



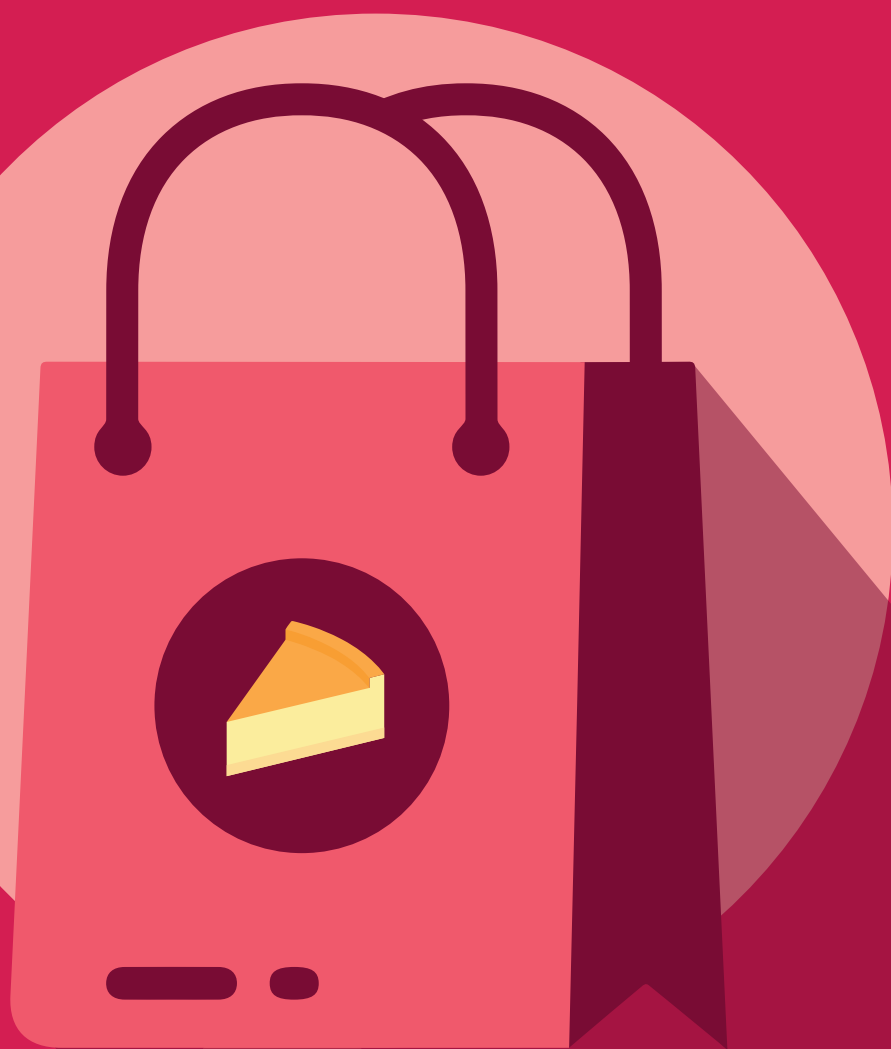
UGOSTITELJSKO-  
-TURISTIČKA  
ŠKOLA

PRIRUČNIK ZA PREDAVAČE

# Ponuditelj gastrosuvenira



**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



Autor:

**Izv. prof. dr. sc. Petar Jandrić**

Naslov:

**Ponuditelj gastrosvenira**

Izdanje:

**1. izdanje**

Grafičko oblikovanje:

**Bestias**

Nakladnik:

**Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek**

Za nakladnika:

**Andrej Kristek**

Mjesto i godina izdanja:

**Osijek, 2022.**

Tisak:

**Kerchoffset**

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 001155714

ISBN 978-953-49592-7-5

# Ponuditelj gastrosuvenira

Priručnik za predavače

# SADRŽAJ

Sažetak	6
Popis slika	7
Popis tablica	7
<b>1. POGLAVLJE: Uvod</b>	<b>9</b>
1.1 Osnovne informacije o programu osposobljavanja <i>Ponuditelj gastrosvenira</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
<b>2. POGLAVLJE Ukratko o učenju i poučavanju</b>	<b>17</b>
2.1 Uvod	19
2.2 Koncepti i pojmovi	19
2.3 Osobito važne teme	23
2.4 Metode primijenjene u Priručniku	26
2.5 Kako primijeniti metode preporučene u Priručniku?	32
<b>3. POGLAVLJE: Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom</b>	<b>33</b>
3.1 Sadržaj cjeline	35
3.2 Specifičnosti cjeline	37
3.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	37
<b>4. POGLAVLJE: Suvenir kao poduzetnička ideja</b>	<b>43</b>
4.1 Sadržaj cjeline	45
4.2 Specifičnosti cjeline	47
<b>5. POGLAVLJE: Ambalaža u funkciji proizvoda</b>	<b>55</b>
5.1 Sadržaj cjeline	57
5.2 Specifičnosti cjeline	58
5.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	58
<b>6. POGLAVLJE: Radionica izrade suvenira I – Suvremeni suvenir</b>	<b>61</b>
6.1 Sadržaj cjeline	63
6.2 Specifičnosti cjeline	64
6.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	65

<b>7. POGLAVLJE: Radionica izrade suvenira I – Tradicionalni suvenir</b>	<b>69</b>
7.1 Sadržaj cjeline	71
7.2 Specifičnosti cjeline	72
7.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	73
<b>8. POGLAVLJE: Plasiranje suvenira na tržište</b>	<b>75</b>
8.1 Sadržaj cjeline	77
8.2 Specifičnosti cjeline	78
8.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	78
<b>9. POGLAVLJE: Analiziranje uspješnosti poslovanja</b>	<b>83</b>
9.1 Sadržaj cjeline	85
9.2 Specifičnosti cjeline	86
9.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	87
<b>10. POGLAVLJE: Primjeri dobre prakse</b>	<b>89</b>
10.1 Sadržaj cjeline	91
10.2 Specifičnosti cjeline	91
10.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	91
10.4 Izazovi terenske nastave	92
<b>11. POGLAVLJE: Učenje i poučavanje putem interneta</b>	<b>93</b>
11.1 Osnove teorije učenja i poučavanja putem interneta	95
11.2 Kako održati nastavu iz ovog programa usavršavanja putem interneta	99
11.3 Izazovi na koje treba pripaziti	103
<b>12. POGLAVLJE: Zaključak</b>	<b>105</b>
12.1 Što smo naučili u Priručniku?	107
12.2 Kako nastaviti vlastito stručno usavršavanje?	107
12.3 Zaključak	110
Popis literature	111

## SAŽETAK

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

Priručnik u *Uvodu* donosi osnovne informacije o programu osposobljavanja, osnovne informacije o strukturi Priručnika te upute kako se koristiti Priručnikom. 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. Ovakva orijentacija na praksu Priručnik čini pogodnim za korištenje u svakodnevnom radu. Predzadnje poglavlje, *Učenje i poučavanje putem interneta*, donosi kratke upute za slučaj da je nastavu potrebno održavati u *online* okruženju. Zadnje poglavlje, *Zaključak*, sažima naučeno u Priručniku i nudi sugestije za stručno usavršavanje predavača.

### KLJUČNE RIJEČI:

*strukovno obrazovanje, gastrosuveniri, priručnik za predavače, metodika, online nastava*



## POPIS SLIKA

Slika 1. Kontinuum digitalnog učenja (Hoić-Božić: 2005)	97
---	----

## POPIS TABLICA

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja <i>Ponuditelj gastrosuvenira</i>	13
Tablica 2. Sadržaj cjeline <i>Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom</i>	35
Tablica 3. Sadržaj cjeline <i>Suvenir kao poduzetnička ideja</i>	45
Tablica 4. Sadržaj cjeline <i>Ambalaža u funkciji proizvoda</i>	57
Tablica 5. Sadržaj cjeline <i>Radionica izrade suvenira I – Suvremeni suvenir</i>	63
Tablica 6. Sadržaj cjeline <i>Radionica izrade suvenira II – Tradicionalni suvenir</i>	71
Tablica 7. Sadržaj cjeline <i>Plasiranje suvenira na tržište</i>	77
Tablica 8. Sadržaj cjeline <i>Analiziranje uspješnosti poslovanja</i>	85
Tablica 9. Sadržaj cjeline <i>Primjer dobre prakse</i>	91





1. POGLAVLJE

# Uvod



## 1. POGLAVLJE

# Uvod

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > osnovne informacije o programu osposobljavanja *Ponuditelj gastrosuvenira*
- > koje su kompetencije i nastavne cjeline u programu osposobljavanja
- > osnovne informacije o strukturi ovog Priručnika
- > kako se koristiti ovim Priručnikom

## 1.1 OSNOVNE INFORMACIJE O PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA PONUDITELJ GASTROSUVENIRA

Program osposobljavanja *Ponuditelj gastrosvenira* nastao je kao odgovor na potrebe razvoja Republike Hrvatske kao vrhunske turističke destinacije koja svojim prirodnim i kulturnim resursima, svojom raznolikošću i bogatom tradicijom potencijalnom gostu može ponuditi kvalitetan i selektivan sadržaj. Raznolikost i bogatstvo baštine pojedinih dijelova Hrvatske traži osmišljavanje nove turističke ponude, ali jednako tako i promociju. Prehrambeni suvenir sve se češće koristi u promociji bogate gastronomije koja je vrlo specifična u pojedinim krajevima Hrvatske. Gastronomija je ključan element u diversifikaciji dijelova Hrvatske. Slijedom navedenog, na tržištu rada pojavila se potreba za nastavnim programom osposobljavanja i/ili usavršavanja proizvođača prehrambenih suveniru. Prehrambeni suvenirni novi su način komunikacije između lokalne zajednice i putnika koji posjećuju destinaciju. Pored toga što u sebi nosi promocijsku vrijednost, proizvodnja prehrambenih suveniru generirat će otvaranje novih radnih mjesta, ostvarivanje suradnje između proizvođača sirovina, ugostiteljskog sektora, predstavnika javnog sektora i drugih dionika.

