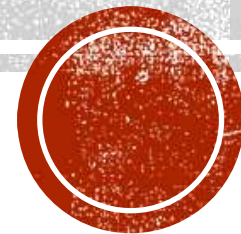
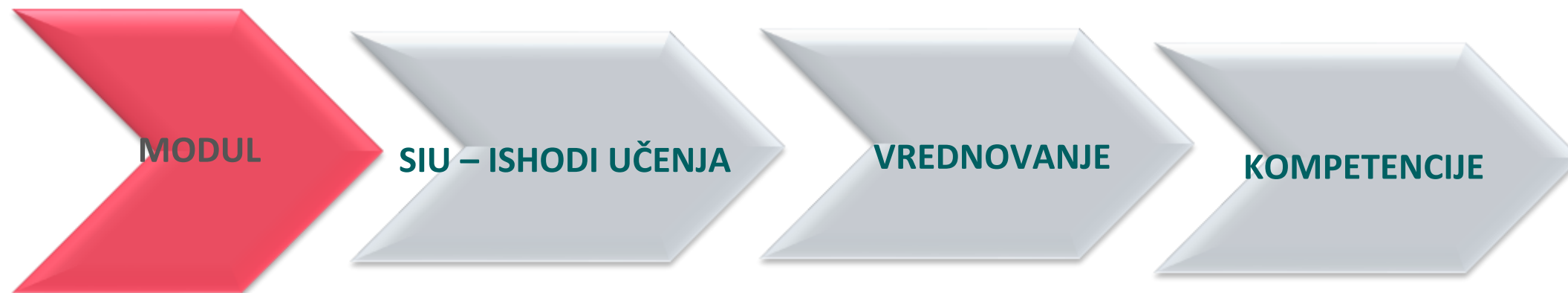


EDUKACIJE I USAVRŠAVANJE NASTAVNIKA - ROVINJ ISKUSTVA PROVEDBE MODULARNE NASTAVE – UGOSTITELJSKA ŠKOLA OPATIJA

09.-11. ožujka, 2026



Majda Šimunić, mag.oec



MODULARNA NASTAVA



Najčešći izbori u modularnoj nastavi:

Heuristička/problemska nastava (rad na zadacima)

- Projektna nastava (proces + rezultat)

- Istraživačka nastava (prikupljanje podataka i zaključivanje)

- Učenje temeljeno na radu (izvedba/proizvod)

**POTIČE SE
SURADNIČKO UČENJE
(TIMOVI, ULOGE,
ZAJEDNIČKI REZULTAT)**

- Naglasak je na:
 - Učenici samostalno uče i rade uz vodstvo nastavnika, a to zahtijeva detaljnu i kvalitetnu pripremu
 - Da bi učenici mogli doći do rješenja problema moraju istraživati, preispitivati, razmišljati ...
 - Učenici uče preispitivati svoje odluke, uče surađivati, jačaju komunikacijske vještine
 - Rasterećenje učenika – fleksibilna organizacija nastave
 - Različite metode rada



Rezultati ankete Ugostiteljske škole Opatija – Provedena krajem 2024.

Rezultati anketiranja učenika	Ocjena
1. Planiranje nastave (trud nastavnika, org.nastave, jasnoća očekivanja)	4,07
2. Poučavanje i podrška učenju(način izvođenja VP, UTR, praćenje učenika)	3,80
3. Postignuća i ishodi učenja (nastavnici redovito daju povratne informacije, te upute što treba poboljšati)	4,17
4. Uvjeti (materijalni, profesionalni razvoj)	4.69
5. Suradnja nastavnika/učenika/roditelja	4.04
6. Upravljanje kvalitetom(uvažavanje mišljenja učenika, organizacija terenske nastave i UTR)	3.94
Prosječna ocjena	4,12



Rezultati anketiranja roditelja

Ocjena

1. Postignuća i ishodi učenja (roditelji upoznati s načinima i kriterijima praćenja i vrednovanja)

4.03

2. Suradnja roditelja/nastavnika

4.85

3. Podrška učenicima pri učenju i obrazovanju

4.85

Prosječna ocjena

4.57

Rezultati anketiranja nastavnika	Ocjena
1. Planiranje i programiranje(razumijevanje kurikula, suradnja, planiranje nastave za učenike s teškoćama i darovitim učenicima..)	4.10
2. Poučavanje i podrška učenju (samostalnost u radu, odnos ishoda i sati, primjena inovativnih metoda poučavanja, ..)	3.83
3. Vrednovanje, postignuća i ishodi učenja (mjerljivost i ostvarivost ishoda, postignuća učenika,..)	4.17
4. Materijalni uvjeti i razvoj ljudskih potencijala (opremljenost, pripremljenost nastavnika, usavršavanje nastavnika, podrška nastavnicima,..)	3.95
5. Suradnja škole s ostalim dionicima i promocija škole	4.29
6. Upravljanje školom i kvalitetom	4,64
Prosječna ocjena	4.16





