslovni plan može postati neupotrebljiv nakon samo jedne promjene zakona. Iz tog se razloga programi osposobljavanja kontinuirano unaprjeđuju i usavršavaju.

Međutim, polaznici program osposobljavanja pohađaju samo jednom. Nakon što su primili svoje uvjerenje o pohađanju, polaznici se dalje moraju usavršavati samostalno.

Kako biste odgovorili na izazove kontinuiranih društvenih, tehnoloških i poslovnih promjena, od osobite je važnosti polaznike uputiti na mogućnosti za samostalno stručno usavršavanje nakon dovršetka programa osposobljavanja. Te mogućnosti uključuju dodatne izvore informacija, strukovne udruge te programe osposobljavanja koji se nadovezuju ili nadopunjuju s programom osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*. Ovi izvori moraju biti pažljivo odabrani kako bi polaznicima omogućili cjeloživotni napredak u struci.



Više o mogućnostima za daljnje napredovanje i korisnim izvorima može se pročitati u osmom poglavlju ovog Priručnika.



2.4 METODE PRIMIJENJENE U PRIRUČNIKU

Ovo poglavlje prezentira brojne stručne koncepte i pojmove te obrađuje osobito važne teme. Poznavanje ove teorije predavaču pomaže u svakodnevnom radu, no često ne daje jasne odgovore na praktična pitanja.

Ovaj Priručnik sadrži precizne sugestije za preporučene metode postizanja svakog pojedinog ishoda učenja navedenog u planu i programu programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*. Ove sugestije temelje se na šest pedagoških metoda (vidi definiciju metodike) koje su detaljnije objašnjene u nastavku.



2.4.1 Metoda izlaganja

Izlaganje je najstarija i najčešće korištena metoda učenja i poučavanja. Dolaskom novih informacijskih i komunikacijskih tehnologija, usmeno izlaganje danas se može nadopuniti vizualnim, interaktivnim i drugim materijalima koji nam stoje na raspolaganju.

U suvremenom učenju i poučavanju izlaganje zauzima sve manje vremena u učionici. Međutim, kvalitetno izlaganje i dalje je nezamjenjiv alat svakog uspješnog predavača. Informacijske i komunikacijske tehnologije (IKT) pomažu predavaču u razvoju i održavanju kvalitetnih izlaganja.

Kad je god moguće, izlaganja treba nadopuniti digitalnim nastavnim pomagalicama. Danas se kao alat za izlaganje u učionici najčešće primjenjuju prezentacije u *PowerPointu*. Također, u suvremenoj učionici često se primjenjuju i alati kao što su interaktivne aplikacije, videozapisi i slično, koje je moguće prikazivati izravno s interneta.



Brojni su razlozi zašto je dobro primjenjivati informacijske i komunikacijske tehnologije u izlaganju. Slika i/ili video pomažu jasnijem prikazu tematike i omogućuju učenje osobama koje uče i pamte na različite načine.

Više o suvremenim metodama učenja i poučavanja s pomoću informacijskih i komunikacijskih tehnologija možete pronaći u poglavlju *Učenje i poučavanje putem interneta*.



2.4.2 Metoda diskusije

Diskusija je također starija metoda učenja i poučavanja. Tijekom diskusije polaznici povezuju stečena znanja i vještine s prethodnim iskustvima, razjašnjavaju dijelove gradiva za koje nisu ni svjesni da ih nedovoljno razumiju te obogaćuju svoja znanja i vještine novim idejama.

Diskusiju u nastavi potrebno je kvalitetno usmjeravati, pazeći da se držimo zadane teme i predviđenog vremena. U diskusiji je potrebno stvoriti atmosferu uključenosti, u kojoj svaki polaznik dobiva adekvatno poštovanje ostalih polaznika i predavača.

Metoda diskusije posebno je pogodna za starije polaznike, jer im omogućuje da izraze (i prema potrebi korigiraju) vlastita mišljenja i prethodna iskustva povezana s temom. Metoda diskusije također je vrlo pogodna u strukovnom obrazovanju jer se praktična znanja i vještine često temelje na osobnom iskustvu polaznika.



2.4.3 Metoda demonstracije

Mnoge vještine nije moguće usvojiti isključivo teorijski, već je nužno pokazati 'kako se to radi'. Metoda demonstracije stoga se osobito često primjenjuje u strukovnom obrazovanju.

U metodi demonstracije predavač pokazuje (demonstrira) polaznicima kako se nešto izrađuje (primjerice šaran u rašljama). Demonstracija mora biti jasna i jednostavna. Nakon provedene demonstracije polaznici moraju sami isprobati stečena znanja i vještine kroz samostalni ili grupni rad.

U metodi demonstracije potrebno je obratiti posebnu pozornost na povezivanje teorijskih znanja stečenih metodom izlaganja i/ili diskusije i prikazanih praktičnih vještina. Tijekom demonstriranja potrebno je jasno objasniti teorijske i praktične razloge za svaki korak u postupku.



2.4.4 Samostalni rad

Samostalni je rad vježba koju polaznik izvodi samostalno, uz nadzor ili bez nazora predavača. Na kraju samostalnog rada nužno je polazniku pružiti povratnu informaciju i sugestije za poboljšanje.

Samostalni rad često se kombinira s metodom izlaganja i diskusije, a takve kombinacije uglavnom daju najbolje rezultate.



Više o samostalnom radu i njegovu odnosu s grupnim radom možete pronaći u poglavlju *Samostalni i grupni rad*.



2.4.5 Grupni rad

Grupni je rad vježba koju polaznici izvode zajedno. Grupa tipično ima tri do četiri člana, no može biti veća ili manja s obzirom na prirodu i svrhu vježbe. Na kraju grupnog rada nužno je polaznicima pružiti povratnu informaciju i sugestije za poboljšanje.

Grupni rad često se kombinira s metodom izlaganja i diskusije, a takve kombinacije uglavnom daju najbolje rezultate.



Više o grupnom radu i njegovu odnosu sa samostalnim radom možete pronaći u poglavlju *Samostalni i grupni rad*.



2.4.6 Radionica

Radionica je metoda u kojoj polaznici grupno rade na nekom većem problemu. Za razliku od 'jednostavnoga' samostalnog ili grupnog rada, radionica je uglavnom duljeg trajanja (dva školska sata ili više) i kombinira različite kraće metode poput izlaganja, diskusije, demonstracije i samostalnog ili grupnog rada.

U ovom programu osposobljavanja provodi se nekoliko radionica, koje su radi jednostavnosti rastavljene na kraće metode od kojih se sastoje.

Radionica je iznimno popularna metoda u strukovnom obrazovanju odraslih jer može pripremiti polaznike na ostvarivanje složenih ishoda učenja. Svaku radionicu potrebno je prilagoditi za ciljanu skupinu polaznika i predviđeno vrijeme trajanja. U slučaju da polaznicima treba više vremena za rad na nekom dijelu radionice, tada je potrebno na licu mjesta skratiti ostale dijelove. Metoda radionice stoga zahtijeva veliku koncentraciju predavača i sposobnost improvizacije.



2.4.7 Prakseološka metoda

Prakseološka metoda uobičajeno se primjenjuje za ostvarivanje kompleksnih ishoda učenja koji se odnose na samostalan rad polaznika u budućnosti. Stoga je prakseološka metoda posebno prikladna za strukovno obrazovanje, u kojem se najčešće i primjenjuje.

Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka:

1. priprema polaznika
2. demonstracija (izvodi predavač)
3. izvođenje radnje od strane polaznika (samostalno ili grupno)
4. vježbanje.

Više o prakseološkoj metodi možete saznati u knjizi *Pedagogija* (Malić i Mužić 1981) i *Nastavne metode: 75 kompaktnih pregleda za nastavnike i učenike* (Mattes 2007).



2.4.6.1 Priprema polaznika

Prije početka praktičnog dijela nastave polaznike je potrebno podsjetiti na ranije stečena teorijska i praktična znanja te na vještine relevantne za ishode učenja.

2.4.6.2 Demonstracija

U metodi demonstracije, predavač pokazuje polaznicima kako se nešto izrađuje (primjerice salenjaci ili buhtle s pekmezom). Demonstracija mora biti jasna i jednostavna.

Više informacija o metodi demonstracije možete saznati u prethodnom dijelu ovog poglavlja.



2.4.6.3 Izvođenje radnje od strane polaznika

Izvođenje radnje od strane polaznika može se provoditi individualno i grupno.

Više informacija o metodama samostalnog i grupnog rada možete saznati u prethodnom dijelu ovog poglavlja.



2.4.6.4 Vježbanje

Vježbanje je glavna karakteristika prakseološke metode i ona na koju je potrebno staviti snažan naglasak. Ishod prakseološke metode nije samo stjecanje iskustva polaznika u nekoj aktivnosti. Nakon dovršenog osposobljavanja polaznici će moći samostalno, bez ičije pomoći, provesti naučene radnje.

2.4.8 Razlike između metode radionice i prakseološke metode

Možda ste primijetili da se metoda radionice i metoda prakseološkog rada znatno razlikuju. Obje metode sadrže pripremu, demonstraciju i samostalni rad. Međutim, ishod radionice i ishod prakseološkog rada znatno se razlikuju. Ishod je radionice da polaznici isprobaju provesti neku radnju (primjerice razviti tijesto za makovnjaču), a ishod je prakseološkog rada da polaznici samostalno provode naučeno u praksi (primjerice izrade kompletnu makovnjaču).

U literaturi se metoda radionice i metoda prakseološkog rada često upotrebljavaju kao sinonimi. Međutim, znatna je razlika između isprobavanja neke aktivnosti i sposobnosti samostalnog provođenja neke aktivnosti. Ovaj Priručnik, stoga, razlikuje metodu radionice i metodu prakseološkog rada prema kriteriju količine vremena predviđenog za vježbu. Samostalne i grupne vježbe kojima je cilj isprobati neku praktičnu aktivnost spadaju u kategoriju metode radionice, a samostalne i grupne vježbe kojima je cilj postići samostalnost u radu polaznika spadaju u kategoriju prakseološke metode.



2.4.9 Kombiniranje različitih metoda

Kako biste ostvarili ishode učenja često je potrebno kombinirati više metoda. Primjerice, ishod *Objasniti dokumentaciju HACCP-a* postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije, a ishod *Objasniti sustav kontrole i mjerne opreme* postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Metode je moguće kombinirati na različite načine. Ovaj Priručnik za svaki ishod preporučuje kombinaciju metoda koja je prikladna za predviđeno trajanje nastave povezane s nekom temom i broj polaznika. Ako se neki od ovih faktora promijeni, predavač mora odabrati vlastitu kombinaciju metoda koja će najbolje odgovarati trenutačnom stanju u učionici.



2.5 KAKO PRIMJENJIVATI METODE PREPORUČENE U PRIRUČNIKU?

Ovaj Priručnik izrađen je prema planu i programu programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje*. Plan i program plod je višegodišnje pripreme i planiranja, no stvarna situacija u učionici može se pokazati ponešto drugačijom.

Brojni su uzroci za ovakav nerazmjer teorije i prakse – od povećanog interesa za program osposobljavanja (koji može rezultirati većim brojem polaznika nego što je predviđeno) do tehničkih kvarova na računalu ili internetskoj vezi. U ovakvim je slučajevima potrebno prilagoditi predviđene metode.