Priručnik za predavače u programu osposobljavanja *Ponuditelj gastrosvenira* 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 *Ponuditelj gastrosvenira*.





## 1.2 KOMPETENCIJE I NASTAVNE CJELINE U PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA

### 1.2.1 Kompetencije koje polaznik stječe završetkom programa

1. Primjenjivati mjere dobre higijenske prakse i sustava HACCP u proizvodnji prehrambenih suvenirna, u skladu s propisima
2. Pripremiti marketinški plan pozicioniranja prehrambenih suvenirna na tržište
3. Pripremiti/izraditi autentični prehrambeni suvenir
4. Plasirati prehrambeni suvenir na tržište
5. Izraditi poslovni plan
6. Analizirati uspješnost poslovanja

### 1.2.2 Nastavne cjeline u programu osposobljavanja *Ponuditelj gastrosuvenirna*

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja *Ponuditelj gastrosuvenirna*

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno
		T	V	
1.	Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom	8		8
2.	Suvenir kao poduzetnička ideja	5	5	10
3.	Ambalaža u funkciji proizvoda	4		4
4.	Radionica izrade suvenirna I – Suvremeni suvenir	2	8	10
5.	Radionica izrade suvenirna II – Tradicionalni suvenir	2	8	10
6.	Plasiranje suvenirna na tržište	6	8	14
7.	Analiziranje uspješnosti poslovanja	4	4	8
8.	Primjer dobre prakse		8	8
Ukupno		31	41	72

## 1.3 IZAZOVI U PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA

Program osposobljavanja *Ponuditelj gastrosuvenira* sobom nosi brojne specifičnosti.

Detaljniji opis ovih specifičnosti potražite u poglavlju *Osobito važne teme*.



U ovom uvodu spomenut ćemo tek dvije glavne specifičnosti: multidisciplinarnost teme i populaciju polaznika.

### **Multidisciplinarnost teme**

Program osposobljavanja *Ponuditelj gastrosuvenira* donosi znanja i vještine iz različitih teorijskih i praktičnih područja. Primjerice, kompetencija Pripremiti marketinški plan pozicioniranja prehrambenih suvenira na tržište implicira znatno različita znanja i vještine od kompetencije Pripremiti/izraditi autentični prehrambeni suvenir.

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



### **Populacija polaznika**

Uvjet upisa u program osposobljavanja *Ponuditelj gastrosuvenira* 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 trebaju 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 *Ponuditelj gastrosuvenira*.

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 *Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom*.

Četvrto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Suvenir kao poduzetnička ideja*.

Peto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Ambalaža u funkciji proizvoda*.

Šesto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Radionica izrade suvenira I – Suvremeni suvenir*.

Sedmo poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Radionica izrade suvenira II – Tradicionalni suvenir*.

Osmo poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Plasiranje suvenira na tržište*.

Deveto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Analiziranje uspješnosti poslovanja*.

Deseto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Primjer dobre prakse*.

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



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

Ovaj Priručnik pripremljen je tako da pruža brz i praktičan uvid u suvremene metode učenja i poučavanja prilagođene specifičnim potrebama programa osposobljavanja *Ponuditelj gastrosvenira*. Preporučene metode temelje se na mnoštvu stručnih i znanstvenih spoznaja i na literaturi koja dublje obrađuje ove spoznaje. Kroz čitav udžbenik, u okvirima poput ovoga ponuđena je literatura za daljnje usavršavanje predavača.



## 1.5 KORIŠTENJE PRIRUČNIKOM

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

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



2. POGLAVLJE

# Ukratko o učenju i poučavanju



## 2. POGLAVLJE

# Ukratko o učenju i podučavanju

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

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

## 2.1 UVOD

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

Ovo poglavlje ukratko opisuje osnovne pojmove i teorije relevantne za program osposobljavanja *Ponuditelj gastrosvenira*. 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 je propise moguće pronaći u Nacionalnom kurikulumu za strukovno obrazovanje (Narodne novine, 2018.).



### 2.2.2 Cjeloživotno učenje

Program osposobljavanja *Ponuditelj gastrosvenira* moguće je upisati uz preduvjet završene osnovne škole. Većina polaznika programa osposobljavanja osobe su koje su završile osnovnu školu prije više godina te su u kasnijoj dobi odlučile steći nova znanja, vještine i kvalifikacije. Ovo smješta program osposobljavanja *Ponuditelj gastrosvenira* 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 *Ponuditelj gastrosvenira* pripada u kategoriju cjeloživotnog obrazovanja. Međutim, tijekom odvijanja osposobljavanja treba obratiti posebnu pozornost na cjeloživotno učenje. Polaznicima stoga treba nuditi izvore i mogućnosti stručnog usavršavanja kojima se mogu koristiti nakon završetka 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, kao 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 *Ponuditelj gastrosvenira* 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 *Ponuditelj gastrosuvenira* 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 zahtjeva 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 je postignuta pažljivim planiranjem nastavnog procesa.

Međutim, niti jedan plan i program ne može predvidjeti specifičnu dinamiku koja se pojavljuje u svakoj učionici. Neki polaznici bit će više orijentirani na praksu, a neki na teoriju – zadatak predavača je da uravnoteži ove zahtjeve.

Polaznicima je potrebno kontinuirano nuditi primjeren omjer teorije i prakse. Teoriju treba čitavo vrijeme 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 programu koji osposobljava polaznike za grupni rad u restoranu 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. Primjerice, u manjim grupama polaznika u pravilu je moguće primijeniti više grupnog rada, dok je u većim grupama često jednostavnije raditi individualno. U skladu s karakteristikama pojedine grupe polaznika predavačima se preporučuje slobodno mijenjanje 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 u program osposobljavanja. Mnogi polaznici 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 kako 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 10 godina danas je često zastarjela; razvijen poslovni plan može postati neupotrebljiv nakon samo jedne promjene zakona. Iz tog razloga, programi osposobljavanja kontinuirano se unapređuju i usavršavaju.

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

Kako biste odgovorili na izazove kontinuiranih društvenih, tehnoloških i poslovnih promjena, osobito je važno 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 *Ponuditelj gastrosuvenira* i slično. Ovi izvori trebaju biti pažljivo odabrani kako bi polaznicima omogućili cjeloživotni napredak u struci.



## 2.4 METODE PRIMIJENJENE 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 *Ponuditelj gastrosvenira*. Ove sugestije temelje se na 6 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 se izlaganje danas može nadopuniti vizualnim, interaktivnim i drugim materijalima kojima raspolazemo.

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 dopuniti digitalnim nastavnim pomagalima. *PowerPoint* prezentacije alat su 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 slični alati koje je moguće prikazivati izravno s interneta.



Brojni su razlozi zašto je dobro koristiti se informacijskim i komunikacijskim tehnologijama 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 ni svjesni da ih nedovoljno razumiju te obogaćuju svoja znanja i vještine novim idejama.

Diskusiju u nastavi potrebno je kvalitetno usmjeravati, pazeći da se držimo zadane teme i predviđenog vremena. U diskusiji je potrebno stvoriti atmosferu uključenosti u kojoj svaki polaznik dobiva primjereno 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 netko treba pokazati 'kako se to radi'. Metoda demonstracije stoga se osobito često koristi u strukovnom obrazovanju.

U metodi demonstracije, predavač pokazuje polaznicima kako izraditi neki artefakt (primjerice, poslovni plan ili čokoladne praline). Demonstracija mora biti

jasna i jednostavna. Nakon provedene demonstracije, polaznici bi trebali sami isprobati stečena znanja i vještine kroz samostalni ili grupni rad.

U metodi demonstracije potrebno je obratiti osobitu 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.



#### 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 sugestije za poboljšanje.

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



#### 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 prirodi 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*.



## 2.4.6 Radionica

Radionica je metoda u kojoj polaznici grupno rade na nekom većem zadatku. Za razliku od 'jednostavnoga' samostalnog ili grupnog rada, radionica najčešće dulje traje (2 školska sata ili više) i kombinira različite alate kraćeg trajanja, poput izlaganja, diskusije, demonstracije i samostalnog ili grupnog rada.

U ovom programu osposobljavanja provodi se nekoliko radionica koje su zbog jednostavnosti rastavljene na metode kraćeg trajanja od kojih se sastoje.

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



## 2.4.7 Prakseološka metoda

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

Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka:

1. pripremu polaznika
2. demonstraciju (izvodi predavač)
3. izvođenje radnje od strane polaznika (samostalno ili grupno) i
4. vježbanje.

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



#### **2.4.7.1 Priprema polaznika**

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

#### **2.4.7.2 Demonstracija**

U metodi demonstracije, predavač pokazuje polaznicima kako izraditi neki artefakt (primjerice, poslovni plan ili čokoladne praline). Demonstracija treba biti jasna i jednostavna.

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



#### **2.4.7.3 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.



#### **2.4.7.4 Vježbanje**

Vježbanje je glavna karakteristika prakseološke metode i na nju je potrebno staviti snažan naglasak. Ishod prakseološke metode nije samo isprobavanje neke aktivnosti; nakon završenog osposobljavanja, polaznici bi trebali samostalno, bez ičije pomoći, provesti naučene radnje.

### **2.4.8 Razlike između metode radionice i prakseološke metode**

---

Možda ste primijetili da se metoda radionice i metoda prakseološkog rada znatno razlikuju. Obje metode sadrže pripremu, demonstraciju i samostalni rad. Međutim, ishod radionice i ishod prakseološkog rada znatno se razlikuju. Kroz

metodu radionice polaznici isprobavaju provesti neku radnju (primjerice izraditi poslovni plan); ishod je prakseološkog rada samostalna provedba naučenoga u praksi (primjerice izrada čokoladnih pralina).

