



# **ŠKOLSKI KURIKULUM**

**za školsku godinu 2026./2027.**

## Sadržaj

|                                                                 |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Uvod .....                                                      | 3                                                |
| O školi .....                                                   | 5                                                |
| Aktivnosti za učenike 1. i 2. razreda (Modularna nastava) ..... | 6                                                |
| Dodatna nastava.....                                            | <b>Pogreška! Knjižna oznaka nije definirana.</b> |
| Dopunska nastava .....                                          | <b>Pogreška! Knjižna oznaka nije definirana.</b> |
| Izvanastavne aktivnosti .....                                   | 6                                                |
| Natjecanja i smotre .....                                       | 52                                               |
| Stručni posjeti, terenska nastava, izleti, ekskurzije.....      | 66                                               |
| Projekti .....                                                  | 84                                               |
| Aktivnosti za učenike 3. razreda (Stari program) .....          | 123                                              |
| Dodatna nastava.....                                            | 123                                              |
| Dopunska nastava .....                                          | 124                                              |
| Izvanastavne aktivnosti .....                                   | 126                                              |
| Natjecanja i smotre .....                                       | 139                                              |
| Stručni posjeti, terenska nastava, izleti, ekskurzije.....      | 141                                              |
| Projekti .....                                                  | 152                                              |
| Projekti s partnerima.....                                      | 163                                              |
| Zaključak.....                                                  | 168                                              |

## Uvod

Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška svoje postojanje bilježi još od 1887. godine kada je u Novoj Gradiški osnovana Šegrtska škola. Škola je kroz godine mijenjala ime. Kao Šegrtska škola postojala je do 1918. godine kada se počinje nazivati Zanatsko-trgovačkom školom. U vremenu od 1934. do 1947. djeluje pod nazivom Stručna produžna škola, a do 1973. kao škola učenika u privredi. Sljedećih pet godina nosi naziv Srednjoškolski centar za stručno obrazovanje kadrova za privredu i zanatstvo. Od 1978. do 1992. škola nosi ime Srednjoškolski centar „Ivo Lola Ribar“, a ime koje nosi i danas konačno dobiva 1992. godine.

Škola obrazuje i osposobljava učenike za 10 zanimanja u 4 sektora.

Od školske godine 2025./2026. nastava se izvodi modularno, u skladu s reformom strukovnog obrazovanja. U skladu s tim, škola obrazuje učenike za sljedeća zanimanja:

- Strojarsstvo, brodogradnja i metalurgija
  - Automehatroničar (3 godine)
  - Monter strojarskih instalacija (3 godine)
  - Monter-izrađivač rezanjem i deformacijom (3 godine)
  - Operater za strojne obrade (3 godine)
  - Pomoćni bravar (3 godine)
- Šumarstvo i drvna tehnologija
  - Stolar (3 godine)
- Turizam i ugostiteljstvo
  - Kuhar (3 godine)
  - Konobar (3 godine)
  - Pomoćni kuhar (3 godine)
- Ekonomija i trgovina
  - Prodavač (3 godine).

U skladu sa starim programom obrazovanja, škola obrazuje učenike za sljedeća zanimanja:

- *Strojarsstvo, brodogradnja i metalurgija*
  - Automehatroničar – JMO (3 godine)
  - Instalater kućnih instalacija – JMO (3 godine)
  - CNC operater (3 godine)
  - Monter i obrađivač rezanjem i deformacijom (3 godine)
  - Pomoćni bravar – TES (3 godine)

- *Šumarstvo, prerada i obrada drva*
  - Stolar (3 godine)
- *Turizam i ugostiteljstvo*
  - Konobar (3 godine)
  - Kuhar (3 godine)
  - Pomoćni kuhar i slastičar – TES (3 godine)
- *Ekonomija, trgovina i poslovna administracija*
  - Prodavač (3 godine)

Kroz raznolike aktivnosti obuhvaćene dodatnom, dopunskom i izbornom nastavom, izvannastavnim aktivnostima, školskim i partnerskim projektima, sudjelovanjima na natjecanjima i smotrama učenika te stručne posjete, terenske nastave, izlete i ekskurzije učenicima se nastoji pružiti širok spektar znanja, mogućnosti i iskustava kroz koje se njihova teorijska znanja povezuju s praktičnom nastavom i životom uopće.

## O školi

**Naziv škole:** Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška

**Adresa škole:** Ive Petranovića 17, 35 400 Nova Gradiška

**Županija:** Brodsko – posavska

**e-mail škole:** [skola@iosng.hr](mailto:skola@iosng.hr)

**Web adresa škole:** <https://ss-industrijsko-obrtnicka-ng.skole.hr/>

### Facebook stranice škole:

- *Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška* - <https://www.facebook.com/iosng>
- *Učenički radovi IOSNG* - <https://www.facebook.com/IOSNGucenici>
- *Leteći Knjižničari iosng* - <https://www.facebook.com/leteciknjiznicari.iosng>
- *Učenička zadruga "Šegrt":*  
<https://www.facebook.com/profile.php?id=61556509164796>

### Youtube kanal:

- *IOŠ NG:* [https://www.youtube.com/channel/UCy7-ZB\\_RBvR4D0iUZBf8wIA](https://www.youtube.com/channel/UCy7-ZB_RBvR4D0iUZBf8wIA)

### Instagram profil škole:

- *ios\_ng:* [https://instagram.com/ios\\_ng?igshid=YmMyMTA2M2Y=](https://instagram.com/ios_ng?igshid=YmMyMTA2M2Y=)
- *knjiznica\_ios\_ng:* [https://www.instagram.com/knjiznica\\_ios\\_ng/?next=%2F](https://www.instagram.com/knjiznica_ios_ng/?next=%2F)

### Kontakti:

- *Ravnateljica:* 035 / 362 – 695
- *Tajništvo:* 035 / 362 – 696
- *Administrator:* 035 / 361 – 459
- *Računovodstvo:* 035 / 362 – 777

## Aktivnosti za učenike 1. i 2. razreda (Modularna nastava)

### Izvanastavne aktivnosti

| AKTIVNOST             | Školski bend                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIŠ                  | Aktivnost je usmjerena na razvijanje glazbenih sposobnosti i kreativnosti učenika kroz redovite probe i javne nastupe. Učenici sudjeluju u odabiru i uvježbavanju repertoara, razvijaju vještine sviranja instrumenata i vokalne izvedbe te kroz zajednički rad razvijaju timski duh, suradnju, komunikacijske i socijalne vještine. Školski bend sudjeluje u obilježavanju važnih školskih i drugih prigodnih događanja te svojim nastupima pridonosi stvaranju pozitivnog i poticajnog ozračja u školi.                             |
| RAZRED                | Svi razredi škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ISHODI                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- aktivno sudjelovanje učenika u radu školskog benda (redovitim probama i nastupima)</li> <li>- razvijanje i poboljšanje glazbenih vještina (sviranje instrumenata, vokalna izvedba)</li> <li>- povećanje kreativnosti i samopouzdanja kroz glazbenu izvedbu</li> <li>- razvijanje timskih vještina i suradnje</li> <li>- poboljšanje komunikacijskih vještina kroz organizaciju proba, dogovor izvedbi i planiranje nastupa</li> <li>- doprinos stvaranju pozitivnog ozračja škole</li> </ul> |
| MPT                   | Osobni i socijalni razvoj<br>Građanski odgoj i obrazovanje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| VRIJEME TRAJANJA      | Tijekom nastavne godine 2026./2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| NASTAVNIK             | Majda Joha, mag. psych. i Lovro Kudra, univ. bacc. ing. mech.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| MJESTO                | Ured psihologinje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| KOMENTAR/<br>OPAŽANJA | /                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| AKTIVNOST | „POVIJEST NAŠE ŠKOLE“ |
|-----------|-----------------------|

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>              | Izrada panoa                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>RAZRED</b>            | 1. H                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ISHODI</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• educirati učenike o nastanku i razvoju naše škole</li> <li>• navesti svih sedam naziva naše škole</li> <li>• izložiti najvažnije podatke o samom početku djelovanja naše škole</li> <li>• nabrojiti različita zanimanja koja su se mogla upisati tijekom prošlosti</li> </ul> |
| <b>MPT</b>               | uku A.4/5.3., uku A.4/5.4., uku C.4/5.4., uku D.4/5.2., pod A.4.1., pod B.4.2., zdr B.4.1.A,                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>  | ožujak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NASTAVNIK</b>         | Julijana Vukšić                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>MJESTO</b>            | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/OPAŽANJA</b> | Uz pomoć nastavnice učenici će aktivno sudjelovati u prikupljanju informacija o povijesti naše škole.                                                                                                                                                                                                                  |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>         | Obilježavanje Dana sjećanja na žrtve Domovinskog rata i Dana sjećanja na žrtvu Vukovara i Škabrnje                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>OPIS</b>              | Izrada panoa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>RAZRED</b>            | Svi prvi razreedi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ISHODI</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• educirati učenike o uzrocima ratnih sukoba na području RH 1991. godine</li> <li>• educirati učenike o prirodnim bogatstvima i ljepotama RH</li> <li>• educirati učenike o raznolikom etnološkom bogatstvu kod učenika poticati snošljivost, prihvaćanje i ukazivati na bogatstvo u raznolikosti kultura</li> </ul> |
| <b>MPT</b>               | ikt C.4.3., ikt C.4.4., osr A.4.3., osr B.4.2., uku A.4/5.1, uku A.4/5.2., uku A.4/5.3., uku A.4/5.4., uku C.4/5.1., uku C.4/5.3., uku D.4/5.2., pod A.4.1., pod B.4.2.                                                                                                                                                                                     |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>  | studen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>NASTAVNIK</b>         | Julijana Vukšić                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>            | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>KOMENTAR/OPAŽANJA</b> | Uz pomoć nastavnice učenici će osmisliti izgled panoa te prikupiti potrebne slikovne materijale.                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Spajanje plinskog štednjaka na plinsku instalaciju</b>                                                                                                                                                                          |
| <b>OPIS</b>                   | Spajanje i preinaka plinskog štednjaka na odgovarajuću vrstu plina                                                                                                                                                                 |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.a                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenik će moći samostalno priključiti plinski štednjak na instalaciju te izvršiti preinaku uređaja za rad na drugu vrstu plina zamjenom sapnica i podešavanjem minimalnog plamena, uz obveznu provjeru nepropusnosti svih spojeva. |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 2 sata                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Kudra                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>MJESTO</b>                 | Praktikum montera strojarskih instalacija                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                    |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Ugradnja armatura na instalaciju vode</b>                                                                                                                                                                                     |
| <b>OPIS</b>                   | Ugradnja izljevniha armatura na gotovu instalaciju vode                                                                                                                                                                          |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.a                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenik će moći samostalno montirati i funkcionalno ispitati izljevne armature na vodovodnoj instalaciji, primjenjujući odgovarajuće materijale za brtvljenje i osiguravajući estetsku i tehničku ispravnost spojeva bez curenja. |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 4 sata                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Kudra                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>MJESTO</b>                 | Praktikum instalatera kućnih instalacija                                                                                                                                                                                         |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                  |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Ugradnja mjerno-regulacionog seta</b>                                                                                                                                                                                          |
| <b>OPIS</b>                   | Ugradnja plinomjera sa filterom i regulatorom tlaka                                                                                                                                                                               |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.a                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenik će moći samostalno ugraditi plinomjer, plinski filter i regulator tlaka na plinsku instalaciju, osiguravajući ispravan smjer protoka, nepropusnost spojeva i stabilan radni tlak prema tehničkoj dokumentaciji proizvođača |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 2 sata                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Kudra                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>MJESTO</b>                 | Praktikum montera strojarskih instalacija                                                                                                                                                                                         |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                   |

|                               |                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Ispitivanje kućne instalacije plina</b>                                                                                                                                                       |
| <b>OPIS</b>                   | Tlačna proba plinske instalacije plina i sastavljanje protokola za istu                                                                                                                          |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.a                                                                                                                                                                                              |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenik će moći samostalno provesti ispitivanje nepropusnosti i čvrstoće unutarnje plinske instalacije koristeći odgovarajuću mjernu opremu, u skladu s tehničkim propisima i sigurnosnim normama |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                  |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 2 sata                                                                                                                                                                                           |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Kudra                                                                                                                                                                                      |
| <b>MJESTO</b>                 | Praktikum montera strojarskih instalacija                                                                                                                                                        |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                  |

|                  |                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Izrada kućne instalacije vodovoda na zidu u učionici</b> |
|------------------|-------------------------------------------------------------|

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>                   | Učenici izrađuju funkcionalnu instalaciju vode na zidu u učionici                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.a                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenik prema tehničkim pravilima i projektnoj skici izrađuje kućnu instalaciju vode na zidu učionice, pravilno mjeri i označava trase, montira cijevi i spojne elemente te primjenjuje sigurnosne mjere i pravila struke radi osiguravanja funkcionalne i pravilno izvedene instalacije. |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 10 sati                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Kudra                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MJESTO</b>                 | Praktikum montera strojarskih instalacija                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Posjet gradilištu kućnog priključka</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>OPIS</b>                   | Odlazak na gradilište gdje se izrađuje kućni priključak plina                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.a                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenik prepoznaje i opisuje faze izrade kućnog plinskog priključka na gradilištu (iskop, polaganje cjevovoda, posteljica, spajanje, ispitivanje i zasipavanje), razlikuje ugrađene elemente te objašnjava njihovu funkciju u sustavu distribucije plina u skladu s propisima i pravilima struke. |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 4 sata                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Kudra                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>MJESTO</b>                 | Ovisno o izgradnji, grad Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                  |                                           |
|------------------|-------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>POSJET STANICI ZA TEHNIČKI PREGLED</b> |
|------------------|-------------------------------------------|

|                               |                                                               |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>                   | Postupci provjere štetnih tvari u ispuhu                      |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.A                                                           |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenici će objasniti važnost smanjenja štetnih tvari u ispuhu |
| <b>MPT</b>                    | A 5.3 A 5.4 B 1.2 C 1.3                                       |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 3h                                                            |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ivanka Mutnjaković                                            |
| <b>MJESTO</b>                 | Nova Gradiška                                                 |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                               |

|                               |                                                                                                                               |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | "Eko ekipa"                                                                                                                   |
| <b>OPIS</b>                   | Odvajanje različitih vrsta ambalaže u školi (plastične boce, papir...)                                                        |
| <b>RAZRED</b>                 | 1.                                                                                                                            |
| <b>ISHODI</b>                 | Pridonositi smanjenju utjecaja tvrtke na onečišćenje okoliša; Odlagati nepovratnu ambalažu ugostiteljske kuhinje              |
| <b>MPT</b>                    | Održivi razvoj (odr B 4.1., C4.1.), Osobni i socijalni razvoj (osr A 5.2., B 4.2.), Učiti kako učiti (uku A 4/5.1., D 4/5.2.) |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | šk. g. 2026./2027.                                                                                                            |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Vlaineć i Josip Pejanić                                                                                                 |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                    |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                               |

