



UGOSTITELJSKO-
-TURISTIČKA
ŠKOLA



PRIRUČNIK ZA PREDAVAČE

Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica

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:

Vesna Tomić, prof.

Urednik:

Izv. prof. dr. sc. Petar Jandrić

Naslov:

Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica

Izdanje:

1. izdanje

Grafičko oblikovanje:

Bestias

Nakladnik:

Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek

Za nakladnika:

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 001155681

ISBN 978-953-49592-6-8

Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica

Priručnik za predavače

SADRŽAJ

Sažetak	6
Popis slika	7
Popis tablica	7
1. POGLAVLJE: Uvod	9
1.1 Osnovne informacije o programu osposobljavanja <i>Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica</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 korištene u Priručniku	26
2.5 Kako koristiti metode preporučene u Priručniku?	32
3. POGLAVLJE: Uvod u slastičarstvo	33
3.1 Sadržaj cjeline	35
3.2 Specifičnosti cjeline	37
3.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	37

4. POGLAVLJE: Tradicijske slastice po regijama Hrvatske	45
4.1 Sadržaj cjeline	47
4.2 Specifičnosti cjeline	48
4.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	48
5. POGLAVLJE: Praktični rad	51
5.1 Sadržaj cjeline	53
5.2 Specifičnosti cjeline	55
5.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	56
6. POGLAVLJE: Učenje i poučavanje putem interneta	81
6.1 Osnove teorije učenja i poučavanja putem interneta	83
6.2 Kako održati nastavu u ovom programu osposobljavanja putem interneta	88
6.3 Izazovi na koje treba obratiti pažnju	92
7. POGLAVLJE: Zaključak	95
7.1 Što smo naučili u Priručniku?	97
7.2 Kako nastaviti vlastito stručno usavršavanje?	97
7.3 Zaključak	101
Popis literature	102

SAŽETAK

Priručnik za predavače u programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* izrađen je za potrebe Ugostiteljsko – turističke škole Osijek u sklopu projekta RCK VirtuOS – uspostava regionalnih centara kompetentnosti (RCK) u sektoru turizma i ugostiteljstva <https://rck-utso.hr/regionalni-centar-kompetentnosti/virtuos/>. Priručnik je nastao na temelju Nastavnog plana i programa osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*. Priručnik u *Uvodu* donosi osnovne informacije o programu osposobljavanja, osnovne informacije o strukturi Priručnika te upute kako koristiti 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, a organiziran je tako da nudi konkretne preporuke za ostvarivanje svakoga pojedinog ishoda učenja. Ovakvo usmjerenje na praksu Priručnik čini pogodnim za korištenje u svakodnevnom radu. Poglavlje, *Učenje i poučavanje putem interneta*, donosi kratke upute za slučaj da je nastavu potrebno održavati u *online* okruženju. Posljednje poglavlje, *Zaključak*, sažima naučeno u Priručniku i nudi savjete za stručno usavršavanje predavača.

KLJUČNE RIJEČI:

strukovno obrazovanje, tradicija, slastice, priručnik za predavače, metodika, online nastava



POPIS SLIKA

Slika 1. Kontinuum digitalnog učenja (Hoić-Božić 2005)	85
--	----

POPIS TABLICA

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja <i>Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica</i>	13
Tablica 2. Sadržaj cjeline <i>Uvod u slastičarstvo</i>	35
Tablica 3. Sadržaj cjeline <i>Tradicijske slastice po regijama Hrvatske</i>	47
Tablica 4. Sadržaj cjeline <i>Praktični rad</i>	53



1. POGLAVLJE

Uvod

1. POGLAVLJE

Uvod

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > osnovne informacije o programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*
- > koje su kompetencije i nastavne cjeline u programu osposobljavanja
- > osnovne informacije o strukturi ovog Priručnika
- > kako koristiti ovaj Priručnik

1.1 OSNOVNE INFORMACIJE O PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA PRIPREMATELJ HRVATSKIH TRADICIJSKIH SLASTICA

Program osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* 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, posebno u dijelu gastronomske ponude i tradicionalnih slastica. 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. Slijedom navedenog, na tržištu rada pojavila se potreba za nastavnim programom osposobljavanja i/ili usavršavanja osoba koje će pripremiti i kvalitetno prezentirati tradicionalne slastice hrvatskih regija. Tradicionalne slastice, osim u gastronomskoj ponudi, sve češći su prehrambeni suvenir koji na jedinstven način povezuje lokalne zajednice i putnike koji ih posjećuju. Zbog toga, osim što slastica mora biti pripremljena na tradicionalan način, biti izvornoga okusa i izgleda, naglasak je potrebno staviti i na pakiranje, odnosno čitavu prezentaciju.

Iako se radi o slasticama koje se pripremaju prema izvornim receptima, najčešće iz bilježnica naših baka i zbirki tradicijskih recepata, digitalne tehnologije pružaju nebrojene mogućnosti u osposobljavanju kandidata za ovaj program.

Priručnik za predavače u programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* izrađen je za potrebe Ugostiteljsko-turističke škole Osijek u sklopu projekta RCK VirtuOS – uspostava RCK 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 *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*.





1.2 KOMPETENCIJE I NASTAVNE CJELINE U PROGRAMU OSPOSBLJAVANJA

1.2.1 Kompetencije koje polaznik stječe završetkom programa

1. Izraditi plan rada prema recepturi
2. Pripremiti namirnice, opremu i uređaje
3. Izraditi tradicijske slastice na tradicionalan način
4. Izraditi moderne verzije tradicijske slastice
5. Prezentirati tradicijske slastice na tradicionalan način
6. Prezentirati moderne verzije tradicijskih slastica.

1.2.1 Nastavne cjeline u programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno
		T	V	
1.	Uvod u slastičarstvo	6		6
2.	Tradicijske slastice po regijama Hrvatske	6		6
3.	Praktična nastava		72	72
Ukupno		12	72	841

1 Teorijski dio nastave realizira se u učionicama ustanove nadležne za provođenje programa, dok se praktični dio programa može realizirati pod nadzorom mentora kod poslodavca s kojim ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji ili u specijaliziranoj učionici ustanove, opremljenoj odgovarajućim nastavnim sredstvima.

1.3 IZAZOVI U PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA

Program osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* odlikuje se brojnim specifičnostima. U ovom uvodu spomenut ćemo tek dvije glavne specifičnosti: multidisciplinarnost teme i populaciju polaznika.

Multidisciplinarnost teme

Program osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* donosi znanja i vještine iz različitih teorijskih i praktičnih područja. Od rada u specijaliziranim radionicama do korištenja inovativnih načina prezentiranja.

Ovakva multidisciplinarnost programa osposobljavanja zahtijeva različite pristupe u pojedinim segmentima nastave, što se, ovisno o temama, odražava na različitost metoda preporučenih za izvedbu nastave.



Populacija polaznika

Uvjet upisa u program osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* završena je osnovna škola. 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 može se dogoditi da upisana populacija ima drugačije karakteristike (primjerice, neki od polaznika mogu imati završenu srednju školu i/ili biti mlađe dobi). 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 pripadajuće ishode učenja u programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*.

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 koriste u čitavom Priručniku.

Treće poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Uvod u slastičarstvo*.

Četvrto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Tradicijske slastice po regijama Hrvatske*.

Peto poglavlje obrađuje cjelinu *Praktična nastava*. Iako se često provodi u vanjskoj ustanovi, nije rijetkost da je i škola koja izvodi program opremljena kvalitetnim specijaliziranim učionicama i nastavnim osobljem. Stoga ovaj Priručnik nudi metodičke preporuke i za ovu cjelinu.

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

Posljednje poglavlje, *Zaključak*, donosi 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 *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*. Preporučene metode temelje se na mnoštvu stručnih i znanstvenih spoznaja i na literaturi koja opširnije obrađuje ove spoznaje. Kroz čitav priručnik, u okvirima poput ovoga, ponuđena je literatura za daljnje usavršavanje predavača.



1.5 KORIŠTENJE PRIRUČNIKOM

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

Priručnik ima tri općenita poglavlja. Prvo je općenito poglavlje *Uvod*. Drugo općenito poglavlje, *Ukratko o učenju i poučavanju*, donosi kratak teorijski pregled preporučenih metoda. Treće općenito poglavlje nalazi se na kraju Priručnika. To je poglavlje *Učenje i poučavanje putem interneta* koje 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

Odgovj i obrazovanje složeno je područje koje se temelji na velikom broju teorija. Strukovno obrazovanje, obrazovanje odraslih i cjeloživotno obrazovanje sa sobom nose dodatne specifičnosti.

Ovo poglavlje ukratko opisuje osnovne pojmove i teorije relevantne za program osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*. 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 *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* moguće je upisati uz preduvjet završene osnovne škole. 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 *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* u kontekst cjeloživotnog obrazovanja.

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

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

Cjeloživotno učenje (*lifelong learning*) cjelokupna je 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 *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* 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 koje mogu koristiti nakon pohađanja programa osposobljavanja.



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 značajno 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 *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* 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 programa osposobljavanja trebaju 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 *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* 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 pruža nam dublje razumijevanje zahtijeva koji se nalaze pred predavačima, no općenite ideje korisno je sažeti u osobito važne teme 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 treba polaznicima pružiti odgovarajuću ravnotežu između stečenih teorijskih znanja i praktičnih vještina. Na razini plana i programa osposobljavanja, ova ravnoteža postignuta je pažljivim planiranjem nastavnog procesa.

U ovom programu osposobljavanja naglasak je stavljen na praktični rad. Čak 72 od 84 sata posvećeno je praktičnom radu. Teorijske teme također su povezane s praktičnim radom i, kao takve, potrebno ih je izravno povezivati s praksom, tako da polaznici usvoje ideju da dobra teorija nije moguća bez prakse, a dobra praksa nije moguća bez teorije.



2.3.2 Samostalni i grupni rad

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

Prednosti su samostalnog rada nesmetano usmjerenje na pojedinca, individualna povratna informacija koju predavač upućuje polaznicima te visoka brzina izvođenja u nastavi. Nedostaci su samostalnog rada 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. Nedostaci su grupnog rada usmjerenost predavača na grupu, nedostatak individualne povratne informacije koju predavač upućuje polaznicima te 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 program osposobljavanja provodi.

Primjerice, u ovom programu naglasak je na osposobljavanju polaznika kako bi oni samostalno izrađivali slastice te će dobar dio praktičnoga rada biti usmjeren na samostalni rad. Međutim, budući rad polaznika zahtijevat će dobru suradnju sa suradnicima i rad u timu pa polaznici trebaju steći znanja i iskustva vezana za timski rad.

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. Imajući u vidu ishode programa *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* preporučljivo je, kad god je to moguće, koristiti samostalni rad. 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.



2.3.3 Dosadašnje iskustvo polaznika

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

Prethodno stečena iskustva polaznika iznimno su važan aspekt andragogije koji sobom donosi 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.

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 prethodno stečena iskustva potrebno je pažljivo uravnotežiti 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 deset godina danas je često zastarjela, a razvijen poslovni plan može postati neupotrebljiv nakon samo jedne promjene zakona. Iz tog razloga, programi osposobljavanja kontinuirano se unaprjeđuju i usavršavaju.

Međutim, polaznici program osposobljavanja pohađaju samo jednom. Nakon što su primili svoje uvjerenje o pohađanju, dalje se trebaju 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 završetka programa osposobljavanja. Te mogućnosti uključuju dodatne izvore informacija, strukovne udruge, programe osposobljavanja koji se nadovezuju ili nadopunjuju s programom osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* i slično. Ovi izvori trebaju biti pažljivo odabrani kako bi polaznicima omogućili cjeloživotni napredak u struci.



2.4 METODE KORIŠTENE U PRIRUČNIKU

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

Ovaj Priručnik sadrži precizne sugestije za preporučene metode postizanja svakoga pojedinog ishoda učenja navedenog u planu i programu programa osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*. Ove sugestije temelje se na šest pedagoških metoda (vidi definiciju metodike) koje se detaljnije objašnjavaju 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 svakoga uspješnog predavača. Informacijske i komunikacijske tehnologije pomažu predavaču u razvoju i održavanju kvalitetnih izlaganja.

Kad god je to moguće, izlaganja treba nadopuniti digitalnim nastavnim pomagalima. Prezentacije su alat koji se danas najčešće koristi za izlaganje u učionici. Također, u suvremenoj učionici često se koriste i alati kao što su interaktivne aplikacije, video zapisi i slično, koje je moguće prikazivati izravno s interneta.



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

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



2.4.2 Metoda diskusije

Diskusija je također 'stara' metoda učenja i poučavanja. Tijekom diskusije polaznici povezuju stečena znanja i vještine s prethodnim iskustvima, razjašnjavaju dijelove gradiva za koje nisu niti 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 osobito je pogodna za starije polaznike jer im omogućuje da izraze (i prema potrebi korigiraju) vlastita mišljenja i prethodna iskustva vezana za temu. 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 nam treba netko pokazati 'kako se to radi'. Metoda demonstracije stoga se naročito često koristi u strukovnom obrazovanju i jedna je od metoda koje prevladavaju u preporukama za ostvarivanje ishoda u ovom Priručniku.

U metodi demonstracije predavač pokazuje polaznicima kako izraditi neki artefakt (primjerice, rapsku tortu ili šnenokle). Demonstracija treba biti jasna i jednostavna. Nakon provedene demonstracije polaznici trebaju sami isprobati stečena znanja i vještine kroz samostalni ili grupni rad.