- Primjeri planiranja i realiziranja aktivnosti



AKTIVNOST	KULINARSKO PUTOVANJE KROZ VREMENSKU RIZNICU: EKSPERIMENTIRANJE S JELIMA INSPIRIRANIM GLAGOLJICOM
OPIS	Učenici će s nastavnicom hrvatskog jezika istražiti informacije o nastanku glagoljice, opisati utjecaj na kulturu Hrvata te uvježbavati pisanje glagoljice. U kabinetima kuharstva s nastavnicima temeljnih vještina u ugostiteljstvu i procesima obrade namirnica će ispeći kekse u obliku slova glagoljice. Prilikom pripreme i pečenja učenici će objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla, utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice, razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica te primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica. Učenici će istražiti značaj glagoljice za turizam, te dati prijedloge kako glagoljicu približiti turistima.
RAZRED	1.1
ISHODI UČENJA	Hrvatski jezik: IU: uočava kulturne specifičnosti vremena i prostora (tri jezika i tri pisma), IU: opisuje utjecaj kulturne baštine, IU: istražuje informacije o nastanku glagoljice, IU: uočava razlike hrvatskog standardnog jezika i hrvatskih dijalekata, IU: opisuje početke hrvatske pismenosti i prve pisane spomenike, IU: uvježbava pisanje slova glagoljice
	Modul: Procesi obrade namirnica , SIU: Promjene svojstava namirnica pri obradi, IU: Objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla, IU: Objasniti utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice
	Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu , SIU: Osnove obrade živih namirnica IU: Razlikovati uređaje za termičku obradu namirnica, IU: Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja, IU: Učenik prepoznaje i objašnjava načine posluživanja različitih jela
	Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu , SIU: Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu, IU – Analizirati preduvjete nastanka turizma i turističkih destinacija, IU - Objasniti turističke motive, vrste i oblike turizma







AKTIVNOST	ŠEĆER – TIHI UBOJICA
OPIS	Šećer je namirnica koja se skriva u velikom broju namirnica te svakodnevno unesemo i veću količinu od preporučene. Dokazano je štetno djelovanje prekomjernih količina šećera na organizam. Cilj aktivnosti je upoznavanje učenika sa količinom skrivenih šećera u pojedinim proizvodima koje koriste u svakodnevnoj prehrani.
RAZRED	1.1
MODULI/ISHODI UČENJA	MAT SŠ A.1.1 Računa s realnim brojevima. MAT SŠ B.1.3. Primjenjuje proporcionalnost, postotke, linearne jednadžbe i sustave linearnih jednadžbi. MAT SŠ B.1.7. Primjenjuje linearnu funkciju pri rješavanju problema.
	Modul: Procesi obrade namirnica, SIU: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica IU: Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama





AKTIVNOST	Činka-Pal Time – Palačinke zdrave i fine
OPIS	Ovom aktivnošću će učenici istražiti značaj zdrave prehrane sa svrhom implementiranja iste u ponudu ugostiteljskih objekata. Odabrali smo palačinke i želja nam je prezentirati da se omiljeno jelo može pripremiti prvenstveno kao zdrav obrok. Naglasak je prvenstveno na zdravlju, te nam je cilj prezentirati različite namirnice od kojih mogu nastati vrlo ukusni zalogaji. Iste bi prezentirali ostalim učenicima i javnosti. Učenici će istraživati, odabrati recepture, pripremiti palačinke, prezentirati i poslužiti.
RAZRED	1.1
ISHODI UČENJA	Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu: SIU: Osnove obrade živežnih namirnica, IU: Primijeniti osnovne termičke postupke pri obradi namirnica SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja IU: Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama
	Modul: Organizacija rada u ugostiteljstvu, SIU: Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu, IU: Razlikovati nositelje i činitelje turističke ponude i potražnje IU: Razlikovati turističke motive, vrste i oblike turizma
	Modul: Procesi obrade namirnica SIU: Promjene svojstava namirnica pri obradi IU: Objasniti utjecaj mehaničke, termičke i kemijske obrade na namirnice







ishod

aktivnost

dokaz

vrednovanje





Iskustva naše škole:

- *Manje aktivnosti u dužem trajanju*
- *Podjela modula i predmeta što prije radi osmišljavanja i usklađivanja aktivnosti(UTR)*
- *Voditi računa o logičnom redosljedu modula*
- *Moduli sa manjim fondom sati – kraći vremenski period realizacije ($SIU/Modul=22$ sata – realizacija 11 tjedana)*
- *Voditi računa o opterećenju učenika*
- *Pratiti sljed modula kroz godine – isti nastavnik*
- *Moduli – strani jezik – realizacija kroz godinu u kontinuitetu*
- *Organizacija PROJEKTOG TJEDNA/ PROJEKTNI DAN*
- *Svaku je aktivnost potrebno vrednovati – učenik treba dobiti jasne upute što se od njega očekuje*
- *Razredni i predmetni ispiti ostaju*
- *Konzultativna nastava/dopunski rad tijekom godine*
- *Dio UTR-a u ugostiteljskim objektima(od 2. razreda)*



HVALA NA PAŽNJI!