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



### 2.4.9 Kombiniranje različitih metoda

Kako biste ostvarili ishode učenja često je potrebno kombinirati više metoda. Primjerice, za ishod Upoznati propise vezane uz proizvodnju hrane ovaj Priručnik sugerira kombinaciju metode izlaganja i metode diskusije, a ishod Oblikovati praline koristi kombinaciju metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode 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 treba odabrati vlastitu kombinaciju metoda koja će najbolje odgovarati trenutnom stanju u učionici.





## 2.5 KAKO PRIMIJENITI METODE PREPORUČENE U PRIRUČNIKU?

Ovaj priručnik izrađen je prema planu i programu programa osposobljavanja *Ponuditelj gastrosvenira*. Plan i program plod su višegodišnje pripreme i planiranja, no stvarna situacija u učionici može se pokazati ponešto drugačijom.

Brojni su uzroci za ovakav nerazmjer teorije i prakse – od povećanog interesa za program osposobljavanja, koji može rezultirati većim brojem polaznika nego što je predviđeno do tehničkih kvarova na računalu ili internetskoj vezi. U ovakvim 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 *PowerPoint* 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 detaljno proučiti udžbenik, ovaj Priručnik te 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

# Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom



### 3. POGLAVLJE

# Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom

---

#### 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 *Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Zakonski okvir	Zakonski propisi vezani za proizvodnju hrane	Upoznati propise vezane uz proizvodnju hrane  Pronaći izvore informacija iz zakonodavstva	T1
Sigurnost i kvaliteta hrane	Parametri sigurnosti kvalitete hrane	Opisati parametre sigurnosti i kvalitete hrane	T2
Osnovni higijenski zahtjevi objekta u poslovanju s hranom	Higijena radnog prostora	Odabrati i koristiti sredstva za čišćenje i dezinfekciju prema vrsti površine i uputama proizvođača	T2
	Organizacija i planiranje radnog prostora	Isplanirati organizaciju objekta u skladu s higijenskim zakonima	
	Zbrinjavanje otpada	Opisati načine zbrinjavanja krutog i tekućeg otpada	
	Kontrola štetočina	Nabrojati mjere kontrole štetočina	
Osobna higijena	Higijena radnika	Demonstrirati pravilno pranje ruku  Nabrojati osnovne mjere higijene radnika	T1

---

HACCP	Uloga i pojam sustava HACCP	Objasniti ulogu i pojam HACCP-a Opisati dokumentaciju vezanu uz HACCP Definirati sljedivost proizvoda	T2
-------	-----------------------------	---	----

---

**Metode rada:** verbalne i vizualne metode (usmeno izlaganje, razgovor, praktičan rad)

---

**Materijalni uvjeti:** učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (ploča, računalo, projektor, platno)

---

**Kadrovski uvjeti:** dipl. ing. prehrambene tehnologije

---

**Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:**

- > Josipović, Danijela; Jakšić Mirjana. 2022. *Ponuditelj gastrosvenira*. Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek.
- 

**Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:**

- > ovaj Priručnik
  - > Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun. 2019. *Higijena i sanitacija u prehrambenoj industriji*. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek. Osijek.
  - > Narodne novine (2013). Zakon o hrani.  
[https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013\\_06\\_81\\_1699.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013_06_81_1699.html)
  - > Vodiči dobre higijenske prakse
  - > Hrvatska agencija za hranu (2022). HACCP.  
<https://www.hah.hr/arhiva/haccp.php>
-

## 3.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom sastoji se od teorijskih i praktičnih znanja i vještina. Teorijski dio odnosi se na poznavanje zakona i HACCP sustava, sigurnosti i kvalitete hrane te osnovnih higijenskih zahtjeva objekta u poslovanju hranom i osobne higijene. Praktični dio odnosi se na demonstraciju pravilnog pranja ruku.

Mnogi dijelovi ove cjeline, poput zakona i sustava HACCP, podložni su čestoj promjeni. U radu s polaznicima potrebno je naglasiti potrebu za kontinuiranim usavršavanjem iz ovih područja i nakon pohađanja programa osposobljavanja. Polaznicima je potrebno dati praktične upute za ovakvo usavršavanje, s naglaskom na besplatne izvore poput mrežnih stranica državnih agencija, strukovnih udruga i srodnih institucija. Primjerice, Zakon o hrani i podzakonski akti (Narodne novine 2013) i HACCP (Hrvatska agencija za hranu 2022).



## 3.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

### 3.3.1 Zakonski okvir

Tema *Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom* ima dvanaest povezanih ishoda učenja: *Upoznati propise vezane uz proizvodnju hrane, Pronaći izvore informacija povezane sa zakonskim okvirom, Opisati parametre sigurnosti i kvalitete hrane, Isplanirati organizaciju objekta u skladu sa zakonskim propisima o higijeni, Odabrati i koristiti sredstva za čišćenje i dezinfekciju prema vrsti površine i uputama proizvođača, Opisati načine zbrinjavanja krutog i tekućeg otpada, Nabrojati mjere kontrole štetočina, Demonstrirati pravilno pranje ruku, Nabrojati osnovne mjere higijene radnika, Objasniti ulogu i pojam HACCP-a, Opisati dokumentaciju vezanu uz HACCP i Definirati sljedivost proizvoda.*

Prvi ishod učenja, *Upoznati propise vezane uz proizvodnju hrane*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Pronaći izvore informacija povezane sa zakonskim okvirom*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Treći ishod učenja, *Opisati parametre sigurnosti i kvalitete hrane*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Isplanirati organizaciju objekta u skladu sa zakonskim propisima o higijeni*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, i metode samostalnog rada.

Peti ishod učenja, *Odabrati i koristiti sredstva za čišćenje i dezinfekciju prema vrsti površine i uputama proizvođača*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Šesti ishod učenja, *Opisati načine zbrinjavanja krutog i tekućeg otpada*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Sedmi ishod učenja, *Nabrojati mjere kontrole štetočina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Osmi ishod učenja, *Nabrojati osnovne mjere higijene radnika*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Deveti ishod učenja, *Demonstrirati pravilno pranje ruku*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Deseti ishod učenja, *Objasniti ulogu i pojam HACCP-a*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Jedanaesti ishod učenja, *Opisati dokumentaciju vezanu uz HACCP*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Dvanaesti ishod učenja, *Definirati sljedivost proizvoda*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije i metode samostalnog rada.

### **3.3.1.1 Upoznati propise vezane uz proizvodnju hrane**

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti različite propise vezane uz proizvodnju hrane. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 3.3.1.2 Pronaći izvore informacija iz zakonodavstva

**Metoda demonstracije:** Predavač će s polaznicima podijeliti ekran svog računala i uživo demonstrirati načine pretraživanja informacija iz područja zakonodavstva. Ovisno o povratnoj informaciji polaznika, ova demonstracija može uključivati korištenje određenih mrežnih stranica (npr. Narodne novine) i kratku evaluaciju pronađenih rezultata.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno pretražiti i evaluirati neki relevantni aspekt zakonskog okvira.

Prilikom demonstracije, predavač bi polaznicima trebao preporučiti relevantne i vjerodostojne izvore poput mrežne stranice Narodnih novina i slično. Poželjno je prije predavanja pripremiti popis od 4 do 5 najčešće korištenih izvora koji se može podijeliti s polaznicima.



### 3.3.1.3 Opisati parametre sigurnosti i kvalitete hrane

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti različite parametre sigurnosti i kvalitete hrane. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 3.3.1.4 Isplanirati organizaciju objekta u skladu s higijenskim zakonima

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti osnovni pregled organizacije objekta u skladu s higijenskim zakonima. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).



**Metoda demonstracije:** Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati organizaciju objekta u skladu sa zakonskim propisima o higijeni.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti jednostavan primjer organizacije objekta u skladu sa zakonskim propisima o higijeni. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

### **3.3.1.5 Odabrati i koristiti sredstva za čišćenje i dezinfekciju prema vrsti površine i uputama proizvođača**

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti osnovni teorijski pregled odabira prikladnih materijala za završnu obradu zidova, podova, radne površine i pribor, pribor i sredstva za čišćenje i dezinfekciju. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda demonstracije:** Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati odabir prikladnih materijala za završnu obradu zidova, podova, radne površine i pribor, pribor i sredstva za čišćenje i dezinfekciju.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti jednostavan primjer odabira prikladnih materijala za završnu obradu zidova, podova, radne površine i pribor, pribor i sredstva za čišćenje i dezinfekciju. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

### **3.3.1.6 Opisati načine zbrinjavanja krutog i tekućeg otpada**

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti osnovni teorijski pregled načina zbrinjavanja krutog i tekućeg otpada. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 3.3.1.7 Nabrojati mjere kontrole štetočina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti osnovni teorijski pregled mjera kontrole štetočina. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 3.3.1.8 Nabrojati osnovne mjere higijene radnika

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti osnovni teorijski pregled osnovnih mjera higijene radnika. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 3.3.1.9 Demonstrirati pravilno pranje ruku

**Metoda demonstracije:** Predavač će pred polaznicima demonstrirati pravilno pranje ruku.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti pranje ruku pod nadzorom predavača. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

### 3.3.1.10 Objasniti ulogu i pojam HACCP-a

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti ulogu i pojam HACCP-a. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 3.3.1.11 Opisati dokumentaciju vezanu uz HACCP

Metoda izlaganja: Predavač će najprije opisati dokumentaciju vezanu uz HACCP. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 3.3.1.12 Definirati sljedivost proizvoda

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti definiciju sljedivosti proizvoda. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda demonstracije:** Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati definiciju sljedivosti nekog proizvoda.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti jednostavan primjer definiranja sljedivosti nekog proizvoda. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