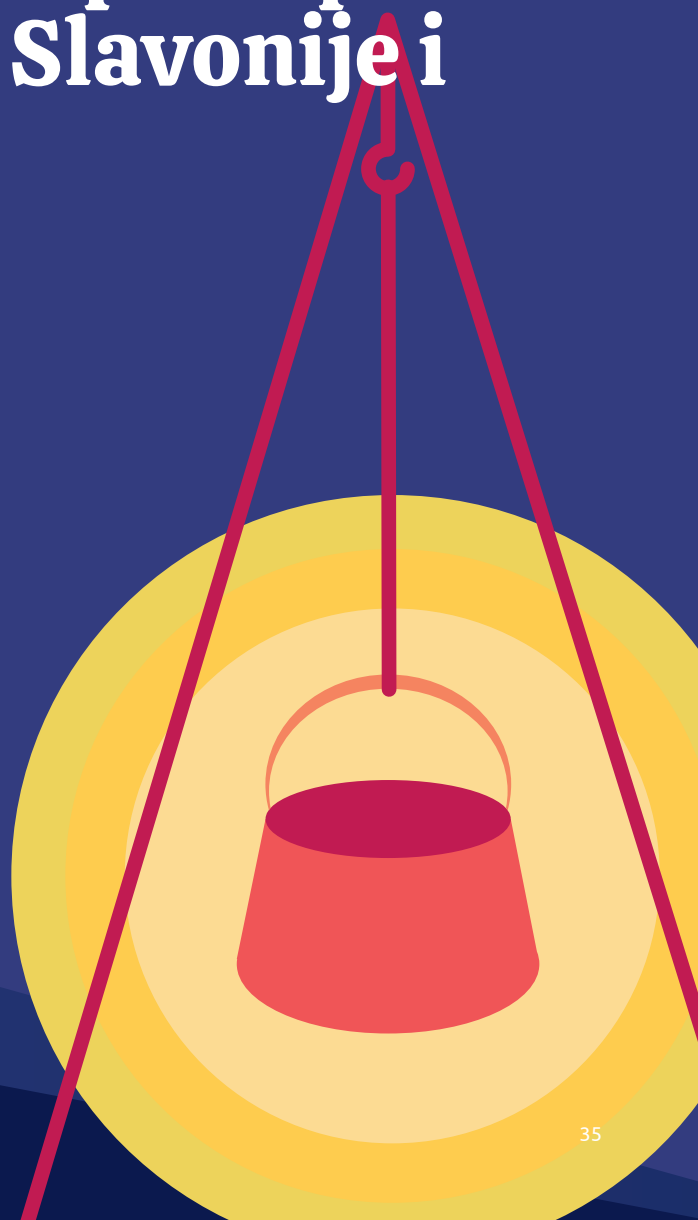
Ove prilagodbe mogu biti planske (za veći broj polaznika saznat ćemo prije prvog predavanja u stručnom usavršavanju) ili neplanske (planiranu prezentaciju u *PowerPointu* u trenutku može prekinuti kvar na računalu ili projektoru). U slučaju neplaniranih prilagodbi predavač mora improvizirati na licu mjesta i ponuditi odgovarajuću alternativu.

Ključan faktor uspjeha u prilagodbi metoda preporučenih u Priručniku kvalitetna je priprema. Prije početka nastave, predavačima se preporučuje detaljno proučiti udžbenik, ovaj Priručnik i ostalu literaturu predviđenu u nastavnom planu i programu. Nakon obavljene kvalitetne pripreme, uspjeh u prilagodbi metoda učenja i poučavanja – planiranoj ili neplaniranoj – neće izostati.



3. POGLAVLJE

Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje



3. POGLAVLJE

Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

3.1 SADRŽAJ CJELINE

 Tablica 2. Sadržaj cjeline *Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
HACCP i sigurnost hrane	Dokumentacija HACCP-a u pripremi hrane Higijenski uvjeti u tradicionalnoj kuhinji Načini održavanja sigurnosti hrane Sustav kontrole i mjerna oprema	Objasniti dokumentaciju HACCP-a Navesti higijenske uvjete u kuhinji (tradicionalnoj) Objasniti načine održavanja sigurnosti hrane i opreme Objasniti sustav kontrole i mjerne opreme	T2
Organizacija nabave robe	Naručivanje i zaprimanje robe Procjena i ispravnost namirnica Skladištenje/izdavanje robe prema vrsti	Opisati postupak naručivanja i primanja robe Odabrati odgovarajuće namirnice prema recepturi Izračunati potrebne količine namirnica Procijeniti ispravnost namirnica Navesti načine skladištenja i izdavanja robe	T1
Tehnološki postupci u tradicionalnoj slavonsko-baranjskoj kuhinji	Pečenje: - na ražnju u krušnoj peći - ispod peke na rašljama - na žaru Kuhanje: - na otvorenoj vatri Pirjanje: - na otvorenoj vatri Prženje: - plitka masnoća – riba	Navesti tehnološke postupke u tradicionalnoj slavonsko-baranjskoj kuhinji Objasniti značenja tehnoloških postupaka u slavonsko-baranjskoj kuhinji Opisati načine pripreme i prgotovljavanja jela ovisno o vrsti tehnološkog postupka	T2

Ugostiteljska oprema i pribor za pripremu nacionalnih jela	Tradicionalna ugostiteljska oprema i pribor za pripremu tradicionalnih jela Slavonije i Baranje (kotlić, ražanj, rašlje, talandara, peka, krušna peć)	Upoznati materijale za izradu ugostiteljske opreme Navesti karakterističnu opremu i pribor za pripremu i prigrizivanje tradicionalnih jela	T1
Suvremena prezentacija tradicionalnih jela	Suvremeni trendovi prezentiranja tradicionalnih jela Dekoriranje i prezentiranje tradicionalnih jela Sljubljivanje vina s hranom	Opisati suvremene trendove tradicionalnih jela Istražiti mogućnosti prezentiranja jela Prezentirati tradicionalna jela u skladu s trendovima Implementirati trendove u dekoriranje i posluživanje jela Opisati načine dekoriranja i prezentiranja tradicionalnih jela Objasniti načela sljubljivanja vina s hranom	T1
Načini nuđenja i posluživanje tradicionalnih jela	Vrste i organizacija nuđenja jela za posebne prilike	Razlikovati načine posluživanja jela Opisati kako ponuditi prigrizivanje jela koristeći jedan od tradicionalnih tehnoloških postupaka	T1
Metode rada: verbalne (usmeno izlaganje, metoda razgovora)			
Materijalni uvjeti: kuharski praktikum – učionica za teoretsku nastavu i vježbe. Praktična nastava provodi se u ugostiteljskom objektu ili u specijaliziranim učionicama ustanove (kuharski praktikum).			
Kadrovski uvjeti: dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije s položenim majstorskim ispitom, kuhar specijalist s najmanje pet godina radnog iskustva, majstor kuhar			

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

- > ovaj Priručnik
 - > Baboselac-Mišin, Mata. ² 2017. *Bilo vam u slast!: starovirska jela, kolači i pila*. Šokačka glumačka družina Matini kripoštolci. Donja Bebrina.
 - > Lukež, Franko. 1996. *Slavonska kuhinja*. Petko d.o.o. Pula.
 - > Belaj, Melanija; Ivanišević, Jelena; Belaj, Janko; Dučak, Danilo. 2014. *Okusi tradicije – kuharica tradicijske kuhinje Slavonije i Istre*. Pučko otvoreno učilište Andragog i Institut za etnologiju i folkloristiku. Županja – Zagreb.
 - > Alatrović, Katica. 2019. *Šokačka kuvarica*. Vinkovački šokački radovi. Vinkovci.
 - > *Adventska i božićna slavonska kuharica*. 2020. Ur. Matković, Henrieta. Srednja strukovna škola Antuna Horvata. Đakovo.
-

3.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje* sastoji se od teorijskih i praktičnih znanja i vještina. Teorijski dio odnosi se na poznavanje zakonskih propisa i HACCP sustava, sigurnosti i kvalitete hrane te osnovnih higijenskih zahtjeva objekta u poslovanju s hranom i osobne higijene. Praktični dio odnosi se na demonstraciju pravilnog pranja ruku, dekoracije i prezentacije tradicionalnih jela.

Mnogi dijelovi ove cjeline, poput zakonodavstva i HACCP sustava, podložni su kontinuiranoj promjeni. U radu s polaznicima potrebno je naglasiti potrebu za kontinuiranim usavršavanjem iz ovih područja nakon dovršetka programa osposobljavanja. Polaznicima je potrebno dati praktične upute za ovakvo usavršavanje, s naglaskom na besplatne izvore poput mrežnih stranica državnih agencija, strukovnih udruga i srodnih institucija, te ih uputiti, primjerice, na Zakon o hrani i podzakonske akte (Narodne novine 2013) i HACCP (Hrvatska agencija za hranu 2022).



3.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

3.3.1 Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje

Tema *Tradicionalni tehnološki postupci u kuhinji Slavonije i Baranje* ima četiri povezana ishoda učenja: *Objasniti dokumentaciju HACCP-a, Navesti higijenske uvjete u kuhinji (tradicionalnoj), Objasniti načine održavanja sigurnosti hrane i opreme te Objasniti sustav kontrole i mjerne opreme.*

Prvi ishod učenja, *Objasniti dokumentaciju HACCP-a*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Navesti higijenske uvjete u kuhinji (tradicionalnoj)*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Objasniti načine održavanja sigurnosti hrane i opreme*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Objasniti sustav kontrole i mjerne opreme*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije i metode samostalnog rada.

3.3.1.1 Objasniti dokumentaciju HACCP-a

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti različite propise povezane s proizvodnjom hrane. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu* ili odgovarajući digitalni alat u *online* okruženju, npr. *Sway* ili *Canva*).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Nakon diskusije predavač može polaznike uputiti na mrežne stranice Hrvatskog Zavoda za javno zdravstvo ili s polaznicima komentirati najčešće postavljena pitanja i odgovore na navedenim mrežnim stranicama.



3.3.1.2 Navesti higijenske uvjete u kuhinji (tradicionalnoj)

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti različite propise povezane s higijenskim uvjetima u tradicionalnoj kuhinji. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu* ili odgovarajući digitalni alat u *online* okruženju, npr. *Sway* ili *Canva*).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Pri demonstraciji predavač mora polaznicima preporučiti relevantne i vjerodostojne izvore poput mrežnih stranica Narodnih novina i slično. Poželjno je prije predavanja pripremiti popis od četiri do pet najčešće korištenih izvora, koji treba podijeliti s polaznicima.



3.3.1.3 Objasniti načine održavanja sigurnosti hrane i opreme

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti različite parametre sigurnosti i kvalitete hrane te preporuke za održavanje opreme. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu* ili odgovarajući digitalni alat npr. *Canva*).

Metoda demonstracije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati organizaciju objekta u skladu s higijenskim zakonima.

Metoda diskusije: Nakon demonstracije predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

3.3.1.4 Objasniti sustav kontrole i mjerne opreme

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti osnovne metode sustava kontrole i polaznike pobliže upoznati s mjernom opremom. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu* ili odgovarajući digitalni alat u *online* okruženju, npr. *Sway*).

Metoda demonstracije: Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati mjerenje s pomoću dostupne aparature.