|                  |                                                                                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Dani hrvatskoga jezika<br/>(tematsko uređenje učionice A4)</b>                                                |
| <b>OPIS</b>      | Učenici istražuju i odabiru sadržaje povezane s hrvatskim jezikom i njegovom poviješću te izrađuju materijale za |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | tematsko uređenje učionice povodom Dana hrvatskoga jezika, uz poseban naglasak na pravilnu uporabu hrvatskoga standardnog jezika i osvježavanje utjecaja stranih riječi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>RAZRED</b>             | 1.G (konobari)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ISHODI</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SSŠ HJ A.1.1.</b> Učenik sluša i opisuje tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom.</li> <li>• <b>SSŠ HJ A.1.3.</b> Učenik oblikuje tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom prema modelu i smjernicama.</li> <li>• <b>SSŠ HJ A.1.5.</b> Učenik objašnjava razliku između hrvatskoga jezika kao sustava govora i hrvatskoga standardnog jezika; opisuje funkcionalnu raslojenost leksika; opisuje rječnički članak te navodi obilježja povijesnoga razvoja hrvatskoga jezika i pisma u srednjemu vijeku.</li> </ul> |
| <b>MPT</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>osr B.4.2.</b> – Suradnički uči i radi u timu.</li> <li>• <b>uku A.4/5.1.</b> – Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje.</li> <li>• <b>uku A.4/5.3.</b> – Učenik kreativno djeluje u različitim područjima.</li> <li>• <b>ikt C.4.2.</b> – Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnom okružju.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Josipa Trinc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>             | Učionica A4<br>(Industrijsko – obrtnička škola, Nova Gradiška)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Aktivnost se provodi u okviru obilježavanja Dana hrvatskoga jezika. Planirana je izrada i postavljanje tematskog panoa te uređenje učionice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>AKTIVNOST</b>          | <b>Dan ružičastih majica – „Riječ može biti oružje”<br/>(tematsko uređenje učionice A4)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>               | Učenici istražuju temu vršnjačkog nasilja i utjecaja riječi na druge, čitaju i odabiru relevantne sadržaje te oblikuju tekstualne i vizualne materijale za tematski pano. Kroz zajedničko osmišljavanje i izradu panoa razvijaju svijest o važnosti odgovorne i nenasilne komunikacije te uređuju učionicu A4 povodom Dana ružičastih majica.                                                                                                                                          |
| <b>RAZRED</b>             | 1.G (konobari)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ISHODI</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SSŠ HJ A.1.1.</b> Učenik sluša i opisuje tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom.</li> <li>• <b>SSŠ HJ A.1.2.</b> Učenik čita i opisuje tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova.</li> <li>• <b>SSŠ HJ A.1.3.</b> Učenik oblikuje tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom prema modelu i smjericama.</li> </ul> |
| <b>MPT</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>osr B.4.1.</b> – Uviđa posljedice svojih i tuđih postupaka/stavova/izbora.</li> <li>• <b>osr B.4.2.</b> – Suradnički uči i radi u timu.</li> <li>• <b>goo A.4.3.</b> – Promiče ljudska prava.</li> <li>• (Tema je povezana s poštivanjem drugih, prihvaćanjem različitosti i borbom protiv nasilja.)</li> <li>• <b>uku A.4/5.3.</b> – Učenik kreativno djeluje u različitim područjima.</li> </ul>                                         |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Veljača 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Josipa Trinc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>MJESTO</b>             | Učionica A4<br>(Industrijsko – obrtnička škola, Nova Gradiška)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Aktivnost se provodi u okviru obilježavanja Dana ružičastih majica. Planirana je izrada i postavljanje tematskog panoa te uređenje učionice A4.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                  |                                                                                                            |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | AKTIVNOST: <b>Izračun maloprodajne cijene proizvoda</b>                                                    |
| <b>OPIS</b>      | OPIS: dobiti uvid na koji način se kreiraju cijene s kojima se svakodnevno susrećemo na prodajnim mjestima |

|                           |                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZRED</b>             | RAZRED: 2. razred prodavača                                                                                                                                                               |
| <b>ISHODI</b>             | ISHODI: Izračunati maloprodajnu cijenu pomoću nabavne cijene, marže i PDV-a                                                                                                               |
| <b>MPT</b>                | MPT: Osobni i socijalni razvoj: osr B.4.2.Zdravlje: zdr C.4.2.Aučiti kako učiti: uku B.4/5.4.4.uku D.4/5.1.1.uku D.4/5.2.2.Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije: ikt C.4.3. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | VRIJEME TRAJANJA: siječanj                                                                                                                                                                |
| <b>NASTAVNIK</b>          | NASTAVNIK: Ivanka Augustin Brkić, Kristina Brkić                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>             | MJESTO: učionica                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | KOMENTAR/ OPAŽANJA:                                                                                                                                                                       |

|                           |                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>          | <b>Međunarodni dan zaštite ozonskog sloja (16.9.)</b>                                                                                                                                                                         |
| <b>OPIS</b>               | Upoznavanje učenika s Međunarodnim danom ozonskog omotača. Izlaganje pripremljenih materijala na temu važnosti zdravog i neoštećenog ozonskog omotača i načinima njegovog uništavanja te posljedica po ukupan ekološki sustav |
| <b>RAZRED</b>             | 1. razred prodavača                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ISHODI</b>             | opisati način zbrinjavanja posebnih kategorija kućanskog otpada                                                                                                                                                               |
| <b>MPT</b>                | Osobni i socijalni razvoj: osr B.4.2.Zdravlje: zdr C.4.2.Aučiti kako učiti: uku B.4/5.4.4.uku D.4/5.1.1.uku D.4/5.2.2.Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije: ikt C.4.3.                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | rujan                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Ivanka Augustin Brkić, dipl.oec.                                                                                                                                                                                              |
| <b>MJESTO</b>             | učionica                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                               |

|                  |                                              |
|------------------|----------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Ljubav, kreativnost i znanje zajedno!</b> |
|------------------|----------------------------------------------|

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>               | <p>Uređenje trgovinskog praktikuma i školskih prostorija povodom Valentinova, izrada prigodnih ukrasa recikliranjem, uređenje panoa, izložba učeničkih radova, uređenje foto kutka , uređenje prodajnog štanda</p> <p>1. p</p> <p>Uljepšati školski prostor i stvoriti toplu, uključivu atmosferu. Razvijati međuvršnjačku empatiju, komunikacijske vještine i kulturu nenasilja. Povezati različite nastavne predmete kroz kreativne i edukativne radionice.</p> |
| <b>RAZRED</b>             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ISHODI</b>             | Identificirati ulogu aranžiranja, pakiranja i estetskog oblikovanja; Aranžirati proizvode povodom prigodnih događaja i blagdana; Primijeniti tehnike aranžiranja i pakiranja robe                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>MPT</b>                | Upotreba IKT (ikt D 4.1.) Poduzetništvo (pod B 4.2.); Osobni i socijalni razvoj (osr A 4.1., osr A 4.3., B 4.2., B 4.3.); Učiti i kako učiti (uku A.4/5.4., uku B 4/5.2., uku C.4/5.2., uku D.4/5.2. Održivi razvoj (odr B 4.1., B 4.2.)                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | 1.-14. veljače 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Kristina Brkić                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                  |                                                                                                            |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | AKTIVNOST: <b>Izračun maloprodajne cijene proizvoda</b>                                                    |
| <b>OPIS</b>      | OPIS: dobiti uvid na koji način se kreiraju cijene s kojima se svakodnevno susrećemo na prodajnim mjestima |
| <b>RAZRED</b>    | RAZRED: 2. razred prodavača                                                                                |

|                           |                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>             | ISHODI: Izračunati maloprodajnu cijenu pomoću nabavne cijene, marže i PDV-a                                                                                                               |
| <b>MPT</b>                | MPT: Osobni i socijalni razvoj: osr B.4.2.Zdravlje: zdr C.4.2.Aučiti kako učiti: uku B.4/5.4.4.uku D.4/5.1.1.uku D.4/5.2.2.Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije: ikt C.4.3. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | VRIJEME TRAJANJA: siječanj                                                                                                                                                                |
| <b>NASTAVNIK</b>          | NASTAVNIK: Ivanka Augustin Brkić, Kristina Brkić                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>             | MJESTO: učionica                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | KOMENTAR/ OPAŽANJA:                                                                                                                                                                       |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>"Detektivi potrošačkih prava"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>OPIS</b>             | <p>Učenici u skupinama analiziraju stvarne račune, deklaracije proizvoda, reklamne letke i primjere reklamacija te otkrivaju koja su prava potrošača ostvarena ili povrijeđena. Na kraju izrađuju plakat ili infografiku pod nazivom „5 prava koja svaki potrošač treba poznavati“ i predstavljaju svoje zaključke razredu. Plakate izlažu u zajedničkim prostorijama škole.</p> <p>1. p<br/>Uljepšati školski prostor i stvoriti toplu, uključivu atmosferu. Razvijati međuvršnjačku empatiju, komunikacijske vještine i kulturu nenasilja.Povezati različite nastavne predmete kroz kreativne i edukativne radionice.</p> |
| <b>RAZRED</b>           | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ISHODI</b>           | Povezati prava potrošača s odgovornim radom prodavača.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>MPT</b>              | <p>Upotreba IKT (ikt D 4.1.) Poduzetništvo (pod. B.5.2.); Osobni i socijalni razvoj (osr B.5.2., osr A.5.3.)</p> <p>Učiti kako učiti (uku A.4/5.1.,uku A.4/5.2., uku A.4/5.3., uku C.4/5.3., uku C.4/5.3.)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | 1.-15.3.2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                               |                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>NASTAVNIK</b>              | Kristina Brkić                             |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                            |

|                               |                                                                                                                               |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | "Eko ekipa"                                                                                                                   |
| <b>OPIS</b>                   | Odvajanje različiteih vrsta ambalaže u školi (plastične boce, papir...)                                                       |
| <b>RAZRED</b>                 | 1.                                                                                                                            |
| <b>ISHODI</b>                 | Pridonosti smanjenju utjecaja tvrtke na onečišćenje okoliša; Odlagati nepovratnu ambalažu prodavaonice                        |
| <b>MPT</b>                    | Održivi razvoj (odr B 4.1., C4.1.), Osobni i socijalni razvoj (osr A 5.2., B 4.2.), Učiti kako učiti (uku A 4/5.1., D 4/5.2.) |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | šk. g. 2025./2026.                                                                                                            |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Kristina Brkić                                                                                                                |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                    |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                               |

|                  |                                                                                                                                           |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | Vođenje dokumentacije Učeničke zadruge                                                                                                    |
| <b>OPIS</b>      | Vođenje nabavne i prodajne dokumentacije, praćenje stanja zaliha sirovina i gotovih proizvoda, preuzimanje robe, popis robe, prodaja robe |
| <b>RAZRED</b>    | 1.                                                                                                                                        |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>                 | Predložiti nadređenom vrstu i količinu robe koju treba nabaviti; Izdvojiti dokumentaciju potrebnu pri naručivanju robe; Izdvojiti dokumentaciju potrebnu pri preuzimanju robe; Razlikovati dokumentaciju na temelju koje se plaća robe od dokumentacije kojom se obavlja plaćanje robe |
| <b>MPT</b>                    | IKT (ikt D 4.1.), Poduzetništvo (pod B 4.2.), osobni i socijalni razvoj (osr A 4.3., B 4.2., B 4.3.), Učiti kako učiti (uku A 4/5.4., B 4/5.1., B 4/5.2., C 4/5.2., D 4/5.2.)                                                                                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 11./2025 - 6/2026.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Kristina Brkić                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>IZRADA METALLNOG STALKA ILI OKVIRA<br/>(Iskoristi otpadne cijevi, profile i šipke – pripremi i odreži)</b>                                                                                                                                                                                                   |
| <b>OPIS</b>      | Učenici koriste otpadne ili nove metalne cijevi, profile i šipke za pripremu i rezanje elemenata jednostavnog stalka ili okvira. Aktivnost obuhvaća čišćenje materijala od hrđe, mjerenje, zacrtavanje, sigurno stezanje u škripac te rezanje ručnom ili strojnom pilom uz primjenu svih mjera zaštite na radu. |
| <b>RAZRED</b>    | 2. TES (Pomoćni bravar/Pomoćna bravarica)                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>            | <p>Modul: RAD NA CIJEVIMA, PROFILIMA I ŠIPKAMA<br/> SIU: Čišćenje, priprema i rezanje cijevi, profila i šipki<br/> IU: Pripremiti cijevi za daljnju obradu uz pomoć<br/> IU: Rezati cijevi na prethodno označenu mjeru uz nadzor<br/> IU: Pripremiti profile za daljnju obradu uz pomoć<br/> IU: Rezati profile na prethodno označenu mjeru uz nadzor<br/> IU: Pripremiti šipke za daljnju obradu uz pomoć<br/> IU: Rezati šipke na prethodno označenu mjeru uz nadzor</p> <p>Modul: ORIJENTACIJA NA RADNOM MJESTU I ZAŠTITA NA RADU<br/> SIU: Zaštita na radu i osobna zaštitna oprema<br/> IU: Primijeniti osobitu zaštitnu opremu i pravila sigurnosti pri radu u radionici uz nadzor</p> |
| <b>MPT</b>               | <p>Održivi razvoj – B.4.1. (razvrstavanje i recikliranje otpadnog metala)<br/> Zdravlje – B.4.1.A, B.4.1.B (uporaba zaštitne opreme i sigurno rukovanje alatom)<br/> Osobni i socijalni razvoj – A.4.2., B.4.2. (radna disciplina i suradnja s nastavnikom)<br/> Učiti kako učiti – B.4.1. (praćenje koraka i slikovnih uputa)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>  | Listopad / Studeni (12 sati)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NASTAVNIK</b>         | Miroslav Matošević                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>MJESTO</b>            | Školska radionica - IOŠ NG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>KOMENTAR/OPAŽANJA</b> | Aktivnost je prilagođena učenicima s teškoćama u razvoju – težište je na vizualnim uputama, vođenom radu pri zarezivanju te dosljednoj uporabi rukavica i naočala.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Izrada ukrasnog i uporabnog predmeta turpijanjem (Metalno postolje)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>OPIS</b>      | Učenici u školskoj radionici praktično primjenjuju vještine ručne obrade turpijanjem na zadanu mjeru. Kroz izradu jednostavnog ukrasnog ili uporabnog predmeta od metala (npr. postolje), učenici samostalno i uz nadzor pripremaju radno mjesto, odabiru odgovarajući alat, čiste i stežu izratak u škripac te izvode postupke ravnog i kutnog turpijanja uz dosljednu primjenu svih mjera zaštite na radu. |
| <b>RAZRED</b>    | 2. TES (Pomoćni bravar / Pomoćna bravarica)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Odabrati odgovarajući alat za ručnu obradu turpijanjem prema uputi ili predlošku</li> <li>• Pripremiti radni predmet za turpijanje prema uputi</li> <li>• Turpijati jednostavne predmete na zadanu mjeru uz nadzor</li> <li>• Koristiti potrebne mjere zaštite na radu pri turpijanju uz nadzor</li> </ul>                                                                                                                                                           |
| <b>MPT</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdravlje – B.4.1.A: Pravilno korištenje OZO-a i održavanje pravilnog stava tijela pri fizikalnom radu.</li> <li>• Učiti kako učiti – B.4/5.4.: Povezivanje koraka izrade s tehničkim predloškom i samostalna kontrola mjere.</li> <li>• Osobni i socijalni razvoj – A.4.3.: Razvijanje ustrajnosti, radnih navika i odgovornosti na radnom mjestu.</li> <li>• Održivi razvoj – B.4.1.: Čuvanje radnog alata i razvrstavanje strugotine i metalnog otpada.</li> </ul> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 12 sati u sklopu nastave UTR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Miroslav Matošević                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>MJESTO</b>                 | Školska radionica IOŠ NG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | Aktivnost omogućuje cjelovito utvrđivanje ishoda MODULA - Turpijanje kroz izradu konkretnog gotovog proizvoda, što dodatno motivira učenike s teškoćama te potiče vizualno-motoričku koordinaciju i samostalnost u praktičnom radu.                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Izrada ukrasnog stalka/privjeska od limenih otpadnih materijala uz primjenu zaštitne opreme</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OPIS</b>      | Učenici u radionici primjenjuju stečena znanja i vještine obrade limova za izradu jednostavnog ukrasnog predmeta od otpadnog lima. Aktivnost obuhvaća obvezno oblačenje i provjeru osobne zaštitne opreme (OZO), pripremno ocrtavanje, ručno i stolno rezanje tankog lima na zadanu mjeru te sigurno zbrinjavanje oštrog otpada. Naglasak je na samostalnoj i sigurnoj primjeni alata i OZO-a uz nadzor nastavnika. |
| <b>RAZRED</b>    | 2. TES (Pomoćni bravar/Pomoćna bravarica)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripremiti limove za rezanje ručnim/stolnim škarama prema zadatku i uz pomoć (IU 1)</li> <li>• Rezati tanke limove na zadanu mjeru ručnim škarama uz nadzor (IU 2)</li> <li>• Rezati stolnim škarama za lim tanke limove na preciznu mjeru uz nadzor (IU 3)</li> <li>• Koristiti zaštitna sredstva pri rezanju limova uz nadzor (IU 4)</li> </ul>                                                                                                  |
| <b>MPT</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdravlje: Zaštita ruku, očiju i tijela dosljednom uporabom OZO-a i sprječavanje posjekotina</li> <li>• Održivi razvoj: Racionalno korištenje materijala i recikliranje otpadnog lima</li> <li>• Učiti kako učiti: Rad prema koracima, poštivanje redoslijeda radnih operacija i kontrola točnosti</li> <li>• Osobni i socijalni razvoj: Razvijanje radne discipline, odgovornosti prema vlastitoj sigurnosti i održavanju radnog mjesta</li> </ul> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | 8 sati UTR nastave                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Miroslav Matošević                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>             | Školska radionica IOŠ NG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Praktični rad u radionici omogućuje učenicima direktnu primjenu svih ishoda modula "Radovi s limom" kroz konkretan proizvod. Razvija se motorika, osjećaj za sigurnost na radu i samostalnost u rukovanju ručnim i stolnim alatima za obradu lima.                                                                                                                                                                                                                                          |