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



4. POGLAVLJE

# Suvenir kao poduzetnička ideja



#### 4. POGLAVLJE

# Suvenir kao poduzetnička ideja

---

#### 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 *Suvenir kao poduzetnička ideja*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Suvenir kao poslovna djelatnost	Pojam i vrste suvenira	Definirati pojam suvenira Razlikovati vrste suvenira	T1
Suvenir povezan s regijom	Baština kao inspiracija za izradu suvenira	Klasificirati materijalnu i nematerijalnu kulturnu baštinu  Prepoznati prehrambene suvenire koji se mogu povezati s regijom	T2
	Baština pod zaštitom	Prepoznati različite primjere materijalne i nematerijalne kulturne baštine pod zaštitom UNESCO-a  Istražiti Registar kulturnih dobara	
Okruženje u poslovanju	Mikrookruženje i makrookruženje	Prepoznati vanjske i unutarnje čimbenike u poslovanju	T1 V1
Istraživanje i segmentiranje tržišta	Segmenti tržišta	Analizirati različite segmente tržišta	T1
	Metode istraživanja tržišta	Razlikovati metode istraživanja	V2
	Izrada ankete u funkciji istraživanja tržišta	Izraditi anketni upitnik	

---

Kreiranje protopersone	Pojam protopersone	Definirati pojam protopersone	V2
	Kreiranje protopersone kroz radionicu	Opisati protopersonu na zadanom primjeru  Definirati vlastiti primjer proizvoda i kome je namijenjen	

---

**Metode rada:** verbalne i vizualne metode (usmeno izlaganje, razgovor, praktičan rad)

---

**Materijalni uvjeti:** učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (ploča, računalo, projektor, platno)

---

**Kadrovski uvjeti:** Dipl. ing. prehrambene tehnologije, diplomirani ekonomist, produkt dizajner

---

**Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:**

- > Josipović, Danijela; Jakšić Mirjana. 2022. *Ponuditelj gastrosuvenira*. Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek.
- 

**Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:**

- > ovaj Priručnik
-

## 4.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Suvenir kao poduzetnička ideja* sastoji se od teorijskih i praktičnih znanja i vještina.

Suvenir kao poduzetnička ideja vrlo je važna cjelina u kojoj polaznici povezuju svoj rad s tržišnim zakonitostima. U ovoj cjelini preporučuje se polaznicima ponuditi mnoštvo relevantnih primjera iz recentne prakse. Budući da se okruženje u poslovanju, svojstva tržišta, itd., kontinuirano mijenjaju, polaznike je potrebno uputiti na relevantne institucije i strukovne udruge.

### 4.2.1 Suvenir kao poslovna djelatnost

---

Cjelina *Suvenir kao poduzetnička ideja* ima trinaest povezanih ishoda učenja: *Definirati pojam suvenira, Razlikovati vrste suvenira, Klasificirati materijalnu i nematerijalnu kulturnu baštinu, Identifikacija prehrambenih suvenira koji se mogu povezati s regijom, Prepoznati različite primjere materijalne i nematerijalne kulturne baštine pod zaštitom UNESCO-a, Istražiti Registar kulturnih dobara, Prepoznati vanjske i unutarnje čimbenike u poslovanju, Analizirati različite segmente tržišta, Razlikovati metode istraživanja, Izraditi anketni upitnik, Definirati pojam protopersona, Opisati protopersonu na zadanom primjeru te Definirati vlastiti primjer proizvoda i kome je namijenjen.*

Prvi ishod učenja, *Definirati pojam suvenira* postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Razlikovati vrste suvenira*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Treći ishod učenja, *Klasificirati materijalnu i nematerijalnu kulturnu baštinu*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Prepoznati prehrambene suvenire koji se mogu povezati s regijom*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Peti ishod učenja, *Prepoznati različite primjere materijalne i nematerijalne kulturne baštine pod zaštitom UNESCO-a*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.



Šesti ishod učenja, *Istražiti Registar kulturnih dobara*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Sedmi ishod učenja, *Prepoznati vanjske i unutarnje čimbenike u poslovanju*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Osmi ishod učenja, *Analizirati različite segmente tržišta*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Deveti ishod učenja, *Razlikovati metode istraživanja*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Deseti ishod učenja, *Izraditi anketni upitnik*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Jedanaesti ishod učenja, *Definirati pojam protopersona*, obrađuje se individualno, a postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Dvanaesti ishod učenja, *Opisati protopersonu na zadanom primjeru*, postiže se metodom samostalnog rada.

Trinaesti ishod učenja, *Definirati vlastiti primjer proizvoda* i kome je namijenjen, postiže se metodom grupnog rada.

Tema *Kreiranje protopersona*, odnosno njeni ishodi *Definirati pojam protopersona*, *Opisati protopersonu na zadanom primjeru* te *Definirati vlastiti primjer proizvoda* i kome je namijenjen, provodi se putem radionice.

Više o načinima provođenja radionice potražite u poglavlju *Radionica*.



#### 4.2.1.1 Definirati pojam suvenira

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti definiciju pojma suvenira. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

#### 4.2.1.2 Razlikovati vrste suvenira

**Metoda demonstracije:** Nakon provedene diskusije predavač će pred polaznicima demonstrirati razlikovanje vrsta suvenira.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti jednostavan zadatak razlikovanja vrsta suvenira. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

U skladu s karakteristikama grupe polaznika, metodu samostalnog rada moguće je zamijeniti metodom grupnog rada.



#### 4.2.1.3 Klasificirati materijalnu i nematerijalnu kulturnu baštinu

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti definicije materijalne i nematerijalne kulturne baštine. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

#### 4.2.1.4 Prepoznati prehrambene suvenire koji se mogu povezati s regijom

**Metoda demonstracije:** Nakon provedene diskusije predavač će pred polaznicima demonstrirati prepoznavanje prehrambenih suvenira koji se mogu povezati s regijom.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti jednostavan zadatak razlikovanja vrsta suvenira. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

U skladu s karakteristikama grupe polaznika, metodu samostalnog rada moguće je zamijeniti metodom grupnog rada.



#### 4.2.1.5 Prepoznati različite primjere materijalne i nematerijalne kulturne baštine pod zaštitom UNESCO-a

**Metoda demonstracije:** Predavač će pred polaznicima demonstrirati prepoznavanje materijalne i nematerijalne kulturne baštine pod zaštitom UNESCO-a na različitim (ako je moguće lokalnim) primjerima.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti prepoznavanje različitih primjera materijalne i nematerijalne kulturne baštine pod zaštitom UNESCO-a. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Tijekom demonstracije predavač treba uputiti polaznike na relevantne *online* izvore kojima se moguće koristiti nakon završetka programa osposobljavanja (vidi Ministarstvo kulture 2022a).



#### 4.2.1.6 Istražiti Registar kulturnih dobara

**Metoda demonstracije:** Predavač će pred polaznicima demonstrirati istraživanje Registra kulturnih dobara.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti istraživanje Registra kulturnih dobara. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Tijekom demonstracije predavač treba uputiti polaznike na relevantne *online* izvore kojima se moguće koristiti nakon završetka programa osposobljavanja (vidi Ministarstvo kulture 2022b).



#### 4.2.1.7 Prepoznati vanjske i unutarnje čimbenike u poslovanju

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti definicije vanjskih i unutarnjih čimbenika u poslovanju. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

#### 4.2.1.8 Analizirati različite segmente tržišta

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti metode analize različitih segmenata tržišta. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o temi. 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.

#### 4.2.1.9 Razlikovati metode istraživanja

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti različite metode istraživanja. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).



**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o temi. 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.

#### 4.2.1.10 Izraditi anketni upitnik

**Metoda demonstracije:** Predavač će pred polaznicima demonstrirati izradu kratkoga anketnog upitnika.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti izradu vlastitoga anketnog upitnika. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Predavač treba naglasiti da postoje različite metode analize tržišta koje nije moguće detaljno obraditi u okviru ovog programa usavršavanja. Polaznike koji žele pokrenuti vlastiti posao predavač bi trebao uputiti na mogućnosti daljnjeg profesionalnog usavršavanja u ovom području.



U skladu s karakteristikama grupe polaznika, metodu samostalnog rada moguće je zamijeniti metodom grupnog rada.



#### 4.2.1.11 Definirati pojam protopersone

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti koncept protopersone. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

#### 4.2.1.12 Opisati protopersonu na zadanom primjeru

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene diskusije, polaznici će samostalno opisati protopersonu na primjeru koji je zadao predavač. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

#### 4.2.1.13 Definirati vlastiti primjer proizvoda i kome je namijenjen

**Metoda grupnog rada:** Polaznici se dijele u grupe od 3 ili 4 člana. Svaka grupa definira vlastiti primjer proizvoda i kome je namijenjen. Po završetku grupnog rada predstavnik svake grupe prezentirat će rezultate radionice, a predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Metoda grupnog rada iznimno je pogodna za povezivanje gradiva sa stvarnim okolnostima polaznika. Kroz definiciju vlastitog primjera proizvoda i određivanju kome je namijenjen polaznici povezuju teoriju i praksu. Kako bi iskoristio ove mogućnosti, predavač treba omogućiti dovoljno vremena za grupnu diskusiju tijekom prezentacije rezultata radionice.



5. POGLAVLJE

# Ambalaža u funkciji proizvoda





## 5. POGLAVLJE

# Ambalaža u funkciji proizvoda

---

### 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 *Ambalaža u funkciji proizvoda*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Ambalaža	Vrste ambalaže ovisno o proizvodu	Razlikovati vrste ambalaže Razlikovati ambalažu u funkciji proizvodnog asortimana i u funkciji suvenira	T4
	Ambalaža u funkciji zaštite proizvoda	Prilagoditi vrste ambalaže različitim proizvodima	
	Prigodna i personalizirana ambalaža	Nabrojati prigodne ambalaže	

**Metode rada:** verbalne i vizualne metode (usmeno izlaganje, razgovor, praktičan rad)

**Materijalni uvjeti:** učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (ploča, računalo, projektor, platno)

**Kadrovski uvjeti:** dipl. ing. prehrambene tehnologije, diplomirani ekonomist, produkt dizajner

### Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

**Josipović, Danijela; Jakšić Mirjana. 2022. *Ponuditelj gastrosvenira.*** Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek.

### Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

- > ovaj Priručnik
- > Vujković, Ivan; Galić, Kata; Vereš, Martin. 2007. *Ambalaža za pakiranje namirnica.* Tectus. Zagreb.
- > Muhamedbegović, Benjamin; Juul, Nils.V; Jašić, Midhat. 2015. *Ambalaža i pakiranje hrane.* Off-set. Tuzla.

## 5.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Ambalaža* u ovom programu osposobljavanja obrađuje se teorijski. Imajući u vidu vizualni karakter cjeline, predavač treba upotrebljavati brojne primjere. Obradeni primjeri trebaju biti lokalnog i globalnog karaktera.

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



## 5.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina *Ambalaža* ima četiri povezana ishoda učenja: *Razlikovati vrste ambalaže, Razlikovati ambalažu u funkciji proizvodnog asortimana i u funkciji suvenira, Prilagoditi vrste ambalaže različitim proizvodima, Nabrojati prigodne ambalaže.*

Prvi ishod učenja, *Razlikovati vrste ambalaže*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Razlikovati ambalažu u funkciji proizvodnog asortimana i u funkciji suvenira*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Prilagoditi vrste ambalaže različitim proizvodima*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Četvrti ishod učenja, *Nabrojati prigodne ambalaže*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

### 5.3.1 Razlikovati vrste ambalaže

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti načine razlikovanja vrsta ambalaže. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 5.3.2 Razlikovati ambalažu u funkciji proizvodnog asortimana i u funkciji suvenira

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti razlike između ambalaže u funkciji proizvodnog asortimana i u funkciji suvenira. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 5.3.3 Prilagoditi vrste ambalaže različitim proizvodima

**Metoda demonstracije:** Nakon provedene diskusije, predavač će pred polaznicima demonstrirati prilagodbu vrste ambalaže različitim proizvodima.

**Metoda grupnog rada:** Polaznici se dijele u grupe od 3 ili 4 sudionika. Svaka grupa provodi vlastiti primjer prilagodbe vrste ambalaže različitim proizvodima. Po završetku grupnog rada predstavnik svake grupe prezentirat će rezultate, a predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Metoda grupnog rada naročito je pogodna za povezivanje gradiva sa stvarnim okolnostima polaznika. Kroz definiciju vlastitog primjera proizvoda i njegove namjene polaznici povezuju teoriju i praksu. Kako bi iskoristio ove mogućnosti, predavač treba omogućiti dovoljno vremena za grupnu diskusiju rezultata tijekom prezentacije rezultata grupnog rada.



### 5.3.4 Nabrojati prigodne ambalaže

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti različite primjere prigodne ambalaže. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će potaknuti diskusiju s polaznicima o temi. 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.

Polaznike je potrebno upozoriti na važnost ove aktivnosti i naglasiti da će se stečena znanja i vještine primijeniti u vježbama koje će se uskoro obrađivati.



6. POGLAVLJE

# Radionica izrade suvenera I – Suvremeni suvenir



## 6. POGLAVLJE

# Radionica izrade suvenira I – Suvremeni suvenir

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

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

## 6.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 5: Sadržaj cjeline *Radionica izrade suvenira I – Suvremeni suvenir*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Radionica izrade čokoladnog suvenira	Proizvodnja čokoladnih proizvoda	Opisati proces proizvodnje čokoladnih proizvoda	T2 V8
	Temperiranje čokolade	Temperirati čokoladu	
	Oblikovanje pralina	Oblikovati praline	
	Izrada draže proizvoda	Izraditi draže proizvode	
	Pakiranje proizvoda	Razviti dizajn ambalaže za potrebe proizvoda	

**Metode rada:** verbalne, vizualne i prakseološke metode (usmeno izlaganje, razgovor, praktičan rad)

**Materijalni uvjeti:** učionica i specijalizirani praktikum

**Kadrovski uvjeti:** Dipl. ing. prehrambene tehnologije, majstor slastičar/kuhar

**Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:**

- > **Josipović, Danijela; Jakšić Mirjana. 2022. *Ponuditelj gastrosvenira. Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek.***

**Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:**

- > ovaj Priručnik
- > Goldoni Luka. 2004. *Tehnologija konditorskih proizvoda (kakao i čokolada)*. Kugler. Zagreb.
- > Becket, Stephen. T; Fowler, Mark. S; Ziegler, Gregory. R. 2017. *Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use*. Peto izdanje. John Wiley & sons. USA.



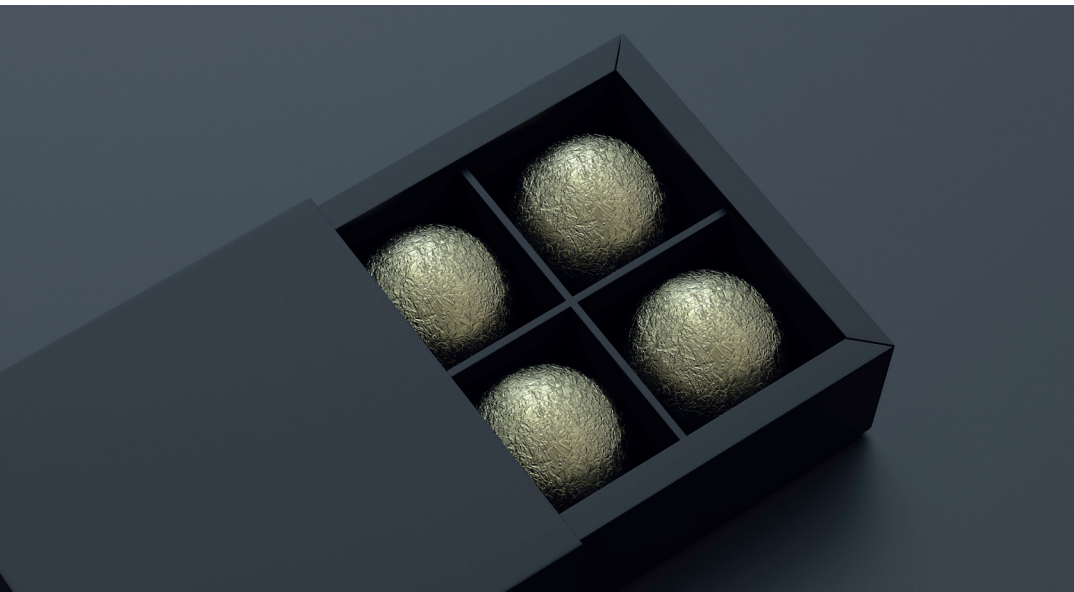
## 6.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Radionica izrade suvenira I – Suvremeni suvenir* sadrži razmjerno malo teorije koja se predaje u učionici i mnogo praktičnog rada koji se odvija u specijaliziranom praktikumu.

Rad u praktikumu ima brojne pedagoške prednosti jer polaznici mogu samostalno isprobati sve faze izrade čokoladnog suvenira. Tijekom rada u praktikumu potrebno je obratiti iznimnu pozornost na povezivanje ranije naučene teorije i praktičnog rada.



Posebnu pažnju prilikom rada u praktikumu potrebno je usmjeriti na primjenu HACCP standarda.



## 6.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina *Radionica izrade čokoladnog suvenira* ima pet povezanih ishoda učenja: *Opisati proces proizvodnje čokoladnih proizvoda, Temperirati čokoladu, Oblikovati praline, Izraditi draže proizvode i Integrirati dizajn u prikladnu ambalažu.*

Prvi ishod učenja, *Opisati proces proizvodnje čokoladnih proizvoda*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Temperirati čokoladu*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Oblikovati praline*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Izraditi draže proizvode*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.

Peti ishod učenja, *Integrirati dizajn u prikladnu ambalažu*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.

S obzirom na predviđenu količinu vremena za samostalno vježbanje polaznika, ovako isplanirana radionica smatra se prakseološkom metodom. Međutim, zbog primjenjivosti u praksi, Priručnik razdvaja prakseološku metodu na alate kraćeg trajanja, odnosno jedinice poput metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.



Ovisno o tehnološko-materijalnim uvjetima u specijaliziranom praktikumu, neke od ishoda također je moguće postići metodom grupnog rada. Metoda grupnog rada preporučuje se kad god je to moguće, no treba pripaziti da svi polaznici dobiju jednaku mogućnost isprobati sve radne procese.



### 6.3.1 Opisati proces proizvodnje čokoladnih proizvoda

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije opisati proces proizvodnje čokoladnih proizvoda. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje primjera koje je moguće izvesti u praktikumu i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### 6.3.2 Temperirati čokoladu

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti metodu temperiranja čokolade.

**Metoda demonstracije:** Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati temperiranje čokolade.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti temperiranje čokolade. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u samostalnom radu.



### 6.3.3 Oblikovati praline

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti metodu oblikovanja pralina.

**Metoda demonstracije:** Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati oblikovanje pralina.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti oblikovanje pralina. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u samostalnom radu.

### 6.3.4 Izraditi draže proizvode

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti metodu izrade draže proizvoda.

**Metoda demonstracije:** Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati izradu draže proizvoda.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno provesti izradu draže proizvoda. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u samostalnom radu.

### 6.3.5 Razviti dizajn ambalaže za potrebe proizvoda

---

Prilikom izlaganja predavač treba podsjetiti polaznike na znanja i vještine stečene u cjelini *Ambalaža u funkciji proizvoda*.



**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti način razvoja dizajna ambalaže za potrebe proizvoda.

**Metoda demonstracije:** Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati način razvoja dizajna ambalaže za potrebe proizvoda.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije, polaznici će samostalno razviti dizajn ambalaže za potrebe određenog proizvoda. Po završetku samostalnog rada, predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

### **6.3.6 Razviti dizajn ambalaže za potrebe proizvoda**

---

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u samostalnom radu.