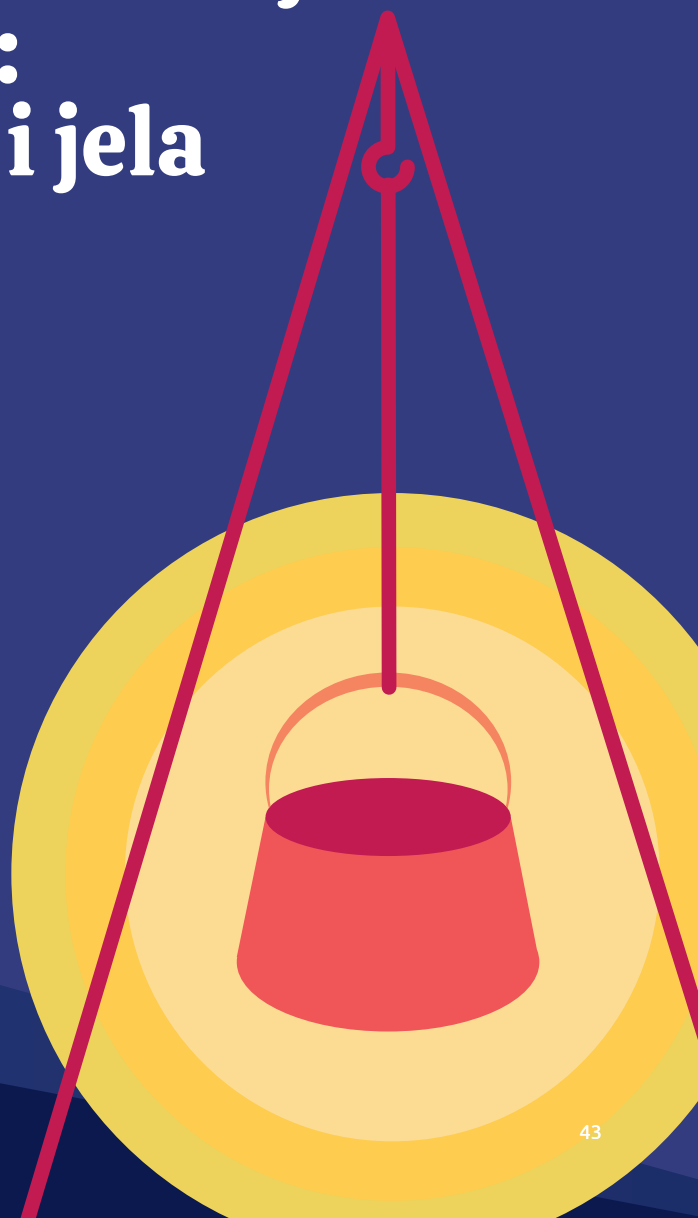
Metoda samostalnog rada: Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno provesti jednostavan primjer mjerenja. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka. Moguće je upotrijebiti digitalni alat, primjerice kviz *Kahoot!* (<https://kahoot.com/>) za evaluaciju uspješnosti polaznika.

Ako u učionici nema dovoljno računala za samostalan rad svih polaznika, polaznike je potrebno podijeliti u grupe te primijeniti metodu grupnog rada.



4. POGLAVLJE

Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela



4. POGLAVLJE

Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

4.1 SADRŽAJ CJELINE

 Tablica 3. Sadržaj cjeline *Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Obilježja slavonsko-baranjske kuhinje	Povijest regije	Poznavati povijest regije Slavonije i Baranje	T1
	Osnovna obilježja slavonsko-baranjske kuhinje	Opisati osnovna obilježja tradicionalne kuhinje i povijest regije	
	Jela slavonsko-baranjske kuhinje	Nabrojiti jela kuhinje Slavonije i Baranje	
	Gastronomija kao važan dio identiteta Slavonije i Baranje	Navesti važnost gastronomije u Slavoniji i Baranji	
Jela slavonsko-baranjske kuhinje	Hladna predjela:	Prezentirati slavonsko-baranjske suhomesnate proizvode Objasniti važnost suhomesnatih proizvoda u kuhinji Slavonije i Baranje, a posebice kulena/kulina Prigotoviti jela slavonsko-baranjske kuhinje (hladna predjela, juhe, topla predjela, jela od ribe, mesna jela, priloge i deserte)	T1 PN20
	- suhomesnati proizvodi: kulin/kulen, šunka, kobasica, kulenova seka, švargl, slanina, devenica		
	- čvarci		
	- satrica		
	- hladetina		
	- pašteta od čvaraka		
	Juhe:		
	- bistra kokošja juha s domaćom tjesteninom (rezanci na brdo)		
	- slavonska seljačka juha		
	- bakina (zafrigana) juha		
Topla predjela:			
- rezanci (sa sirom i slaninom; krumpirom, prženi luk i vrhnje s jajima)			
- pogačice s čvarcima			
- poderane gaće			
- grah u ćupu			
- sarma			
Jela od ribe:			
- fiš-paprikaš			
- perkelt			
- šaran u rašljama			

Mesna jela:

- čobanac
- gulaš od divljači
- vinogradarski ćevap
- meso iz salamure pečeno u krušnoj peći
- pečena prasetina (ražanj ili krušna peć)
- meso crne svinje iz talandare

Prilozi:

- sataraš
- tijesto s krumpirom – granatir
- čikovi (valjčići od krumpirova tijesta)
- krpice s kupusom

Desertna jela:

- salenjaci
- tačci s pekmezom
- krofne
- rezanci s makom
- buhtle s pekmezom
- makovnjača – masnica
- orahnjača – masnica
- gojtani

Kruh:

- kruh, lepinje, pogače iz krušne peći

Piće:

- | | |
|--|--|
| - rakija: šljivovica | Prezentirati slavonsko-baranjske rakije (šljivovica) |
| - vino (graševina, traminac, frankovka, crveni klikun, rajnski rizling, merlot, silvanac zeleni) | Prezentirati slavonsko-baranjska vinogorja i vina |

Metode rada: metoda izlaganja, metoda demonstracije, metoda praktičnih radova, metoda diskusije

Materijalni uvjeti: kuharski praktikum – učionica za teoretsku nastavu i vježbe. Praktična nastava provodi se u ugostiteljskom objektu ili u specijaliziranim učionicama ustanove (kuharski praktikum).

Kadrovski uvjeti: dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije s položenim majstorskim ispitom, kuhar specijalist s najmanje pet godina radnog iskustva, majstor kuhar

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

- > ovaj Priručnik
 - > Baboselac-Mišin, Mata. 2017. *Bilo vam u slast!: starovinska jela, kolači i pila*. Šokačka glumačka družina Matini kripoštolci. Donja Bebrina.
 - > Lukež, Franko. 1996. *Slavonska kuhinja*. Petko d.o.o. Pula.
 - > Belaj, Melanija; Ivanišević, Jelena; Belaj, Janko; Dučak, Danilo. 2014. *Okusi tradicije – kuharica tradicijske kuhinje Slavonije i Istre*. Pučko otvoreno učilište Andragog i Institut za etnologiju i folkloristiku. Zagreb – Županja.
 - > Alatrović, Katica. 2019. *Šokačka kuvarica*. Vinkovački šokački radovi. Vinkovci.
-

4.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela* sastoji se od teorijskih i praktičnih znanja i vještina.

Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela vrlo je važna cjelina u kojoj polaznici povezuju svoj rad s potrebama na tržištu. U ovoj cjelini preporučuje se polaznicima prezentirati različite tehnike pripreme, obrade i demonstracije namirnica i gotovih jela.



4.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

4.3.1 Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela

Cjelina *Tradicionalna kuhinja Slavonije i Baranje: značajke i jela* sastoji se od dvije teme, *Obilježja slavonsko-baranjske kuhinje* i *Jela slavonsko-baranjske kuhinje*, kroz koje je potrebno usvojiti devet različitih ishoda: *Poznavati povijest regije Slavonije i Baranje*, *Opisati osnovna obilježja tradicionalne kuhinje i povijest regije*, *Nabrojiti jela kuhinje Slavonije i Baranje*, *Navesti važnost gastronomije u Slavoniji i Baranji*, *Prezentirati slavonsko-baranjske suhomesnate proizvode*, *Objasniti važnost suhomesnatih proizvoda u kuhinji Slavonije i Baranje*, *a posebice kulena/kulina*, *Prigotoviti jela slavonsko-baranjske kuhinje (hladna predjela, juhe, topla predjela, jela od ribe, mesna jela, priloge i deserte)*, *Prezentirati slavonsko baranjska vinogorja i vina* te *Prezentirati slavonsko-baranjske rakije (šljivovica)*.

Prvi ishod učenja, *Poznavati povijest regije Slavonije i Baranje*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Opisati osnovna obilježja tradicionalne kuhinje i povijest regije*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Nabrojiti jela kuhinje Slavonije i Baranje*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Navesti važnost gastronomije u Slavoniji i Baranji*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Peti ishod učenja, *Prezentirati slavonsko-baranjske suhomesnate proizvode*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Šesti ishod učenja, *Objasniti važnost suhomesnatih proizvoda u kuhinji Slavonije i Baranje*, *a posebice kulena/kulina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Sedmi ishod učenja, *Prigotoviti jela slavonsko-baranjske kuhinje (hladna predjela, juhe, topla predjela, jela od ribe, mesna jela, priloge i deserte)*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.

Osmi ishod učenja, *Prezentirati slavonsko baranjska vinogorja i vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Deveti ishod učenja, *Prezentirati slavonsko-baranjske rakije (šljivovica)*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

4.3.1.1 Poznavati povijest regije Slavonije i Baranje

Metoda izlaganja: Predavač će najprije predstaviti najvažnije crtice iz povijesti regije Slavonije i Baranje. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

U skladu s karakteristikama grupe polaznika, moguće je kombinirati više metoda, primjerice metodu samostalnog rada. Svatko od polaznika mogao bi odabrati selo ili grad, istražiti povijest i zanimljivosti vezane uz mjesto te u kratkim crtama predstaviti svoj uradak.



4.3.1.2 Opisati osnovna obilježja tradicionalne kuhinje i povijest regije

Metoda izlaganja: Predavač će najprije predstaviti osnovna obilježja tradicionalne kuhinje. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

U skladu s karakteristikama grupe polaznika, metodu izlaganja moguće je zamijeniti metodom rada u grupi. Polaznike je potrebno podijeliti u više grupa i dati im osnovne smjernice za obradu sadržaja. Jedna od mogućnosti bila bi izrada umnih mapa na hamer-papiru ili u nekom od digitalnih alata, primjerice *MindMeister* (<https://www.mindmeister.com/>).



4.3.1.3 Nabrojiti jela kuhinje Slavonije i Baranje

Metoda izlaganja: Predavač će najprije nabrojiti jela kuhinje Slavonije i Baranje. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Krećemo od pretpostavke da je tema poznata te koristimo prethodna znanja polaznika. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

U skladu s karakteristikama grupe polaznika, metodu izlaganja moguće je zamijeniti metodom samostalnog rada. Moguće je koristiti se digitalnim alatom *Book Creator* (<https://bookcreator.com/>) tako da svatko od polaznika uredi svoju stranicu s jelom prema izboru, prema smjernicama koje je unaprijed priredio predavač.



Poželjno je polaznicima unaprijed pripremiti nekoliko poveznica na mrežne stranice koje im mogu biti od koristi, primjerice stranice Turističke zajednice grada Osijeka (<https://www.tzosijek.hr/index.php>), ili digitalne publikacije, primjerice *Atlas okusa* (http://www.obz.hr/hr/images/atlas_okusa_2019_digital.pdf).



4.3.1.4 Navesti važnost gastronomije u Slavoniji i Baranji

Metoda izlaganja: Predavač će najprije predstaviti osnovna obilježja tradicionalne kuhinje. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

U skladu s karakteristikama grupe polaznika, metodu samostalnog rada moguće je kombinirati s više različitih metoda.