|                  |                                                                                                                                                                                             |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Materijali i njihova primjena u mojoj struci</b>                                                                                                                                         |
| <b>OPIS</b>      | Učenici izrađuju plakate ili PowerPoint prezentacije u kojima prikazuju 3 metalna i 3 nemetalna materijala koji se koriste u njihovoj struci (npr. aluminij, čelik, plastika, keramika...). |
| <b>RAZRED</b>    | 1. TES - pomoćni bravar                                                                                                                                                                     |
| <b>ISHODI</b>    | Modul: Osnove ručne obrade i održavanje alata<br>SIU: Priprema radnog mjesta za ručnu obradu<br>IU: Odabrati poluproizvod prema zadatku uz upute                                            |

|                               |                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MPT</b>                    | Učiti kako učiti - B.4/5.4., D.4/5.2.<br>Osobni i socijalni razvoj - A.4.1., A.4.2., A.4.3., B.4.1., B.4.2., B.4.3.<br>Zdravlje - B.4.1.A, B.4.1.B |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 5 školskih sati                                                                                                                                    |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Nastavnik strojarske grupe predmeta (Vesna Tomić)                                                                                                  |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                         |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                    |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Spoji znanje</b><br>Praktična primjena nerastavljivih spojeva u svakodnevnom životu                                                                                                                                                                                  |
| <b>OPIS</b>      | Učenici istražuju, planiraju i izrađuju jednostavne uporabne predmete (ili makete) koristeći različite nerastavljive spojeve (zavarivanje, lemljenje, lijepljenje, zakivanje). Cilj je prikazati prednosti i primjenu pojedinih vrsta spojeva u konkretnim situacijama. |
| <b>RAZRED</b>    | 1. godina - strojarstvo                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>                 | <p>MODUL: Osnove strojarstva</p> <p>SIU: ZNR</p> <p>SIU: Tehnički materijali</p> <p>IU: Nabrojiti vrste i svojstva tehničkih materijala</p> <p>IU: Objasniti primjenu željeza i čelika</p> <p>IU: Koristiti kataloge materijala i profila</p> |
| <b>MPT</b>                    | <p>Učiti kako učiti (uku B.4/5.)</p> <p>Poduzetništvo (pod B.5.)</p> <p>Uporaba IKT (ikt C.5.)</p> <p>Osobni i socijalni razvoj (osr B.5.)</p> <p>Zdravlje (zdr B.5.)</p>                                                                     |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 6-7 školska sata                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Stručni učitelj strojarstva                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>MJESTO</b>                 | Školska radionica IOŠ NG                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                               |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Od nacrtu do proizvodnje</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>OPIS</b>      | <p>Učenici u grupama prolaze kroz simulirani radni proces kao da su dio proizvodnog tima u radionici ili tvornici. Dobivaju radni nalog i tehničku dokumentaciju za jednostavan proizvod (npr. nosač, kućište, spojni dio) te samostalno planiraju cijeli proces pripreme rada od izbora materijala, alata, strojeva, do pripreme sirovog priprema.</p> |
| <b>RAZRED</b>    | 1.C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                               |                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>                 | Pripremiti radno mjesto s obzirom na radni nalog<br>Izabrati materijal prema tehničkoj dokumentaciji<br>Pripremiti alate, pribor za ručnu obradu<br>Pripremiti uređaje i strojeve (bušilica, brusilica...) |
| <b>MPT</b>                    | osr B.4., zdr B.4., pod A.4.                                                                                                                                                                               |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 5 sati                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Franco Peršić                                                                                                                                                                                              |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                 |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                            |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Planinarenje</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OPIS</b>             | Učenici koji budu odabrani za sudjelovanje moraju imati uzorno vladanje. U aktivnosti će sudjelovati isključivo učenici koji dobrovoljno pristanu na sudjelovanje, uz prethodnu suglasnost roditelja / skrbnika. Aktivnost je planirana subotom, a učenici koji će sudjelovati će biti nagrađeni ocjenom odličan iz rubrike aktivnost učenika i odgojni učinci rada. |
| <b>RAZRED</b>           | Prvi, drugi, treći                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ISHODI</b>           | Učenik primjenjuje motoričke aktivnosti u slobodno vrijeme.<br>Učenik podupire pozitivan stav prema tjelesnom vježbanju.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MPT</b>              | Zdr A.5.1. učenik primjenjuje i opisuje zdrave stilove života koji podrazumijevaju pravilnu prehranu i odgovarajuću tjelesnu aktivnost<br>Zdr A.5.2. učenik primjenjuje i opisuje zdrave stilove života<br>Zdr. B.5.1. učenik procjenjuje rizike i posljedice rizičnih ponašanja<br>Zdr. B.5.2. učenik prepoznaje važnost odgovornog odnosa prema vlastitom zdravlju |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | 8 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Antonija Čeliković, mag. cin , Miroslav Matošević                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| <b>MJESTO</b>                 | Nova Gradiška |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |               |

|                               |                                                                                                                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>IZVANNASTAVNA AKTIVNOST: „Biseri iz školske klupe”</b>                                                                             |
| <b>OPIS</b>                   | 1) prikupljanje duhovitih izjava učenika<br>2) izrada objava i anketa<br>3) objava Instagram priče s izjavama i anketom za pratitelje |
| <b>RAZRED</b>                 | 1., 2.                                                                                                                                |
| <b>ISHODI</b>                 | Povećati interakciju pratitelja, vidljivost i doseg profila Škole i uspostaviti rutinu objave i digitalne komunikacije.               |
| <b>MPT</b>                    | <b>osr A.4.3. / A.5.3.</b> Razvija osobne potencijale.                                                                                |
| <b>VRIJEME<br/>TRAJANJA</b>   | školska godina 2026./2027.                                                                                                            |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ivana Jurašinović, mag.educ.philol.croat. et mag.educ.philol angl.                                                                    |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                            |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                       |

|                  |                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>IZVANNASTAVNA AKTIVNOST: „Svjetski dan poezije”</b>                                                                                                                                                         |
| <b>OPIS</b>      | 1) odabir ulomaka za aktivnost „Blackout” poezija<br>2) odabir digitalnog alata za izradu „Blackout” poezije<br>3) učenicka izrada pjesama u digitalnom obliku<br>4) fotografiranje događaja za stranice Škole |
| <b>RAZRED</b>    | 1.b                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ISHODI</b>    | Sastavljanje poezije i razvijanje kreativnog mišljenja koristeći ulomke iz književnih djela i digitalne alate u izradi svog rada.                                                                              |
| <b>MPT</b>       | <b>ikt A.4.1.</b> Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu tehnologiju.                                                                                                                                  |

|                           |                                                                                                      |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | <b>uku A.4/5.3.</b> 3. Kreativno mišljenje: Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | ožujak 2027.                                                                                         |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Ivana Jurašinović, mag.educ.philol.croat. et mag. educ.philol.angl.<br>Ena Komorčec, mag. cult.      |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                           |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                      |

|                           |                                                                                                                               |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>          | <b>"Eko ekipa"</b>                                                                                                            |
| <b>OPIS</b>               | Odvajanje različitih vrsta ambalaže u školi (plastične boce, papir...)                                                        |
| <b>RAZRED</b>             | 1.                                                                                                                            |
| <b>ISHODI</b>             | Pridonositi smanjenju utjecaja tvrtke na onečišćenje okoliša; Odlagati nepovratnu ambalažu ugostiteljske kuhinje              |
| <b>MPT</b>                | Održivi razvoj (odr B 4.1., C4.1.), Osobni i socijalni razvoj (osr A 5.2., B 4.2.), Učiti kako učiti (uku A 4/5.1., D 4/5.2.) |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | šk. g. 2026./2027.                                                                                                            |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Marija Blažević                                                                                                               |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                    |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                               |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Klik – sigurnosni pojas, navika odgovornog ponašanja</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>OPIS</b>      | Stručnjaci Ureda sigurnosti cestovnog prometa tijekom jednog školskog sata u trajanju od 45 minuta u okviru interaktivnog predavanja objašnjavaju učenicima smisao i svrsishodnost sigurnosnog pojasa u prometu. Životnim primjerima i pričama obrazlažu kako vezanje pojasa u vozilu nije samo zakonska obveza vozača i putnika, već i element opće i osobne kulture. Drugi školski sat u trajanju od 45 minuta učenici praktično provjeravaju značaj sigurnosnog pojasa na simulatorima. |

|                               |                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZRED</b>                 | Učenici 3. razreda                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ISHODI</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• usvajanje i stjecanje pozitivnih stavova o prometnoj sigurnosti i odgovornom ponašanju u prometu</li> <li>• razvijanje svijesti o mogućim opasnostima u prometu</li> </ul> |
| <b>MPT</b>                    | Osr B 5.1, osr B 5.3, osr C 5.3, B 5.1 B, C 5.1 A                                                                                                                                                                   |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Drugo polugodište, dva školska sata                                                                                                                                                                                 |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Stručne suradnice psihologinja Majda Joha i pedagoginja Marija Grgić                                                                                                                                                |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                     |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>IZVANNASTAVNA AKTIVNOST: radionica „U svijet informacija uđi, ali od informacijskog poremećaja se otuđi“</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>OPIS</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Motivacijska aktivnost za učenike – oluja ideja</li> <li>2. Uvod - upoznavanje učenika s temom</li> <li>3. Istraživačka aktivnost – otkrivanje informacijskog poremećaja – provjera rješenja</li> <li>4. Aktivnost – igra otkrivanja – Koja je osoba stvarna?</li> <li>5. Završna aktivnost – ponavljanje osnovnih pojmova rješavanjem križaljke</li> <li>6. Evaluacija</li> </ol> |
| <b>RAZRED</b>    | 1., 2., 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ISHODI</b>    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Učenik će upoznati pojam informacijske pismenosti.</li> <li>2. Učenik će moći objasniti pojmove vezane uz informacijsku pismenost.</li> <li>3. Učenik će upoznati digitalne alate za provjeru točnosti informacija.</li> <li>4. Učenik će znati prepoznati dezinformaciju.</li> <li>5. Učenik će uočiti razlike između prirodnih i umjetnih fotografija.</li> </ol>                |
| <b>MPT</b>       | ikt C.4.2.<br>Učenik samostalno provodi složeno pretraživanje informacija u digitalnome okružju.<br>ikt C.4.3.<br>Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                               |                                                                                                                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije. ikt C.4.4. Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Svibanj 2027.                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ena Komorčec, mag. cult.                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>                 | Knjižnica Industrijsko-obrtničke škola Nova Gradiška                                                                                 |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                      |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>IZVANNASTAVNA AKTIVNOST: Dan sigurnijeg interneta (radionica za učenike i izložba za javnost)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>OPIS</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upoznati učenike s ovogodišnjim sloganom</li> <li>2. Rasprava s učenicima o pozitivnim i negativnim stranama Interneta te o pojmu sigurnog interneta</li> <li>3. Prezentacija o odgovornom ponašanju na internetu</li> <li>4. Aktivnost – rješavanje DSI kviza</li> <li>5. Osmisliti i izraditi materijale za pano</li> <li>6. Postaviti materijale na pano u hodniku škole</li> <li>7. Fotografiranje panoa</li> <li>8. Objavljivanje fotografija na mrežnim stranicama škole i Instagram profilu knjižnice</li> </ol> |
| <b>RAZRED</b>    | 1., 2., 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ISHODI</b>    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Učenik će znati prepoznati opasnosti na internetu</li> <li>2. Učenik će se odgovornije ponašati na internetu</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MPT</b>                    | <p>ikt A.4.3.<br/>Učenik stvara pozitivne digitalne tragove vodeći se načelom sigurnosti.</p> <p>ikt A.4.4.<br/>Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš.</p> <p>ikt B.4.1.<br/>Učenik samostalno komunicira s poznatim i nepoznatim osobama u sigurnome digitalnom okružju.</p> <p>ikt B.4.3.<br/>Učenik kritički procjenjuje svoje ponašanje i ponašanje drugih u digitalnome okružju</p> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Drugi utorak u veljači 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ena Komorčec, mag. cult.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>MJESTO</b>                 | Knjižnica Industrijsko-obrtničke škole Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Međunarodni dan "jaja"</b>                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>             | <p>Detektirati potencijalne natjecatelje kroz redovnu nastavu.</p> <p>Pojačati rad i uvježbavanje prijavljenih učenika.</p>                                                                                            |
| <b>RAZRED</b>           | Učenici 2 tes, 3 tes razreda                                                                                                                                                                                           |
| <b>ISHODI</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>•učenici će naučiti pravilno koristiti i čuvati jaja.</li> <li>•pripremiti učenike za rad u praktičnom dijelu navedenog zanimanja te naglasiti važnost timskog rada.</li> </ul> |
| <b>MPT</b>              |                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | listopad 2026.                                                                                                                                                                                                         |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Irena Curić, stručni učitelj<br>I ostali nastavnici iz aktiva ugostitelja                                                                                                                                              |
| <b>MJESTO</b>           | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                           |