7. POGLAVLJE

# Radionica izrade suvenera II – Tradicionalni suvenir



## 7. POGLAVLJE

# Radionica izrade suvenira II – Tradicionalni suvenir

---

### 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

## 7.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 6. Sadržaj cjeline *Radionica izrade suvenira II – Tradicionalni suvenir*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Radionica izrade kolača / tjestenine	Proces proizvodnje po recepturi	Opisati proces proizvodnje Izraditi proizvod po recepturi	T2 V8

**Metode rada:** verbalne, vizualne i prakseološke metode (usmeno izlaganje, razgovor, praktičan rad)

**Materijalni uvjeti:** učionica i specijalizirani praktikum

**Kadrovski uvjeti:** dipl. ing. prehrambene tehnologije, majstor slastičar/ kuhar

**Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:**

- > Josipović, Danijela; Jakšić Mirjana. 2022. *Ponuditelj gastrosvenira. Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek.*

**Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:**

- > ovaj Priručnik
- > *Adventska i božićna slavonska kuharica*, 2020. Ur. Matković, Henrieta. Srednja strukovna škola Antuna Horvata. Đakovo.





## 7.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Radionica izrade suvenira II – Tradicionalni suvenir* sadrži razmjerno malo teorije koja se predaje u učionici. Cjelina također sadrži i radionicu izrade kolača/tjestenine koja se odvija u specijaliziranom praktikumu. Radionica izrade kolača/tjestenine provodi se pomoću prakseološke metode.

Prakseološka metoda uobičajeno se koristi za ostvarivanje kompleksnih ishoda učenja koji se odnose na samostalan rad polaznika u budućnosti.



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



Posebnu pažnju u radu u praktikumu potrebno je usmjeriti na primjenu standarda HACCP-a.



## 7.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina *Radionica izrade suvenira II – Tradicionalni suvenir* ima dva povezana ishoda učenja: Opisati proces proizvodnje i Izraditi proizvod po recepturi.

Prvi ishod učenja, *Opisati proces proizvodnje*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Izraditi proizvod po recepturi*, postiže se prakseološkom metodom.

### 7.3.1 Opisati proces proizvodnje

---

Metoda izlaganja: Predavač će najprije opisati proces proizvodnje. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje primjera koje je moguće izvesti u praktikumu i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

Metoda diskusije: Nakon dovršetka izlaganja, predavač će potaknuti s polaznicima diskusiju o temi. 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 mora usvojiti.

### 7.3.2 Izraditi proizvod po recepturi

---

Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka: pripremu polaznika, demonstraciju (izvodi predavač), izvođenje radnje (samostalno ili grupno izvode polaznici) i vježbanje.

#### 1. korak: priprema polaznika

U ovom koraku polaznike je potrebno upoznati s praktikumom, metodama izrade proizvoda po recepturi i recepturom koju će izrađivati.

#### 2. korak: demonstracija

U ovom koraku polaznicima je potrebno demonstrirati izradu proizvoda po recepturi.

#### 3. korak: izvođenje radnje

U ovom koraku polaznici samostalno izrađuju proizvod po recepturi.

#### 4. korak: vježbanje

U ovom koraku polaznici vježbaju izradu proizvoda po recepturi do postizanja samostalnosti.

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



8. POGLAVLJE

# Plasiranje suvenera na tržište



## 8. POGLAVLJE

# Plasiranje suvenera na tržište

---

### 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

## 8.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 7. Sadržaj cjeline *Plasiranje suvenira na tržište*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Cijena proizvoda	Radionica formiranja cijene i kalkulacije	Nabrojati elemente koji utječu na cijenu proizvoda  Izraditi kalkulaciju cijene suvenira	V4
Vizualni identitet	Pojam vizualnog identiteta  Pojam brendiranja  Radionica kreiranja vlastite priče suvenira	Nabrojati elemente vizualnog identiteta  Objasniti pojam brendiranja  Definirati pojam <i>storytellinga</i>  Kreirati vlastitu priču suvenira	T2  V4
Promocija	Pojam promocije  Komunikacijski kanali	Definirati promotivne aktivnosti  Odabrati primjerene komunikacijske kanale	T2
Prodaja	Prodajni kanali  Radionica Psihologija prodaje	Odabrati primjerene prodajne kanale	T1  V1

**Metode rada:** verbalne i vizualne metode (usmeno izlaganje, razgovor, praktičan rad)

**Materijalni uvjeti:** učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (ploča, računalo, projektor, platno)

**Kadrovski uvjeti:** diplomirani ekonomist

- > **Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Josipović, Danijela; Jakšić Mirjana. 2022. *Ponuditelj gastrosuvenira*. Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek.**

**Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:**

- > ovaj Priručnik

## 8.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Plasiranje suvenira na tržište* sadrži kombinaciju teorijskih znanja i praktičnih vještina.

Cjelina *Plasiranje suvenira na tržište* objedinjuje znanja i vještine stečene u brojnim cjelinama programa osposobljavanja.

Polaznike bi trebalo podsjetiti na teme Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom, Suvenir kao poduzetnička ideja i Ambalaža u funkciji proizvoda.



Polaznicima je potrebno napomenuti da je plasiranje suvenira na tržište vrlo široka i složena tema koja nije u potpunosti obrađena u ovom programu osposobljavanja. Polaznike koji žele znati više potrebno je uputiti na relevantne izvore i mogućnosti za daljnje stručno usavršavanje.



## 8.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina *Plasiranje suvenira na tržište* ima devet povezanih ishoda učenja: *Nabrojati elemente koji utječu na cijenu proizvoda, Izraditi kalkulaciju cijene suvenira, Nabrojati elemente vizualnog identiteta, Objasniti pojam brendiranja, Definirati pojam storytellinga, Kreirati vlastitu priču suvenira, Definirati promotivne aktivnosti, Odabrati primjerene komunikacijske kanale i Odabrati primjerene prodajne kanale.*

Prvi ishod učenja, *Nabrojati elemente koji utječu na cijenu proizvoda*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Izraditi kalkulaciju cijene suvenira*, postiže se kombinacijom

metode izlaganja, metode demonstracije, metode grupnog rada i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Nabrojati elemente vizualnog identiteta*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Objasniti pojam brendiranja*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Peti ishod učenja, *Definirati pojam storytellinga*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Šesti ishod učenja, *Kreirati vlastitu priču suvenira*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, metode grupnog rada i metode diskusije.

Sedmi ishod učenja, *Definirati promotivne aktivnosti*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Osmi ishod učenja, *Odabrati adekvatne komunikacijske kanale*, postiže se kombinacijom metode grupnog rada i metode diskusije.

Deveti ishod učenja, *Odabrati adekvatne prodajne kanale*, postiže se kombinacijom metode grupnog rada i metode diskusije.

S obzirom na veličinu grupe, kako biste maksimalno iskoristili vrijeme u nastavi, moguće je povezati odvojeno planirane aktivnosti i diskusije vezane za treći, četvrti, i/ili peti ishod učenja.



S obzirom na veličinu grupe, kako biste maksimalno iskoristili vrijeme u nastavi, moguće je povezati odvojeno planirane aktivnosti grupnog rada i diskusije vezane za osmi i deveti ishod učenja.





### **8.3.1 Nabrojati elemente koji utječu na cijenu proizvoda**

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije opisati i nabrojati elemente koji utječu na cijenu proizvoda. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će potaknuti diskusiju s polaznicima o temi. 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 je potrebno usvojiti.

### **8.3.2 Izraditi kalkulaciju cijene suvenira**

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti metodu kalkulacije cijene suvenira.

**Metoda demonstracije:** Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati kalkulaciju cijene suvenira.

**Metoda grupnog rada:** Polaznici se dijele u grupe od 3 ili 4 člana. Svaka grupa izrađuje kalkulaciju cijene za neki suvenir. Po završetku grupnog rada predstavnik svake grupe prezentirat će rezultate, a predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u grupnom radu.

### **8.3.3 Nabrojati elemente vizualnog identiteta**

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije opisati i nabrojati elemente vizualnog identiteta. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

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

### **8.3.4 Objasniti pojam brendiranja**

---

**Metoda izlaganja.** Predavač će najprije objasniti pojam brendiranja. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će potaknuti diskusiju s polaznicima o temi. 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 bi trebalo usvojiti.

### 8.3.5 Definirati pojam *storytellinga*

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije definirati pojam *storytellinga*. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će potaknuti diskusiju s polaznicima o temi. 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 bi trebalo usvojiti.

### 8.3.6 Kreirati vlastitu priču suvenira

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti teorijske postavke o vlastitoj priči suvenira.

**Metoda demonstracije:** Nakon provedenog izlaganja predavač će pred polaznicima demonstrirati izradu vlastite priče suvenira.

**Metoda grupnog rada:** Polaznici se dijele u grupe od 3 ili 4 člana. Svaka grupa izrađuje vlastitu priču suvenira. Po završetku grupnog rada predstavnik svake grupe prezentirat će rezultate, a predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u grupnom radu.

### 8.3.7 Definirati promotivne aktivnosti

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti pojam promotivnih aktivnosti. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će potaknuti diskusiju s polaznicima o temi. 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 bi trebalo usvojiti.

### 8.3.8 Odabrati primjerene komunikacijske kanale

---

**Metoda grupnog rada:** Polaznici se dijele u grupe od 3 ili 4 člana. Svaka grupa odabire primjerene komunikacijske kanale za vlastitu priču suvenira. Po završetku grupnog rada predstavnik svake grupe prezentirat će rezultate, a predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u grupnom radu.

### 8.3.9 Odabrati primjerene prodajne kanale

---

**Metoda grupnog rada:** Polaznici se dijele u grupe od 3 ili 4 člana. Svaka grupa odabire primjerene prodajne kanale za vlastitu priču suvenira. Po završetku grupnog rada predstavnik svake grupe prezentirat će rezultate, a predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u grupnom radu.

U skladu s karakteristikama grupe polaznika, metodu grupnog rada moguće je zamijeniti metodom samostalnog rada.