Predavač može uputiti polaznike na samostalno istraživanje poznatih manifestacija diljem Slavonije i Baranje te navesti neke od primjera (*HedOnEast, Dani piva, Paprikafest, Vinatlon...*).



Nakon diskusije predavač mora polaznicima preporučiti relevantne i vjerodostojne izvore. Poželjno je prije predavanja pripremiti popis od četiri do pet najčešće korištenih izvora, koji treba podijeliti s polaznicima.



Metoda demonstracije: Predavač će pred polaznicima prezentirati proizvode onako kako je to uvriježeno na području Slavonije i Baranje.

Tijekom demonstracije predavač mora uputiti polaznike na relevantne *online* izvore kojima se mogu koristiti nakon završetka programa osposobljavanja.



Metoda samostalnog rada: Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno provesti prezentaciju jednog ili više proizvoda prema vlastitom izboru. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o uspješnosti provedenog zadatka.

Moguće je kombinirati više različitih metoda, primjerice nakon obrade organizirati radionicu s izložbom gastronomskih plata.



4.3.1.5 Objasniti važnost suhomesnatih proizvoda u kuhinji Slavonije i Baranje, a posebice kulena/kulina

Metoda izlaganja: Predavač će najprije predstaviti osnovnu važnost suhomesnatih proizvoda u kuhinji, s naglaskom na kulen/kulin. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

4.3.1.6 Prigotoviti jela slavonsko-baranjske kuhinje (hladna predjela, juhe, topla predjela, jela od ribe, mesna jela, priloge i deserte)

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti teorijski dio povezan s pripremanjem jela te dati osnovne smjernice za pripremu i obradu namirnica, ovisno o receptu jela. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda demonstracije: Predavač će pred polaznicima prezentirati pripremanje određenih jela.

Metoda samostalnog rada: Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno provesti izradu jela koje je odabrao predavač. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Metoda diskusije: Nakon dovršetka samostalnog rada predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Moguće je kombinirati više različitih metoda, primjerice prakseološku metodu umjesto metode samostalnog rada ili radionicu.



4.3.1.7 Prezentirati slavonsko-baranjska vinogorja i vina

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti informacije o slavonsko-baranjskim vinogorjima i vinima. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Poželjno je polaznike uputiti na mrežne stranice lokalnih proizvođača vina kako bi se što bolje upoznali s ponudom.



4.3.1.8 Prezentirati slavonsko-baranjske rakije (šljivovica)

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti različite metode prezentiranja rakije šljivovice. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba adekvatnih pomagala za prezentaciju.

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.



5. POGLAVLJE

**Prehrana, sigurnost
i utjecaj na zdravlje
u tradicionalnoj
kuhinji Slavonije
i Baranje**

5. POGLAVLJE

Prehrana, sigurnost i utjecaj na zdravlje u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

5.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 4. Sadržaj cjeline *Prehrana, sigurnost i utjecaj na zdravlje u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Tradicionalna prehrana i zdravlje	Tradicionalna prehrana u Slavoniji i Baranji Pozitivni i negativni učinci tradicionalne prehrane na zdravlje	Navesti prehrambene navike ljudi u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje Usporediti prehrambene navike kroz životne običaje i običaje kroz godinu Opisati pozitivne i negativne strane tradicionalne prehrane	T1
Označavanje hrane i pružanje informacija o hrani	Oznake koje ističu posebna svojstva hrane Pružanje informacija o hrani u ugostiteljskom objektu	Razlikovati oznake koje ističu posebna svojstva hrane Opisati načine informiranja gostiju o hrani	T1
Sigurnost hrane	Bolesti i opasnosti (biološke, kemijske, fizikalne) u hrani	Navesti opasnosti u hrani (pogrešna manipulacija, čuvanje hrane) Opisati načine prijenosa bolesti putem hrane Procijeniti ispravnost namirnica	T2
Posna jela (bezmesna)	Hranjive tvari od posebne važnosti u posnoj prehrani	Opisati hranjive tvari od posebne važnosti u posnoj prehrani Razlikovati hranjive tvari u posnoj prehrani	T1

Materijalni uvjeti: kuharski praktikum – učionica za teoretsku nastavu i vježbe. Praktična nastava provodi se u ugostiteljskom objektu ili u specijaliziranim učionicama ustanove (kuharski praktikum).

Kadrovski uvjeti: dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije s položenim majstorskim ispitom, kuhar specijalist s najmanje pet godina radnog iskustva, majstor kuhar

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

- > ovaj Priručnik
 - > Baboselac-Mišin, Mata. 2017. *Bilo vam u slast!: starovinska jela, kolači i pila*. Šokačka glumačka družina Matini kripoštolu. Donja Bebrina.
 - > Lukež, Franko. 1996. *Slavonska kuhinja*. Petko d.o.o. Pula.
 - > Belaj, Melanija; Ivanišević, Jelena; Belaj, Janko; Dučak, Danilo. 2014. *Okusi tradicije – kuharica tradicijske kuhinje Slavonije i Istre*. Pučko otvoreno učilište Andragog i Institut za etnologiju i folkloristiku. Županja – Zagreb.
 - > Alatrović, Katica. 2019. *Šokačka kuvarica*. Vinkovački šokački radovi. Vinkovci.
 - > *Adventska i božićna slavonska kuharica*. 2020. Ur. Matković, Henrieta. Srednja strukovna škola Antuna Horvata. Đakovo.
-

5.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Prehrana, sigurnost i utjecaj na zdravlje u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje* u ovom programu osposobljavanja obrađuje se teoretski. S obzirom na vizualni karakter cjeline, predavač mora upotrijebiti brojne primjere. Obrađeni primjeri moraju biti lokalnog i globalnog karaktera.

Polaznike je potrebno uputiti na relevantne mrežne stranice s naznačenom tematikom i naglasiti da se načini skladištenja mogu razlikovati u skladu sa zakonskim propisima svake države.



Polaznicima je potrebno napomenuti da ambalaža namirnica ima i brojne druge funkcije koje nisu detaljnije obrađene u ovom programu osposobljavanja, kao što je primjerice zaštita robne marke odnosno patenta. Polaznike koji žele znati više potrebno je uputiti na relevantne izvore i mogućnosti za daljnje stručno usavršavanje (vidi Katulić 2006).



5.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina *Prehrana, sigurnost i utjecaj na zdravlje u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje* ima deset ishoda učenja raspoređenih kroz četiri podteme: *Navesti prehrambene navike ljudi u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje, Usporediti prehrambene navike kroz životne običaje i običaje kroz godinu, Opisati pozitivne i negativne strane tradicionalne prehrane, Razlikovati oznake koje ističu posebna svojstva hrane, Opisati načine informiranja gostiju o hrani, Navesti opasnosti u hrani (pogrešna manipulacija, čuvanje hrane), Opisati načine prijenosa bolesti putem hrane, Procijeniti ispravnost namirnica, Opisati hranjive tvari od posebne važnosti u posnoj prehrani te Razlikovati hranjive tvari u posnoj prehrani.*

Prvi ishod učenja, *Navesti prehrambene navike ljudi u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Usporediti prehrambene navike kroz životne običaje i običaje kroz godinu*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Opisati pozitivne i negativne strane tradicionalne prehrane*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Razlikovati oznake koje ističu posebna svojstva hrane*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode grupnog rada.

Peti ishod učenja, *Opisati načine informiranja gostiju o hrani*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije i metode diskusije.

Šesti ishod učenja, *Navesti opasnosti u hrani (pogrešna manipulacija, čuvanje hrane)*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Sedmi ishod učenja, *Opisati načine prijenosa bolesti putem hrane*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Osmi ishod učenja, *Procijeniti ispravnost namirnica*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Deveti ishod učenja, *Opisati hranjive tvari od posebne važnosti u posnoj prehrani*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Deseti ishod učenja, *Razlikovati hranjive tvari u posnoj prehrani*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

5.3.1.1 Navesti prehrambene navike ljudi u tradicionalnoj kuhinji Slavonije i Baranje

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti relevantne činjenice o prehrambenim navikama stanovnika regije (Slavonije i Baranje). U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda diskusije: Nakon izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Polaznike je potrebno uputiti na nužnost kontinuiteta u informiranosti, s obzirom na to da se neke od navika s vremenom mijenjaju. Važno je pratiti trendove u gastronomiji, što je predmet cjeloživotnog učenja pojedinca.



5.3.1.2 Usporediti prehrambene navike kroz životne običaje i običaje kroz godinu

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti relevantne činjenice o prehrambenim navikama stanovnika regije (Slavonije i Baranje) kroz životne običaje i običaje kroz godinu. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda diskusije: Nakon izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Polaznike je potrebno upoznati s običajima regije Slavonije i Baranje te ih uputiti da ih i samostalno istraže.

5.3.1.3 Opisati pozitivne i negativne strane tradicionalne prehrane

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti teorijski dio povezan s pozitivnim i negativnim stranama tradicionalne prehrane. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Dobro je tvrdnje iz izlaganja potkrijepiti nekim znanstvenim radom ili člankom.



Polaznicima treba istaknuti kako je važno biti ukorak s vremenom i novim spoznajama koje su povezane s temama koje obrađuju.



Metoda diskusije: Nakon izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

5.3.1.4 Razlikovati oznake koje ističu posebna svojstva hrane

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti teorijski dio povezan s oznakama koje ističu posebna svojstva hrane. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda grupnog rada: Predavač će nakon izlaganja podijeliti sudionike u grupe od po tri do četiri člana. Svaka grupa ima isti zadatak: izraditi vodič s oznakama koje ističu posebna svojstva hrane.

Nakon grupnog rada polaznicima treba dati povratnu informaciju, primjerice izraditi kviz u nekom od raspoloživih digitalnih alata.



5.3.1.5 Opisati načine informiranja gostiju o hrani

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti teorijski dio povezan s načinima informiranja gostiju o hrani. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda demonstracije: Nakon izlaganja predavač će pred polaznicima prezentirati načine informiranja gostiju o hrani.

Metoda diskusije: Nakon demonstracije predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Moguće je kombinirati više različitih metoda, primjerice metodu grupnog rada, pri kojoj bi se sudionici grupirali u parove i naizmjenično simulirali informiranje gosta o hrani.



5.3.1.6 Navesti opasnosti u hrani (pogrešna manipulacija, čuvanje hrane)

Metoda izlaganja: Predavač će najprije istaknuti koje su opasnosti pri manipulaciji i čuvanju hrane. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Moguće je kombinirati više različitih metoda, primjerice nakon metode izlaganja primijeniti metodu demonstracije i na konkretnim primjerima pokazati pravilno i nepravilno skladištenje hrane i manipulaciju hranom.



Metoda diskusije: Nakon izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

5.3.1.7 Opisati načine prijenosa bolesti putem hrane

Metoda izlaganja: Predavač će najprije izložiti i prezentirati načine prijenosa bolesti putem hrane. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu* ili digitalnih alata, primjerice *Canva*, https://www.canva.com/hr_hr/).

Metoda diskusije: Nakon izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

5.3.1.8 Procijeniti ispravnost namirnica

Metoda izlaganja: Predavač će najprije pojasniti metode kojima se procjenjuje ispravnost namirnica. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda demonstracije: Predavač će pred polaznicima prezentirati metode za procjenu ispravnosti namirnica.

Metoda samostalnog rada: Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno provesti procjenu ispravnosti namirnica.