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



Informacijsko-komunikacijske tehnologije uspješno se mogu koristiti kao potpora metodi demonstracije. To je kombinacija koja je za ostvarivanje ishoda ovog programa osposobljavanja često korištena, posebno u posljednjoj temi – praktični rad. Primjerice, kako bi se skratilo vrijeme dizanja ili odmaranja tijesta ili vrijeme pečenja, predavaču se sugerira korištenje video uputa koje može preuzeti s interneta (ili nekih drugih medija) ili izraditi u suradnji s učenicima ili nastavnicima svoje škole.



2.4.4 Samostalni rad

Samostalni je rad vježba koju polaznik izvodi samostalno, uz nadzor predavača ili bez njega. Na kraju samostalnog rada neophodno je polazniku pružiti povratnu informaciju i prijedloge za poboljšanje. Kao što je ranije navedeno, zbog specifičnosti ovog programa, Samostalni rad je često korištena metoda za ostvarivanje obrazovnih ishoda ovog programa osposobljavanja.

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



Više o samostalnom radu i njegovom 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. Tipična veličina grupe je 3-4 člana, no ona može biti veća ili manja ovisno o prirodu i svrsi vježbe. Na kraju grupnog rada neophodno je polaznicima pružiti povratnu informaciju i savjete za poboljšanje.

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



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



Grupni se rad u ovom programu osposobljavanja koristi većinom u teorijskom dijelu u kojem se polaznike potiče na istraživanje određene teme. U praktičnom dijelu koristi se većinom kod osmišljavanja prezentacija jer je za prezentiranje i promociju nekog proizvoda važna suradnja i rad u timu.



2.4.6 Prakseološka metoda

Prakseološka metoda uobičajeno se koristi za ostvarivanje kompleksnih ishoda učenja koji se odnose na samostalni rad polaznika u budućnosti. Stoga je prakseološka metoda posebno prikladna za strukovno obrazovanje u kojem se najčešće i koristi. U ovom Priručniku također je jedna od češće korištenih metoda.

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 i vještine relevantne za ishode učenja.

2.4.6.2 Demonstracija

U sljedećem koraku, demonstraciji, predavač pokazuje polaznicima kako izraditi neki artefakt (primjerice, šape i breskvice). Demonstracija mora biti jasna i jednostavna.

Više informacija o metodi demonstracije možete saznati ranije u ovom poglavlju.



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 ranije u ovom poglavlju.



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 isprobavanje neke aktivnosti. Nakon dovršenog osposobljavanja polaznici će moći samostalno, bez ičije pomoći, provesti naučene radnje.

2.4.7 Kombiniranje različitih metoda

Kako biste ostvarili ishode učenja često je potrebno kombinirati više metoda. Primjerice, za većinom teorijske ishode, poput ishoda *Objasniti važnost osobne higijene*, u Priručniku se preporučuje kombinacija metode izlaganja i metode diskusije, dok se za ostvarivanje ishoda *Samostalno izraditi stonsku tortu* sugerira kombinacija metode izlaganja, metode demonstracije, samostalnog rada i diskusije.

Metode je moguće kombinirati na različite načine. Ovaj Priručnik za svaki ishod preporučuje kombinaciju metoda koja je prikladna za predviđeno trajanje nastave vezane na neku temu i broj polaznika. Ako se neki od ovih faktora promijeni, predavač bi trebao odabrati vlastitu kombinaciju metoda koja će najbolje odgovarati trenutnom stanju u učionici.



2.5 KAKO KORISTITI METODE PREPORUČENE U PRIRUČNIKU?

Ovaj priručnik izrađen je prema planu i programu osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*. Plan i program plod je višegodišnje pripreme i planiranja, no stvarna situacija u učionici može se pokazati ponešto drugačijom.

Brojni su uzroci za ovakav nesrazmjer 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 slučajevima predviđene metode potrebno je prilagoditi.

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

Ključni faktor uspjeha u prilagodbi metoda preporučenih u Priručniku kvalitetna je priprema. Prije početka nastave predavačima se preporučuje da detaljno prouče udžbenik, ovaj Priručnik i ostalu literaturu predviđenu nastavnim planom i programom. Nakon obavljene kvalitetne pripreme, uspjeh u prilagodbi metoda učenja i poučavanja - planiranoj ili neplaniranoj – neće izostati!



3. POGLAVLJE

Uvod u slastičarstvo

3. POGLAVLJE

Uvod u slastičarstvo

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 *Uvod u slastičarstvo*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Higijena	Higijena rada	Objasniti važnost osobne higijene Objasniti važnost higijene radnog prostora Objasniti važnost higijene namirnica	
Rad na siguran način	Rad na siguran način sa strojevima i uređajima u slastičarnici	Objasniti rukovanje na siguran način sa strojevima i uređajima u slastičarnici	T2
Oprema, uređaji, sitni inventar	Upoznavanje s opremom, uređajima i sitnim inventarom	Navesti osnovnu opremu, uređaje i slastičarski inventar u slastičarnici	
Vrste tijesta, smjesa, krema i glazura, nadjeva tradicijskih slastica	Vrste tijesta	Navesti i opisati vrste tijesta za izradu tradicijskih slastica	T4
	Vrste smjesa	Navesti i opisati vrste smjesa za izradu tradicijskih slastica	
	Vrste krema i glazura	Navesti i opisati vrste krema i glazura za izradu tradicijskih slastica	
	Vrste nadjeva	Navesti i opisati vrste nadjeva za izradu tradicijskih slastica	
Metode rada: Verbalne i vizualne metode (usmeno izlaganje, razgovor, prezentacija)			
Materijalni uvjeti: Učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (računalo, projektor, ploča), radni materijali			
Kadrovski uvjeti: TEORIJA: Prehrambeni tehnolog s položenim majstorskim ispitom za slastičara, majstor slastičar s najmanje 5 godina radnog iskustva u struci			

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Šošić, Ružica. 2022. *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*. Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

- > ovaj Priručnik
 - > Schuenemann, Claus; Treu, Günter. 2012. *Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda: stručni udžbenik za pekare*. TIM ZIP. Zagreb.
 - > Klarić, Franjo. 2017. *Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu - sirovine i proizvodi*. TIM ZIP. Zagreb.
 - > Schuenemann, Claus; Treu, Günter. 2010. *Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu – teorija i praksa*. TIM ZIP. Zagreb.
 - > Mirić, Božica; Vukušić, Drago. 2006. *Hrvatska regionalna kuharica*. Mozaik knjiga. Zagreb.
-

3.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Uvod u slastičarstvo* podijeljena je na četiri teme: Higijena, Rad na siguran način, Oprema, uređaji i sitan inventar te Vrste tijesta, smjesa, nadjeva, krema i glazura tradicijskih slastica. Za obradu ovih tema predviđeno je šest sati teorijske nastave te je naglasak na teorijskim znanjima. Ishodi u ovoj cjelini na razini su nabrojavanja i opisivanja te su preporučene metode vrlo često metoda izlaganja i metoda diskusije kombinirane sa samostalnim ili grupnim radom.

3.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

3.3.1 Higijena

Tema Higijena u ovom se dijelu bavi higijenom rada i ima tri povezana ishoda: Objasniti važnost osobne higijene, Objasniti važnost higijene prostora i Objasniti važnost higijene namirnica.

S obzirom na važnost teme i posljedica kojima rezultira nepridržavanje pravila i protokola vezanih uz osobnu higijenu, higijenu prostora i higijenu namirnica, za ostvarivanje ova tri ishoda najbolje je koristiti metodu izlaganja i diskusiju. Metodom diskusije moguće je doći do niza primjera iz iskustva polaznika.

Kao pomagalo preporučuje se koristiti prezentaciju kojom bi se polaznicima vizualno prikazale posljedice nepridržavanja pravila vezanih uz higijenu. Primjerice, što će se dogoditi rukuje li se namirnicama prljavih ruku ili nezaštićene kose, kakve su posljedice rada na nečistim radnim površinama i što se sve može dogoditi ne postupa li se ispravno s namirnicama. Ovakvi primjeri sigurno će polaznicima ukazati na važnost higijene rada. Moguće je iskoristiti digitalne tehnologije (ili osobno iskustvo predavača) te potražiti slučajeve uzrokovane nepridržavanjem higijene rada o kojima se pisalo u medijima ili one koji su završili sudskim procesima.



3.3.1.1 Objasniti važnost osobne higijene

Metoda izlaganja. Na početku izlaganja predavač će naglasiti važnost održavanja visokog stupnja osobne higijene i vanjskog izgleda za osobe vezane uz proizvodnju (i prezentaciju) hrane, a zatim će nabrojati higijenska pravila osobne higijene. Kao podršku izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (primjerice prezentacija napravljena u nekom od alata za izradu prezentacija).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja predavač potiče 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.

Diskusiju je moguće potaknuti pitanjima poput: *Vodite li računa o osobnoj higijeni prije no što krenete s pripremom hrane? Jeste li imali neugodnih situacija zbog osoba koje se ne pridržavaju zahtjeva osobne higijene?...*

Nastaviti primjerima posljedica na zdravlje ako je hranu pripremala osoba koja se ne pridržava zahtjeva osobne higijene.



Možete iskoristiti i „obrnuti“ pristup od predloženog. Kroz diskusiju i iskustva polaznika dođite do zaključka o važnosti održavanja visokog stupnja osobne higijene i zahtjeva za osobnu higijenu osoba koje se bave pripremom i prezentacijom hrane - i to istaknite u prezentaciji.



Imate li na raspolaganju računalnu učionicu, potaknite polaznike da pronađu zanimljive članke ili zakonske odredbe vezane uz ovu temu.



3.3.1.2 Objasniti važnost higijene prostora

Metoda izlaganja: Predavač će na početku izlaganja (služeći se prezentacijom ili nekim drugim vizualnim pomagalom) nabrojati osnovne uvjete propisane zakonima koje moraju zadovoljavati prostori i prostorije u kojima se radi s hranom. Zatim će nastaviti s provođenjem čišćenja prostora i higijenom uređaja te ispravnim načinima odlaganja otpada.

Metoda demonstracije: Nakon izlaganja predavač će prikazati video (primjerice s interneta) u kojem se demonstrira kako pravilno očistiti prostor u kojem se priprema hrana, kako se rastavlja i čisti pojedini uređaj i kako se ispravno odlažu pojedine vrste otpada.

Metoda grupnog rada: Imate li na raspolaganju računala ili tablete i dovoljno vremena, umjesto metode demonstracije iskoristite grupni rad. Polaznike podijelite u skupine. Svakoj skupini zadajte specifičan zadatak. Primjerice, neka pronađu upute ili video za ispravno održavanje radnih površina, rastavljanje i čišćenje određenog stroja, ispravan način uklanjanja iskorištenog jestivog ulja i slično. Nakon toga svaka skupina ostalim polaznicima prikazuje svoje zaključke.



3.3.1.3 Objasniti važnost higijene namirnica

Metoda diskusije: Predavač će u ovu temu polaznike uvesti diskusijom koju će povezati s njihovim dosadašnjim iskustvima.

Rad u parovima/grupni rad (ispravno čuvanje i korištenje namirnica): Nakon diskusije predavač će, ovisno o ukupnom broju polaznika, podijeliti polaznike u parove ili skupine. Svaki par ili skupina istražiti će jednu vrstu namirnica (meso, riba, voće i povrće, jaja, tjestenina...) i na kraju izložiti ispravne načine i posljedice neispravnog načina čuvanja i korištenja namirnica.

Metoda izlaganja: Nakon izlaganja polaznika predavač će formulirati zaključak i navesti mjere koje je potrebno provoditi kako bi svi konzumirali zdravstveno ispravnu hranu.

3.3.2 Rad na siguran način

Ova tema obuhvaća sadržaje vezane uz siguran rad sa strojevima i uređajima u slastičarnici. Ishod teme je Objasniti rukovanje na siguran način strojevima i uređajima u slastičarnici.

3.3.2.1 Objasniti rukovanje na siguran način strojevima i uređajima u slastičarnici.

Metoda demonstracije: Predavač će polaznicima demonstrirati siguran rad strojevima i uređajima u slastičarnici. Demonstraciju može održati „uživo“ u specijaliziranoj učionici ili koristeći slike ili video. Uz demonstraciju sigurnog rukovanja ukazat će i na opasnosti kojima se polaznici izlažu ako uređaje koriste drugačije.

Metoda izlaganja: Nakon demonstracije predavač će istaknuti ključne preporuke za sigurno rukovanje strojevima i uređajima u slastičarnici.

3.3.3 Oprema, uređaji i sitan inventar

3.3.3.1 Navesti osnovnu opremu, uređaje i inventar u slastičarnici

Metoda izlaganja: Za ostvarivanje ovog ishoda kroz kratko izlaganje praćeno prezentacijom predavač će nabrojati i pokazati polaznicima opremu, uređaje i sitan inventar koji se nalazi u slastičarnici.

Za realizaciju sadržaja prethodne tri teme predviđena su dva školska sata. To od predavača zahtijeva dobru pripremu i kvalitetnu kombinaciju i izmjenu nastavnih metoda.



3.3.4 Vrste tijesta, smjesa, krema i glazura te nadjeva tradicijskih slastica

Ova tema obuhvaća sadržaje: Vrste tijesta, Vrste smjesa, Vrste krema i glazura te Vrste nadjeva. Shodno tome, tema obuhvaća sljedeća četiri ishoda: Navesti i opisati vrste tijesta za izradu tradicijskih slastica, Navesti i opisati vrste smjesa za izradu tradicijskih slastica, Navesti i opisati vrste krema i glazura za izradu tradicijskih slastica te Navesti i opisati vrste nadjeva za izradu tradicijskih slastica.