9. POGLAVLJE

# Analiziranje uspješnosti poslovanja



## 9. POGLAVLJE

# Analiziranje uspješnosti poslovanja

---

### 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

## 9.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 8. Sadržaj cjeline *Analiziranje uspješnosti poslovanja*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Uspješnost poslovanja	Životni ciklus proizvoda	Opisati životni ciklus proizvoda	T1
	Mjerila uspješnosti poslovanja	Definirati pojmove uspješnosti poslovanja	T2
	Poslovna dokumentacija	Nabrojati osnovne vrste poslovne dokumentacije	T1
Poslovni plan	Izrada poslovnog plana na primjeru vlastitog suvenira	Izraditi poslovni plan	V4

**Metode rada:** verbalne i vizualne metode (usmeno izlaganje, razgovor, praktičan rad)

**Materijalni uvjeti:** učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (ploča, računalo, projektor, platno)

**Kadrovski uvjeti:** diplomirani ekonomist

**Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:**

- > **Josipović, Danijela; Jakšić Mirjana. 2022. *Ponuditelj gastrosvenira*. Ugostiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek.**

**Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:**

- > ovaj Priručnik

## 9.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Analiza uspješnosti poslovanja i izrada poslovnog plana neka su od najvažnijih znanja i vještina današnjice. Ova cjelina u sebi objedinjuje gotovo sva znanja i vještine koje se stječu u ovom programu osposobljavanja pa bi je trebalo iskoristiti za ponavljanje i utvrđivanje gradiva.



Polaznicima je potrebno naglasiti da su analiza uspješnosti poslovanja i izrada poslovnog plana vrlo široke i složene teme koje nisu u potpunosti obrađene ovim programom osposobljavanja. Polaznike koji žele znati više potrebno je uputiti na relevantne izvore i mogućnosti za daljnje stručno usavršavanje.



## 9.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina *Analiziranje uspješnosti poslovanja* ima četiri povezana ishoda učenja:

Prvi ishod učenja, *Opisati životni ciklus proizvoda*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Definirati pojmove uspješnosti poslovanja*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Nabrojati osnovne vrste poslovne dokumentacije*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Izraditi poslovni plan*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode grupnog rada, i metode diskusije.

### 9.3.1 Opisati životni ciklus proizvoda

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti pojam životni ciklus proizvoda. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će potaknuti diskusiju s polaznicima o temi. 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 bi trebalo usvojiti.

### 9.3.2 Definirati pojmove uspješnosti poslovanja

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti pojmove uspješnosti poslovanja. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnih primjera vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će potaknuti s polaznicima diskusiju o temi. 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 bi trebalo usvojiti.



### 9.3.3 Nabrojati osnovne vrste poslovne dokumentacije

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije nabrojati i objasniti osnovne vrste poslovne dokumentacije. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda diskusije:** Nakon završetka izlaganja, predavač će potaknuti s polaznicima diskusiju o temi. 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 bi trebalo usvojiti.

### 9.3.4 Izraditi poslovni plan

---

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti osnove izrade poslovnog plana. U ovom izlaganju preporučuje se korištenje lokalnog primjera i vizualnih pomagala (*PowerPoint* prezentacija).

**Metoda grupnog rada:** Polaznici se dijele u grupe od 3 ili 4 člana. Svaka grupa izrađuje vlastiti poslovni plan. Po završetku grupnog rada predstavnik svake grupe prezentirat će rezultate, a predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u grupnom radu.

Polaznicima je potrebno naglasiti da su analiza uspješnosti poslovanja i izrada poslovnog plana vrlo važne vještine za prijavu EU projekata. Polaznike koji žele znati više o prijavi EU projekata potrebno je uputiti na relevantne izvore i mogućnosti za daljnje stručno usavršavanje.



10. POGLAVLJE

# Primjeri dobre prakse



## 10. POGLAVLJE

# Primjeri dobre prakse

---

### 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

## 10.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 9. Sadržaj cjeline *Primjer dobre prakse*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Terenska nastava	Primjeri dobre prakse	Upoznati primjere dobre prakse	V8

**Metode rada:** Verbalne i vizualne metode (usmeno izlaganje, razgovor, demonstracija)

## 10.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Ova cjelina je specifična jer primjere dobre prakse koji se mogu pojaviti na terenu nije moguće predvidjeti u trenutku pisanja udžbenika. U nastavku stoga nudimo neke općenite savjete za rad polaznika tijekom upoznavanja s primjerima dobre prakse.

## 10.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

U terenskoj nastavi moguće je koristiti se svim metodama izloženima u poglavlju *Metode primijenjene u Priručniku*. Poseban naglasak trebalo bi staviti na metode izlaganja, demonstracije i diskusije, dok će metode poput samostalnog i grupnog rada, radionice te prakseološke metode, biti manje zastupljene.

Korištene metode nije moguće predvidjeti, a potrebno ih je prilagoditi kontekstu i specifičnostima terenske nastave.



## 10.4 IZAZOVI TERENSKE NASTAVE

Cjelina Terenska nastava dolazi na samom kraju programa osposobljavanja, a polaznicima nudi priliku da stečena znanja i vještine upoznaju na primjerima iz stvarnog života. Ovi primjeri mogu biti različiti, no predavači u svakom slučaju trebaju obratiti pozornost na dvije važne teme: povezivanje teorije i prakse te stvaranje poslovnih prilika i kontakata.

### 10.4.1 Povezivanje teorije i prakse

---

O odnosu između teorije i prakse već smo mnogo napisali u Priručniku (vidi poglavlje *Posebno važne teme*). Međutim, praksa u specijaliziranom školskom praktikumu znatno se razlikuje od prakse u realnom sektoru.

Tijekom terenske nastave predavač bi trebao povezati teoriju, praksu iz školskog praktikuma i praksu u realnom sektoru. Tako se postiže integracija stečenih znanja i vještina u svakodnevni profesionalni rad čime polaznici stječu izravan uvid u zanimanje za koje se školuju.



### 10.4.2 Stvaranje poslovnih kontakata i prilika

---

Terenska nastava polaznicima je dobra prilika za upoznavanje kolega koji već rade u struci. Dodatno, mnoge radne organizacije redovito regrutiraju nove zaposlenike iz redova polaznika koji kod njih ostvaruju terensku nastavu.

Danas, u vrijeme nestašice ugostiteljskog kadra, svako sudjelovanje u terenskoj nastavi može postati prilikom za zapošljavanje!



11. POGLAVLJE

# Učenje i poučavanje putem interneta



## 11. POGLAVLJE

# Učenje i poučavanje putem interneta

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > osnove teorije učenja i poučavanja putem interneta
- > kako održati nastavu iz ovog programa usavršavanja putem internetarad s polaznicima u ovoj cjelini

## 11.1 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.



### 11.1.1 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 *Ponuditelj gastrosvuvenira* više ne možemo držati u učionici, već se mora održati putem interneta.

Dobra je vijest da održavanje nastave putem interneta nije počelo s pandemijom COVID-19, 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 potrebno je, dakle, ponovno osmisliti čitav metodički pristup.



Za početak nudimo pregled teorijskog znanja koje nam u tom zadatku može pomoći.



## 11.1.2 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:

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

Budući da nas računala svakodnevno okružuju, može se reći da je svako učenje kojim se danas bavimo na neki način digitalno. U širem kontekstu digitalnog učenja danas se, stoga, 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 te zatim nastavu prilagoditi polaznicima.

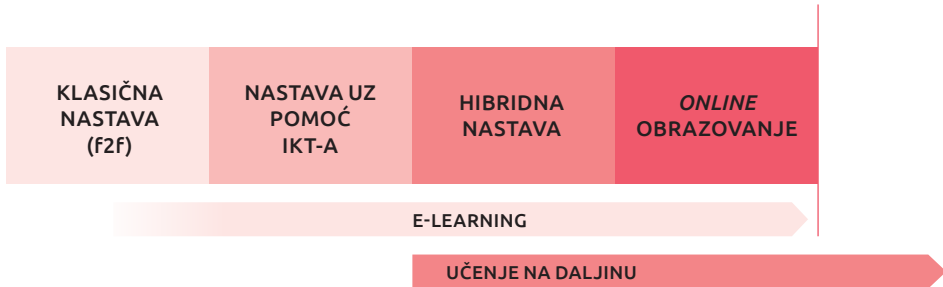


Osim digitalne pismenosti, također je potrebno saznati kakvu računalnu opremu polaznici imaju na raspolaganju. Pristup nastavi znatno će ovisiti o tome imaju li svi polaznici pristup osobnim računalima i brzom internetu, ili pak moramo prilagoditi nastavu radu na mobilnim uređajima (mobitel, tablet).



### 11.1.3 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 *Ponuditelj gastrosvenira* izrađen je za klasičnu nastavu i nastavu uz pomoć IKT-a.

Ako nas prijelaz nastave na internet zatekne tijekom odvijanja klasične nastave tada to postaje hibridna nastava.

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 *Koncepti i tehnologije e-obrazovanja* (Jandrić 2016).



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

## 11.1.4 Online komunikacija

---

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



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

1. sinkronu komunikaciju
2. asinkronu komunikaciju.

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

1. audio-konferenciju (razgovor bez slike)
2. video-konferenciju (razgovor sa slikom)
3. čavrljanje ili *chat* (pisana komunikacija)
4. oglasnu ploču (grafička komunikacija).

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

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

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

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

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

Ovaj Priručnik ne bavi se odabirom alata, već preporučuje alat *Microsoft Teams* koji preporučuje i podržava Ministarstvo znanosti i obrazovanja.



## 11.2 KAKO ODRŽATI NASTAVU IZ OVOG PROGRAMA USAVRŠAVANJA PUTEM INTERNETA

Tijekom pandemije COVID-19, u hrvatskim školama uobičajilo se korištenje alata *Microsoft Teams*. Ovaj alat dostupan je svim predavačima i nastavnicima te na njemu temeljimo svoju nastavu putem interneta.

Ministarstvo znanosti i obrazovanja tijekom pandemije COVID-19 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>.