|                               |                                                                         |          |            |            |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------|------------|------------|
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | POTREBNA                                                                | SREDSTVA | I          | MATERIJALI |
|                               | •termički uređaji i posuđe                                              |          | praktikuma | kuhara     |
|                               | •živežne namirnice                                                      |          | za         | vježbanje  |
|                               | •odgovarajući alati i pribor                                            |          | za         | rad        |
|                               | OBLICI                                                                  | I        | METODE     | RADA       |
|                               | •individualni i grupni                                                  |          |            | rad        |
|                               | •dogotovljavanja toplih jela na temelju zadanih namirnica, postavljanje |          |            | stola      |
|                               | EVALUACIJA                                                              |          |            |            |
|                               | •Prezentacija                                                           |          |            | jela.      |
|                               | TROŠKOVI                                                                |          |            |            |
|                               | Aktiv ugostiteljstva                                                    |          |            |            |

| AKTIVNOST | Mjesec borbe protiv ovisnosti – Alkoholizam                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- na prethodnim satima Poznavanja robe obraditi nastavnu jedinicu; Alkoholna pića</li> <li>- učenici za domaću zadaću trebaju prikupiti razne tekstove, slike i ostale materijale o alkoholu</li> <li>- proučiti utjecaj alkohola na zdravlje, obitelj, društvo</li> <li>- izrada radnog materijala s uputama za izradu plakata – rad u grupama – izrada plakata</li> <li>- postavljanje izložbe u prostoru škole</li> <li>- edukacija od strane djelatnika PU Nova Gradiška</li> <li>- kviz o alkoholu, alkoholizmu...</li> </ul> |
| RAZRED    | svi učenici i djelatnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ISHODI    | - edukacija o alkoholu; štetnosti alkohola, posljedicama konzumiranja alkohola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| MPT       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Prosinac 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Marija Blažević, nastavnik,<br>učenici 1. G; 1. H razreda i 3. H razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>- uredski pribor za izradu plakata, papir u boji, pisač, škare, flomasteri</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>rad u grupama, individualni rad</p> <p>EVALUACIJA<br/>uvid u izložbu postavljenu u prostoru škole – fotografiranje događaja za internetsku stranicu škole</p> <p>TROŠKOVI<br/>- materijal i pribor za izradu plakata; troškovi iz sredstava škole, oko 20, 00 €</p> |

| <b>AKTIVNOST</b> | <b>IZVANNASTAVNA AKTIVNOST<br/>Školski catering – od planiranja do realizacije</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>      | <p>Cjelogodišnja izvannastavna aktivnost namijenjena je učenicima 2. H i 3. H razreda zanimanja kuhar/kuharica koji sudjeluju u planiranju, pripremi, realizaciji i prezentaciji različitih školskih ručkova, domjenaka, cateringa, svečanosti, prijema gostiju i drugih prigodnih događanja. Učenici, uz stručno vođenje nastavnika, sudjeluju u svim fazama catering-procesa: od analize vrste događanja i broja uzvanika, osmišljavanja jelovnika, izrade receptura i normativa, planiranja potrebnih namirnica, opreme i pribora, organizacije mise en placea i raspodjele poslova, do pripreme, transporta, čuvanja, serviranja i prezentacije hrane. Tijekom godine učenici pripremaju različite skupine jela, ovisno o vrsti događanja i potrebama naručitelja: hladna i topla predjela, finger food i zalogaje, juhe, glavna mesna i riblja jela, jela od peradi, tjestenine i rižota, variva, priloge i garniture, salate, umake, vegetarijanska jela, slana peciva i pekarske proizvode, deserte, kolače, kreme, voćne deserte te prigodne buffet-proizvode.</p> |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <p>Poseban naglasak stavlja se na organizaciju proizvodnje većih količina hrane, pravilan slijed tehnoloških postupaka, usklađivanje vremena pripreme pojedinih komponenti, održavanje odgovarajuće kvalitete i temperature hrane, racionalno korištenje namirnica, higijenu i sigurnost hrane te profesionalno ponašanje učenika na stvarnim događanjima. Aktivnost učenicima omogućuje primjenu znanja i vještina u realnim radnim situacijama te razvija samostalnost, odgovornost, brzinu, preciznost, timski rad i profesionalne kompetencije potrebne za rad u ugostiteljstvu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>RAZRED</b> | 2. H i 3. H – kuhar/kuharica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ISHODI</b> | <p>Učenik će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sudjelovati u planiranju cateringa, ručka, domjenka ili drugog prigodnog događanja</li> <li>• predložiti jelovnik primjeren vrsti događanja, broju gostiju i načinu posluživanja</li> <li>• izraditi i primijeniti recepture i normative za pripremu većeg broja obroka</li> <li>• izračunati potrebne količine namirnica prema broju osoba</li> <li>• planirati potreban inventar, opremu, pribor i potrošni materijal</li> <li>• organizirati radno mjesto prema načelima mise en placea</li> <li>• pravilno preuzeti, pripremiti i obraditi namirnice</li> <li>• primijeniti odgovarajuće mehaničke i termičke postupke obrade</li> <li>• pripremati hladna i topla predjela</li> <li>• pripremati finger food, kanapee, mini sendviče, zalogaje i prigodne hladne plate</li> <li>• pripremati bistre, guste i druge juhe prema planiranom jelovniku</li> <li>• pripremati glavna jela od mesa, peradi, ribe i drugih odgovarajućih namirnica</li> <li>• pripremati tjestenine, rižota, variva i vegetarijanska jela</li> <li>• pripremati priloge, garniture, salate i odgovarajuće umake</li> <li>• pripremati slana peciva i druge proizvode primjerene cateringu</li> <li>• pripremati kolače, deserte, kreme i voćne deserte</li> <li>• pravilno porcionirati, dekorirati, servirati i prezentirati pripremljena jela</li> <li>• sudjelovati u organizaciji hladnog i toplog buffet-stola</li> <li>• pravilno rasporediti jela i opremu prema funkcionalnosti i estetskim načelima</li> <li>• primijeniti pravila sigurnog čuvanja, transporta i posluživanja hrane</li> <li>• održavati higijenu osoblja, radnog prostora, opreme i pribora</li> <li>• racionalno koristiti namirnice, energiju i ostale resurse</li> <li>• surađivati s članovima tima i profesionalno komunicirati tijekom realizacije događanja</li> <li>• organoleptički vrednovati pripremljena jela i prema potrebi provesti korekcije</li> <li>• analizirati provedenu aktivnost i predložiti poboljšanja za sljedeći</li> </ul> |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | catering.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>MPT</b>                | <p>Učiti kako učiti – učenik planira rad, povezuje prethodno stečena znanja s novim radnim situacijama, prati vlastitu izvedbu i primjenjuje povratne informacije.</p> <p>Osobni i socijalni razvoj – razvija odgovornost, samostalnost, suradnju, profesionalnu komunikaciju, timski rad i primjeren odnos prema gostima i suradnicima.</p> <p>Poduzetništvo – razvija inicijativnost, organizacijske sposobnosti, ekonomičnost, kreativnost i razumijevanje procesa planiranja i realizacije ugostiteljske usluge.</p> <p>Zdravlje – primjenjuje osobnu higijenu, higijenu radnog prostora, pravila sigurnosti hrane i zaštite na radu.</p> <p>Održivi razvoj – racionalno koristi namirnice, vodu i energiju, pravilno razvrstava otpad te nastoji smanjiti nastanak otpada od hrane.</p> <p>Uporaba IKT-a – koristi digitalne alate za izradu normativa, planiranje, dokumentiranje i prezentiranje realiziranih aktivnosti.</p>                                                                                                                                      |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | 1. rujna 2026. – 18. lipnja 2027., tijekom školske godine 2026./2027., prema rasporedu školskih i drugih prigodnih događanja, ručkova, domjenaka i cateringa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>NASTAVNIK</b>          | <p>Damir Vlainić, stručni učitelj kuharstva</p> <p>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva</p> <p>Borna Trnka, stručni učitelj kuharstva</p> <p>Irena Curić, stručni učitelj kuharstva</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>MJESTO</b>             | Školski praktikum kuharstva i prostori Industrijsko-obrtničke škole, Nova Gradiška te, prema potrebi i uz organizaciju škole, mjesta održavanja školskih i drugih prigodnih događanja na kojima učenici sudjeluju u realizaciji cateringa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Aktivnost se realizira tijekom cijele školske godine kroz konkretne ručkove, domjenke, cateringe, školske svečanosti, prijeme gostiju, stručna događanja i druge prigode u kojima učenici mogu praktično primijeniti stečena znanja. Za svaku realizaciju prema potrebi se izrađuju jelovnik, recepture, normativi, raspored rada i popis potrebnih namirnica, opreme i inventara. Učenici se raspoređuju prema radnim zadacima i stupnju samostalnosti, a nastavnik prati organizaciju, tehnološku ispravnost rada, higijenu, sigurnost, kvalitetu i pravodobnost izvedbe. Vrednuju se organizacija i priprema radnog mjesta, točnost normativa, pravilna primjena tehnoloških postupaka, kvaliteta i organoleptička svojstva jela, urednost i estetika prezentacije, racionalno korištenje namirnica, higijena, sigurnost, timska suradnja, odgovornost i profesionalno ponašanje. Realizirane aktivnosti mogu se dokumentirati fotografijama, jelovnicima, normativima i kratkim izvješćima te koristiti za predstavljanje praktičnog rada učenika i aktivnosti škole. |

| AKTIVNOST             | Svjetski dan palačinki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS                  | Pojačati rad i uvježbavanje učenike s načinom pripreme i gotovljenjem. Presentacija jela.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| RAZRED                | •Učenici 8. razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ISHODI                | •prepoznati i odrediti učenike<br>•pripremiti učenike sa stručno-teoretskim i praktičnom dijelom navedenog zanimanja<br>Učenici će naučiti pripremati palačinke, pravilno servirati i prezentirati jelo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| MPT                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| VRIJEME TRAJANJA      | •Veljača/ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| NASTAVNIK             | •Irena Curić, stručni učitelj<br>Damir Vlanić, stručni učitelj<br>Josip Pejanić, stručni učitelj                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| MJESTO                | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| KOMENTAR/<br>OPAŽANJA | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•termički uređaji i posuđe praktikuma kuhara i konobara</li> <li>•živežne namirnice za vježbanje</li> <li>•odgovarajući alati i pribor za rad</li> </ul> <p>OBLICI I METODE RADA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•individualni i grupni rad</li> <li>•dogotovljavanja toplih jela na temelju zadanih namirnica</li> </ul> <p>EVALUACIJA</p> <p>Podnošenje izvješća aktivu ugostiteljstva</p> <p>TROŠKOVI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•troškovi živežnih namirnica za uvježbavanje 50 €</li> </ul> |

| AKTIVNOST | Svjetski dan borbe protiv AIDS-a (01.12.)                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS      | Na prethodnim satima biologije obraditi nastavnu jedinicu: Spolno prenosive zarazne bolesti. Učenici za domaću zadaću trebaju prikupiti razne tekstove, slike i ostale materijale o AIDS-u. Izrada radnog materijala s uputama za izradu plakata – rad u grupama – izrada plakata. Postavljanje izložbe u prostoru škole. |
| RAZRED    | svi učenici i djelatnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ISHODI    | - pokazati učenicima da je AIDS spolno prenosiva bolest, upoznati                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | učenike sa simptomima, načinom prenošenja i metodama zaštite                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Prosinac 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Marija Blažević; nastavnik,<br>učenici 1G; i 2. H razreda                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>- uredski pribor za izradu plakata, papir u boji, pisač, škare, flomasteri</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>rad u grupama, individualni rad</p> <p>EVALUACIJA<br/>uvid u izložbu postavljenu u prostoru škole</p> <p>TROŠKOVI<br/>materijal i pribor za izradu plakata iz sredstava škole</p> |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Međunarodni dan kave</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OPIS</b>             | proučavanje literature o navedenoj tematici – internet i sredstva javnog informiranja (novine, časopisi)<br>odabir i pisanje kraćih informacija za pano<br>odabir odgovarajućih fotografija s navedenom tematikom<br>prezentacija o kavi učenicima pojedinih razrednih odjela<br>postavljanje stolova s kavom i kolačima u prostoru škole |
| <b>RAZRED</b>           | Učenici i djelatnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ISHODI</b>           | edukacija učenika i djelatnika o podrijetlu kave, vrstama kave, utjecaju kave na zdravlje<br>izradom panoa pobuditi interes za međusobno druženje i timski rad<br>nadopuna znanja iz nastavnog predmeta                                                                                                                                   |
| <b>MPT</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | Rujan 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Marija Blažević, nastavnik. stručnih predmeta<br>Višnja Margetić, nastavnik. stručnih predmeta                                                                                                                                                                                                                                            |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Irena Curić, stručni učitelj kuharstva s vježbama Damir Vlainić, stručni učitelj kuharstva s vježbama Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama Stjepan Mandić, stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>- računalo, dnevni tisak, časopisi, papir za ispis u boji, škare, pano, flomasteri, hamer, papir</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>individualni rad<br/>grupni rad<br/>uređenje panoa prigodnim pisanim i slikovnim materijalima</p> <p>EVALUACIJA<br/>uvid u postavljene pano<br/>druženje uz kolače i kavu<br/>fotografiranje događaja za internetsku stranicu škole</p> <p>TROŠKOVI<br/>Troškovi materijala za izradu iz sredstava škole – iz sredstava škole</p> |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Međunarodni dan kave-pano</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>OPIS</b>             | - proučavanje literature o navedenoj tematici – internet i sredstva javnog informiranja (novine, časopisi) – odabir i pisanje kraćih informacija za pano – odabir odgovarajućih fotografija s navedenom tematikom – postavljanje materijala na pano u školskom hodniku – fotografiranje panoa |
| <b>RAZRED</b>           | Učenici i djelatnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>ISHODI</b>           | Edukacija učenika i djelatnika o vrstama kave, utjecaju kave na zdravlje.<br>Izradom panoa pobuditi interes za međusobno druženje i timski rad.<br>Nadopuna znanja iz nastavnog predmeta.                                                                                                     |
| <b>MPT</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | Rujan, 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Višnja Margetić, nastavnik. stručnih predmeta<br>Marija Blažević, nastavnik. stručnih predmeta                                                                                                                                                                                                |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>- računalo, dnevni tisak, časopisi, papir za ispis u boji, škare, pano, flomasteri, hamer papir</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>- individualni rad – grupni rad – uređenje panoa prigodnim pisanim i slikovnim materijalima</p> <p>EVALUACIJA<br/>- uvid u postavljene pano – fotografije panoa</p> <p>TROŠKOVI<br/>Troškovi materijala za izradu iz sredstava škole.</p> |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Svjetski dan kuhara</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>OPIS</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- proučavanje literature o navedenoj tematici – internet i sredstva javnog informiranja (novine, časopisi)</li> <li>- odabir i pisanje kraćih informacija za pano</li> <li>- odabir odgovarajućih fotografija s navedenom tematikom</li> <li>- postavljanje materijala na pano u školskom hodniku</li> <li>- fotografiranje panoa</li> </ul> |
| <b>RAZRED</b>                 | Učenici i djelatnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ISHODI</b>                 | <p>Izradom panoa pobuditi interes za međusobno druženje i timski rad.</p> <p>Nadopuna znanja iz nastavnog predmeta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Listopad, 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>              | <p>Josip Pejanić, stručni učitelj</p> <p>Damir Vlanić, stručni učitelj</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</p> <p>- računalo, dnevni tisak, časopisi, papir za ispis u boji, škare, pano,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>flomasteri, hamer papir</p> <p><b>OBLICI I METODE RADA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- individualni rad</li> <li>- grupni rad</li> <li>- uređenje panoa prigodnim pisanim i slikovnim materijalima</li> </ul> <p><b>EVALUACIJA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvid u postavljene pano</li> <li>- fotografije panoa</li> </ul> <p><b>TROŠKOVI</b></p> <p>Troškovi materijala za izradu iz sredstava škole.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Božićni sajam, adventski tjedan</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>             | <p>Odabir recepata</p> <p>Prikupljanje materijala za izradu odgovarajućih kolačića</p> <p>Prikupljanje materijala za izradu mlinaca i tjestenine</p> <p>Sudjelovanje učenika konobara na otvaranju sajma, posluživanje pića i hrane</p> <p>Sudjelovanje učenika TES razreda, kuhar u pripremi kolača i ostalih proizvoda</p> <p>Ukrašavanje stola i serviranje na Božićnom sajmu</p> <p>Fotografiranje za internetsku stranicu škole</p> |
| <b>RAZRED</b>           | Učenici, nastavnici, roditelji i svi posjetitelji sajma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ISHODI</b>           | <p>Integracija učenika s posebnim potrebama</p> <p>Aktivno uključivanje učenika u život i promociju škole</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>MPT</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | Prosinac, 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>NASTAVNIK</b>        | <p>Irena Curić, stručni učitelj kuharstva s vježbama</p> <p>Višnja Margetić, nastavnik. stručnih predmeta</p> <p>Damir Vlainić, stručni učitelj kuharstva s vježbama</p> <p>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama</p>                                                                                                                                                                                                      |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Marija Blažević, nastavnik. stručnih predmeta<br>Stjepan Mandić, stručni učitelj ugostiteljstva<br>Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</p> <p>- računalo priključeno na internet, papir za ispis<br/>- fotoapararat<br/>- materijali potrebni za izradu panoa<br/>- materijali i namirnice potrebne za Božićni sajam</p> <p>OBLICI I METODE RADA</p> <p>individualni rad<br/>grupni rad<br/>priprema i serviranje jela</p> <p>EVALUACIJA</p> <p>prezentacija ručnih radova<br/>fotografije radova</p> <p>TROŠKOVI</p> <p>troškovi materijala za izradu iz sredstava škole</p> |