Metoda diskusije: Nakon dovršetka samostalnog rada predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

5.3.1.9 Opisati hranjive tvari od posebne važnosti u posnoj prehrani

Metoda izlaganja: Predavač će najprije dati informacije o hranjivim tvarima od posebne važnosti u posnoj prehrani. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu* ili digitalnih alata, primjerice *Canva*, https://www.canva.com/hr_hr/).

Metoda diskusije: Nakon izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

5.3.1.10 Razlikovati hranjive tvari u posnoj prehrani

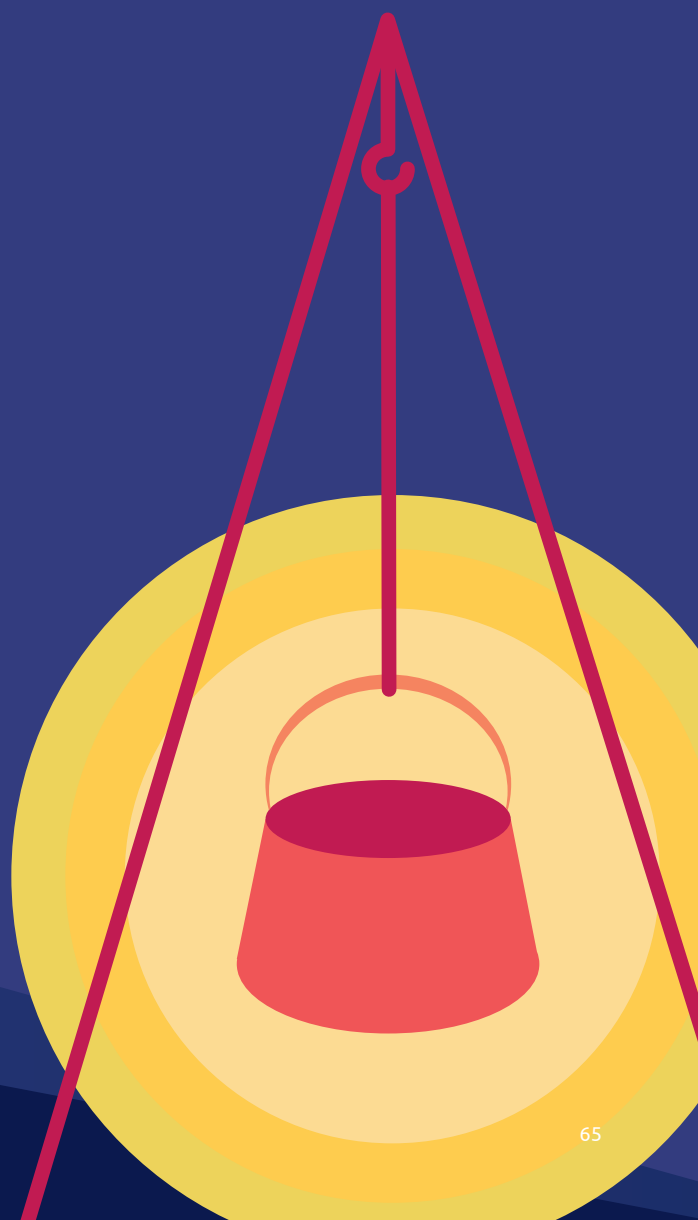
Metoda izlaganja: Predavač će najprije polaznicima dati smjernice o hranjivim tvarima koje razlikujemo u posnoj prehrani. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu* ili digitalnih alata, primjerice *Canva*, https://www.canva.com/hr_hr/).

Metoda diskusije: Nakon izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.



6. POGLAVLJE

Praktična nastava



6. POGLAVLJE

Praktična nastava

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

6.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 5. Sadržaj cjeline Praktična nastava

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Planiranje menija tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje	Planiranje dnevnih i prigodnih menija i jelovnika tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje	Kreirati dnevne i prigodne menije tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje	PN5
Uređaji, oprema i pribor u kuhinji	Provjera, odabir i korištenje odgovarajuće opreme i pribora za pripremu, dekoriranje i serviranje tradicionalnih jela Slavonije i Baranje	Koristiti odgovarajuću opremu i pribor za pripremu, dekoriranje i serviranje tradicionalnih jela Slavonije i Baranje	PN5
Jela tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje	Pripremanje, dekoriranje i prezentiranje jela tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje	Pripremiti tradicionalna jela Slavonije i Baranje Upotrijebiti začine i mirodije specifične za Slavoniju i Baranju	PN35
Metode rada: usmeno izlaganje, demonstracija, metoda praktičnih radova, metoda razgovora			
Materijalni uvjeti: kuharski praktikum – učionica za teoretsku nastavu i vježbe. Praktična nastava provodi se u ugostiteljskom objektu ili u specijaliziranim učionicama ustanove (kuharski praktikum).			
Kadrovski uvjeti: dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije s položenim majstorskim ispitom, kuhar specijalist s najmanje pet godina radnog iskustva, majstor kuhar			

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

- > ovaj Priručnik
 - > Baboselac-Mišin, Mata. 2017. *Bilo vam u slast!: starovinska jela, kolači i pila*. Šokačka glumačka družina Matini kripoštolli. Donja Bebrina.
 - > Lukež, Franko. 1996. Slavonska kuhinja. Petko d.o.o. Pula.
 - > Belaj, Melanija; Ivanišević, Jelena; Belaj, Janko; Dučak, Danilo. 2014. Okusi tradicije – kuharica tradicijske kuhinje Slavonije i Istre. Pučko otvoreno učilište Andragog i Institut za etnologiju i folkloristiku. Županija – Zagreb.
 - > Alatrović, Katica. 2019. Šokačka kuvarica. Vinkovački šokački radovi. Vinkovci.
 - > Adventska i božićna slavonska kuharica. 2020. Ur. Matković, Henrieta. Srednja strukovna škola Antuna Horvata. Đakovo.
-

6.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Praktična nastava* sadrži razmjerno malo teorije koja se predaje u učionici i mnogo praktičnog rada koji se odvija u specijaliziranom praktikumu.

Rad u praktikumu ima brojne pedagoške prednosti jer polaznici mogu samostalno isprobati sve faze u izradi odabranog jela. Tijekom rada u praktikumu potrebno je obratiti posebnu pozornost na povezivanje ranije naučene teorije i praktičnog rada.



Posebnu pažnju u radu u praktikumu potrebno je posvetiti primjeni HACCP standarda.



6.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina *Praktična nastava* obuhvaća tri teme, *Planiranje menija tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje, Uređaji, oprema i pribor u kuhinji* te *Jela tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje*, kroz koje je potrebno usvojiti četiri različita ishoda: *Kreirati dnevne i prigodne menije tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje, Koristiti odgovarajuću opremu i pribor za pripremu, dekoriranje i serviranje tradicionalnih jela Slavonije i Baranje, Pripremiti tradicionalna jela Slavonije i Baranje* te *Upotrijebiti začine i mirodije specifične za Slavoniju i Baranju*.

Prvi ishod učenja, *Kreirati dnevne i prigodne menije tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Koristiti odgovarajuću opremu i pribor za pripremu, dekoriranje i serviranje tradicionalnih jela Slavonije i Baranje*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Pripremiti tradicionalna jela Slavonije i Baranje*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Upotrijebiti začine i mirodije specifične za Slavoniju i Baranju*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode grupnog rada.

6.3.1.1 Kreirati dnevne i prigodne menije tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje

Metoda izlaganja: Predavač će najprije polaznicima dati informacije o kreiranju dnevnih i prigodnih menija tradicionalne kuhinje Slavonije i Baranje. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda diskusije: Nakon izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Polaznike je potrebno uputiti na pravila i metode kreiranja menija u skladu s postojećim normama i praksom.



6.3.1.2 Koristiti odgovarajuću opremu i pribor za pripremu, dekoriranje i serviranje tradicionalnih jela Slavonije i Baranje

Metoda izlaganja: Predavač će najprije upoznati polaznike s opremom i priborom povezanim s pripremom, dekoriranjem i serviranjem tradicionalnih jela Slavonije i Baranje. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda demonstracije: Nakon izlaganja predavač će demonstrirati serviranje i dekoriranje uporabom odgovarajuće opreme i pribora.

Metoda diskusije: Nakon demonstracije predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Bilo bi poželjno organizirati radionicu ili kombinirati samostalni rad ili prakseološku metodu nakon demonstracije predavača, u skladu s mogućnostima i uvjetima rada.



6.3.1.3 Pripremiti tradicionalna jela Slavonije i Baranje

Metoda izlaganja: Predavač će najprije dati osnovne smjernice i predstaviti normative i kalkulacije jela koja će se pripremati. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda demonstracije: Nakon izlaganja predavač će demonstrirati pripremu jela od pripreme namirnica do finalnog rezultata.

Metoda samostalnog rada: Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno pripremiti zadano jelo. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Potrebno je poticati polaznike na samostalnost u radu, fleksibilnost i urednost; isticati kako je važno voditi računa o vremenu izrade, ali i radnom prostoru.



Posebnu pažnju u radu u praktikumu potrebno je posvetiti primjeni HACCP standarda.



Važno je voditi računa o vezi između onoga što je naučeno u teoriji i primjeni u praksi.



Bilo bi poželjno organizirati radionicu u skladu s mogućnostima i uvjetima rada po završetku ciklusa pripreme zadanih jela.



6.3.1.4 Upotrijebiti začine i mirodije specifične za Slavoniju i Baranju

Metoda izlaganja: Predavač će najprije dati osnovne smjernice kod uporabe začina i mirodija specifičnih za Slavoniju i Baranju. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

Metoda demonstracije: Nakon izlaganja predavač će demonstrirati uporabu začina pri pripremi jela.

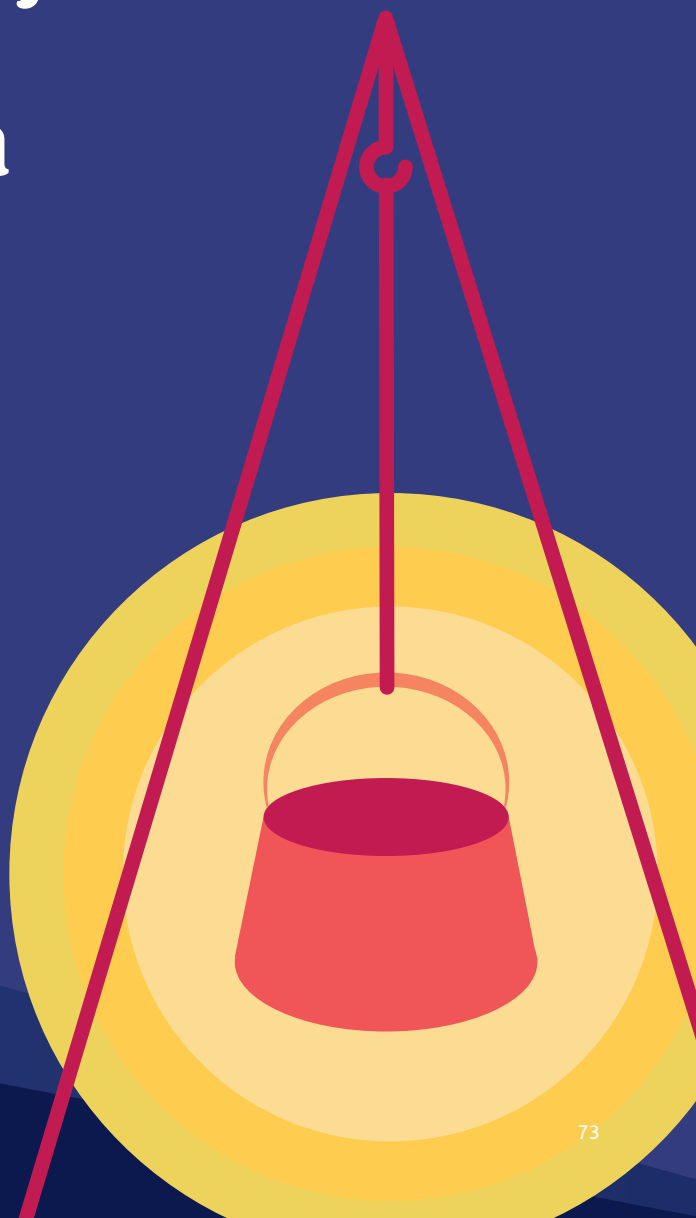
Metoda samostalnog rada: Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno pripremiti zadano jelo, pri čemu će upotrebljavati začine i mirodije. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Metoda diskusije: Nakon dovršetka samostalnog rada predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje relevantnih činjenica kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti, te povezati teorijska znanja s praktičnom primjenom.