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 obavezno se prisjetite gradiva izloženog u drugom poglavlju, *Ukratko o učenju i poučavanju*.



### 11.2.1 Metoda izlaganja

---

*Online* izlaganje ne razlikuje se značajno od izlaganja licem u lice. *Microsoft 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 mikrofonski uređaj, tada vrlo brzo dolazi do buke.

Rješenje je ovog problema da samo predavač drži upaljen mikrofonski uređaj, dok polaznici svoje mikrofonske uređaje isključuju. Ako neki polaznik želi riječ, može podići ruku ili svoje pitanje upisati u prozor za čavrljanje. Na ovaj način polaznicima se ostavlja mogućnost komunikacije uz istodobno što manje smetnji.

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



### 11.2.2 Metoda diskusije

---

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

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

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

Već smo naglasili da je u diskusiji potrebno stvoriti atmosferu uključenosti, 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.



### 11.2.3 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 praktičnim zadacima, kao što je izrada čokoladnih pralina, predavač koristi kameru i mikrofon koji ga snimaju tijekom demonstracije.

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



### 11.2.4 Samostalni rad

---

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

Mnoge samostalne vježbe moguće je odraditi putem *Microsoft 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.



### 11.2.5 Grupni rad

---

Grupni je rad vježba koju polaznici izvode zajedno. U *online* okruženju tipična veličina grupe i dalje ostaje 3 do 4 člana, a može biti veća ili manja ovisno o prirodi i svrsi vježbe. Na kraju grupnog rada neophodno je polaznicima pružiti povratnu informaciju i savjete za poboljšanje.

Mnoge grupne vježbe moguće je odraditi putem platforme *Microsoft Teams*. 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.



### 11.2.6 Radionica

---

Radionica je metoda u kojoj polaznici grupno rade na nekom većem problemu. Za razliku od 'jednostavnoga' samostalnog ili grupnog rada, radionica je uglavnom duljeg trajanja (2 školska sata ili više) i kombinira različite metode kraćeg trajanja poput izlaganja, diskusije, samostalnog i grupnog rada te demonstracije.

Mnoge radionice moguće je odraditi putem platforme *Microsoft Teams*. Međutim, radionice koje zahtijevaju rad u specijaliziranim praktikumima nije moguće odraditi *online*. Rješenje za taj problem nalazi se u održavanju praktičnog dijela nastave licem u lice.



### 11.2.7 Prakseološka metoda

---

U kontekstu razvoja praktičnih vještina koje se provode pomoću računala, kao što je primjerice računovodstvo, prakseološku metodu moguće je provoditi putem interneta. Međutim, praktične vještine kao što je izrada čokoladnih pralina ili izrada proizvoda po recepturi, zahtijevaju specifičnu opremu (specijalizirani praktikum ili posjetu ugostiteljskom objektu). U kontekstu ovih vještina, prakseološku metodu nije moguće provesti putem interneta.

## 11.3 IZAZOVI NA KOJE TREBA PRIPAZITI

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

### 11.3.1 Razina polazničkih računalnih kompetencija 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.

### 11.3.2 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, prisutnost djece i slično. Polaznik koji pohađa *online* obrazovanje u tišini svoje sobe može raditi drugačije od polaznika uz kojega se nalazi troje djece koja sudjeluju u *online* nastavi. Ove razlike treba uvažiti te svim polaznicima treba izaći ususret u skladu s organizacijskim mogućnostima.

### 11.3.3 Jasnoća komunikacije

---

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

Još jednom ukazujemo na važnost stvaranja atmosfere uključenosti, pri čemu svaki polaznik dobiva primjereno poštovanje ostalih polaznika i predavača.

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



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



Ovo poglavlje daje vrlo općenit i kratak pregled načina održavanja nastave iz programa osposobljavanja u slučaju hitnog, odnosno nužnog, 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.



12. POGLAVLJE

# Zaključak



## 12. POGLAVLJE

# Zaključak

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koje su mogućnosti za daljnje stručno usavršavanje

## 12.1 ŠTO SMO NAUČILI U PRIRUČNIKU?

Priručnik za predavače programa osposobljavanja *Ponuditelj gastrosvenira* 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, prilagode stvarnoj situaciji u učionici.



## 12.2 KAKO NASTAVITI VLASTITO STRUČNO USAVRŠAVANJE?

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

Međutim, predavači programa osposobljavanja *Ponuditelj gastrosvenira* 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 udžbenika ponuđeni kratki savjeti za daljnje stručno usavršavanje predavača.

## 12.2.1 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.

### 12.2.1.1 Popularni izvori

- Portal za škole Hrvatske akademske i istraživačke mreže – CARNET, <https://www.skole.hr/>, ishodišna je točka za sve koji žele pratiti zbivanja u hrvatskom školstvu i čitati o iskustvima kolega koji rade u nastavi.
- Digitalni časopis za obrazovne stručnjake, Pogled kroz prozor, <https://pogledkrozprozor.wordpress.com/>, nudi odlične članke o iskustvima u nastavi s težištem na primjeni informacijskih i komunikacijskih tehnologija i europskih projekata.
- Tjednik za odgoj i obrazovanje *Školske novine* već je desetljećima ishodišna serijska publikacija u kojoj učitelji, profesori, nastavnici i predavači u hrvatskim osnovnim i srednjim školama dijele svoja iskustva i informiraju se o novostima. Mrežna stranica *Školskih novina* dostupna je na poveznici <http://www.skolskenovine.hr/novosti.aspx>.

### 12.2.1.2 Javno dostupne knjige i priručnici

- U CARNetovom 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-podraska/obrazovni-sadrzaji/>.
- 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.



### 12.2.1.3 Stručni i znanstveni članci

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

### 12.2.1.4 Službene publikacije

- Za sva zakonska pitanja i nedoumice najbolje je pogledati u Narodne novine, <https://www.nn.hr/>.
- Stranice Ministarstva znanosti i obrazovanja, <https://mzo.gov.hr/>, pružaju najnovije informacije o stanju u školstvu.
- Hrvatska agencija za hranu, <https://www.hah.hr/>, nudi brojne kvalitetne informacije uključujući one o HACCP sustavu.
- Odgovori na pitanja vezana za autorska prava mogu se pronaći u udruzi ZAMP, <https://www.zamp.hr/>.

## 12.2.2 Strukovne udruge

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



## 12.3 ZAKLJUČAK

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

Želimo vam puno uspjeha u radu!

## POPIS LITERATURE

- Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Jozinović, Antun. 2019. *Higijena i sanitacija u prehrambenoj industriji*. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek. Osijek.
- Adventska i božićna slavonska kuharica, 2020. Ur. Matković, Henrieta. Srednja strukovna škola Antuna Horvata. Đakovo.
- Becket, Stephen. T; Fowler, Mark. S; Ziegler, Gregory. R. 2017. *Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use*. Peto izdanje. John Wiley & sons. USA.
- Goldoni, Luka. 2004. *Tehnologija konditorskih proizvoda (kakao i čokolada)*. Kugler. Zagreb.
- Google Scholar. 2022. <https://scholar.google.com/>
- Hoić-Božić, Nataša. 2015. *E-Learning*. Sveučilište u Rijeci: Portal AHYCO. Rijeka. <http://ahyco.uniri.hr/portal/Glavna.aspx?IDClanka=18>
- Hrvatska agencija za hranu. 2022. <https://www.hah.hr/>
- Hrvatska agencija za hranu. 2022. HACCP. <https://www.hah.hr/arhiva/haccp.php>
- Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNet. 2022a. Portal za škole, <https://www.skole.hr/>
- Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNet. 2022b. Obrazovni sadržaji. <https://e-skole.razus.carnet.hr/hr/rezultati/obrazovanje-i-podrska/obrazovni-sadrzaji/>
- Hrvatsko andragoško društvo. 2022. <http://www.andragosko.hr/>
- Hrvatsko andragoško društvo. 2022. Naslovnica. <http://www.andragosko.hr/>
- Jandrić, Petar. 2015. *Digitalno učenje*. Školske novine i Tehničko veleučilište u Zagrebu. Zagreb.
- Jandrić, Petar. 2016. *Koncepti i tehnologije e-obrazovanja*. Algebra. Zagreb.
- Jandrić, Petar, Boras, Damir. 2012. *Kritičko e-obrazovanje: borba za moć i značenje u umreženom društvu*. Tehničko veleučilište u Zagrebu i FF Press. Zagreb.
- Josipović, Danijela; Jakšić Mirjana. 2022. *Ponuditelj gastrosvenira*. Ugotiteljsko-turistička škola Osijek. Osijek.**



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

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

Malić, Josip; Mutić, 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, obrazovanja, i školstva. 2021. *Microsoft Teams. Priručnik za učitelje*. <https://www.carnet.hr/wp-content/uploads/2020/03/Microsoft-Teams-U%C4%8Ditelji.pdf>.

Muhamedbegović, Benjamin; Juul, Nils.V; Jašić, Midhat. 2015. *Ambalaža i pakiranje hrane*. Off-set. Tuzla.

Narodne novine. 2013. *Zakon o hrani* [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013\\_06\\_81\\_1699.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013_06_81_1699.html)

Narodne novine. 2018. *Nacionalni kurikulum za strukovno obrazovanje*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/full/2018\\_07\\_62\\_1295.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/full/2018_07_62_1295.html)

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

*O cjeloživotnom obrazovanju i učenju*. 2022.

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

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

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

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

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>.

Vujković, Ivan; Galić, Kata; Vereš, Martin. 2007. *Ambalaža za pakiranje namirnica*. Tectus. Zagreb.

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

Svi internetski izvori navedeni u Priručniku provjereni su 3. veljače 2022.









UGOSTITELJSKO-  
-TURISTIČKA  
ŠKOLA

VIRTUO

### Ugostiteljsko-turistička škola

Ulica Matije Gupca 61  
31000 Osijek



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDovi



E  
UČINKOVITI  
S  
LJUDSKI  
F  
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

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