|                               |                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Priprema slastica</b>                                                                                                                                                                                |
| <b>OPIS</b>                   | - priprema raznih slastica, kremi<br>- baza voće – malina                                                                                                                                               |
| <b>RAZRED</b>                 | Učenici zanimanja kuhar, pomoćni kuhar i slastičar                                                                                                                                                      |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenici će više naučiti o slasticama i upotrebi malina u njihovoj pripremi                                                                                                                              |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                         |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | rujan/listopad                                                                                                                                                                                          |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Irena Curić, Višnja Margetić, Marija Blažević                                                                                                                                                           |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                            |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</p> <p>-malina, jaja, brašno, šećer, različite arome i prehrambene boje, posuđe, kalupi</p> <p>OBLICI I METODE RADA</p> <p>Praktični grupni rad</p> <p>EVALUACIJA</p> |

|  |                                                         |
|--|---------------------------------------------------------|
|  | Učenici, stručni suradnici će moći degustirati slastice |
|  | TROŠKOVI                                                |
|  | Donacija od OPG Bušić- maline                           |

| AKTIVNOST          | Svjetski dan srca 29.09.<br>„Srcem za srce“                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS               | 1. Za domaću zadaću prikupiti razne tekstove, slike i ostale materijale o srcu, bolestima srca, prikupiti podatke o broju oboljelih i stopi smrtnosti od bolesti kardiovaskularnog sustava<br>2. izrada radnog materijala s uputama za izradu plakata<br>3. rad u grupama – izrada plakata<br>4. postavljanje izložbe u prostoru škole<br>5. edukacija; prezentacija od strane nastavnika te djelatnika doma zdravlja; mjerenje tlaka, otkucaja srca, težine<br>6. podjela edukativnih listića<br>7. sportske aktivnosti |
| RAZRED             | svi učenici i zaposlenici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ISHODI             | - edukacije o srcu, krvožilnom sustavu, bolestima srca, preventivnim mjerama za očuvanje srca<br>- iskustva učenika, stručnog osoblja školske medicine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| MPT                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| VRIJEME TRAJANJA   | rujan 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| NASTAVNIK          | Marija Blažević, nastavnik; učenici 3. H; 2. H razreda<br>i ostali članovi aktiva ugostitelja;<br>Višnja Margetić, nastavnik, stručnih predmeta,<br>Irena Curić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Damir Vlanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Stjepan Mandić, stručni učitelj ugostiteljstva                                                                                     |
| MJESTO             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| KOMENTAR/ OPAŽANJA | POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br>- uredski pribor za izradu plakata, papir u boji, pisač, škare, flomasteri<br><br>OBLICI I METODE RADA<br>- rad u grupama, individualni rad, multimedijско poučavanje<br><br>EVALUACIJA<br>- uvid u izložbu postavljenu u prostoru škole – prezentacija radnih                                                                                                                                                                                                                         |

|  |                                                                                                                                         |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | listića, analiza odgovora – fotografiranje događaja za internetsku stranicu škole                                                       |
|  | <b>TROŠKOVI</b><br>- materijal i pribor za izradu plakata, radnih listića iz sredstava škole, sokovi i voće za posluživanje;<br>30,00 € |

| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Međunarodni dan kave 01.10.;<br/>„O kavi uz kavicu“</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>             | - proučavanje literature o navedenoj tematici; internet i sredstva javnog informiranja (novine, časopisi)<br>- odabir i pisanje kraćih informacija za pano<br>- odabir odgovarajućih fotografija s navedenom tematikom<br>- fotografiranje panoa<br>- postavljanje stolova s kavom i kolačima<br>- druženje učenika naše škole (različitih zanimanja)<br>- prezentacija o kavi<br>- kviz znanja |
| <b>RAZRED</b>           | Učenici i djelatnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>ISHODI</b>           | - educirani učenici i djelatnici o podrijetlu kave, vrstama kave, utjecaju kave na zdravlje<br>- izradom panoa pobuditi interes za međusobno druženje i timski rad<br>– nadopuna znanja iz nastavnog predmeta                                                                                                                                                                                   |
| <b>MPT</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | Rujan 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Marija Blažević, nastavnik stručnih predmeta i ostali članovi aktiva ugostitelja:<br>Višnja Margetić, nastavnik, stručnih predmeta,<br>Irena Curić, stručni učitelj kuharstva s vježbama                                                                                                                                                                                                        |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Damir Vlainić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Stjepan Mandić, stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>računalo, dnevni tisak, časopisi, papir za ispis u boji, škare, pano, flomasteri, hamer, papir</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>- individualni rad<br/>- grupni rad – uređenje panoa prigodnim pisanim i slikovnim materijalima</p> <p>EVALUACIJA<br/>- uvid u postavljeni pano<br/>- druženje uz kolače i kavu<br/>- fotografiranje događaja za internetsku stranicu škole</p> <p>TROŠKOVI<br/>Troškovi materijala za izradu iz sredstava škole (oko 30, 00 €)</p> |

| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Svjetski dan hrane (16.10.)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>             | 1. proučavanje literature o različitim vrstama hrane i prehrane – internet i sredstva javnog informiranja (novine, časopisi)<br>2. odabir i pisanje kraćih informacija za pano<br>3. odabir odgovarajućih fotografija<br>4. postavljanje panoa<br>5. prikupljanje namirnica za izradu raznih vrsta hrane<br>6. odabir vrsta hrane<br>7. izrada jela, peciva, kolačića<br>8. fotografiranje panoa i gotovih jela, peciva, kolačića za internetsku stranicu škole<br>9. prezentacija proizvoda u gradskom parku |
| <b>RAZRED</b>           | Učenici, nastavnici, roditelji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ISHODI</b>           | - edukacija učenika i djelatnika o različitim vrstama hrane i prehrane<br>- edukacija o prehrani stanovništva i prehrambenim navikama kroz povijest                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>MPT</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | Listopad 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NASTAVNIK</b>              | Marija Blažević, nastavnik te ostali članovi aktiva ugostitelja Irena Curić, stručni učitelj kuharstva s vježbama Višnja Margetić, nastavnik. stručnih predmeta Jelica Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama Damir Vlaineć, stručni učitelj kuharstva s vježbama Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama Marija Blažević, nastavnik. stručnih predmeta Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja Stjepan Mandić, stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                   |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>- računalo, dnevni tisak, časopisi, papir za ispis u boji, škare, ljepljiva vrpca, pano, drvene bojice, flomasteri, hamer papir, kuhinjski pribor, namirnice za izradu raznih preh. proizvoda</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>- individualni rad – grupni rad • uređenje panoa prigodnim pisanim i slikovnim materijalima</p> <p>EVALUACIJA<br/>uvid u postavljeni pano, kušanje različitih jela, peciva, kolačića<br/>- fotografije</p> <p>TROŠKOVI<br/>- troškovi materijala za izradu iz sredstava škole</p> |

| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Dani kruha</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. proučavanje literature o raznim žitaricama – internet i sredstva javnog informiranja (novine, časopisi)</li> <li>2. odabir i pisanje kraćih informacija za pano</li> <li>3. odabir odgovarajućih fotografija</li> <li>4. postavljanje panoa</li> <li>5. prikupljanje namirnica za izradu raznih vrsta peciva</li> <li>6. izrada raznih pekarskih proizvoda</li> <li>7. odabir najboljeg kruha</li> <li>8. fotografiranje panoa i gotovih vrsta kruha za internetsku stranicu škole</li> </ol> |
| <b>RAZRED</b>    | Učenici, nastavnici, roditelji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ISHODI</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- edukacija učenika i djelatnika o vrstama žitarica, važnosti uporabe žitarica u prehrani</li> <li>- edukacija o prehrani stanovništva i prehrambenim navikama kroz povijest</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MPT</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Listopad 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>NASTAVNIK</b>              | svi članovi aktiva ugostitelja<br>Marija Blažević, nastavnik stručnih predmeta<br>Irena Curić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Stjepan Mandić, stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Višnja Margetić, nastavnik stručnih predmeta<br>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Damir Vlaineić, stručni učitelj kuharstva s vježbama                                                                                                                                        |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p><b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b><br/>- računalo, dnevni tisak, časopisi, papir za ispis u boji, škare, ljepljiva vrpca, pano, drvene bojice, flomasteri, hamer papir, kuhinjski pribor, namirnice – brašno, jaja, sol, kvasac</p> <p><b>OBLICI I METODE RADA</b><br/>- individualni rad – grupni rad – uređenje panoa prigodnim pisanim i slikovnim materijalima</p> <p><b>EVALUACIJA</b><br/>- uvid u postavljeni pano, kušanje raznih vrsta peciva i kruha<br/>- fotografije</p> <p><b>TROŠKOVI</b><br/>- troškovi materijala za izradu iz sredstava škole</p> |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Svjetski dan šećerne bolesti (14.11.)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>OPIS</b>      | 1. na prethodnim satima biologije obraditi nastavnu jedinicu; Diabetes;<br>2. za domaću zadaću prikupiti razne tekstove, slike i ostale materijale o dijabetesu<br>3. izrada radnog materijala s uputama za izradu plakata<br>4. rad u grupama – izrada plakata<br>5. postavljanje izložbe u prostoru škole<br>6. edukacija; prezentacija od strane djelatnika doma zdravlja, mjerenje razine šećera 7. podjela radnih listića / upitnika o dijabetesu |
| <b>RAZRED</b>    | svi učenici i zaposlenici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ISHODI</b>    | - edukacija o dijabetesu – objasniti što je dijabetes, vrste, simptomi, uzroci nastanka dijabetesa (pano, testovi znanja) – iskustva učenika, stručnog osoblja                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | studeni 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Marija Blažević, nastavnik; učenici 1. G; 2. H razreda i ostali članovi aktiva ugostitelja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>- uredski pribor za izradu plakata, papir u boji, pisač, škare, flomasteri</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>rad u grupama, individualni rad</p> <p>EVALUACIJA<br/>- uvid u izložbu postavljenu u prostoru škole<br/>- prezentacija radnih listića, analiza odgovora<br/>- fotografiranje događaja za internetsku stranicu škole</p> <p>TROŠKOVI<br/>materijal i pribor za izradu plakata, radnih listića iz sredstava škole</p> |

| AKTIVNOST             | DANI JABUKA (listopad)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS                  | 1. priprema materijala za pano i izrada panoa<br>2. animacija učenika naše škole sa zdravom prehranom od strane učenika TES razreda kroz darivanje jabuka<br>3. ugostiti poznate slastičare<br>4. priprema namirnica za izradu slastica od jabuka; (kolači, čips, sok..)<br>5. predstavljanje panoa i izložba jabuka te degustacija proizvoda pripremljenih od jabuka<br>6. izbor najboljeg kolača Učenici TES razreda, kuhar, konobar od jabuka<br>7. matematički kviz<br>8. razmjena dojmova o zdravoj i ukusnoj prehrani |
| RAZRED                | Učenici TES razreda, kuhar, konobar, svi djelatnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ISHODI                | - podizanje razine svijesti o jabuci kao kraljici voća<br>- naglasiti važnost timskog rada<br>- usavršavanje u struci, bolja konkurentnost na tržištu rada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| MPT                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| VRIJEME TRAJANJA      | Listopad 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| NASTAVNIK             | Višnja Margetić, Marija Blažević, Irena Curić + ostali članovi aktiva ugostitelja; Ceca Bešlić, Daria Solić                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| MJESTO                | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| KOMENTAR/<br>OPAŽANJA | POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br>- materijali za uređenje panoa<br>- namirnice za izradu kolača i ostaloga (brašno, jaja, šećer itd.) – pregače i kape u skladu sa zadanom temom<br><br>OBLICI I METODE RADA<br>grupni rad, individualni rad<br><br>EVALUACIJA<br>na temelju prikupljenih dojmova posjetitelja<br>– fotografiranje učenika i posjetitelja izložbe<br><br>TROŠKOVI<br>iz sredstava škole; materijal za izradu slastica, materijal za izradu panoa (hamer, slike, flomasteri)                                |