7. POGLAVLJE

Učenje i poučavanje putem interneta



7. POGLAVLJE

Učenje i poučavanje putem interneta

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > osnove teorije učenja i poučavanja putem interneta
- > kako održati nastavu iz ovog programa usavršavanja putem interneta

7.1 OSNOVE TEORIJE UČENJA I POUČAVANJA PUTE M INTERNETA

Dijelovi ovog poglavlja izravno su preneseni iz sljedećih izvora: Jandrić, Petar; Boras, Damir. 2012. *Kritičko e-obrazovanje: borba za moć i značenje u umreženom društvu*. Tehničko veleučilište u Zagrebu i FF Press. Zagreb; Jandrić, Petar. 2015. *Digitalno učenje*. Školske novine i Tehničko veleučilište u Zagrebu. Zagreb i Jandrić, Petar. 2016. *Koncepti i tehnologije e-obrazovanja*. Algebra. Zagreb.



7.1.1 Uvod

Jedan od najvećih izazova našeg vremena zasigurno je pandemija bolesti COVID-19 i s njom povezane mjere zatvaranja. U jednom danu može se dogoditi da nastavu iz Programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* više ne možemo držati u učionici, već je moramo održati putem interneta.

Dobra je vijest da održavanje nastave putem interneta nije počelo s pandemijom, već ima povijest dugu više desetljeća. U Hrvatskoj postoje različiti pojedinci i organizacije koji se već godinama bave ovom temom, a njihova iskustva možemo iskoristiti u svojem radu.



Loša je vijest da ove teorije i prakse jasno ukazuju da nastavni plan i program nije moguće jednostavno 'prebaciti' na internet. Umjesto koncepta prebacivanja nastave u *online* okruženje, dakle, potrebno je ponovno osmisliti čitav metodički pristup.



Za početak nudimo pregled teorije koja u nam može pomoći u tom zadatku.

7.1.2 Što je digitalno učenje?

U najširem smislu, digitalno je učenje svaki oblik učenja i poučavanja koji se izvodi uz pomoć računala. Ova definicija obuhvaća vrlo širok spektar uporabe informacijskih i komunikacijskih tehnologija u obrazovanju, primjerice:

- uporabu simulatora u obuci pilota i pomoraca
- uporabu računala i interneta za izradu domaćih uradaka
- elektroničku komunikaciju s polaznicima
- akreditirane studijske programe koji se provode uz pomoć računala i interneta
- tradicionalnu nastavu elektroničkim putem, primjerice videokonferencije.

Budući da nas računala svakodnevno okružuju, može se reći da je svako učenje kojim se danas bavimo na neki način digitalno. U širem kontekstu digitalnog učenja, stoga, danas se često govori o digitalnoj pismenosti (prema Jandrić i Boras 2012).

Tijekom pandemije bolesti COVID-19 pokazala se istinitost ove tvrdnje – digitalno učenje nije moguće ostvariti bez digitalne pismenosti. Stoga, planiramo li održavati nastavu iz programa usavršavanja u *online* okruženju, potrebno je prikupiti što više informacija o digitalnim kompetencijama polaznika, a zatim nastavu prilagoditi polaznicima.

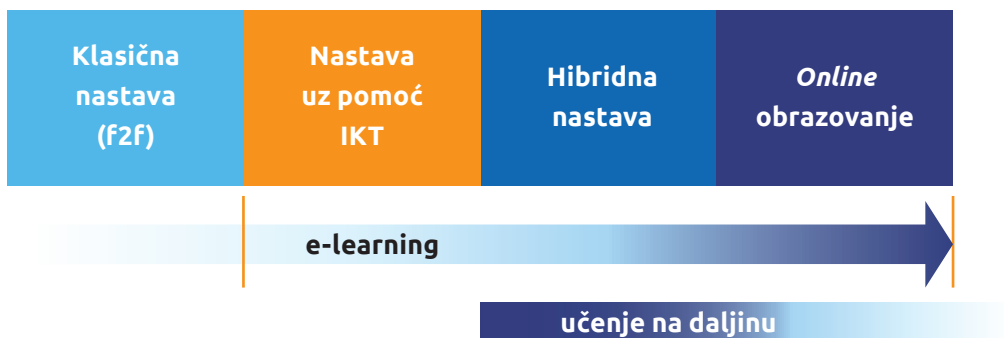


Osim digitalne pismenosti, također je potrebno saznati kakvu računalnu opremu polaznici imaju na raspolaganju. Pristup nastavi znatno će ovisiti o tome imaju li svi polaznici pristup osobnim računalima i brzom internetu ili pak moramo prilagoditi nastavu radu na mobilnim uređajima (mobitel, tablet).



7.1.3 Odnos digitalnog učenja i učenja u učionici

Različite definicije digitalnog učenja moguće je razvrstati prema razini uporabe tehnologija u procesu učenja i poučavanja. Ovakva podjela uobičajeno se prikazuje uz pomoć kontinuuma digitalnog učenja (slika 1).



Slika 1. Kontinuum digitalnog učenja (Hoić-Božić 2005)

Ovaj priručnik za predavače u programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* izrađen je za klasičnu nastavu i nastavu uz pomoć IKT-a.

Ako nas prelazak nastave na internet zatekne tijekom odvijanja klasične nastave, dobivamo hibridnu nastavu.

Ako će se cijela nastava iz programa osposobljavanja odviti na internetu, riječ je *online* obrazovanju.

Hibridnu nastavu i *online* obrazovanje potrebno je planirati na različite načine. Više informacija o temi možete pronaći u knjizi *Koncepti i tehnologije e-obrazovanja* (Jandrić 2016).



U ovom poglavlju krećemo od pretpostavke da će se nastava na programu osposobljavanja odvijati na hibridan način.

7.1.4 *Online* komunikacija

Svaki proces učenja i poučavanja temelji se na komunikaciji. Ispravan odabir načina komunikacije s polaznicima stoga je od temeljne važnosti za uspješan rad!



U *online* okruženju možemo ostvariti dvije osnovne vrste komunikacije:

1. sinkronu komunikaciju
2. asinkronu komunikaciju.

Tijekom sinkrone komunikacije svi su sudionici istodobno uključeni u komunikacijski proces, stoga se sinkrona komunikacija često naziva i komunikacijom uživo. Primjeri sinkrone komunikacije uključuju:

1. audiokonferenciju (razgovor bez slike)
2. videokonferenciju (razgovor sa slikom)
3. čavrljanje ili *chat* (pisana komunikacija)
4. oglasnu ploču (grafička komunikacija).

U asinkronoj komunikaciji izvor šalje neku poruku koju primatelj prima tek naknadno. Primjeri asinkrone komunikacije uključuju:

1. elektroničku poštu
2. diskusijske forume
3. blogove.

Posljednjih godina postali su uobičajeni kombinirani komunikacijski mediji u kojima je moguće komunicirati sinkrono i asinkrono. Primjeri uključuju:

1. različite društvene mreže (npr. *Facebook*, *Twitter*)
2. sustave za udaljeno učenje (npr. *Moodle*, *Teams*).

Vrsta komunikacije prema broju uključenih osoba utječe na primarni odabir komunikacijskog alata.

Ovaj Priručnik ne bavi se odabirom alata, već preporučuje alate *Microsoft Teams* i *Google Classroom*, koje preporučuje i podržava Ministarstvo znanosti i obrazovanja.



7.2 KAKO ODRŽATI NASTAVU IZ OVOG PROGRAMA USAVRŠAVANJA PUTE M INTERNETA

Tijekom pandemije u hrvatskim se školama uobičajila upotreba digitalnih alata. Najčešće su u uporabi *Microsoft Teams*, *Google Classroom* i *Yammer*. Ovi alati dostupni su svim predavačima i nastavnicima te se na njima može temeljiti nastava putem interneta. U ovom Priručniku pojašnjena je upotreba dvaju alata: *Microsoft Teams* i *Google Classroom*.

Ministarstvo znanosti i obrazovanja tijekom pandemije objavilo je niz kvalitetnih priručnika za korištenje alatima *Microsoft Teams* i *Google Classroom*. Priručnici koje preporučujemo nalaze se na poveznicama <https://www.carnet.hr/wp-content/uploads/2020/03/Microsoft-Teams-U%C4%8Ditelji.pdf> i https://skolazazivot.hr/wp-content/uploads/2020/03/Google_classroom_osvrt_i_upute.pdf.



Prije početka rada s alatima *Microsoft Teams* i *Google Classroom*, detaljno se upoznaj te s načinima njihova korištenja!



U sljedećim poglavljima ukratko ćemo objasniti kako 'prebaciti' svaku metodu primijenjenu u ovom Priručniku u *online* okruženje.

Prije čitanja sljedećih odlomaka obvezno se prisjetite gradiva izloženog u drugom poglavlju, *Ukratko o učenju i poučavanju*.



7.2.1 Metoda izlaganja

Online izlaganje ne razlikuje se znatno od izlaganja licem u lice. *MS Teams* i *Google Classroom* omogućuju dijeljenje ekrana predavača uz istodobno držanje predavanja, tako da svi polaznici istodobno vide prezentaciju i čuju izlaganje.

Glavna je razlika kod metode izlaganja način sudjelovanja polaznika. Ako više osoba odjednom govori u mikrofoni, tada vrlo brzo dolazi do buke.

Rješenje je za ovaj problem da samo predavač drži upaljen mikrofoni, dok polaznici svoje mikrofoni drže isključenima. Ako neki polaznik želi riječ, može podignuti ruku ili svoje pitanje upisati u prozor za čavljanje. Na ovaj način polaznicima se ostavlja mogućnost komunikacije uz istodobnu minimalizaciju smetnji.

U *online* izlaganju posebno je važno nadopuniti izlaganje vizualnim materijalima!



7.2.2 Metoda diskusije

Neki elementi uspješne *online* diskusije već su prikazani u prošlom odlomku. Ključno je da više osoba ne govori istodobno, kako bi se izbjegla buka.

Diskusiju s manjim brojem polaznika moguće je provesti tako da predavač daje riječ svakom polazniku koji digne ruku.

Diskusiju s većim brojem polaznika preporučuje se planirati tako da predavač govori, a polaznici upisuju svoja pitanja i komentare u prozor za čavljanje. Predavač po redu čita sadržaj prozora za čavljanje te odgovara na pitanja i komentare.