Za ostvarivanje navedenih ishoda predviđena su četiri sata teorijske nastave. Kako su svi ishodi na razini nabiranja i opisivanja, preporučene su metode za njihovo ostvarivanje uglavnom metoda izlaganja i metoda diskusije, nadopunjene samostalnim radom ili radom u skupinama.

Od digitalnih alata preporučuju se (zajedničke) prezentacije i umne mape. Za ponavljanje ili uvod u temu mogu se koristiti kvizovi.

Umne (mentalne) mape grafički su alati koji sadrže prikaze osnovnih pojmova i veza među njima. Zbog toga su prikladne za nastavu, posebno za sistematizaciju gradiva na kraju manjih ili većih cjelina. Za njihovu izradu postoji više digitalnih alata. Preporučujemo alate koje su besplatni za korištenje (ili je korištenje osnovnih mogućnosti besplatno).

Primjerice, *Popplet* (<https://www.popplet.com/>), *bubbl.us* (<https://bubbl.us/>), *Conceptboard* (<https://conceptboard.com/>) i slično.



Osnovne upute za rad ovim alatima pronađite na stranicama CARNET-ovog e-laboratorija (<https://e-laboratorij.carnet.hr/>). E-laboratorij je portal na kojem korisnici mogu dobiti osnovne informacije o digitalnim alatima koje mogu koristiti u nastavi. Više o e-laboratoriju pronađite na poveznici <https://e-laboratorij.carnet.hr/e-laboratorij-2/>.

Detaljnije upute za korištenje nekih od predloženih alata možete pronaći i u priručniku *Postajem e-učitelj* (Jandrić i Tomić 2020).



3.3.4.1 Navesti i opisati vrste tijesta za izradu tradicionalnih slastica

Metoda diskusije: Na početku sata predavač će razgovorom potaknuti polaznike da razmisle o tome koje tradicionalne slastice svog kraja (ili drugih dijelova Hrvatske) poznaju ili čak znaju napraviti te od kakvog tijesta se rade te slastice.

Metoda izlaganja: Nakon diskusije predavač izlaže podjelu tijesta prema vrsti (dizano, vučeno, lisnato, prhko...) i ukratko opisuje karakteristike svakoga od njih – namirnice koje se koriste za izradu, omjeri i ostale informacije važne

za karakteristike određene vrste tijesta. Kao pomoć izlaganju preporučuje se korištenje prezentacije.

Samostalni rad: Za sistematizaciju ovoga dijela predavač može koristiti umne mape. Polaznici ih mogu izraditi ručno ili pomoću nekoga digitalnog alata. Koriste li digitalni alat, uz opis i osnovne karakteristike mogu dodati i slike te navesti primjere (i slike) slastica koje se izrađuju od pojedine vrste tijesta.

3.3.4.2 Navesti i opisati vrste smjesa za izradu tradicionalnih slastica

Metoda izlaganja: Predavač će ovu metodu iskoristiti za definiciju pojma „smjesa za izradu slastica“. Polaznicima će nakon toga prikazati kratak pregled smjesa koje se u različitim dijelovima Hrvatske koriste za tradicijske slastice i njihova osnovna svojstva.

Grupni rad: Nakon izlaganja, predavač polaznike dijeli u skupine. Broj polaznika u skupini ovisi o ukupnom broju polaznika i broju prikazanih smjesa. Svaka skupina treba izdvojiti i predstaviti jednu smjesu, nabrojati potrebne namirnice i opisati postupak izrade.

Imate li na raspolaganju računala, za svaku skupinu možete izraditi predložak prezentacije u oblaku (primjerice *Office365*) i omogućiti zajedničko korištenje. Svaka skupina tako može popuniti i prezentirati svoje slajdove, a na kraju svi polaznici imaju pristup cjelovitoj prezentaciji.



Za zajedničke prezentacije preporučuju se alati poput *PowerPoint online* (<https://www.office.com>), *Google prezentacije* (<https://docs.google.com/presentation/u/0/>) ili *Canve* (https://www.canva.com/hr_hr/).

Kao pomoć u snalaženju preporučujemo već ranije spomenuti priručnik *Postajem e-učitelj* (Jandrić i Tomić 2020a) te priručnike *E-učitelj u oblaku* (Jandrić i Tomić 2020b) i *Office365 za hrabre-Alati za suradnju i pohranu podataka* (Lulić 2020).



3.3.4.3 Navesti i opisati vrste krema i glazura za pripremu tradicionalnih slastica

Metoda izlaganja: Ovu metodu predavač će iskoristiti za definiranje i podjelu krema i glazura te će napraviti kratak pregled krema i glazura lokalnih tradicijskih slastica.

Ako u skupini prevladavaju polaznici s iskustvom u pripremi slastica, u prikazu krema i glazura lokalnih tradicijskih slastica metodu izlaganja moguće je kombinirati s metodom razgovora.



Grupni rad: Nakon izlaganja, predavač dijeli polaznike u skupine. Teme za istraživanje po skupinama mogu biti: vrste glazura, podjela krema prema načinu pripreme, prema udjelu masnoće, načinu izrade, prema sirovinama ili načinu miješanja. Za prikaz rezultata istraživanja i izlaganje skupina predavač će pripremiti prezentaciju s naslovima slajdova koje će polaznici popuniti.

S obzirom na veći broj podjela, umjesto prezentacije može se pripremiti i zajednička umna mapa u kojoj će svaka skupina predstaviti svoje zaključke. Zajednički izrađene sadržaje polaznici kasnije mogu koristiti za ponavljanje.



3.3.4.4 Navesti i opisati vrste nadjeva za izradu tradicionalnih slastica

Diskusija: Predavač će potaknuti diskusiju o nadjevima. Što su to nadjevi? Kakvi nadjevi postoje? Koji se nadjevi koriste u lokalnim tradicijskim slasticama?

Metoda izlaganja: Nakon diskusije, predavač će istaknuti zaključke dobivene razgovorom i nadovezati se izlaganjem o nadjevima i vrstama nadjeva. Za svaku vrstu nadjeva predavač će prikazati nekoliko primjera slastica u kojima se koriste.



Pohane jabuke

4. POGLAVLJE

Tradicijske slastice po regijama Hrvatske

4. POGLAVLJE

Tradicijske slastice po regijama Hrvatske

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 *Tradicijske slastice po regijama Hrvatske*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Tradicijske slastice kontinentalne Hrvatske	Tradicijske slastice istočne Hrvatske	Upoznati i navesti tradicijske slastice istočne Hrvatske	T2
	Tradicijske slastice središnje Hrvatske	Upoznati i navesti tradicijske slastice središnje Hrvatske	
	Tradicijske slastice zapadne Hrvatske	Upoznati i navesti tradicijske slastice zapadne Hrvatske	
Tradicijske slastice primorske Hrvatske	Tradicijske slastice sjevernog primorja	Upoznati i navesti tradicijske slastice sjevernog primorja	T2
	Tradicijske slastice srednje Dalmacije	Upoznati i navesti tradicijske slastice srednje Dalmacije	
	Tradicijske slastice južne Dalmacije	Upoznati i navesti tradicijske slastice južne Dalmacije	
Metode rada: Verbalne i vizualne metode (usmeno izlaganje, razgovor, prezentacija)			
Materijalni uvjeti: Učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (ploča, računalo, projektor, platno), radni materijali			
Kadrovski uvjeti: TEORIJA: Majstor slastičar s najmanje 5 godina radnog iskustva u struci			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:			
<ul style="list-style-type: none"> > Šošić, Ružica. 2022. <i>Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica</i>. Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek > Mirić, Božica; Vukušić, Drago. 2006. <i>Hrvatska regionalna kuharica</i>. Mozaik knjiga. Zagreb. 			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:			
<ul style="list-style-type: none"> > ovaj Priručnik > Mirić, Božica; Vukušić, Drago. 2006. <i>Hrvatska regionalna kuharica</i>. Mozaik knjiga. Zagreb. 			

4.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina Tradicijske slastice po regijama Hrvatske sastoji se većinom od teorijskih znanja. Podijeljena je na dvije teme: Tradicijske slastice kontinentalne Hrvatske i Tradicijske slastice primorske Hrvatske, s po tri povezana ishoda učenja. Sadržaj ove cjeline može se shvatiti i kao uvod u cjelinu Praktična nastava u kojoj se svaka od navedenih slastica samostalno izrađuje.

4.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Za realizaciju sadržaja, odnosno ostvarivanje ishoda cjeline Tradicijske slastice po regijama Hrvatske predviđena su četiri sata teorijske nastave. Zbog toga se za ostvarivanje ishoda učenja većinom preporučuju metoda izlaganja i metoda diskusije, kombinirane sa samostalnim ili grupnim radom.

4.3.1 Tradicijske slastice kontinentalne Hrvatske

Cjelina Tradicijske slastice kontinentalne Hrvatske ima tri povezana ishoda učenja: Upoznati i navesti tradicijske slastice istočne Hrvatske, Upoznati i navesti tradicijske slastice središnje Hrvatske i Upoznati i navesti tradicijske slastice zapadne Hrvatske.

4.3.1.1 Upoznati i navesti tradicijske slastice istočne Hrvatske

Metoda diskusije: Predavač će na početku potaknuti razgovor o tradicijskim slasticama istočne Hrvatske. Može pitati polaznike da navedu neku od tradicijskih slastica ovog dijela Hrvatske.

Zbog čega smatraju da navedena slastica pripada tradicijskim slasticama i zbog čega baš ovog dijela Hrvatske? Jesu li je nekad pripremali? S kojim namirnicama i prema kojem receptu?

Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj je potaknuti lakše pamćenje podjele kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Metoda izlaganja: Nakon dovršetka diskusije kroz izlaganje (praćeno prezentacijom) predavač će nabrojati i prikazati slike tradicionalnih slastica istočne Hrvatske.

Ovdje se mogu istaknuti vrste tijesta i nadjeva koje prevladavaju u tradicijskim slasticama istočne Hrvatske kako bi se gradivo povezalo sa sadržajem prethodne cjeline.



4.3.1.2 Upoznati i navesti tradicijske slastice središnje Hrvatske

Metoda samostalnog rada: Polaznici će (koristeći udžbenik ili izvore na internetu) samostalno istražiti koje slastice pripadaju u tradicijske slastice središnje Hrvatske te koje vrste tijesta i nadjeva prevladavaju u tradicijskim slasticama ovoga kraja.

Metoda diskusije: Nakon provedenog istraživanja predavač kroz diskusiju polaznicima daje povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka, ispravlja moguće pogreške i nadopunjuje rezultate istraživanja polaznika informacijama koje možda nedostaju.

4.3.1.3 Upoznati i navesti tradicijske slastice zapadne Hrvatske

Metoda izlaganja. Predavač će najprije kroz izlaganje nadopunjeno prezentacijom navesti tradicijske slastice zapadne Hrvatske, prikazati slike i neke osnovne karakteristike slastica (vrste tijesta, nadjevi, kreme...).

Metoda diskusije: Nakon završetka izlaganja, predavač će potaknuti polaznike na diskusiju o slasticama zapadne Hrvatske. *Postoje li očite sličnosti i/ili razlike s tradicijskim slasticama ostalih dijelova kontinentalne Hrvatske?*

Polaznike je potrebno upozoriti na važnost ove aktivnosti i naglasiti im da će se stečena znanja i vještine primijeniti u vježbama sljedeće cjeline.



4.3.2 Tradicijske slastice primorske Hrvatske

Cjelina Tradicijske slastice primorske Hrvatske ima tri povezana ishoda učenja: Upoznati i navesti tradicijske slastice sjevernog primorja, Upoznati i navesti tradicijske slastice srednje Dalmacije i Upoznati i navesti tradicijske slastice južne Dalmacije.

Za ostvarivanje ova tri ishoda, kao i kod prethodne teme, predviđena su dva školska sata. Moguće je koristiti kombinacije metoda predloženih u prethodnoj temi: metodu izlaganja i metodu diskusije kombinirane sa samostalnim ili grupnim radom.

Umjesto navedenih metoda i ostvarivanja ishoda, jednoga za drugim, možete iskoristiti metodu grupnog rada i paralelno ostvarivanje sva tri ishoda. Polaznici se dijele u tri skupine. Svaka skupina neka istraži, nabroji i prikaže slastice jednog dijela primorske Hrvatske (sjeverno primorje, srednja i južna Dalmacija). Za istraživanje i pripremu izlaganja predviđen je jedan školski sat. Na sljedećem školskom satu, svaka skupina u 15 minuta izlaže rezultate svojega rada.



Budući da će se slastice, s kojima se polaznici upoznaju u ovoj cjelini, u sljedećoj cjelini samostalno izrađivati, preporučuje se rad na zajedničkoj prezentaciji koju će polaznici moći koristiti (a prema potrebi i nadopuniti receptima i slikama svojih slastica) i u sljedećoj cjelini.



Ovakav način rada moguće je iskoristiti i u temi Tradicijske slastice kontinentalne Hrvatske.