| AKTIVNOST | Žlica meda – žlica zdravlja                                                                                                                                |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS      | - na prethodnim satima Poznavanje robe i prehrane obraditi nastavnu cjelinu: Zaslađivači<br>- učenicima za domaću zadaću trebaju prikupiti razne tekstove, |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <p>slike i ostale materijale među</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- izrada radnog materijala s uputama za izradu plakata – rad u grupama – izrada plakata</li> <li>- postavljanje izložbe u prostoru škole</li> <li>- izrada kolača od meda podjela slasnih zalogaja učenicima i djelatnicima škole</li> <li>- edukacija o medu od strane proizvođača meda</li> <li>- kušanje i ocjenjivanje različitih vrsta meda</li> </ul> |
| <b>RAZRED</b>                 | svi učenici i djelatnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ISHODI</b>                 | - upoznati učenike s ljekovitim svojstvima meda i pozitivnim utjecajem na zdravlje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Lipanj 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Marija Blažević; nastavnik stručnih predmeta; učenici 1. H i 2. G i 1. TES razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>škare, ljepilo, časopisi, papir za ispis u boji – med, kruh</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>- individualni rad, grupni rad</p> <p>EVALUACIJA<br/>- uvid u radni materijal i izložbene plakate u hodniku škole</p> <p>TROŠKOVI<br/>iz sredstava škole – pribor za izradu plakata iz sredstava škole; uzorci meda od strane učenika i nastavnika te proizvođača meda</p>                             |

|                  |                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Dani hrvatskog turizma i ugostiteljstva</b>                                                                               |
| <b>OPIS</b>      | <p>Proučavanje navedene tematike</p> <p>Upijanje novih znanja o novim trendovima i oblicima turizma te prenošenje znanja</p> |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZRED</b>                 | Najbolji učenici s mentorima                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ISHODI</b>                 | Usvajanje novih vještina i znanja vezanih za ugostiteljstvo                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Rujan 2026. godine                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Stjepan Mandić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Nikola Piškulić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                            |
| <b>MJESTO</b>                 | Zagreb                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>Računalo, pislač</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>Grupni rad, individualni rad</p> <p>EVALUACIJA<br/>Dojmovi učenika i mentora, objava članka i fotografija na mrežnim stranicama škole</p> <p>TROŠKOVI<br/>Dnevnicu i putni trošak</p> |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Izrada intarzije na šahovskoj ploči</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>OPIS</b>             | Učenici će kroz timski rad osmisliti, odabrati materijal i napraviti šahovsku ploču                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>RAZRED</b>           | 1.B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ISHODI</b>           | <p>Odabrati željeni motiv za izradu intarzije</p> <p>Odabrati materijal za izradu intarzije</p> <p>Pripremiti alat za izradu intarzije</p> <p>Provesti zacrtavanje željenog motiva buduće intarzije</p> <p>Izraditi intarziju</p> <p>Zbrinuti na propisan način drveni ostatak i praznu ambalažu nastalu prilikom izrade intarzije</p> <p>Primijeniti mjere ZNR i ZOP prilikom izrade intarzije</p> |
| <b>MPT</b>              | osr A.4.3., osr B.4.2., uku B.4/5.2.2., uku D.4/5.2.2., pod A.4.1., pod B.4.2., ikt C.4.4.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | 3-4 tjedna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                               |                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>NASTAVNIK</b>              | Berislav Živatović, Tomislav Mulc          |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                            |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Izrada tehničkog projekta- okvir za pano izlog</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>OPIS</b>                   | Učenici će kroz timski rad osmisliti, nacrtati i izraditi okvir panoa za izlog                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>RAZRED</b>                 | 1.B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ISHODI</b>                 | <p>Izraditi krojnu listu za vez/spoj koji će se izrađivati ručnim alatima za obradu drva</p> <p>Odabrati materijal za izradu veza/spoja koji će se izrađivati ručnim alatima za obradu drva</p> <p>Pripremiti ručne alate za obradu drva koji će se koristiti za izradu veza/spoja</p> <p>Koristiti ručne alate za obradu drva pri izradi veza/spoja na ispravan način</p> <p>Provjeriti točnost izrade veza/spoja koji se izrađuje ručnim alatima za obradu drva</p> <p>Zbrinuti na propisan način drveni ostatak nastao prilikom izrade veza/spoja ručnim alatima za obradu drva</p> <p>Primijeniti mjere ZNR i ZOP prilikom postupka izrade veza/spoja ručnim alatima za obradu drva</p> |
| <b>MPT</b>                    | <p>MPT Poduzetništvo - pod B.4.2. - pod C.4.1. MPT Osobni i socijalni razvoj - osr A.4.3. - osr B.4.2.</p> <p>MPT Učiti kako učiti - uku A.4/5.3. 3. - uku B.4/5.4. 4. - uku D.4/5.2. 2.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 3-4 tjedna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Tomislav Mulc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>MJESTO</b>                 | IOŠ Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                  |                                                                                                                                                                               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Dan škole – 19. ožujka</b>                                                                                                                                                 |
| <b>OPIS</b>      | <p>Priprema i realizacija Dana škole kroz svečane te zanimljive i kreativne aktivnosti za učenike škole.</p> <p>Organizacija raznolikih radionica, sportskih natjecanja i</p> |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | kvizova za učenike, odlazak na sv. Misu, svečani program povodom obilježavanja Dana škole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>RAZRED</b>             | Svi razredi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ISHODI</b>             | <p>razvijati suradničke i komunikacijske vještine kroz timski rad i zajedničko sudjelovanje u aktivnostima</p> <p>primjenjivati pravila fer-pleja, tolerancije i sportskog ponašanja tijekom sportskih natjecanja</p> <p>razvijati kreativnost, maštu i stvaralačko izražavanje kroz radionice i kreativne aktivnosti</p> <p>jačati osjećaj pripadnosti školskoj zajednici i pozitivnog odnosa prema školi</p> <p>poticati zajedništvo, druženje i međusobno povezivanje učenika različitih razreda</p> <p>razvijati pozitivan odnos prema školskim tradicijama i zajedničkom obilježavanju važnih školskih događaja</p> |
| <b>MPT</b>                | Osr. B 5.2, osr. C 5.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | 19.3.2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Svi djelatnici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                  |                                                                                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Dan otvorenih vrata</b>                                                                                                          |
| <b>OPIS</b>      | <p>Organizacija Dana otvorenih vrata za učenike osnovnih škola.</p> <p>Dolazak učenika iz osnovnih škola u obilazak naše škole,</p> |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | učionica, radionica i praktikuma. Vođenje učenika kroz školu uz kratko predstavljanje svakog zanimanja te praktičan primjer svakog zanimanja u školskim radionicama i praktikumima. Školu predstavljaju nastavnici, ali i naši učenici.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>RAZRED</b>             | Razredi prisutni taj dan na praktičnoj nastavi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ISHODI</b>             | <p>upoznati prostore, radionice, praktikume i opremu srednje strukovne škole</p> <p>upoznati obrazovne programe i strukovna zanimanja koja škola nudi</p> <p>stjecati uvid u sadržaje i način rada pojedinih zanimanja kroz praktične primjere i demonstracije</p> <p>razvijati svijest o važnosti strukovnih zanimanja i mogućnostima zapošljavanja nakon završetka obrazovanja</p> <p>upoznati mogućnosti nastavka obrazovanja, stručnog usavršavanja i profesionalnog razvoja u području pojedinog zanimanja</p> <p>donositi informiranije odluke o izboru srednje škole i obrazovnog programa</p> <p>razvijati komunikacijske vještine postavljanjem pitanja i razgovorom s nastavnicima, učenicima i stručnim osobljem škole</p> |
| <b>MPT</b>                | Osr. A 5.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Jedan dan u svibnju                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Strukovni učitelji, stručna služba škole, nastavnici koji vode grupe učenika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Natjecanja i smotre

| AKTIVNOST | Čorbanijada – priprema, provedba i administrativno praćenje natjecanja/smotre učenika kuhara                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS      | <ul style="list-style-type: none"> <li>-upoznavanje učenika s organizacijom, pravilima i zadacima natjecanja/smotre Čorbanijada</li> <li>-odabir recepture i izrada normativa prema planiranom broju porcija</li> <li>-planiranje potrebnih namirnica, začina, opreme, alata i inventara</li> <li>-izrada popisa potrebnih namirnica i plana nabave</li> <li>-popunjavanje odgovarajuće kuhinjske dokumentacije povezane s nabavom, zaprimanjem, izdavanjem i utroškom namirnica</li> <li>-kontrola zaprimljene robe i usporedba dokumentacije sa stvarno zaprimljenim količinama</li> <li>-organizacija radnog mjesta prema načelima mise en placea i raspodjela zadataka unutar radnog tima</li> <li>-pravilna priprema i obrada namirnica te primjena odgovarajućeg tehnološkog postupka gotovljenja juhe</li> <li>-praćenje vremena, temperature, konzistencije, okusa, mirisa i drugih organoleptičkih svojstava tijekom gotovljenja</li> <li>-evidentiranje planiranog i stvarnog utroška namirnica te broja pripremljenih i izdanih porcija</li> <li>-pravilno serviranje i prezentacija gotovog jela</li> <li>-organoleptičko vrednovanje gotovog jela i analiza uspješnosti izvedbe</li> <li>-usporedba planiranih količina, stvarnog utroška i preostalog stanja namirnica te utvrđivanje mogućih odstupanja</li> <li>-razvrstavanje i arhiviranje dokumentacije nastale tijekom aktivnosti</li> </ul> |
| RAZRED    | 2.H – kuhar/kuharica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ISHODI    | <p><b>Modul: Kuhinjska administracija</b><br/>           SIU: Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-koristiti kuhinjsku dokumentaciju</li> <li>-opisati proces nabave u ugostiteljskoj kuhinji</li> <li>-popuniti popratnu dokumentaciju sljedivosti robe i rada radnika u ugostiteljskoj kuhinji</li> <li>-primijeniti postupak kontrole dokumentiranja kod zaprimanja robe u kuhinji</li> <li>-sudjelovati u postupku inventure u ugostiteljskoj kuhinji</li> </ul> <p><b>Modul: Juhe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-razvrstati skupine juha prema različitim kriterijima (namirnicama od kojih se gotove, prema načinu gotovljenja)</li> <li>-odabrati postupak gotovljenja juha prema namirnici</li> <li>-gotoviti juhe</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | -objasniti proizvodnju i namjenu priloga juhama<br>-servirati juhe<br>-analizirati organoleptička svojstva juha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>MPT</b>                | Osobni i socijalni razvoj – razvijanje odgovornosti, suradnje, komunikacije i timskog rada<br>Učiti kako učiti – planiranje rada, praćenje vlastite izvedbe, analiza rezultata i primjena povratnih informacija<br>Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije – uporaba digitalnih alata pri izradi, obradi i pohrani kuhinjske dokumentacije<br>Zdravlje – primjena higijenskih pravila, sigurnosti hrane i zaštite na radu<br>Održivi razvoj – racionalno korištenje namirnica i smanjivanje otpada<br>Poduzetništvo – razvijanje organizacijskih sposobnosti, odgovornosti, ekonomičnosti i razumijevanja poslovnih procesa u ugostiteljskoj kuhinji |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | studeni – prema terminu održavanja Čorbanijade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Damir Vlanić, stručni učitelj kuharstva<br>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>             | specijalizirani praktikum za kuharstvo i mjesto održavanja natjecanja/smotre Čorbanijada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>NATJECANJE: „Stvarajmo eKreativno“</b>                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>OPIS</b>      | 1. Učenik će izraditi svoj kreativni uradak u digitalnom alatu<br>2. Učenik će izabrati digitalni alat za izradu kreativnog uratka<br>3. Učenik će napisati i ilustrirati pjesmu/strip/audiovizualnu slikovnicu/interaktivnu priču koja će se poslati na natječaj |
| <b>RAZRED</b>    | Učenici Stvaralačko-kreativne družine                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ISHODI</b>    | 1. Učenik će se upoznati s digitalnim alatima<br>2. Učenik će se izražavati kroz stvaralačko-procesno učenje<br>3. Učenik će razviti kreativno mišljenje                                                                                                          |
| <b>MPT</b>       | ikt A.5.1. Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.<br>ikt D.5.3. Učenik samostalno ili u suradnji s kolegama                                                                                                                     |

|                               |                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | predočava, stvara i dijeli nove ideje i uratke s pomoću IKT-a.<br>uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje: Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.<br>osr A.4.3. / A.5.3. Razvija osobne potencijale. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Siječanj-ožujak                                                                                                                                                                                                    |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ena Komorčec, mag. cult.                                                                                                                                                                                           |
| <b>MJESTO</b>                 | Knjižnica Industrijsko-obrtničke škola Nova Gradiška                                                                                                                                                               |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                    |

|                               |                                                                                                              |           |        |              |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|--------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Coca cola hbc hrvatska</b>                                                                                |           |        |              |
| <b>OPIS</b>                   | Dodatno osposobljavanje učenika za uspješnu karijeru u turizmu kroz nagradni kviz                            |           |        |              |
| <b>RAZRED</b>                 | Učenici zanimanja konobar                                                                                    |           |        |              |
| <b>ISHODI</b>                 | Dodatno osposobljavanje učenika                                                                              |           |        |              |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                              |           |        |              |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Rujan i prvo polugodište šk. god. 2026./2027.                                                                |           |        |              |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Stjepan Mandić i Nikola Piškulić                                                                             |           |        |              |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                 |           |        |              |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | POTREBNA                                                                                                     | SREDSTVA  | I      | MATERIJALI   |
|                               | Računalo,                                                                                                    | internet, |        | mobitel      |
|                               | OBLICI                                                                                                       | I         | METODE | RADA         |
|                               | Moduli:                                                                                                      | grupni    | rad,   | komunikacija |
|                               | EVALUACIJA                                                                                                   |           |        |              |
|                               | Nakon svakog modula učenici rješavaju test usvojenog znanja i ostvaruju pravo sudjelovanja u nagradnom kvizu |           |        |              |
|                               | TROŠKOVI                                                                                                     |           |        |              |
|                               | nema                                                                                                         |           |        |              |

|                  |                                                                             |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Međužupanijsko natjecanje WorldSkills Croatia – disciplina Kuharstvo</b> |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>                   | Učenik se priprema za međuzupanijsko natjecanje WorldSkills Croatia u disciplini Kuharstvo. Aktivnost obuhvaća stručno i praktično uvježbavanje prema natjecateljskom zadatku i kriterijima vrednovanja. – odabir učenika za natjecanje – upoznavanje sa zadatkom, pravilima i kriterijima vrednovanja – planiranje namirnica, inventara, opreme i organizacije rada – organizacija radnog mjesta prema načelima mise en placea – uvježbavanje mehaničkih i termičkih postupaka obrade namirnica – gotovljenje jela uz kontrolu vremena, temperature, higijene i racionalnog utroška namirnica – kontrola organoleptičkih svojstava: izgled, boja, miris, okus, tekstura i konzistencija – završno dotjerivanje i korekcija jela – pravilno porcioniranje, serviranje i prezentacija gotovog jela – analiza izvedbe i završna priprema za nastup na natjecanju                                                                        |
| <b>RAZRED</b>                 | 3.H – kuhar/kuharica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ISHODI</b>                 | 1. Organizirati radno mjesto i pripremiti potrebne namirnice, inventar i opremu. 2. Primijeniti odgovarajuće mehaničke i termičke postupke obrade namirnica. 3. Gotoviti jelo prema zadanom natjecateljskom zadatku. 4. Kontrolirati kvalitetu i organoleptička svojstva jela. 5. Pravilno porcionirati, servirati i prezentirati jelo. 6. Analizirati vlastitu izvedbu i rezultat rada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Veljača 2027. – prema službenom vremeniku natjecanja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Vlainić – stručni učitelj kuharstva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>                 | Prema mjestu održavanja međuzupanijskog natjecanja WorldSkills Croatia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>KORELACIJA / SURADNJA</p> <p>Kuharstvo – primjena stečenih stručnih znanja i praktičnih vještina u pripremi, gotovljenju, serviranju i prezentaciji jela. Kuhinjska administracija – izrada normativa, planiranje potrebnih količina namirnica i praćenje utroška. Stručni moduli kuharstva – povezivanje sadržaja prema zahtjevima natjecateljskog zadatka.</p> <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</p> <p>Živežne namirnice prema zadatku; kuhinjski inventar, alati i pribor; termički uređaji; radna i zaštitna odjeća; posuđe i pribor za serviranje.</p> <p>OBLICI I METODE RADA</p> <p>Individualni rad; demonstracija; praktični rad; uvježbavanje; razgovor i analiza.</p> <p>VREDNOVANJE / EVALUACIJA</p> <p>Praćenje organizacije i sigurnosti rada, pravilnosti tehnoloških postupaka, kvalitete gotovog jela, serviranja, prezentacije i samostalnosti učenika. Rezultat natjecanja, fotografije i kratko izvješće.</p> |