Već smo naglasili da je u diskusiji potrebno stvoriti atmosferu uključivosti, u kojoj svaki polaznik dobiva adekvatno poštovanje ostalih polaznika i predavača. Ovo je posebno važno u *online* okruženju, gdje se komunikacija lakše otme kontroli nego u učionici.



7.2.3 Metoda demonstracije

Metoda demonstracije, koja se često primjenjuje u strukovnom obrazovanju, može se provesti na dva načina.

U tekstualnim zadacima, kao što je primjerice upoznati povijest Slavonije i Baranje, predavač dijeli svoj ekran i uživo pokazuje što radi u dokumentu.

U praktičnim zadacima, kao što je demonstracija prezentacije suhomesnatih proizvoda, predavač upotrebljava kameru i mikrofoni koji ga snimaju tijekom demonstracije.

Nakon provedene demonstracije polaznici moraju sami isprobati stečena znanja i vještine kroz samostalni ili grupni rad. Ovo isprobavanje nije moguće u vježbama koje zahtijevaju rad u specijaliziranim praktikumima. Rješenje za taj problem nalazi se u održavanju praktičnog dijela nastave licem u lice.



7.2.4 Samostalni rad

Samostalni je rad vježba koju polaznik izvodi samostalno, uz nadzor ili bez nazora predavača. Na kraju samostalnog rada nužno je polazniku pružiti povratnu informaciju i sugestije za poboljšanje.

Mnoge samostalne vježbe moguće je odraditi putem *MS Teamsa* i/ili *Google Classrooma*. Međutim, vježbe koje zahtijevaju rad u specijaliziranim praktikumima nije moguće odraditi *online*. Rješenje za taj problem nalazi se u održavanju praktičnog dijela nastave licem u lice.



7.2.5 Grupni rad

Grupni je rad vježba koju polaznici izvode zajedno. U *online* okruženju tipična veličina grupe i dalje ostaje tri do četiri člana, a može biti veća ili manja s obzirom na prirodu i svrhu vježbe. Na kraju grupnog rada nužno je polaznicima pružiti povratnu informaciju i sugestije za poboljšanje.

Mnoge grupne vježbe moguće je odraditi putem *MS Teamsa* i/ili *Google Classrooma*. Međutim, vježbe koje zahtijevaju rad u specijaliziranim praktikumima nije moguće odraditi *online*. Rješenje za taj problem nalazi se u održavanju praktičnog dijela nastave licem u lice.



7.2.6 Radionica

Radionica je metoda u kojoj polaznici grupno rade na nekom većem problemu. Za razliku od 'jednostavnoga' samostalnog ili grupnog rada, radionica je uglavnom duljeg trajanja (dva školska sata ili više) i kombinira različite kraće metode poput izlaganja, diskusije, samostalnog i grupnog rada i demonstracije.

Mnoge radionice moguće je odraditi putem *MS Teamsa* i/ili *Google Classrooma*. Međutim, radionice koje zahtijevaju rad u specijaliziranim praktikumima nije moguće odraditi *online*. Rješenje za taj problem nalazi se u održavanju praktičnog dijela nastave licem u lice.



7.2.7 Prakseološka metoda

U kontekstu razvoja praktičnih vještina koje se provode na računalu, kao što je primjerice računovodstvo, prakseološku metodu moguće je provoditi putem interneta. Međutim, praktične vještine kao što je prigotavljanje jela zahtijevaju specifičnu opremu (specijalizirani praktikum). U kontekstu ovih vještina, prakseološku metodu nije moguće provesti putem interneta.

7.3 IZAZOVI NA KOJE TREBA PRIPAZITI

Tijekom pripreme i za vrijeme provođenja nastave u *online* okruženju moramo posebno pripaziti na tri važne teme: razinu računalnih kompetencija polaznika i pristupa opremi, obiteljske i druge obveze polaznika i jasnoću komunikacije.

7.3.1 Razina računalnih kompetencija polaznika i pristupa opremi

Polaznici na program osposobljavanja dolaze s različitim razinama informatičkih kompetencija i pristupa računalnoj opremi. Pri radu u *online* okruženju moramo uvažiti ove razlike, a polaznicima koji imaju poteškoća s računalnim kompetencijama ili opremom potrebno je individualno pomoći.

7.3.2 Obiteljske i druge obveze polaznika

Učionici se svi polaznici nalaze u jednakim uvjetima, u školskoj zgradi i bez vanjskih smetnji. U radu od kuće, međutim, polaznici se susreću s različitim izazovima poput rada u malenom stanu, čuvanja djece i slično. Polaznik koji pohađa *online* obrazovanje u tišini svoje sobe može raditi drugačije od polaznika koji čuva troje djece za vrijeme nastave. Ove razlike treba uvažiti i svim polaznicima treba izaći u susret u skladu s organizacijskim mogućnostima.

7.3.3 Jasnoća komunikacije

Komunikacija u svakom trenutku mora biti jasna i nedvosmislena. Važne informacije treba ponoviti više puta i primjenom različitih medija. Primjerice, informaciju o promjeni termina sljedećeg predavanja reći ćemo pred kamerom, napisati u prozor za čavrljanje i poslati polaznicima elektroničkom poštom.

Još jednom ukazujemo na važnost stvaranja atmosfere uključenosti, u kojoj svaki polaznik dobiva adekvatno poštovanje ostalih polaznika i predavača.

Na početku svakog predavanja potrebno je jasno objasniti zahtjeve koji se postavljaju na polaznike.

Neki su od glavnih principa učenja i poučavanja u *online* okruženju razumijevanje za okolnosti polaznika i jasnoća komunikacije. Na ovim temeljima u *online* okruženju moguće je provesti iznimno kvalitetnu nastavu – ponekad i kvalitetniju od nastave uživo!

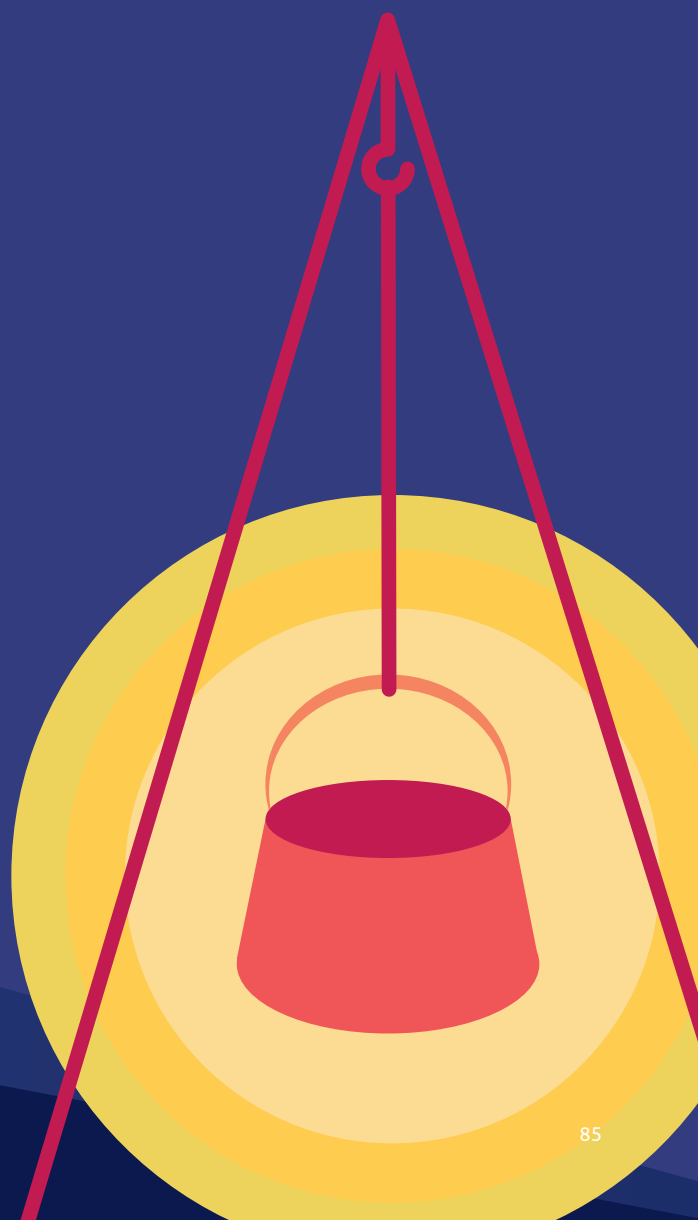


Ovo poglavlje daje vrlo općenit i kratak pregled načina održavanja nastave iz programa osposobljavanja u slučaju hitnog, odnosno nužnog prelaska na *online* nastavu. U skladu sa svojom namjenom, ovo poglavlje ne odgovara na brojna pitanja na koja je potrebno odgovoriti u planiranom procesu prebacivanja programa osposobljavanja u *online* okruženje. U slučaju planskog prijelaza na *online* nastavu, sve metodičke preporuke izvedene u ovom Priručniku treba izmijeniti, a Priručnik treba ponovno napisati.



8. POGLAVLJE

Zaključak



8. POGLAVLJE

Zaključak

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koje su mogućnosti za stručno usavršavanje

Broj digitalnih alata gotovo je u eksponencijalnom porastu te se predavači mogu odlučiti za one alate koje najjednostavnije i najučinkovitije mogu upotrijebiti u svojoj nastavi, ovisno o specifičnostima predmeta. Mnoge korisne informacije moguće je dobiti na sljedećoj poveznici: <https://e-laboratorij.carnet.hr/> (2022).



8.1 ŠTO SMO NAUČILI U PRIRUČNIKU?

Priručnik za predavače na programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* izrađen je prema najnovijim dostignućima u području učenja i poučavanja u strukovnom obrazovanju. Priručnik se fokusira na metodiku nastave, no poglavlje *Ukratko o učenju i poučavanju* ovu metodiku smješta u širi kontekst pedagogije, didaktike, psihologije odgoja i obrazovanja te andragogije.

Priručnik je podijeljen na poglavlja koja prate tematske cjeline u programu osposobljavanja, a organiziran je tako da nudi konkretne preporuke za ostvarivanje svakog pojedinog ishoda učenja. Ovakva orijentacija na praksu Priručnik čini pogodnim za korištenje u svakodnevnom radu.

Nijedan priručnik ne može predvidjeti sve situacije koje se mogu pojaviti u radu s polaznicima. Predavačima stoga preporučujemo da prije početka rada u programu osposobljavanja prouče poglavlje *Ukratko o učenju i poučavanju* te da preporučene metode nadopune i po potrebi modificiraju u skladu sa stvarnom situacijom u učionici.



8.2 KAKO NASTAVITI VLASTITO STRUČNO USAVRŠAVANJE?

Predavači na programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* dolaze iz različitih praktičnih zanimanja. Ovo je velika prednost programa osposobljavanja jer polaznici dobivaju znanja i vještine izravno od osoba koje rade u praksi.

Međutim, predavači na programu osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje* također moraju voditi računa o sustavnom razvoju vlastitih pedagoških kompetencija. Predavanje je zahtjevan posao te ovakvo stručno usavršavanje može znatno povećati kvalitetu vašeg rada i zadovoljstvo. Stoga su na samom kraju Priručnika ponuđeni neki kratki savjeti za stručno usavršavanje predavača.

8.2.1 Izvori za samostalno stručno usavršavanje

Prvi je savjet koji nudimo: čitati, čitati, čitati. Postoje brojni kvalitetni izvori – knjige, članci i internetske stranice, u kojima se može mnogo saznati o metodama učenja i poučavanja.