5. POGLAVLJE

Praktični rad

5. POGLAVLJE

Praktični rad

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 *Praktični rad*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Tradicijske slastice istočne Hrvatske	Salenjaci	Samostalno izraditi salenjake	P12
	Torbice s marmeladom (tačke, taške)	Samostalno izraditi torbice	
	Orehnjača, makovnjača	Samostalno izraditi orehnjaču i makovnjaču	
	Šape	Samostalno izraditi šape	
	Breskvice	Samostalno izraditi breskvice	
	Slatka pita od čvaraka	Samostalno izraditi slatku pitu od čvaraka	
	Inovativne metode dekoriranja i prezentiranja slastica	Prezentirati izrađene slastice na tradicionalan i moderan način	
Tradicijske slastice središnje Hrvatske	Šnenokle	Samostalno izraditi šnenokle	P12
	Jabuke u šlafroku	Samostalno izraditi jabuke u šlafroku	
	Paprenjaci	Samostalno izraditi paprenjake	
	Samoborske kremšnite	Samostalno izraditi samoborske kremšnite	
	Knedle sa šljivama	Samostalno izraditi knedle sa šljivama	
	Kukuruzni kolač s makom i jabukama	Samostalno izraditi kukuruzni kolač s makom i jabukama	
	Šmarne	Samostalno izraditi šmarne	
	Inovativne metode dekoriranja i prezentiranja slastica	Prezentirati izrađene slastice na tradicionalan i moderan način	
Tradicijske slastice zapadne Hrvatske	Međimurska gibanica	Samostalno izraditi međimursku gibanicu	P12
	Zagorski štrukli	Samostalno izraditi zagorske štrukle	
	Zlevanka sa sirom i pekmezom od šljiva	Samostalno izraditi zlevanku	
	Bučnica	Samostalno izraditi bučnicu	
	Inovativne metode dekoriranja i prezentiranja slastica	Prezentirati izrađene slastice na tradicionalan i moderan način	

Tradicijske slastice sjevernog primorja	Povetica od jabuka i oraha (dizano tijesto) Bucolaj Cukerančić Pandišpanj Inovativne metode dekoriranja i prezentiranja slastica	Samostalno izraditi poveticu od jabuka i oraha Samostalno izraditi bucolaj Samostalno izraditi cukerančić Samostalno izraditi pandišpanj Prezentirati izrađene slastice na tradicionalan i moderan način	P12
Tradicijske slastice srednje Dalmacije	Rapska torta Imotska torta Splitska torta Ravioli s bademima Bobići Inovativne metode dekoriranja i prezentiranja slastica	Samostalno izraditi rapsku tortu Samostalno izraditi imotsku tortu Samostalno izraditi splitsku tortu Samostalno izraditi raviole s bademima Samostalno izraditi bobiće Prezentirati izrađene slastice na tradicionalan i moderan način	P12
Tradicijske slastice južne Dalmacije	Stonska torta od makarula Rožata Makarana torta Pašta-frola Mandulat Inovativne metode dekoriranja i prezentiranja slastica	Samostalno izraditi stonsku tortu Samostalno izraditi rožatu Samostalno izraditi makaranu tortu Samostalno izraditi pašta-frolu Samostalno izraditi mandulat Prezentirati izrađene slastice na tradicionalan i moderan način	P12

Metode rada: verbalne i vizualne metode (demonstracija, razgovor, praktičan rad, prezentacija)

Materijalni uvjeti: radni prostor opremljen za slastičarstvo; moraju biti zadovoljeni minimalni uvjeti rada; sukladno potrebama grupe i materijalno-tehničkim uvjetima izvođača odgojno-obrazovnog programa preporučuje se odraditi 4-8 sati praktične nastave u prostoru poslodavca

Kadrovski uvjeti: VJEŽBE: majstor slastičar s najmanje 5 godina iskustva u struci

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

- > Šošić, Ružica. 2022. *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica*. Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek
 - > Mirić, Božica; Vukušić, Drago. 2006. *Hrvatska regionalna kuharica*. Mozaik knjiga. Zagreb.
-

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

- > ovaj Priručnik
 - > Mirić, Božica; Vukušić, Drago. 2006. *Hrvatska regionalna kuharica*. Mozaik knjiga. Zagreb.
-

5.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina Praktični rad u ovom programu osposobljavanja obrađuje se putem prakse, kroz samostalni rad i vježbe polaznika. Za ostvarivanje ishoda ove cjeline predviđena su 72 sata kroz koja polaznici trebaju do samostalnosti uvježbati izradu slastica, dekorirati ih na tradicionalan i moderan način te prezentirati.

5.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina Praktični rad podijeljena je na šest tema (Tradicijske slastice istočne Hrvatske, Tradicijske slastice središnje Hrvatske, Tradicijske slastice zapadne Hrvatske, Tradicijske slastice sjevernog primorja, Tradicijske slastice srednje Dalmacije, Tradicijske slastice južne Dalmacije) s ukupno trideset povezanih obrazovnih ishoda.

U ovoj cjelini većina ishoda odnosi se na samostalnu izradu slastica putem metode samostalnog rada, radionice i prakseološke metode. U dijelovima u kojima predavač daje upute, ove metode kombiniraju se s metodom izlaganja i metodom demonstracije te metodom diskusije koja se može iskoristiti za povratne informacije polaznicima o rezultatima njihova rada.

Kod ishoda vezanih uz prezentaciju proizvoda, za motivaciju polaznika mogu se iskoristiti i „kopirati“ neke od danas vrlo popularnih kulinarskih natjecateljskih emisija (*3, 2, 1 Kuhaj, MasterChefi* sl.).

Za prezentaciju slastica, osim klasičnih prezentacija u učionici/ slastičarnici moguće je koristiti i digitalne platforme kao što je *Pinterest* (<https://www.pinterest.com/>) *Instagram, TikTok* i sl.

Za inovativne metode dekoriranja, osim navedenih platformi moguće je koristiti i ideje sa stranice <https://thegreatbritishbakeoff.co.uk/>, ali i provjerene hrvatske kulinarske stranice i blogove.



5.3.1 Tradicijske slastice istočne Hrvatske

Za realizaciju sadržaja, odnosno ostvarivanje obrazovnih ishoda ove cjeline predviđeno je 12 sati rada u specijaliziranoj učionici. Tijekom tih 12 sati polaznici će samostalno izraditi i prezentirati pet slastica tipičnih za istočnu Hrvatsku: salenjake, torbice s marmeladom, orehnjaču i/ili makovnjaču, šape i breskvice. Osim toga, upoznat će se s inovativnim metodama dekoriranja slastica u svrhu prezentacije.

Obrazovni ishodi ove teme uključuju sljedeće: Samostalno izraditi salenjake, Samostalno izraditi torbice (tačke, taške), Samostalno izraditi orehnjaču i makovnjaču, Samostalno izraditi šape i breskvice te Prezentirati izrađene slastice.

5.3.1.1 Samostalno izraditi salenjake

Prakseološka metoda:

Korak 1: Priprema polaznika

U ovom koraku predavač polaznike upoznaje s načinom „čitanja“ receptata, a zatim i sastojcima i postupkom izrade salenjaka. Navodi ključne elemente postupka i upućuje ih na uobičajene pogreške koje se događaju kod pripreme salenjaka.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu salenjaka.

Preporučuje se demonstracija u stvarnom vremenu u učionici/radionici, ali kako bi dobio na vremenu, predavač može pripremiti (izraditi ili pronaći na internetu) video demonstraciju, a salenjake izraditi ranije za prezentaciju i degustaciju polaznika. Ako se predavač odluči za demonstraciju u realnom vremenu, pauza za vrijeme „odmaranja“ tijesta može se iskoristiti za pitanja polaznika ili se korak 2 i 3 mogu odvijati paralelno: nakon što su vidjeli demonstraciju tijesta, dok tijesto predavača „odmara“, polaznici rade svoje tijesto. Dok se tijesto polaznika „odmara“, predavač pokazuje sljedeći korak u izradi.



Korak 3: Izvođenje radnje od strane polaznika

Nakon demonstracije, polaznici samostalno izrađuju salenjake pod nadzorom predavača.

Korak 4: Vježbanje

Polaznici vježbaju izradu proizvoda po receptu do postizanja samostalnosti.

Tijekom vježbanja korisno je primijeniti metodu diskusije kako bi se odgovorilo na pitanja i uklonile nejasnoće vezane za praktični rad.



5.3.1.2 Samostalno izraditi torbice (tačke, taške)

Metoda izlaganja: Predavač najprije polaznicima prikazuje tradicionalni recept za izradu torbica (tački, taški). Prolazi s njima kroz sastojke i navodi ključne trenutke u pripremi.

Metoda demonstracije: Predavač (samostalno ili uz pomoć videa) polaznicima demonstrira način izrade torbica. Ova slastica, zbog kraćeg vremena potrebnoga za pripremu, pogodna je za demonstraciju u učionici.

Za demonstraciju se može iskoristiti i suradnja s lokalnim slastičarima koji osim demonstracije, mogu polaznicima pomagati svojim savjetima iz prakse.



Samostalni rad: Polaznici samostalno ili u paru izrađuju torbice prema dobivenom receptu, a predavač i/ili gost slastičar obilazi polaznike, promatra njihov rad i pomaže im savjetima.

Metoda diskusije: Nakon što polaznici završe svoje slastice predavač im daje povratne informacije o njihovom radu. Tijekom diskusije polaznici će dobiti odgovore na sva svoja pitanja i dileme vezane uz izradu ove slastice.

5.3.1.3 Samostalno izraditi orehnjaču i makovnjaču

Metoda diskusije: Nakon dvije izrađene slastice polaznici su već sposobni izraditi slasticu prema pisanom receptu. Predavač će im stoga podijeliti napisani recept i/ili poveznicu do video recepta. Ostavit će im dovoljno vremena da ga prouče te mu postave pitanja.

Metoda samostalnog rada: Polaznici, slijedeći upute iz recepta, izrađuju slasticu. Tijekom rada predavač ih obilazi, odgovara na pitanja ili pomaže u radu. Po završetku, svaki polaznik prezentira svoju slasticu, a ostali polaznici i predavač komentiraju i daju preporuke za poboljšanje.

5.3.1.4 Samostalno izraditi šape

Metoda samostalnog rada: Predavač će uputiti polaznike da, koristeći *Hrvatsku regionalnu kuharicu*, „mamine ili bakine bilježnice“ ili izvore na internetu, sami pronađu recept prema kojem će izraditi šape. Prema odabranom receptu polaznici izrađuju slasticu dok predavač prati njihov rad, pomaže im savjetima i odgovara na pitanja.

Metoda diskusije: Nakon izrađene slastice svaki od polaznika prikazat će rezultate svoga rada. Tijekom prezentacije trebaju navesti sve probleme koji su se pojavili tijekom rada i načine na koje su ih (ili nisu) riješili. To može biti loše odabran recept, problem s izradom, pečenjem i slično. Svojim prijedlozima predavač će im pomoći usavršiti izradu ovih slastica.

5.3.1.5 Samostalno izraditi breskvice

Metoda samostalnog rada: Predavač će uputiti polaznike da, koristeći *Hrvatsku regionalnu kuharicu*, „mamine ili bakine bilježnice“ ili izvore na internetu, sami pronađu recept prema kojem će izraditi breskvice. Prema odabranom receptu polaznici izrađuju slasticu dok predavač prati njihov rad, pomaže im savjetima i odgovara na pitanja.

Metoda diskusije: Nakon izrađene slastice svaki od polaznika prikazat će rezultate svoga rada. Tijekom prezentacije trebaju navesti sve probleme koji su se pojavili tijekom rada i načine na koje su ih (ili nisu) riješili. To može biti loše odabran recept, problem s izradom, pečenjem i slično. Svojim prijedlozima predavač će im pomoći usavršiti izradu ovih slastica.

5.3.1.6 Samostalno izraditi slatku pitu od čvaraka

Metoda izlaganja: Predavač najprije polaznicima prikazuje i opisuje tradicionalni recept za izradu slatke pite od čvaraka. Prolazi s njima kroz sastojke i navodi ključne trenutke u pripremi.

Metoda demonstracije: Predavač (samostalno ili uz pomoć videa) polaznicima demonstrira način izrade slatke pite od čvaraka.

Metoda samostalnog rada: Predavač će uputiti polaznike da, koristeći Hrvatsku regionalnu kuharicu sami pronađu recept prema kojem će izraditi slatku pitu od čvaraka. Prema odabranom receptu polaznici izrađuju slasticu dok predavač prati njihov rad, pomaže im savjetima i odgovara na pitanja.

Metoda diskusije: Nakon izrađene slastice svaki od polaznika prikazat će rezultate svoga rada. Tijekom prezentacije trebaju navesti sve probleme koji su se pojavili tijekom rada i načine na koje su ih (ili nisu) riješili. To može biti loše odabran recept, problem s izradom, pečenjem i slično. Svojim prijedlozima predavač će im pomoći usavršiti izradu ovih slastica.

5.3.1.7 Prezentirati izrađene slastice

Ovaj ishod ostvaruje se i kroz ostvarivanje svih prethodnih ishoda, jer na kraju svake vježbe polaznici prezentiraju svoje slastice. Međutim, u tom dijelu prezentacija ima više svrhu prikaza problema tijekom izrade negoli samog prezentiranja. Naime, naglasak je više na procesu izrade slastice nego na prezentaciji. Kod ovog ishoda naglasak je na samoj prezentaciji, na tradicionalan ili moderan način.

Za prezentaciju se mogu iskoristiti slastice koje su polaznici sami izradili ili predavač priprema slastice za prezentaciju.

Metoda izlaganja: Predavač će najprije kroz demonstraciju s primjerima polaznicima dati osnovne upute o pravilnoj prezentaciji proizvoda. Osim preporuka, naglasit će i elemente koji se trebaju izbjegavati tijekom prezentacije.

Metoda grupnog rada: Nakon dobivenih uputa polaznici se dijele u skupine na radna mjesta na kojima se nalaze slastice koje će prezentirati. U skupini se trebaju dogovoriti o načinu prezentiranja i odabrati predstavnika koji će predstaviti slasticu na dogovoreni način.

Metoda diskusije: Nakon predstavljanja svih skupina kroz diskusiju predavač će istaknuti dobre (i one manje dobre) elemente prezentacije. Komentari trebaju motivirati polaznike na to da postanu bolji i samouvjereniji u svojim prezentacijama.

Kod prezentiranja iskoristite natjecateljski duh polaznika. Sastavite skupine ocjenjivača koje će ocijeniti okus, izgled i prezentaciju svake slastice. Ocjenjivači mogu biti polaznici, drugi predavači ili poznati lokalni slastičari.



5.3.2 Tradicijske slastice središnje Hrvatske

Za realizaciju sadržaja, odnosno ostvarivanje obrazovnih ishoda ove cjeline, predviđeno je 12 sati u specijaliziranoj učionici. Tijekom tih 12 sati polaznici će samostalno izraditi i prezentirati pet slastica tipičnih za središnju Hrvatsku: šnenokle, jabuke u šlafroku, paprenjake, masnicu i knedle sa šljivama. Za potrebe prezentacije, upoznat će se s inovativnim metodama dekoriranja slastica.

Obrazovni ishodi ove teme uključuju sljedeće: Samostalno izraditi šnenokle, Samostalno izraditi jabuke u šlafroku, Samostalno izraditi paprenjake, Samostalno izraditi masnicu, Samostalno izraditi knedle sa šljivama i Prezentirati izrađene slastice.

5.3.2.1 Samostalno izraditi šnenokle

Prakseološka metoda:

Korak 1: Priprema polaznika

U ovom koraku predavač će polaznike upoznati sa sastojcima i postupkom izrade šnenokli. Tijekom izlaganja navest će ključne elemente postupka i uputiti polaznika na pogreške koje se često događaju kod njihove pripreme.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu šnenokli. Preporuka je da ranije pripremi šnenokle koje se konzumiraju ohlađene kako bi ih polaznici mogli i kušati.

Za demonstraciju pripreme šnenokli možete pronaći nekog gosta. To može biti profesionalac, ali i domaćica koja priprema šnenokle prema starom bakiinom receptu. U pronalasku osobe za demonstraciju mogu vam pomoći i polaznici. Štoviše, na početku cjeline možete zamoliti polaznike da vam za svaku slasticu predlože osobu koja može demonstrirati pripremu.



Demonstracija ne mora nužno biti uživo. Polaznici mogu snimiti postupak izrade slastica i montirati ga u kratak video. Isto tako gost ne mora nužno biti prisutan u učionici. Korištenjem alata koji omogućuju video prijenos (postoje li za to uvjeti) gost se može pozvati iz bilo kojega dijela Hrvatske ili svijeta.



Korak 3: Izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici, pod nadzorom predavača, samostalno izrađuju šnenokle.

Korak 4: Vježbanje

Polaznici vježbaju izradu šnenokli do postizanja samostalnosti. Tijekom vježbanja predavač ih treba obilaziti te odgovarati na moguća pitanja. Ako uoči pogreške, upozorit će polaznika i objasniti ili pokazati ispravan postupak.

5.3.2.2 Samostalno izraditi jabuke u šlafroku

Prakseološka metoda:

Korak 1: Priprema polaznika

U ovom koraku predavač će polaznike upoznati sa sastojcima i postupkom izrade jabuka u šlafroku. Navest će ključne elemente postupka i upozoriti polaznike na pogreške koje se često događaju kod pripreme ove slastice.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu jabuka u šlafroku. Nakon izrade, neka ih polaznici degustiraju kako bi znali kakve okuse trebaju postići.

Ako se za demonstraciju koristi prezentacija ili video-uputa, preporuka je predavaču da ranije pripremi i donese slasticu kako bi je polaznici mogli vidjeti i kušati.



Korak 3: Izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno izrađuju jabuke u šlafroku pod nadzorom predavača prema dobivenom receptu.

Korak 4: Vježbanje

Polaznici vježbaju izradu jabuka u šlafroku do postizanja samostalnosti. Tijekom vježbanja predavač ih treba obilaziti, davati savjete i odgovarati na moguća pitanja.

5.3.2.3 Samostalno izraditi paprenjake

Metoda izlaganja: Predavač će pripremiti i prikazati polaznicima tradicionalni recept za izradu paprenjaka, prolazeći s njima kroz sastojke i navodeći ključne trenutke u pripremi.

Metoda demonstracije: U ovom koraku, potrebno je polaznicima demonstrirati izradu paprenjaka. U nedostatku vremena, za prezentaciju se može iskoristiti ranije snimljena (ili preuzeta s interneta) video-prezentacija. Važno je da se, osim s postupkom izrade i izgledom slastice, polaznici upoznaju i s okusom slastice, pa će predavač slasticu ranije pripremiti i dati polaznicima na degustaciju.

Degustaciju paprenjaka predavač može organizirati i na početku, prije izlaganja recepta. U tom slučaju može od polaznika tražiti da pokušaju prepoznati što više sastojaka iz recepta. Tijekom izlaganja i čitanja recepta predavač će prokomentirati koliko su polaznici bili uspješni u prepoznavanju sastojaka.



Samostalni rad ili rad u paru: Polaznici samostalno ili u paru izrađuju paprenjake.

Metoda diskusije: Nakon završetka rada, predavač će s polaznicima prodiskutirati njihove rezultate, odgovoriti im na moguća pitanja i dati savjete kako poboljšati okus ili izgled slastice.

5.3.2.4 Samostalno izraditi kukuruzni kolač s makom i jabukama

Metoda izlaganja: Predavač će polaznicima ukratko izložiti recept prema kojem će napraviti kukuruzni kolač s makom i jabukama.

U ovoj prilici predavač ne mora polaznicima naglašavati ključne trenutke i najčešće pogreške koje se događaju tijekom pripreme. Dovoljan je kratak opis izrade. Tako će predavač u sljedećoj etapi moći promatrati i snalažljivost polaznika te način rješavanja problema na koje naiđu tijekom izrade slastice.



Metoda samostalnog rada: Prema dobivenom receptu polaznici će samostalno izraditi kukuruzni kolač s makom i jabukama. Tijekom rada mogu obilaziti ostale polaznike kako bi im pomogli ili postavili pitanja.

Metoda diskusije: Polaznici obilaze, gledaju i kušaju slastice ostalih polaznika, komentiraju i/ili daju sugestije za poboljšanje. Izlažu probleme s kojima su se susreli i traže najbolje rješenje.

5.3.2.5 Samostalno izraditi knedle sa šljivama

Metoda samostalnog rada: Polaznici prema vlastitom receptu (od kuće, iz kuharice ili s interneta) rade knedle sa šljivama. Tijekom rada predavač ih obilazi i pomaže im savjetima.

Metoda diskusije: Polaznici obilaze, gledaju i kušaju knedle ostalih polaznika, komentiraju i/ili daju sugestije za poboljšanje. Izlažu probleme s kojima su se susreli i traže najbolje rješenje.

5.3.2.6 Samostalno izraditi šmarne

Prakseološka metoda:

Korak 1: Priprema polaznika

U ovom koraku predavač će polaznike upoznati poviješću nastanka ove slastice, zatim sa sastojcima i postupkom izrade šmarni. Navest će ključne elemente postupka i upozoriti polaznike na pogreške koje se često događaju kod pripreme ove slastice.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu šmarni. Nakon izrade, neka ih polaznici degustiraju kako bi znali kakve okuse trebaju postići.

Korak 3: Izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno izrađuju šmarne pod nadzorom predavača prema dobivenom receptu.

Korak 4: Vježbanje

Polaznici vježbaju izradu šmarni do postizanja samostalnosti. Tijekom vježbanja predavač ih treba obilaziti, davati savjete i odgovarati na moguća pitanja.

5.3.2.7 Samostalno izraditi samoborske kremšnite**Prakseološka metoda:****Korak 1: Priprema polaznika**

U ovom koraku predavač će polaznike upoznati sa sastojcima i postupkom izrade samoborskih kremšnita. Tijekom izlaganja navest će ključne elemente postupka i uputiti polaznika na pogreške koje se često događaju kod njihove pripreme.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu samoborskih kremšnita.

Za demonstraciju pripreme samoborskih kremšnita možete pronaći nekog gosta, najbolje profesionalca koji često priprema samoborske kremšnite. Na početku cjeline možete zamoliti polaznike da vam za pojedine slastice predlože osobe koje mogu demonstrirati pripremu.

**Korak 3: Izvođenje radnje od strane polaznika**

U ovom koraku polaznici, pod nadzorom predavača, samostalno izrađuju samoborske kremšnite od samostalne izrade lisnatog tijesta do kreme.

5.3.2.8 Prezentirati izrađene slastice

Metoda demonstracije: Predavač će odabrati jednu ili dvije tradicijske slastice središnje Hrvatske koje će pred polaznicima demonstrirati. U prezentiranju će napraviti nekoliko pogrešaka (posebno one uočene u prethodnim prezentacijama polaznika). Polaznici trebaju pratiti prezentaciju, voditi bilješke o uočenim dobrim i lošim elementima i ocijeniti je.

Metoda diskusije: Nakon prezentacije predavača polaznici će kroz diskusiju istaknuti sve što su uočili tijekom prezentiranja te pokazati i argumentirati svoje ocjene.



Samoborska kremšnita

5.3.3 Tradicijske slastice zapadne Hrvatske

Za realizaciju sadržaja, odnosno ostvarivanje obrazovnih ishoda ove cjeline predviđeno je 12 sati u specijaliziranoj učionici. Tijekom tih 12 sati polaznici će samostalno izraditi i prezentirati četiri slastice tipične za zapadnu Hrvatsku: međimursku gibanicu, zagorske štrukle, bregovsku pitu i bučnicu. Također će se upoznati s inovativnim metodama dekoriranja i prezentiranja izrađenih slastica.

Obrazovni ishodi ove teme uključuju sljedeće: Samostalno izraditi međimursku gibanicu, Samostalno izraditi zagorske štrukle, Samostalno izraditi bregovsku pitu, Samostalno izraditi bučnicu i Prezentirati izrađene slastice.

I u ovoj temi preporuka je da predavač započne prakseološkom metodom u kojoj detaljno priprema polaznike i demonstrira izradu slastice. Sa svakom sljedećom slasticom preporučuje se smanjiti udio rada predavača i naglasak stavljati na samostalni rad polaznika.



5.3.3.1 Samostalno izraditi međimursku gibanicu

Prakseološka metoda:

Korak 1: Priprema polaznika

U ovom koraku predavač polaznike upoznaje sa sastojcima i postupkom izrade međimurske gibanice. Navodi ključne elemente postupka i upućuje ih na pogreške koje se često događaju kod pripreme. Poziva polaznike na degustaciju gibanice kako bi znali koje okuse trebaju postići.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu međimurske gibanice. S obzirom na dužinu pripreme međimurske gibanice – od pripreme kora, 4 vrste nadjeva, preljeva i pečenja preporučuje se koristiti video upute ili kombinirati korake 2 i 3.

Osim pronalaženja video uputa na internetu, moguće je pronaći „gosta“ koji će pred kamerom demonstrirati izradu međimurske gibanice. Gost može biti profesionalni slastičar ili osoba koja se u slobodno vrijeme bavi izradom slastica. Snimljeni video treba skratiti, montirati i prilagoditi za demonstraciju polaznicima.



Korak 3: Izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno izrađuju međimursku gibanicu pod nadzorom predavača prema dobivenom receptu i uputama iz demonstracije.

Korak 4: Vježbanje

Polaznici vježbaju izradu međimurske gibanice do postizanja samostalnosti. Tijekom vježbanja predavač ih obilazi te, uočavajući pogreške, upućuje na rješenja i odgovara na njihova pitanja.

5.3.3.2 Samostalno izraditi zagorske štrukle

Prakseološka metoda:

Korak 1: Priprema polaznika

U ovom koraku predavač polaznike upoznaje sa sastojcima i postupkom izrade zagorskih štrukli. Navodi ključne elemente postupka i upućuje ih na pogreške koje se često događaju kod pripreme.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu zagorskih štrukli.

Zbog složenosti i dužine postupka pripreme mogu se iskoristiti videoupute kojih ima mnogo i na internetu. Videoupute mogu se koristiti za prikaz postupka izrade tijesta i kombinirati s demonstracijom uživo u dijelu izrade nadjeva, razvlačenja tijesta, izrade i kuhanja štrukli. Za ovakvu, kombiniranu, demonstraciju potrebno je unaprijed pripremiti tijesto. Budući da se štrukli jedu vrući ova kombinacija je dobra jer odmah nakon kuhanja polaznici mogu kušati jelo.



Korak 3: Izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno izrađuju zagorske štrukle prema dobivenom receptu i pod nadzorom predavača.

Korak 4: Vježbanje

Polaznici vježbaju izradu zagorskih štrukli do postizanja samostalnosti. Tijekom vježbanja predavač ih obilazi, uočava moguće pogreške, pomaže im (posebno prilikom postupka razvlačenja tijesta), upućuje na rješenja i odgovara na njihova pitanja.

5.3.3.3 Samostalno izraditi zlevanku sa sirom i pekmezom od šljiva

Metoda izlaganja: Predavač će polaznicima izložiti recept prema kojem će napraviti zlevanku sa sirom i pekmezom od šljiva. Prije predstavljanja recepta polaznici mogu kušati ranije priređenu zlevanku i diskutirati o sastojcima, ali i o načinu pripreme.