8.2.1.1 Popularni izvori

- Portal za škole Hrvatske akademske i istraživačke mreže – CARNET, <https://www.skole.hr/>, ishodišna je točka za sve koji žele pratiti zbivanja u hrvatskom školstvu i čitati o iskustvima kolega koji rade u nastavi.
- Digitalni časopis za obrazovne stručnjake *Pogled kroz prozor*, <https://pogledkrozprozor.wordpress.com/>, nudi odlične članke o iskustvima u nastavi s fokusom na primjenu informacijskih i komunikacijskih tehnologija i europskih projekata.
- Tjednik za odgoj i obrazovanje *Školske novine* već je desetljećima ishodišna serijska publikacija u kojoj učitelji, profesori, nastavnici i predavači u hrvatskim osnovnim i srednjim školama dijele svoja iskustva i informiraju se o novostima. Mrežne stranice *Školskih novina* dostupne su na poveznici <http://www.skolskenovine.hr/novosti.aspx>.
- Projekt na mrežnoj stranici <https://webucionica.weebly.com/> traje već tri godine, a nastao je u cilju razvoja *soft skills* prezentacijskih vještina nastavnika. Na stranici su dostupni *webinari* i prezentacije kojima se predavači mogu poslužiti pri izradi digitalnih materijala te tako unaprijediti prezentacijske vještine.
- Zatvorene grupe nastavnika na društvenim mrežama – primjerice privatna grupa Školska zbornica, koja okuplja više od 21 000 članova. Članovi su grupe učitelji, nastavnici, stručni suradnici i svi ostali članovi prosvjetne zajednice (ravnatelji i slično). Grupa je dostupna na poveznici <https://www.facebook.com/groups/735307216526228>.

- Portal na kojem korisnici mogu saznati sve informacije o alatima, sustavima i aplikacijama za uporabu na području e-učenja dostupan je na poveznici <https://e-laboratorij.carnet.hr/>.

8.2.1.2 Javno dostupne knjige i priručnici

U CARNET-ovu projektu e-Škole izrađen je niz javno dostupnih priručnika koji obrađuju različite aspekte učenja i poučavanja s fokusom na primjenu informacijskih i komunikacijskih tehnologija. Priručnike je moguće preuzeti na poveznici <https://e-skole.razus.carnet.hr/hr/rezultati/obrazovanje-i-podrska/obrazovni-sadrzaji/>.

Knjiga Tihomira Katulića *Uvod u zaštitu intelektualnog vlasništva u Republici Hrvatskoj* odličan je izvor za sve koji žele saznati više o konceptima i primjeni intelektualnog vlasništva. Knjigu je moguće preuzeti na poveznici <https://bib.irb.hr/datoteka/529364.udzbenik1.pdf>.

Javne institucije poput Hrvatske akademske i istraživačke mreže – CARNET (<https://www.carnet.hr/>), Sveučilišnog računskog centra Sveučilišta u Zagrebu (<https://www.srce.unizg.hr/>), Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (<https://www.asoo.hr/>) i drugih kontinuirano provode različite projekte u odgoju i obrazovanju te objavljuju nove sadržaje. Njihove mrežne stranice korisno je redovito posjećivati kako biste bili u kontaktu s najnovijim zbivanjima.



8.2.1.3 Stručni i znanstveni članci

Predavačima koji žele čitati stručne i znanstvene članke preporučujemo da pretraže bazu podataka *Google Scholar* prema relevantnim ključnim riječima. Bazu je moguće pretražiti na poveznici <https://scholar.google.com/>.

8.2.1.4 Službene publikacije

- Za sva zakonska pitanja i nedoumice najbolje je pogledati u Narodne novine, <https://www.nn.hr/>.
- Stranice Ministarstva znanosti i obrazovanja, <https://mzo.gov.hr/>, pružaju najnovije informacije o stanju u školstvu.

- Hrvatska agencija za hranu, <https://www.hah.hr/>, nudi brojne kvalitetne informacije uključujući one o HACCP sustavu.
- Odgovori na pitanja vezana za autorska prava mogu se pronaći u udruzi ZAMP, <https://www.zamp.hr/>.

8.2.2 Strukovne udruge

Članstvo u strukovnim udrugama iznimno je korisno jer omogućuje izravan kontakt i dijeljenje iskustava s osobama koje rade na sličnim radnim mjestima i susreću se sa sličnim izazovima. Neke su strukovne udruge koje možete uzeti u obzir:

- Hrvatsko andragoško društvo, <http://www.andragosko.hr/>
- Hrvatski kuharski savez, <https://kuhar.hr/>
- Udruga konobara i kuhara Osijek, <https://www.facebook.com/Udruga-konobara-i-kuhara-Osijek-354259024691996/>
- Udruga nastavnika u djelatnosti ugostiteljskog obrazovanja, <https://unuo.netlify.app/>.

U skladu s područjem u kojem predajete, svakako je korisno raspitati se među kolegama o strukovnim udrugama koje bi najbolje odgovarale vašim potrebama.



8.3 ZAKLJUČAK

Na samom kraju ovog Priručnika želimo vam zahvaliti na tome što kao predavači dijelite svoja dragocjena znanja i iskustva s polaznicima programa osposobljavanja *Kuhar jela slavonsko-baranjske kuhinje!* Sadržaj ovog Priručnika pomaže u svakodnevnom radu i pruža smjernice za daljnje stručno usavršavanje.

Želimo vam puno uspjeha u radu!

POPIS LITERATURE

Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun. 2019. *Higijena i sanitacija u prehrambenoj industriji*. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek. Osijek.

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih. 2022. <https://www.asoo.hr/>.

E-laboratorij. 2016. *Canva: online grafički editor za izradu prezentacija, infografika i postera*. <https://e-laboratorij.carnet.hr/canva/>.

E-laboratorij. 2015. *Kahoot: sustav za odgovaranje i kvizove temeljen na igri*. <https://e-laboratorij.carnet.hr/kahoot-game-based-sustav-za-odgovaranje-i-kvizove/>.

Hoić Božić, Nataša. 2015. *E-learning*. Sveučilište u Rijeci: Portal AHYCO. <http://ahyco.uniri.hr/portal/Glavna.aspx?IDClanka=18>.

Hrvatska agencija za hranu. 2022. HACCP. <https://www.hah.hr/arhiva/haccp.php>.

Hrvatska agencija za hranu. 2022. <https://www.hah.hr/>.

Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET. 2022a. Portal za škole, <https://www.skole.hr/>.

Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET. 2022b. Obrazovni sadržaji. <https://e-skole.razus.carnet.hr/hr/rezultati/obrazovanje-i-podrska/obrazovni-sadrzaji/>.

Hrvatsko andragoško društvo. 2022. <http://www.andragosko.hr/>.

Hrvatsko andragoško društvo. 2022. Naslovnica. <http://www.andragosko.hr/>.

Jandrić, Petar. 2015. *Digitalno učenje*. Školske novine i Tehničko veleučilište u Zagrebu. Zagreb.

Jandrić, Petar. 2016. *Koncepti i tehnologije e-obrazovanja*. Algebra. Zagreb.

Jandrić, Petar; Boras, Damir. 2012. *Kritičko e-obrazovanje: borba za moć i značenje u umreženom društvu*. Tehničko veleučilište u Zagrebu i FF Press. Zagreb.

Kardum, Goran. 2022. *Psihologija odgoja i obrazovanja*. <https://bookdown.org/gkardum/poo/>.

Katulić, Tihomir. 2006. *Uvod u zaštitu intelektualnog vlasništva u Republici Hrvatskoj*. Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET. Zagreb. <https://bib.irb.hr/datoteka/529364.udzbenik1.pdf>.

- Maković, Zvonko; Topić, Marin. 2005. *Slavonija & Baranja*. MIT. Osijek.
- Malić, Josip; Mužić, Vladimir. 1981. *Pedagogija*. Školska knjiga. Zagreb.
- Ministarstvo kulture 2022b. Registar kulturnih dobara. <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/registar-kulturnih-dobara-16371/16371>.
- Ministarstvo kulture. 2022a. Kultura. <https://min-kulture.gov.hr/unesco-16291/programska-podrucja-16482/kultura-4786/4786>.
- Ministarstvo znanosti i obrazovanja. 2022. <https://mzo.gov.hr/>.
- Ministarstvo znanosti, obrazovanja i školstva. 2021. *Microsoft Teams: Priručnik za učitelje*. <https://www.carnet.hr/wp-content/uploads/2020/03/Microsoft-Teams-U%C4%8Ditelji.pdf>.
- Narodne novine. 2013. *Zakon o hrani*. https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013_06_81_1699.html.
- Narodne novine. 2018. *Nacionalni kurikulum za strukovno obrazovanje*. https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/full/2018_07_62_1295.html.
- Narodne novine. 2022. <https://www.nn.hr/>.
- Pogled kroz prozor*. 2022. <https://pogledkrozprozor.wordpress.com/>.
- Sveučilišni računski centar Sveučilišta u Zagrebu. 2022. <https://www.srce.unizg.hr/>.
- Škola za život. 2020. *Google Classroom: Osvrt i upute*. https://skolazazivot.hr/wp-content/uploads/2020/03/Google_classroom_osvrt_i_upute.pdf.
- Školska zbornica. 2022. <https://www.facebook.com/groups/735307216526228>.
- Školske novine. 2022. <http://www.skolskenovine.hr/novosti.aspx>.
- Školski portal. 2022. *Book creator*. <https://www.skolskiportal.hr/kolumne/book-creator/>.
- Školski portal. 2022. *Sway*. <https://www.skolskiportal.hr/kolumne/sway-prezentacijski-alat-microsofta/>.
- Školski portal. 2022. *Wordwall*. <https://www.skolskiportal.hr/kolumne/wordwall/>.
- Udruga nastavnika u djelatnosti ugostiteljskog obrazovanja. 2022. <https://unuo.netlify.app/>.

Ugostiteljsko turistička škola Osijek. 2022. Projekt RCK VirtuOS – uspostava RCK u sektoru turizma i ugostiteljstva. <http://www.ss-ugostiteljsko-turisticka-os.skole.hr/virtuos>.

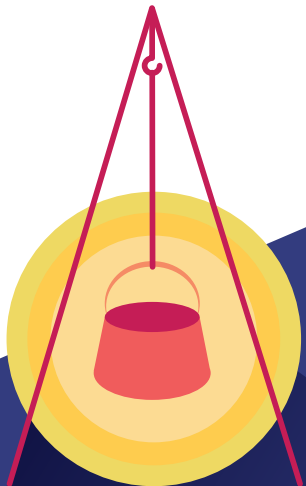
Upravni odjel za turizam, kulturu i sport Osječko – baranjske županije. 2019. *Atlas Tradicionalnih okusa Osječko-Baranjske županije*.

Veleučilište Baltazar. 2022. *O cjeloživotnom obrazovanju i učenju*. <https://www.bak.hr/hr/cjelozivotno-obrazovanje/o-cjelozivotnom-obrazovanju-i-ucenju>.

Webučionica. 2022. <https://webucionica.weebly.com/>.

ZAMP. 2022. <https://www.zamp.hr/>.

Svi internetski izvori navedeni u Priručniku provjereni su 26. ožujka 2022.



UGOSTITELJSKO-
-TURISTIČKA
ŠKOLA

VIRTUO

Ugostiteljsko-turistička škola
Ulica Matije Gupca 61
31000 Osijek



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



UČENIKOVITI
I
S
F
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

Sadržaj publikacije isključiva je odgovornost Ugostiteljsko-turističke škole, Osijek.