Upute vezane uz postupak izrade predavač može izrezati i pomiješati te od polaznika tražiti da ih slože prema ispravnom redosljedu.



Metoda samostalnog rada: Polaznici samostalno izrađuju zlevanku prema dobivenom receptu i uputama. Tijekom rada obilaze i ostale polaznike kako bi im pomogli ili postavili pitanja te vidjeli u kojoj su fazi izrade kako bi se međusobno mogli usporediti. Predavač nadzire njihov rad, ali im ne pomaže. Tako će moći procijeniti koliko su polaznici postali samostalni i koliko su snalažljivi te koliko su spremni pomoći svojim kolegama.

Metoda diskusije: Polaznici obilaze, gledaju i kušaju zlevanke sa sirom i pekmezom od šljiva ostalih polaznika, komentiraju i/ili daju savjete za poboljšanje. Izlažu probleme s kojima su se susreli i traže najbolje rješenje.

5.3.3.4 Samostalno izraditi bučnicu

Metoda samostalnog rada: Polaznici prema vlastitom receptu (od kuće, iz kuharice ili s interneta) rade bučnicu.

Metoda diskusije: Polaznici obilaze, gledaju i kušaju bučnice ostalih polaznika, komentiraju i/ili daju savjete za poboljšanje. Izlažu probleme s kojima su se susreli i traže najbolje rješenje.

5.3.3.5 Prezentirati izrađene slastice

Metoda izlaganja: Predavač će prirediti jednu (najviše dvije) tradicijsku slasticu zapadne Hrvatske. Također će ponoviti osnovne upute vezane uz uspješnu prezentaciju te istaknuti dobre i loše strane uočene u prethodnim prezentacijama. Osim tradicionalne prezentacije slastica predavač polaznike treba uputiti i u osnove prezentacije slastica putem digitalnih tehnologija te ih potaknuti da istraže, a kasnije i iskoriste društvene mreže.

Metoda grupnog rada: Polaznici se dijele u parove ili skupine od po tri osobe. Svaki par ili skupina treba osmisliti prezentaciju dobivene slastice na tradicionalan i „moderan“ način. Kako je u pitanju ista slastica, izazov je prezentirati je na drugačiji i originalan način. Predstavnici skupine na kraju prezentiraju slasticu na dogovoreni način.

Metoda diskusije: Kroz razgovor, i predavač i polaznici istaknut će dobre i loše elemente koje su uočili tijekom prezentacija, naglašavajući sličnosti i razlike u prezentacijama svih skupina.

Bučnica



5.3.4 Tradicijske slastice sjevernog primorja

Za realizaciju sadržaja, odnosno ostvarivanje obrazovnih ishoda ove cjeline predviđeno je 12 sati u specijaliziranoj učionici. Tijekom tih 12 sati polaznici će samostalno izraditi i prezentirati tri slastice tipične za sjeverno primorje: poveticu od jabuka i oraha, cukerančić i pandišpanj. Osim izrade slastica polaznici će se upoznati i s inovativnim metodama njihova dekoriranja i prezentiranja.

Obrazovni ishodi ove teme uključuju sljedeće: Samostalno izraditi poveticu od jabuka i oraha, Samostalno izraditi cukerančić, Samostalno izraditi pandišpanj i Prezentirati izrađene slastice.

I u ovoj temi za ostvarivanje prvog obrazovnog ishoda preporuka je iskoristiti prakseološku metodu u kojoj predavač detaljno priprema polaznike i demonstrira izradu slastice. Kod sljedećih ishoda predavač može smanjivati udio svojega rada i naglasak staviti na samostalni rad polaznika.



Danas postoje mnoge dokumentarne emisije koje se bave tradicijom. Te se emisije mogu iskoristiti kako bi se polaznici upoznali s podnebljem čije će slastice izrađivati.



5.3.4.1 Samostalno izraditi poveticu od jabuka i oraha

Prakseološka metoda:

Korak 1: Priprema polaznika

U ovom koraku predavač će polaznike upoznati sa sastojcima i postupkom izrade povetice. Navest će ključne elemente postupka i uputiti polaznike na pogreške koje se često događaju kod pripreme.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu povetice. Nakon izrade neka polaznici degustiraju poveticu kako bi znali kakve okuse trebaju postići.

Kako se radi o slastici od dizanoga tijesta, da bi se izbjeglo čekanje da se tijesto dignu, predavač može ranije pripremiti tijesto na koje će staviti nadjev odmah nakon pripreme. Također je za demonstraciju izrade tijesta (ili za cijeli postupak) moguće iskoristiti videoupute.



Ako se predavač odluči na pozivanje gosta koji će demonstrirati izradu povetice, vrijeme potrebno za dizanje tijesta može se iskoristiti za diskusiju o sličnosti i razlikama sa slasticama od dizanoga tijesta iz drugih dijelova Hrvatske. Vrijeme potrebno za pečenje također se može iskoristiti za razgovor o pripremi, ali i načinima prezentiranja povetice te drugih slastica sjevernog primorja.



Korak 3: Izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno izrađuju poveticu prema dobivenom receptu pod nadzorom predavača ili pozvanoga gosta.

Korak 4: Vježbanje

Polaznici vježbaju izradu povetice do postizanja samostalnosti. Tijekom vježbanja predavač ih obilazi, uočavajući pogreške, upućuje ih na rješenja i odgovara na njihova pitanja.

5.3.4.2 Samostalno izraditi bucolaj

Metoda diskusije: Predavač polaznicima objašnjava tradicionalni recept i specifičan način oblikovanja slastice. Zatim će im podijeliti napisani recept i/ili poveznicu do video recepta. Ostavit će im dovoljno vremena da ga prouče te mu postave pitanja.

Metoda samostalnog rada: Polaznici, slijedeći upute iz recepta, izrađuju slasticu. Tijekom rada predavač ih obilazi, odgovara na pitanja ili pomaže u radu. Po završetku, svaki polaznik prezentira svoju slasticu, a ostali polaznici i predavač komentiraju i daju preporuke za poboljšanje.

5.3.4.3 Samostalno izraditi cukerančić

Metoda izlaganja: Predavač polaznicima ukratko prikazuje tradicionalni recept za izradu cukerančića. Može istaknuti da se radi o slastici koja je uvrštena na popis nematerijalne baštine Republike Hrvatske.

Samostalni rad ili rad u paru: Polaznici samostalno ili u paru izrađuju cukerančiće.

Kao i kod većine slastica, problem je vrijeme tijekom kojega tijesto treba odmarati. Kod ove slastice ono je minimalno dva sata. Zbog toga bi bilo dobro pozvati u goste osobu koja će polaznicima prikazati kraj iz kojeg potječe slastica, predložiti zanimljive načine dekoriranja i prezentiranja cukerančića.



Metoda diskusije: Nakon završetka rada, predavač će polaznicima dati povratnu informaciju o rezultatima njihova rada, odgovoriti im na moguća pitanja i dati savjete kako poboljšati okus ili izgled slastice.

5.3.4.4 Samostalno izraditi pandišpanj

Metoda samostalnog rada: Polaznici prema vlastitom receptu (od kuće, iz kuharice ili s interneta) rade pandišpanj. Tijekom rada predavač ih obilazi i pomaže savjetima.

Metoda diskusije: Polaznici obilaze, gledaju i kušaju slastice ostalih polaznika, komentiraju i/ili daju sugestije za poboljšanje. Izlažu probleme s kojima su se susreli i traže najbolje rješenje.

5.3.4.5 Prezentirati izrađene slastice

Metoda grupnog rada: Predavač će pripremiti tri različite tradicijske slastice sjevernog primorja. Polaznike će podijeliti u četiri skupine. Tri skupine će dobiti po jednu slasticu za koju trebaju pripremiti tradicionalan način prezentacije. Četvrta skupina osmisli će prezentaciju sve tri slastice za društvene mreže – Instagram i Tik Tok, primjerice.

Od svojih kolega, stručnjaka (slastičara) i nastavnika koji se bave dizajnom i prezentacijom, predavač može sastaviti stručni žiri koji će ocjenjivati prezentacije polaznika prema unaprijed dogovorenim kriterijima.



Metoda diskusije: Predavač i ocjenjivački žiri (ako postoji) kroz razgovor će istaknuti dobre i loše elemente uočene tijekom prezentacija polaznika. Svakako je potrebno poslušati i argumente polaznika, posebno u slučajevima u kojima se ne slažu s procjenama.

Pandišpanj



5.3.5 Tradicijske slastice srednje Dalmacije

Za realizaciju sadržaja, odnosno ostvarivanje obrazovnih ishoda ove cjeline predviđeno je 12 sati u specijaliziranoj učionici. Tijekom tih 12 sati polaznici će samostalno izraditi i prezentirati četiri slastice tipične za srednju Dalmaciju: rapsku tortu, imotsku tortu, bobiće i raviole s bademima. Osim izrade slastica polaznici će se upoznati i s inovativnim metodama njihova dekoriranja i prezentiranja.

Obrazovni ishodi ove teme uključuju sljedeće: Samostalno izraditi rapsku tortu, Samostalno izraditi imotsku tortu, Samostalno izraditi bobiće, Samostalno izraditi raviole s bademima i Prezentirati izrađene slastice.

5.3.5.1 Samostalno izraditi rapsku tortu

Prakseološka metoda:

Korak 1: Priprema polaznika

U ovom koraku predavač će polaznike upoznati sa sastojcima i postupkom izrade rapske torte. Preporučljivo je spomenuti legende vezane uz tortu kako bi se potaknuo interes polaznika.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu rapske torte. Prije početka demonstracije pokazuje im slasticu pripremljenu ranije te ih poziva na degustaciju kako bi, osim izgleda, mogli procijeniti i okus.

Na internetu postoji nekoliko videoreceptata koji se mogu iskoristiti za demonstraciju.



Korak 3: Izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno izrađuju rapsku tortu prema dobivenom receptu i uputama dobivenim kroz demonstraciju.

Korak 4: Vježbanje

Polaznici vježbaju izradu rapske torte. Tijekom vježbanja predavač ih obilazi i pomaže savjetima ili pokazuje način izrade. Posebno će to biti potrebno kod rezanja tijesta, slaganja nadjeva i ukrasnih valova.

5.3.5.2 Samostalno izraditi imotsku tortu

Metoda izlaganja: Predavač će polaznicima prikazati tradicionalni recept i slike imotske torte. Proći će s njima kroz sastojke i postupak izrade te navesti ključne trenutke u pripremi.

Samostalni rad ili rad u paru: Polaznici samostalno ili u paru izrađuju imotsku tortu.

Metoda diskusije: Nakon završetka rada, predavač će s polaznicima prodiskutirati gotove torte i njihovo snalaženje tijekom izrade.

Za procjenu i samoprocjenu rezultata rada polaznika može se organizirati i mini natjecanje. Polaznici i predavač kušaju torte (ne znajući čije su) i ocjenjuju ih prema unaprijed dogovorenim kriterijima. Na kraju proglašavaju pobjednika koji u pripremi sljedeće slastice može biti asistent predavaču ili član ocjenjivačkog žirija kod procjene prezentacija.



5.3.5.3 Samostalno izraditi bobiće

Metoda samostalnog rada: Polaznici prema vlastitom receptu (od kuće, iz kuharice ili s interneta) rade bobiće. Mogu koristiti i videorecepte kao pomoć pri izradi. Tijekom rada predavač ih obilazi i pomaže im savjetima.

Metoda diskusije: Polaznici obilaze, gledaju i kušaju slastice ostalih polaznika, komentiraju i/ili daju sugestije za poboljšanje. Izlažu probleme s kojima su se susreli i traže najbolje rješenje.

5.3.5.4 Samostalno izraditi raviole s bademima

Metoda samostalnog rada: Polaznici prema vlastitom receptu (od kuće, iz kuharice ili s interneta) rade raviole s bademima.

Metoda diskusije: Polaznici obilaze, gledaju i kušaju slastice ostalih polaznika, komentiraju i/ili daju sugestije za poboljšanje. Izlažu probleme s kojima su se susreli i traže najbolje rješenje. Ocjenjuju svoj rad u usporedbi s radom ostalih polaznika.

5.3.5.5 Samostalno izraditi splitsku tortu

Metoda izlaganja: Predavač će polaznicima prikazati tradicionalni recept i slike splitske torte. Proći će s njima kroz sastojke i postupak izrade te navesti ključne trenutke u pripremi.

Samostalni rad ili rad u paru: Polaznici samostalno ili u paru izrađuju splitsku tortu.

Metoda diskusije: Nakon završetka rada, predavač će s polaznicima prodiskutirati gotove torte i njihovo snalaženje tijekom izrade.

Za procjenu i samoprocjenu rezultata rada polaznika može se organizirati i mini natjecanje. Polaznici i predavač kušaju torte (ne znajući čije su) i ocjenjuju ih prema unaprijed dogovorenim kriterijima. Na kraju proglašavaju pobjednika koji u pripremi sljedeće slastice može biti asistent predavaču ili član ocjenjivačkog žirija kod procjene prezentacija.



5.3.5.6 Prezentirati izrađene slastice

Metoda grupnog rada: Predavač treba unaprijed pripremiti dvije slastice ovog podneblja. Zatim će podijeliti polaznike u najmanje pet skupina. Četiri će skupine prezentirati dobivenu slasticu na tradicionalan način, dok će peta skupina osmisliti prezentaciju za društvene mreže i Pinterest.

Potrebno je voditi računa o tome da skupina koja radi prezentaciju za društvene mreže ne bude skupina koja je to već radila. Predstavnici skupina prezentiraju dobivenu slasticu. Posebno će biti zanimljivo gledati na koji način skupine prezentiraju jednaku slasticu.

Metoda diskusije: Kroz razgovor s polaznicima predavač ističe dobre i loše elemente uočene tijekom prezentacija polaznika. U ovom dijelu polaznici postavljaju pitanja i izlažu probleme s kojima su se susreli.

5.3.6 Tradicijske slastice južne Dalmacije

Za realizaciju sadržaja, odnosno ostvarivanje obrazovnih ishoda ove cjeline predviđeno je 12 sati u specijaliziranoj učionici. Tijekom tih 12 sati polaznici će samostalno izraditi i prezentirati pet slastica tipičnih za južnu Dalmaciju: stonsku tortu, rožatu, makaranu tortu, lumbliju i viški hib. Osim izrade slastica polaznici će se upoznati i s inovativnim metodama njihova dekoriranja i prezentiranja.

Obrazovni su ishodi teme: Samostalno izraditi stonsku tortu, Samostalno izraditi rožatu, Samostalno izraditi makaranu tortu, Samostalno izraditi lumbliju, Samostalno izraditi viški hib i Prezentirati izrađene slastice.

5.3.6.1 Samostalno izraditi stonsku tortu

Metoda izlaganja: Koristeći prezentaciju, predavač će polaznicima prikazati tipičan izgled i recept stonske torte. Proći će kroz recept navodeći sastojke i ukratko opisati postupak izrade.

Metoda demonstracije: Predviđeno je vrijeme za izradu stonske torte otprilike 100 minuta pa predavač može iskoristiti video demonstraciju koju po potrebi može zaustavljati i dopunjavati uputama.

Samostalni rad: Predavač će polaznicima podijeliti recept i poveznicu na video-upute. Prema receptu i snimljenim uputama polaznici samostalno izrađuju tortu. Preporuča se da moguće probleme pokušaju riješiti međusobnim savjetima.

Polaznici su do sad izradili velik broj slastica i predavač ima uvid u njihove sposobnosti. Ističe li se netko od polaznika, njegov rad je moguće dokumentirati snimanjem te kasnije koristiti kao videodemonstracije za sljedeće generacije polaznika.



Diskusija: Nakon završetka izrade, s polaznicima je potrebno raspraviti ključne trenutke i probleme koje su imali tijekom izrade torte.

5.3.6.2 Samostalno izraditi rožatu

Metoda samostalnog rada: Predavač će polaznicima dati uputu da na internetu istraže gdje se tradicionalno priprema rožata, od kad se spominje u zapisima i kako se poslužuje? Zatim će polaznici pronaći recept po kojem će samostalno izraditi rožatu. Na kraju će je prezentirati ostalim polaznicima i predavaču.

Diskusija: Predavač će ocjenjivati cijeli postupak, od izrade, preko okusa do prezentacije te u ovom dijelu kroz razgovor s polaznicima obrazložiti svoje ocjene.

5.3.6.3 Samostalno izraditi makaranu tortu

Metoda samostalnog rada: Polaznici prema vlastitom receptu (od kuće, iz kuharice ili s interneta) rade makaranu tortu. Mogu koristiti i video recepte kao pomoć pri izradi. Tijekom rada, predavač ih obilazi i pomaže im savjetima.

Metoda diskusije: Polaznici obilaze, gledaju i kušaju slastice ostalih polaznika, komentiraju i/ili daju sugestije za poboljšanje. Izlažu probleme s kojima su se susreli i traže najbolje rješenje.

Metodu diskusije moguće je iskoristiti i za usporedbu s, primjerice, rapskom tortom. Po čemu su slične, a po čemu različite? Koja je teža za izradu? Je li polaznicima iskustvo u izradi rapske torte pomoglo kod izrade makarane torte?



5.3.6.4 Samostalno izraditi pašta-frolu

Prakseološka metoda:

Korak 1: Priprema polaznika

U ovom koraku predavač će polaznike upoznati sa sastojcima i postupkom izrade pašta-frole. Spomenuti općenite principe izrade prhkog tijesta i sličnost ove slastice s drugim slasticama od prhkog tijesta.

Korak 2: Demonstracija

U ovom koraku predavač polaznicima demonstrira izradu pašta-frole. Prije početka demonstracije pokazuje im slasticu pripremljenu ranije te ih poziva na degustaciju kako bi, osim izgleda, mogli procijeniti i okus.

Na internetu postoje video-recepti koji se mogu iskoristiti za demonstraciju.

5.3.6.5 Samostalno izraditi mandulat

Metoda samostalnog rada: Polaznici prema vlastitom receptu (od kuće, iz kuharice ili s interneta) rade mandulat. Mogu koristiti i video recepte kao pomoć pri izradi. Tijekom rada, predavač ih obilazi i pomaže im savjetima.

Metoda diskusije: Polaznici obilaze, gledaju i kušaju slastice ostalih polaznika, komentiraju i/ili daju sugestije za poboljšanje. Izlažu probleme s kojima su se susreli i traže najbolje rješenje.

Metodu diskusije moguće je iskoristiti i za usporedbu s drugim slasticama od badema. Po čemu su slične, a po čemu različite? Po čemu je izrada mandulata specifična u odnosu na izradu drugih slastica od badema?



5.3.6.6 Prezentirati izrađene slastice

Ovo je posljednja prezentacija slastica u ovom programu obrazovanja. Polaznici su do sad već izradili i prezentirali velik broj slastica. Zbog toga preporučujemo cjelovito natjecanje koje uključuje ocjenjivački žiri sastavljen od gostiju koji su pomagali predavaču prilikom ostvarivanja ishoda tijekom ove cjeline te od ostalih nastavnika u sličnim programima.



Metoda samostalnog rada: Za ovo natjecanje polaznici trebaju odabrati, izraditi i prezentirati jednu od slastica koje su napravili u ovoj cjelini. Preporuka je da odaberu slastice čija izrada ne zahtijeva mnogo vremena kako bi se naglasak ipak stavio na prezentaciju slastice.

Metoda diskusije: Nakon prezentacija radova, ocjenjivački će žiri svakom polazniku objasniti ocjenu za njegov rad, s naglaskom na prezentaciju slastice i savjetima za poboljšanje.

6. POGLAVLJE

Učenje i poučavanje putem interneta

6. POGLAVLJE

Učenje i poučavanje putem interneta

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

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

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



6.1.1 Uvod

Jedan od najvećih izazova našeg vremena zasigurno je pandemija COVID 19 i s njom povezane mjere zatvaranja. U jednom danu može se dogoditi da nastavu iz Programa osposobljavanja Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica više ne možemo držati u učionici, već da je trebamo 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 svom 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 ponovo osmisliti čitav metodički pristup.



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

6.1.2 Što je digitalno učenje?

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

1. uporabu simulatora u obuci pilota i pomoraca
2. uporabu računala i interneta za izradu domaćih uradaka
3. elektroničku komunikaciju s polaznicima
4. akreditirane studijske programe koji se provode uz pomoć računala i interneta
5. 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 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.

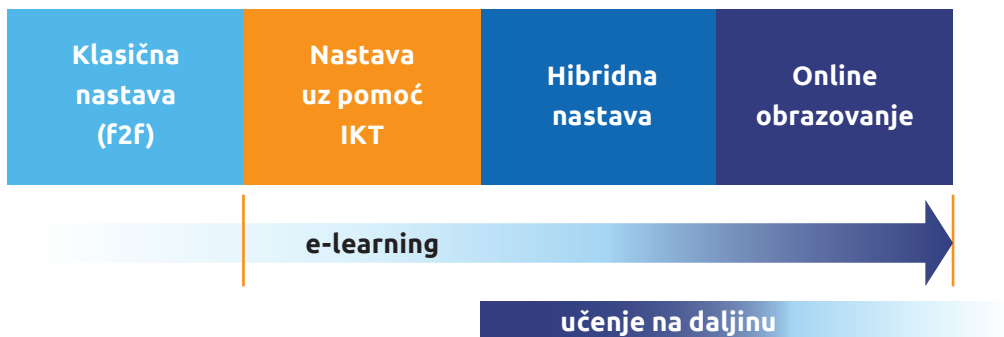


Osim digitalne pismenosti, također je potrebno saznati kakvu računalnu opremu polaznici imaju na raspolaganju. Pristup nastavi znatno će ovisiti o tome imaju li svi polaznici pristup osobnim računalima i brzom Internetu, ili pak trebamo prilagoditi nastavu radu na mobilnim uređajima (mobitel, tablet).



6.1.3 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 Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica izrađen je za klasičnu nastavu i nastavu uz pomoć IKT-a.

Ako nas prijelaz nastave na internet zatekne tijekom odvijanja klasične nastave tada dobivamo hibridnu nastavu.

Ako će se cijela nastava iz programa osposobljavanja odvijati na internetu tada dobivamo *online* obrazovanje.

Hibridnu nastavu i *online* obrazovanje potrebno je planirati na različite načine. Više informacija o temi u (Jandrić 2016).



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

6.1.4 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 sudionici su 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*, *Google Classroom*, *MS Teams*).

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

6.1.1 Zajednički rad na dokumentima i pohrana u „oblaku“

Tijekom hibridne i nastave putem interneta posebno su se korisnima pokazale usluge za pohranu i dokumenata u „oblak“, kao što su Google disk i MS Office OneDrive. Osim pohrane, ove usluge omogućuju i zajednički rad na dokumentima osobama koje se fizički nalaze na različitim lokacijama. Na taj način jednostavno je izraditi zajedničku prezentaciju, ploču, tablicu ili tekstualni dokument čime se izbjegava rad na više inačica i slanje radova elektroničkom poštom. Izmjene su odmah vidljive svim suradnicima i postoji samo jedna inačica dokumenta.

Za dodatne informacije o zajedničkom radu na dokumentima proučite priručnike *E-učitelj u oblaku (Jandrić i Tomić, 2020)* i *Office 365 za hrabre: Alati za suradnju i pohranu podataka (Lulić, 2020)*.



Ovaj Priručnik ne bavi se odabirom alata, ali preporučuje alat *Microsoft Teams*. Razlozi su jednostavni. Potpuno je besplatan za korištenje svim korisnicima iz domene .skole.hr te ne zahtijeva dodatnu registraciju, jednostavan je i intuitivan te se konstantno razvija i nadograđuje za potrebe primjene u nastavi iako mu to nije prvotna namjena. Isto tako, dio je sustava office365 te je kao takav povezan sa svim ostalim alatima ovog sustava.



6.2 KAKO ODRŽATI NASTAVU U OVOM PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA PUTEM INTERNETA

Tijekom pandemije, u hrvatskim školama jedan od češće korištenih alata za održavanje nastave u realnom vremenu bio je ranije spomenuti *Microsoft Teams*. Ovaj alat dostupan je svim predavačima, nastavnicima i učenicima, a moguće ga je koristiti i pomoću preglednika ili na pametnim uređajima.

Ministarstvo znanosti i obrazovanja tijekom pandemije objavilo je niz kvalitetnih priručnika za korištenje alata *Microsoft Teams*. Priručnik koji preporučujemo za korištenje nalazi se na poveznici <https://www.carnet.hr/wp-content/uploads/2020/03/Microsoft-Teams-U%C4%8Ditelji.pdf>. Uz priručnik preporučujemo pogledati neki od webinarâ nastalih tijekom prelaska na *online* nastavu. Jedan od njih možete pronaći i na poveznici <https://ucitelji.hr/snimka-i-odgovori-na-pitanja-webinar-microsoft-teams>.



Prije početka rada alatom *Microsoft Teams*, detaljno se upoznajte s načinom njegova korištenja!



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

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



6.2.1 Metoda izlaganja

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

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

Rješenje je ovog problema da samo predavač drži upaljen mikrofon, dok polaznici svoje mikrofone drže isključenima. Ako neki polaznik želi nešto reći, može podići ruku ili svoje pitanje upisati u prozor za čavljanje. Na ovaj način polaznicima se ostavlja mogućnost komunikacije uz istodobno što manje smetnji.

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



6.2.2 Metoda diskusije

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

Diskusiju s manjim brojem polaznika (što je najčešći slučaj u školama i programima osposobljavanja) moguće je provesti tako da predavač daje riječ svakom polazniku koji digne ruku.

U slučaju većeg broja sudionika, primjerice na stručnim usavršavanjima, moguće je postavljanje pitanja ograničiti tako da ih polaznici upisuju u prostor za čavljanje. U tom će slučaju predavač najvjerojatnije na sva pitanja odgovoriti na kraju izlaganja.

Tijekom diskusije, za brzo ispitivanje stavova polaznika ili za kratku provjeru mogu se koristiti ankete. Dio je sustava *Office365* i alat *Forms* namijenjen kreiranju obrazaca ili provjeri znanja. Jednostavno se dijeli s polaznicima putem poveznice ili kroz Teams zadatak.



Isto tako u aplikaciji *MS Teams* moguće je podijeliti i zajedničku bijelu ploču na kojoj polaznici mogu podijeliti zaključke do kojih su došli istraživanjem, svoje stavove oko neke teme, ocjene radova drugih polaznika i slično.



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



6.2.3 Metoda demonstracije

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

U tekstualnim zadacima, kao što je primjerice izrada poslovnog plana, predavač dijeli svoj ekran i uživo pokazuje što radi u dokumentu.

U ovom programu metoda demonstracije koristi se u praktičnim zadacima, najčešće za prikaz postupka izrade određene slastice. U tom slučaju predavač koristi kameru i mikrofon koji ga snimaju tijekom demonstracije ili prikazuje već ranije pripremljen video.

Nakon provedene demonstracije, polaznici sami isprobavaju stečena znanja i vještine. U ovom programu polaznici mogu izraditi slasticu i u svojim kuhinjama te ne moraju čekati povratak na nastavu licem u lice kako bi uvježbali izradu slastice koju im je demonstrirao predavač.



Postupak demonstracije koji se odvija putem platforme Teams može se snimiti kako bi ga polaznici mogli pregledavati tijekom vježbe. To može biti velika prednost ovakvog načina odvijanja nastave.



6.2.4 Samostalni rad

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

Mnoge samostalne vježbe moguće je provesti putem *MS Teamsa*. 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.



6.2.5 Grupni rad

Grupni je rad vježba koju polaznici izvode zajedno. U *online* okruženju tipična veličina grupe i dalje ostaje 3-4 člana, a može biti veća ili manja s obzirom na prirodu i svrhu vježbe. Na kraju grupnog rada neophodno je polaznicima pružiti povratnu informaciju i savjete za poboljšanje.

Vježbe ovog programa osposobljavanja za koje se predlaže grupni rad većinom se odnose na istraživanje ili prezentiranje slastica. Na platformi *MS Teams* moguće je otvoriti posebne sobe za grupni rad te se i ovaj dio nastave može bez problema odraditi *online*. Na kraju grupnog rada, svi se sudionici vrate u glavnu sobu kako bi izložili svoje radove i dobili povratne informacije od predavača. Predavač tijekom grupnog rada može obilaziti grupe, kao što to radi i u učionici.



6.2.6 Prakseološka metoda

Prakseološka metoda sastavljena je od niza povezanih koraka: od pripreme polaznika, demonstracije do vježbanja kojim se postiže samostalnost u izvršavanju zadatka. Svaki od ovih koraka ranije je izdvojen u posebne metode te je prikazan prijedlog njihova prelaska u *online* okruženje.

Prakseološka metoda jedna je od češće predlaganih metoda za ostvarivanje ishoda ovog programa osposobljavanja. Uz malo više pripreme i dobru prilagodbu, moguće ju je iskoristiti i u *online* okruženju. Naravno, za one polaznike koji imaju uvjete za ostvarivanje ishoda u svojim kućama. Ako u skupini postoje polaznici koji nemaju uvjete bolje je pričekati nastavu licem u lice.



6.3 IZAZOVI NA KOJE TREBA OBRATITI PAŽNJU

Tijekom pripreme i za vrijeme provođenja nastave u *online* okruženju treba osobito paziti na tri važne teme: razinu računalnih kompetencija polaznika i pristupa opremi, obiteljske i druge obaveze polaznika te jasnoću komunikacije.

6.3.1 Razina računalnih kompetencija polaznika i pristupa opremi

Polaznici programa osposobljavanja dolaze s različitim razinama informatičkih kompetencija i pristupa računalnoj opremi. Prilikom rada u *online* okruženju ove razlike treba uvažiti, a polaznicima koji imaju poteškoća s računalnim kompetencijama ili opremom potrebno je individualno pomoći.

6.3.2 Obiteljske i druge obaveze polaznika

U 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 koja sudjeluju u *online* nastavi. Ove razlike treba uvažiti te svim polaznicima treba izaći ususret u skladu s organizacijskim mogućnostima.

6.3.3 Jasnoća komunikacije

Komunikacija u svakom trenutku treba biti jasna i nedvosmislena. Važne informacije treba ponoviti više puta i korištenjem različitih medija. Primjerice, informaciju o promjeni termina sljedećeg predavanja možemo reći 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 primjereno poštovanje ostalih polaznika i predavača.

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

Neki od glavnih principa učenja i poučavanja u *online* okruženju su 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, prijelaza 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.





7. POGLAVLJE

Zaključak

7. POGLAVLJE

Zaključak

U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koje su mogućnosti za daljnje stručno usavršavanje

7.1 ŠTO SMO NAUČILI U PRIRUČNIKU?

Priručnik za predavače programa osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* izrađen je prema najnovijim dostignućima u području učenja i poučavanja u strukovnom obrazovanju. Priručnik je usmjeren 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 svakoga 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, ako je potrebno, modificiraju u skladu sa stvarnom situacijom u učionici.



7.2 KAKO NASTAVITI VLASTITO STRUČNO USAVRŠAVANJE?

Predavači programa osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica* dolaze iz različitih zanimanja. Velika je prednost programa osposobljavanja da polaznici dobivaju znanja i vještine izravno od osoba koje rade u praksi.

Međutim, predavači ovog programa osposobljavanja također trebaju voditi računa o sustavnom razvoju vlastitih pedagoških kompetencija. Predavanje je zahtjevan posao te ovakvo stručno usavršavanje može značajno povećati kvalitetu i zadovoljstvo prilikom rada. Stoga su na samom kraju priručnika ponuđeni kratki savjeti za daljnje stručno usavršavanje predavača.

7.2.1 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.

7.2.1.1 Popularni izvori

- > Portal za škole Hrvatske akademske i istraživačke mreže – CARNET, <https://www.skole.hr/>, je ishodišna 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 težištem na primjeni informacijskih i komunikacijskih tehnologija i europskih projekata.
- > E-laboratorij (<https://e-laboratorij.carnet.hr/>) portal je na kojem možete pronaći preporuke i osnovne informacije o dostupnim digitalnim alatima za primjenu u školama.
- > 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. Mrežna stranica Školskih novina dostupna je na poveznici <http://www.skolskenovine.hr/novosti.aspx>.

7.2.1.2 Javno dostupne knjige i priručnici

- > U CARNET-ovu pilot projektu e-Škole izrađen je niz javno dostupnih priručnika koji obrađuju različite aspekte učenja i poučavanja s težištem na primjeni informacijskih i komunikacijskih tehnologija. Priručnike je moguće preuzeti na poveznici <https://e-skole.razus.carnet.hr/hr/rezultati/obrazovanje-i-podrska/obrazovni-sadrzaji/>.
- > Priručnici i program obrazovanja iz pilot projekta e-Škole 2020. godine dorađeni su i dopunjeni. Poveznica do stranice programa obrazovanja je <https://www.e-skole.hr/pretragaprogramaobrazovanja/>. Odabirom određenog programa otvara se kratak opis s poveznicama na priručnike koji se nalaze na Edutoriju (<https://edutorij.e-skole.hr>).

- > Knjiga Tihomira Katulića (2006) *Uvod u zaštitu intelektualnog vlasništva u Republici Hrvatskoj*. Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET. Zagreb. 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/>) 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.



7.2.1.3 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/>.

7.2.1.4 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.
- > Odgovori na pitanja vezana za autorska prava mogu se pronaći u udruzi ZAMP, <https://www.zamp.hr/>.

7.2.2 Agencije i strukovne udruge

Za stručno usavršavanje nastavnika strukovnih škola zadužena je Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih, <https://www.asoo.hr/>. Popis stručnih usavršavanja nalazi se na poveznici <https://www.asoo.hr/profesionalni-razvoj/katalog-strucnih-usavsavanja/>.

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 neovisno o stručnom području u kojem predajete:

- > Hrvatsko andragoško društvo, <http://www.andragosko.hr/>
- > 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. Primjerice Sekcija slastičara Hrvatske, Hrvatskog kuharskog saveza, <https://kuhar.hr/o-savezu/sekcije/sekcija-slasticara-hrvatske>.



Za razmjenu iskustava poželjno je uključiti se u rad Županijskih stručnih vijeća skupine predmeta važnih za program obrazovanja. Puno će pomoći i sudjelovanje u stručnim usavršavanjima koja organizira Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih. Osim organiziranih predavanja i radionica izuzetno je važan kontakt s drugim osobama koje se susreću s istim problemima i izazovima.

Na društvenim mrežama postoje mnoge privatne grupe u kojima sudionici dijele razne ideje i savjete. Uključite se u rad one grupe koja vam najviše odgovara.



7.3 ZAKLJUČAK

Na samom kraju ovog Priručnika želimo vam zahvaliti na tome što kao predavači dijelite svoja dragocjena znanja i iskustva s polaznicima programa osposobljavanja *Priprematelj hrvatskih tradicijskih slastica!* Sadržaj ovog priručnika pomaže u svakodnevnom radu i pruža smjernice za daljnje stručno usavršavanje.

Želimo vam puno uspjeha u radu!

POPIS LITERATURE

bubbl.us. 2022. <https://bubbl.us/>.

Canva. 2022. https://www.canva.com/hr_hr/.

Conceptboard. 2022. <https://conceptboard.com/>

Google prezentacije. 2022. <https://docs.google.com/presentation/u/0/>.

Google Scholar. 2022. <https://scholar.google.com/>.

Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET. 2022a. E-laboratorij. <https://e-laboratorij.carnet.hr/>.

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

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

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

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

Hrvatski zavod za javno zdravstvo. 2019. *Edukativni materijali za polaznike tečaja za stjecanje potrebnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni osoba po proširenom programu*. Hrvatski zavod za javno zdravstvo. Zagreb.

Jandrić, Petar. 2015. *Digitalno učenje*. Zagreb. 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.

Jandrić, Petar; Tomić, Vesna. 2020a. *Postajem e-učitelj*. Zagreb: Hrvatska akademska i istraživačka mreže – CARNET.

<https://edutorij.e-skole.hr/share/page/document-details?nodeRef=workspace://SpacesStore/3e49b9f5-bdba-4266-b013-7f026eac0086>.

Jandrić, Petar; Tomić, Vesna. 2020b. *E-učitelj u oblaku*. Zagreb: Hrvatska akademska i istraživačka mreže – CARNET.

<https://edutorij.e-skole.hr/share/page/document-details?nodeRef=workspace://SpacesStore/21beb6ae-cea6-414b-8bfe-0b8a20503dbb>.

Kardum, Goran. 2022. *Psihologija odgoja i obrazovanja*.

<https://bookdown.org/gkardum/poo/>.

Katulić, Tihomir. 2006. *Uvod u zaštitu intelektualnog vlasništva u Republici Hrvatskoj*. Zagreb: Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET.

<https://bib.irb.hr/datoteka/529364.udzbenik1.pdf>.

Klarić, Franjo. 2017. *Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu - sirovine i proizvodi*. TIM ZIP. Zagreb.

Lulić, Tomislav. 2020. *Office 365 za hrabre: Alati za suradnju i pohranu podataka*. Zagreb: Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET.

<https://edutorij.e-skole.hr/share/page/document-details?nodeRef=workspace://SpacesStore/8a4c5b94-c715-496f-a3b2-34997cf88ee8>.

Malić, Josip; Mužić, Vladimir. 1981. *Pedagogija*. Školska knjiga. Zagreb.

Mattes, Wolfgang. 2007. *Nastavne metode: 75 kompaktnih pregleda za nastavnike i učenike*. Naklada Ljevak. Zagreb.

Ministarstvo kulture. 2022. Kultura. <https://min-kulture.gov.hr/unesco-16291/programska-podrucja-16482/kultura-4786/4786>.

Ministarstvo kulture. 2022b. Registar kulturnih dobara. <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/registar-kulturnih-dobara-16371/16371>.

Ministarstvo znanosti i obrazovanja (2022). <https://mzo.gov.hr/>.

Ministarstvo znanosti i obrazovanja. 2021. *Microsoft Teams: Priručnik za učitelje*. <https://www.carnet.hr/wp-content/uploads/2020/03/Microsoft-Teams-U%C4%8Ditelji.pdf>.

Mirić, Božica; Vukušić, Drago. 2006. *Hrvatska regionalna kuharica*. Mozaik knjiga. Zagreb.

Narodne novine. 2018. *Nacionalni kurikulum za strukovno obrazovanje*. https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/full/2018_07_62_1295.html.

Narodne novine. 2013. *Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu.*
https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013_06_81_1700.html.

Narodne novine. 2022. <https://www.nn.hr/>.

office.com. 2022. <https://www.office.com>.

Pinterest. 2022. <https://www.pinterest.com/>.

Pogled kroz prozor. 2022. <https://pogledkrozprozor.wordpress.com/>.

Poplet. 2022. <https://www.popplet.com/>.

Schünemann Claus; Treu, Günter. 2012. *Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda : stručni udžbenik za pekare.* Tim Zip. Zagreb.

Schünemann Claus; Treu, Günter. 2010. *Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu – teorija i praksa.* TIM ZIP. Zagreb.

Sveučilišni računski centar Sveučilišta u Zagrebu. 2022. <https://www.srce.unizg.hr/>.

Školske novine. 2022. <http://www.skolskenovine.hr/novosti.aspx>.

The great british bake of. 2022. <https://thegreatbritishbakeoff.co.uk/>.

Učilište Link. 2019. *Priručnik za osposobljavanje za jednostavne poslove u zanimanju slastičar.* Učilište Link. Požega.

ucitelji.hr. 2022.

<https://ucitelji.hr/snimka-i-odgovori-na-pitanja-webinar-microsoft-teams/>.

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>.

Veučilište Baltazar. 2022. *O cjeloživotnom obrazovanju i učenju.*

<https://www.bak.hr/hr/cjelozivotno-obrazovanje/o-cjelozivotnom-obrazovanju-i-ucenju>.

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

Svi internetski izvori navedeni u Priručniku provjereni su na dan 8.ožujka 2022.



UGOSTITELJSKO-
-TURISTIČKA
ŠKOLA

UPTUO

Ugostiteljsko-turistička škola

Ulica Matije Gupca 61
31000 Osijek



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



E
S
F
UČINKOVITI
EUROPSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

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