|  |                                                                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>TROŠKOVI</b><br>Namirnice za uvježbavanje te troškovi sudjelovanja i putovanja – prema mogućnostima škole i organizatora. |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Priprema i sudjelovanje učenika na natjecanju u pripremi jela u woku – Pitomača</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>      | <p>Aktivnost je namijenjena učenicima 3.H razreda zanimanja kuhar/kuharica, s naglaskom na pripremu učenika za natjecanje u prigrutovljavanju jela u woku u Pitomači. Kroz praktične vježbe učenici usavršavaju organizaciju radnog mjesta prema načelima mise en placea, pravilnu pripremu i rezanje namirnica, primjenu odgovarajućih tehnoloških postupaka te rad u woku pri visokim temperaturama. Posebna pozornost posvećuje se pravilnom redoslijedu dodavanja namirnica, kontroli temperature i vremena pripreme, očuvanju teksture, boje i nutritivnih svojstava namirnica te skladnom kombiniranju okusa. Učenici osmišljavaju i uvježbavaju natjecateljsko jelo, izrađuju recepturu i normativ, pravilno kombiniraju glavnu namirnicu s priložima, umacima i začинима te razvijaju suvremen način serviranja i prezentacije. Vježbe se provode u uvjetima što sličnijima natjecateljskim, uz poštivanje zadanog vremena, higijenskih pravila, sigurnosti rada i racionalnog korištenja namirnica. Završni dio aktivnosti obuhvaća simulaciju natjecanja, organoleptičko vrednovanje pripremljenog jela, analizu izvedbe i korekciju uočenih nedostataka.</p>                 |
| <b>RAZRED</b>    | 3.H – kuhar/kuharica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>ISHODI</b>    | <p>Učenik će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organizirati radno mjesto i pripremiti potreban alat, pribor, opremu i namirnice</li> <li>• primijeniti pravilne tehnike mehaničke obrade i rezanja namirnica za pripremu u woku</li> <li>• odabrati odgovarajući tehnološki postupak prema vrsti i svojstvima namirnica</li> <li>• pravilno koristiti wok te kontrolirati temperaturu i vrijeme termičke obrade</li> <li>• primijeniti pravilan redoslijed dodavanja namirnica tijekom pripreme jela</li> <li>• kombinirati meso, povrće, priloge, umake i začine u skladnu cjelinu</li> <li>• izraditi recepturu i normativ za natjecateljsko jelo</li> <li>• racionalno koristiti namirnice i smanjivati nastanak otpada</li> <li>• pripremiti jelo u zadanom vremenu uz pravilnu organizaciju radnog procesa</li> <li>• primijeniti higijenska pravila, načela sigurnosti hrane i zaštite na radu</li> <li>• suvremeno servirati i prezentirati pripremljeno jelo</li> <li>• organoleptički vrednovati okus, miris, teksturu, boju i izgled gotovog jela</li> <li>• analizirati vlastiti rad i primijeniti korekcije radi poboljšanja natjecateljske izvedbe.</li> </ul> |
| <b>MPT</b>       | <p>Učiti kako učiti – planiranje rada, praćenje vlastite izvedbe, analiza pogrešaka i primjena povratnih informacija. Osobni i socijalni razvoj – odgovornost, samostalnost, suradnja, profesionalno ponašanje i razvijanje natjecateljskog duha. Zdravlje – higijena,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | sigurnost hrane, zaštita na radu i odgovorno rukovanje namirnicama. Održivi razvoj – racionalno korištenje namirnica, energije i ostalih resursa te smanjivanje otpada. Uporaba IKT-a – istraživanje stručnih sadržaja, izrada receptura i normativa te dokumentiranje pripreme. Poduzetništvo – kreativnost, inicijativnost, inovativnost i razvoj profesionalnih kompetencija.                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Tijekom školske godine, prema terminu natjecanja i planu priprema učenika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Vlainić, stručni učitelj kuharstva Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>MJESTO</b>                 | Školski praktikum kuharstva – pripreme i simulacija natjecanja; Pitomača – mjesto održavanja natjecanja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | Tijekom priprema kontinuirano se prati napredak učenika. Vrednuju se organizacija rada, pravilnost tehnoloških postupaka, tehnika rada u woku, racionalno korištenje namirnica, higijena i sigurnost rada, završna kvaliteta jela te profesionalnost serviranja i prezentacije. Posebno se prati sposobnost učenika da u ograničenom vremenu samostalno organizira rad, kontrolira termički postupak, uskladi okuse i teksture te dovrši i prezentira jelo. Nakon svake praktične vježbe provodi se analiza rada, organoleptičko vrednovanje i dogovor o potrebnim korekcijama za sljedeću pripremu. |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Međužupanijsko natjecanje WorldSkills Croatia – Pomoćni kuhar i slastičar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPIS</b>      | <p>Učenik se priprema za međužupanijsko natjecanje WorldSkills Croatia u području pomoćnih poslova kuharstva i slastičarstva. Aktivnost obuhvaća stručno i praktično uvježbavanje prema natjecateljskom zadatku i kriterijima vrednovanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• odabir učenika za natjecanje</li> <li>• upoznavanje sa zadatkom, pravilima i kriterijima vrednovanja</li> <li>• priprema potrebnih namirnica, inventara, alata i opreme</li> <li>• organizacija i održavanje urednosti radnog mjesta</li> <li>• pravilna uporaba radne i zaštitne odjeće</li> <li>• uvježbavanje osnovnih postupaka pripreme i obrade namirnica</li> <li>• vaganje i mjerenje namirnica prema zadanim količinama</li> <li>• izvođenje jednostavnijih postupaka pripreme jela i slastica prema uputama</li> <li>• pravilna uporaba kuhinjskog i slastičarskog inventara, alata i uređaja</li> <li>• primjena higijenskih pravila i pravila zaštite na radu</li> </ul> |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• pravilno serviranje i prezentacija izrađenog proizvoda</li> <li>• održavanje čistoće radnog prostora, opreme i pribora tijekom i nakon rada</li> <li>• analiza izvedbe i završna priprema učenika za nastup na natjecanju</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>RAZRED</b>            | 3. TES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ISHODI</b>            | <input type="checkbox"/> Organizirati radno mjesto te pripremiti potrebne namirnice, inventar i opremu.<br><input type="checkbox"/> Primijeniti pravila osobne higijene, higijene radnog prostora i zaštite na radu.<br><input type="checkbox"/> Pravilno koristiti osnovni kuhinjski i slastičarski inventar, alate i uređaje.<br><input type="checkbox"/> Primijeniti osnovne postupke pripreme i obrade namirnica prema zadanim uputama.<br><input type="checkbox"/> Izvesti jednostavnije postupke pripreme jela i slastica prema natjecateljskom zadatku.<br><input type="checkbox"/> Pravilno servirati i prezentirati izrađeni proizvod.<br><input type="checkbox"/> Održavati urednost radnog mjesta, opreme i pribora.<br><input type="checkbox"/> Izvršavati zadatak samostalno u skladu s vlastitim mogućnostima i analizirati rezultat rada. |
| <b>MPT</b>               | <p>Osobni i socijalni razvoj – razvijanje samostalnosti, odgovornosti, ustrajnosti, samopouzdanja i primjerenog odnosa prema radu.</p> <p>Učiti kako učiti – primjena prethodno stečenih znanja i praktičnih vještina u novim i natjecateljskim situacijama.</p> <p>Zdravlje – primjena pravila osobne higijene, higijene hrane, sigurnosti i zaštite na radu.</p> <p>Poduzetništvo – razvijanje odgovornosti prema zadatku, pravilnog korištenja materijala i racionalnog odnosa prema namirnicama.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>  | Veljača 2027. – prema službenom vremeniku natjecanja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>NASTAVNIK</b>         | Irena Curić – stručni učitelj kuharstva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MJESTO</b>            | Prema mjestu održavanja međuzupanijskog natjecanja WorldSkills Croatia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>KOMENTAR/OPAŽANJA</b> | <p>KORELACIJA / SURADNJA</p> <p>Kuharstvo – primjena stečenih stručnih znanja i praktičnih vještina u pripremi, gotovljenju, serviranju i prezentaciji jela. Kuhinjska administracija – izrada normativa, planiranje potrebnih količina namirnica i praćenje utroška. Stručni moduli kuharstva – povezivanje sadržaja prema zahtjevima natjecateljskog zadatka.</p> <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</p> <p>Živežne namirnice prema zadatku; kuhinjski inventar, alati i pribor; termički uređaji; radna i zaštitna odjeća; posuđe i pribor za serviranje.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>OBLICI</b> Individualni rad; demonstracija; praktični rad; uvježbavanje; razgovor i analiza.</p> <p><b>VREDNOVANJE</b> / <b>EVALUACIJA</b></p> <p>Praćenje organizacije i sigurnosti rada, pravilnosti tehnoloških postupaka, kvalitete gotovog jela, serviranja, prezentacije i samostalnosti učenika. Rezultat natjecanja, fotografije i kratko izvješće.</p> <p><b>TROŠKOVI</b></p> <p>Namirnice za uvježbavanje te troškovi sudjelovanja i putovanja – prema mogućnostima škole i organizatora.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Školsko natjecanje – odabir učenika za međuzupanijsko natjecanje WorldSkills Croatia, disciplina Kuharstvo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>      | <p>Aktivnost je namijenjena učenicima 3. H razreda zanimanja kuhar/kuharica radi provedbe školskog natjecanja i odabira učenika koji će predstavljati školu na međuzupanijskom natjecanju WorldSkills Croatia u disciplini Kuharstvo. Učenici se upoznaju s natjecateljskim zadatkom i kriterijima vrednovanja, organiziraju radno mjesto prema načelima mise en placea te samostalno primjenjuju odgovarajuće mehaničke i termičke postupke obrade namirnica. Tijekom rada prate vrijeme, temperaturu, higijenu i racionalno korištenje namirnica, kontroliraju organoleptička svojstva jela te pravilno porcioniraju, serviraju i prezentiraju gotovo jelo. Na temelju ostvarenih rezultata utvrđuje se poredak učenika, a pobjednik školskog natjecanja predstavlja školu na međuzupanijskom WorldSkills Croatia natjecanju.</p> |
| <b>RAZRED</b>    | 3. H – kuhar/kuharica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ISHODI</b>    | <p>Učenik će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organizirati radno mjesto i pripremiti potrebne namirnice, inventar i opremu</li> <li>• primijeniti odgovarajuće mehaničke i termičke postupke obrade namirnica</li> <li>• gotoviti jelo prema zadanom natjecateljskom zadatku</li> <li>• primijeniti higijenska pravila, sigurnost hrane i zaštitu na radu</li> <li>• kontrolirati kvalitetu i organoleptička svojstva pripremljenog jela</li> <li>• pravilno porcionirati, servirati i prezentirati jelo</li> <li>• samostalno analizirati vlastitu izvedbu i rezultat rada.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>MPT</b>       | <p>Učiti kako učiti – planiranje rada, analiza izvedbe i primjena povratnih informacija.</p> <p>Osobni i socijalni razvoj – razvijanje samostalnosti, odgovornosti,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | profesionalnog ponašanja i pozitivnog natjecateljskog duha. Zdravlje – primjena higijenskih pravila, sigurnosti hrane i zaštite na radu.<br>Održivi razvoj – racionalno korištenje namirnica, energije i ostalih resursa.                                                                                                                                        |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Prema školskom planu i rokovima prijave za međuzupanijsko WorldSkills Croatia natjecanje.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Damir Vlainić, stručni učitelj kuharstva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MJESTO</b>             | Školski praktikum kuharstva – Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Vrednuju se organizacija i sigurnost rada, pravilnost tehnoloških postupaka, higijena, racionalno korištenje namirnica, kvaliteta i izgled gotovog jela te serviranje i prezentacija. Nakon završetka školskog natjecanja utvrđuje se poredak, a najbolje plasirani učenik odabire se za predstavljanje škole na međuzupanijskom WorldSkills Croatia natjecanju. |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Školsko natjecanje – odabir učenika za međuzupanijsko natjecanje WorldSkills Croatia, disciplina Ugostiteljsko posluživanje</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>OPIS</b>      | Aktivnost je namijenjena učenicima 3. G razreda zanimanja konobar/konobarica radi provedbe školskog natjecanja i odabira učenika koji će predstavljati školu na međuzupanijskom natjecanju WorldSkills Croatia u disciplini Ugostiteljsko posluživanje. Učenici se upoznaju s natjecateljskim zadatkom i kriterijima vrednovanja, organiziraju radno mjesto prema načelima mise en placea te samostalno primjenjuju odgovarajuće postupke pripreme i posluživanja hrane i pića. Tijekom rada prate vrijeme, higijenu, pravilnost posluživanja i racionalno korištenje inventara i namirnica, kontroliraju kvalitetu usluge te pravilno poslužuju i prezentiraju hranu i piće. Na temelju ostvarenih rezultata utvrđuje se poredak učenika, a pobjednik školskog natjecanja predstavlja školu na međuzupanijskom WorldSkills Croatia natjecanju. |
| <b>RAZRED</b>    | 3. G – konobar/konobarica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ISHODI</b>    | Učenik će: <ul style="list-style-type: none"> <li>• organizirati radno mjesto i pripremiti potreban inventar, opremu, hranu i piće</li> <li>• primijeniti odgovarajuće postupke pripreme i posluživanja hrane i pića</li> <li>• izvršiti zadatak posluživanja prema zadanom natjecateljskom zadatku</li> <li>• primijeniti higijenska pravila, sigurnost hrane i zaštitu na radu</li> <li>• kontrolirati kvalitetu i pravilnost pružene usluge</li> <li>• pravilno poslužiti i prezentirati hranu i piće</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• samostalno analizirati vlastitu izvedbu i rezultat rada.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>MPT</b>                | <p>Učiti kako učiti – planiranje rada, analiza izvedbe i primjena povratnih informacija.</p> <p>Osobni i socijalni razvoj – razvijanje samostalnosti, odgovornosti, profesionalnog ponašanja i pozitivnog natjecateljskog duha.</p> <p>Zdravlje – primjena higijenskih pravila, sigurnosti hrane i zaštite na radu.</p> <p>Održivi razvoj – racionalno korištenje namirnica, energije i ostalih resursa.</p> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Prema školskom planu i rokovima prijave za međuzupanijsko WorldSkills Croatia natjecanje.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Nikola Piškulić, strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Stjepan Mandić, strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MJESTO</b>             | Školski praktikum posluživanja – Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Vrednuju se organizacija i sigurnost rada, pravilnost postupaka posluživanja, higijena, racionalno korištenje inventara i namirnica, kvaliteta pružene usluge te posluživanje i prezentacija. Nakon završetka školskog natjecanja utvrđuje se poredak, a najbolje plasirani učenik odabire se za predstavljanje škole na međuzupanijskom WorldSkills Croatia natjecanju.                                     |

| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Međuzupanijsko natjecanje WorldSkills Croatia – disciplina Ugostiteljsko posluživanje</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>      | <p>Učenik se priprema za međuzupanijsko natjecanje WorldSkills Croatia u disciplini Ugostiteljsko posluživanje. Aktivnost obuhvaća stručno i praktično uvježbavanje prema natjecateljskom zadatku i kriterijima vrednovanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– odabir učenika za natjecanje</li> <li>– upoznavanje sa zadatkom, pravilima i kriterijima vrednovanja</li> <li>– planiranje inventara, opreme, namirnica i pića te organizacije rada</li> <li>– organizacija radnog mjesta prema načelima mise en placea</li> <li>– uvježbavanje pravilnog postavljanja stolova, rukovanja inventarom te posluživanja hrane i pića</li> <li>– izvođenje zadanih postupaka posluživanja uz kontrolu vremena, higijene, sigurnosti i racionalnog korištenja materijala</li> <li>– pravilna komunikacija s gostom, prezentacija ponude i primjena pravila ugostiteljskog posluživanja</li> <li>– završno dotjerivanje stola i radnog prostora</li> <li>– pravilno posluživanje i prezentacija prema zahtjevima natjecateljskog zadatka</li> <li>– analiza izvedbe i završna priprema za nastup na natjecanju</li> </ul> |
| <b>RAZRED</b>    | 3. G – konobar/konobarica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>             | Učenik samostalno organizira rad, primjenjuje stručne postupke ugostiteljskog posluživanja, poštuje higijenska i sigurnosna pravila te pravilno priprema radno mjesto, komunicira s gostom i poslužuje hranu i pića prema zahtjevima natjecateljskog zadatka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>MPT</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Veljača 2027. – prema službenom vremeniku natjecanja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Nikola Piškulić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Stjepan Mandić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>MJESTO</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>Namirnice i pića prema zadatku; inventar i oprema za posluživanje; stolno rublje, posuđe, čaše i pribor za jelo; radna i zaštitna odjeća.</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>Individualni rad; demonstracija; praktični rad; uvježbavanje; razgovor i analiza.</p> <p>EVALUACIJA<br/>Praćenje organizacije i sigurnosti rada, pravilnosti postupaka posluživanja, komunikacije s gostom, pravilnog korištenja inventara, posluživanja, prezentacije i samostalnosti učenika. Rezultat natjecanja, fotografije i kratko izvješće.</p> <p>TROŠKOVI<br/>Namirnice i pića za uvježbavanje te troškovi sudjelovanja i putovanja – prema mogućnostima škole i organizatora.</p> |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Čorbanijada –natjecanje učenika kuhara</b>                                                                                                                                                                                     |
| <b>OPIS</b>             | Detektirati potencijalne natjecatelje kroz redovnu nastavu. Pojačati rad i uvježbavanje prijavljenih učenika. Natjecanje.                                                                                                         |
| <b>RAZRED</b>           | Učenici 3. H razreda                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ISHODI</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>•prepoznati i odrediti učenike nadarene za pojedine natjecateljske discipline</li> <li>•pripremiti učenike za međužupanijsko natjecanje u praktičnom dijelu navedenog zanimanja</li> </ul> |
| <b>MPT</b>              |                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | studeni 2026.                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Josip Pejanić, stručni učitelj Damir Vlainić, stručni učitelj                                                                                                                                                                     |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•termički uređaji i posuđe praktikuma kuhara</li> <li>•živežne namirnice za vježbanje</li> <li>•odgovarajući alati i pribor za rad</li> </ul> <p>OBLICI I METODE RADA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•individualni i grupni rad</li> <li>•dogotovljavanja toplih i hladnih jela na temelju zadanih namirnica, postavljanje stola</li> </ul> <p>EVALUACIJA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Podnošenje izvješća ravnatelju i razrednom vijeću o rezultatima natjecanja.</li> </ul> <p>TROŠKOVI</p> <p>Aktiv ugostiteljstva</p> |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>            | <b>Pripremanje učenika ugostiteljske struke: konobar/kuhar, pomoćni kuhar i slastičar za međužupanijsko natjecanje „WorldSkills“ 2026.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>OPIS</b>                 | Detektirati potencijalne natjecatelje kroz redovnu nastavu. Provesti školsko natjecanje po propozicijama sličnim onima sa prošlogodišnjeg „GASTRO“ natjecanja učenika ugostiteljsko-turističkih škola. Prijaviti odabrane učenike i discipline putem VETIS-a nadležnoj agenciji. Pojačati rad i uvježbavanje prijavljenih učenika za odabrane natjecateljske discipline. Odlazak na međužupanijsko natjecanje po planu i programu Agencije za strukovno obrazovanje i Zajednice ugostiteljsko-turističkih škola. |
| <b>RAZRED</b>               | •Učenici 3.H i 3.G razreda – kuhar/konobar, 2. i 3. tes- pomoćni kuhar i slastičar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ISHODI</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>•prepoznati i odrediti učenike nadarene za pojedine natjecateljske discipline</li> <li>•pripremiti učenike za međužupanijsko natjecanje u stručno-teoretskom i praktičnom djelu dotičnog zanimanja</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MPT</b>                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>VRIJEME<br/>TRAJANJA</b> | •Veljača 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>NASTAVNIK</b>            | Irena Curić- stručni učitelj kuharstva •Josip Pejanić – stručni učitelj kuharstva •Damir Vlanić – stručni učitelj kuharstva •Stjepan Mandić – stručni učitelj ugostiteljstva i posluživanja Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja •Nastavnici stručno-teoretske grupe predmeta                                                                                                                                                                                                            |

| MJESTO                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KOMENTAR/<br>OPAŽANJA | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•termički uređaji i posuđe praktikuma kuhara i konobara</li> <li>•živežne namirnice za vježbanje</li> <li>•odgovarajući alati i pribor za rad</li> <li>•novčana sredstva za odlazak na natjecanje učenika i mentora</li> </ul> <p>OBLICI I METODE RADA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•individualni i grupni rad</li> <li>•dogotovljavanja toplih i hladnih jela na osnovu zadanih namirnica</li> <li>•postavljanje stola za prošireni meni i posluživanje jela</li> </ul> <p>EVALUACIJA</p> <p>Podnošenje izvješća ravnatelju i razrednom vijeću o rezultatima natjecanja.</p> <p>TROŠKOVI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•troškovi živežnih namirnica za uvježbavanje – 200 €</li> <li>•troškovi putovanja ekipe na natjecanje – 100 €</li> </ul> |

| AKTIVNOST             | Barmen cup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS                  | 1. upoznati učenike s uvjetima natjecanja<br>2. upoznati učenike s modulima na natjecanju                                                                                                                                                                                                                                      |
| RAZRED                | Nadareni učenici                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ISHODI                | Učenici će razvijati natjecateljski duh.<br>Učenici će razvijati svoju kreativnost.                                                                                                                                                                                                                                            |
| MPT                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| VRIJEME TRAJANJA      | Veljača-travanj 2027. godine                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| NASTAVNIK             | Stjepan Mandić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Nikola Piškulić- strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                               |
| MJESTO                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| KOMENTAR/<br>OPAŽANJA | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</p> <p>Barski inventar i materijal za izradu barskih mješavina</p> <p>OBLICI I METODE RADA</p> <p>Samostalni rad učenika</p> <p>EVALUACIJA</p> <p>Rezultati na natjecanju, objava članka i fotografija na mrežnim stranicama škole.</p> <p>TROŠKOVI</p> <p>Troškovi putovanja i dnevnice</p> |



Stručni posjeti, terenska nastava, izleti, ekskurzije

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | Stručni posjet - posjet mesnici, ribarnici i gradskoj tržnici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>OPIS</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-odabir odredišta za posjet</li> <li>-kontakt s poslodavcima mesnice i ribarnice</li> <li>-dogovor sa učenicima</li> <li>-realizacija posjeta, fotografiranje</li> <li>-dojmovi učenika nakon posjete</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.Tes – pomoćni kuhar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>ISHODI</b>                 | <p><b>Modul: Skladišta kuhinje</b><br/> <b><u>SIU: Skladištenje namirnica</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opisati potrebu skladištenja namirnica prema njihovim vrstama radi njihovog očuvanja do upotrebe</li> <li>-provjeravati ispravnost namirnica prije njihova skladištenja</li> <li>-pripremiti namirnice za skladištenje</li> <li>-smještati pravilno namirnice u odgovarajući skladišni prostor prema važećim propisima i vrstama</li> <li>-kontrolirati vlažnost, temperaturu i prozračnost skladišnog prostora</li> </ul> |
| <b>MPT</b>                    | <p>Osobni i socijalni razvoj<br/> osr A.4.3.<br/> osr B.4.1.<br/> osr B.4.2.<br/> Učiti kako učiti<br/> uku D.4/5.1.1.<br/> Održivi razvoj<br/> odr B.2.1.<br/> Zdravlje<br/> zdr B.4.1.B</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | travanj                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Višnja Margetić, prof. stručnih predmeta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>MJESTO</b>                 | Mesnica, ribarnica, gradska tržnica, učionica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>          | <b>„Vazda moj Zagreb – Putevima Augusta Šenoe“<br/>(stručni posjet / terenska nastava)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPIS</b>               | Učenici kroz stručni obilazak Zagreba i posjet Kući Šenoe upoznaju život i književno stvaralaštvo Augusta Šenoe te kulturno-povijesni kontekst Zagreba druge polovice 19. stoljeća. Stečena znanja povezuju s nastavnim sadržajima o predrealizmu i lektinom <i>Prijan Lovro</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>RAZRED</b>             | 2.G (konobari), 2.H (kuhari)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ISHODI</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SSŠ HJ B.2.2.</b> Učenik objašnjava književnoteorijsko pojmovlje i obilježja književnopovijesnih razdoblja te ih primjenjuje u analizi i interpretaciji poznatoga književnog teksta.</li> <li>• <b>SSŠ HJ C.2.2.</b> Učenik opisuje povezanost književnih tekstova s drugim djelima u umjetnosti i popularnoj kulturi te s kulturnom baštinom i nasljeđem.</li> <li>• <b>SSŠ HJ B.2.1.</b> Učenik opisuje svoj doživljaj i stav o književnome tekstu i stvaralački se izražava potaknut književnim tekstom.</li> <li>• <b>SSŠ HJ A.2.1.</b> Učenik sluša i objašnjava tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom. (slušanje stručnog vodstva)</li> </ul> |
| <b>MPT</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>uku A.4/5.1.</b> – učenici povezuju nove informacije s prethodno stečenim znanjem;</li> <li>• <b>uku D.4/5.2.</b> – komunikacija i suradnja tijekom stručnog posjeta;</li> <li>• <b>osr B.5.2.</b> – suradnički rad;</li> <li>• <b>osr C.5.4.</b> – analiza i upoznavanje vlastitoga kulturnog nasljeđa u odnosu na širi svijet.</li> </ul> <p>(Učenici se izravno susreću s hrvatskom kulturnom i književnom baštinom.)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Travanj 2027. – jednodnevni stručni posjet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Josipa Trinc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>MJESTO</b>             | Zagreb                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Aktivnost je povezana s nastavnim sadržajima o predrealizmu, Augustu Šenoi i lektiri <i>Prijan Lovro</i> . Nakon provedbe planira se vrednovanje dojmova učenika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                               |                                                               |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>POSJET STANICI ZA TEHNIČKI PREGLED</b>                     |
| <b>OPIS</b>                   | Postupci provjere štetnih tvari u ispuhu                      |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.A                                                           |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenici će objasniti važnost smanjenja štetnih tvari u ispuhu |
| <b>MPT</b>                    | A 5.3 A 5.4 B 1.2 C 1.3                                       |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 3h                                                            |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ivanka Mutnjaković                                            |
| <b>MJESTO</b>                 | Nova Gradiška                                                 |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                               |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Komunikacijske vještine u praksi – stručni posjet proljetnom sajmu</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>OPIS</b>             | Aktivnost obuhvaća pripremu učenika za posjet sajmu, istraživanje i planiranje posjeta te neposredno promatranje i primjenu pravila poslovnog bontona i učinkovite komunikacije s izlagačima. Nakon posjeta učenici analiziraju prikupljena iskustva i izrađuju poster s primjerima dobre i loše komunikacije te provode refleksiju o naučenome. |
| <b>RAZRED</b>           | 1.G i 1.H                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ISHODI</b>           | ISHOD 1: Odabrati odgovarajući komunikacijski alat u skladu sa sugovornikom i situacijom<br>ISHOD 2: Interpretirati neverbalnu komunikaciju sugovornika<br>ISHOD 3: Analizirati oblike i modele komuniciranja u poslovnom okruženju<br>ISHOD 4: Primijeniti pravila poslovne komunikacije                                                        |
| <b>MPT</b>              | osr B.4.2., osr B.4.3., uku A.4/5.1., uku D.4/5.2., ikt C.4.3.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | 4 sata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ivana Stepić, prof.           |
| <b>MJESTO</b>                 | Proljetni sajam Nova Gradiška |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                               |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Terenska nastava - Istraživanje maloprodajnog tržišta u lokalnom trgovačkom centru</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>OPIS</b>      | <p>Cilj ove terenske nastave je omogućiti učenicima da u stvarnom poslovnom okruženju prepoznaju, analiziraju i kritički ocijene različite oblike prodavaonica, strategije izlaganja asortimana te primijenjene metode prodaje.</p> <p>Učenici dobivaju istraživački radni list s tablicama za unos podataka.</p> <p>Tijekom boravka u trgovačkom centru, timovi imaju zadatak posjetiti najmanje tri različite prodavaonice unutar svog sektora i provesti sljedeća opažanja:</p> <p><b>Klasifikacija prodavaonica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Odrediti vrstu prodavaonice s obzirom na različite kriterije</li> </ul> <p><b>Asortiman:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizirati širinu asortimana (koliko različitih linija prodavaonica nudi).</li> <li>• Analizirati dubinu asortimana (koliko varijacija – veličina, boja, modela – postoji unutar jedne linije).</li> <li>• Zabilježiti na koji način prodavaonica ističe sezonski asortiman ili akcijske proizvode (vizualni merchandising).</li> </ul> <p><b>Metode prodaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promatrati razinu interakcije između osoblja i kupaca: radi li se o potpunom samoposluživanju ili je prisutna intenzivna osobna prodaja (savjetovanje kupaca).</li> </ul> |
| <b>RAZRED</b>    | <b>1p PRODAVAČI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ISHODI</b>    | <p>Nakon uspješno provedene aktivnosti učenici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Razvrstati prodavaonice u trgovačkom centru prema zadanim kriterijima klasifikacije (specijalizirane prodavaonice, robne kuće, supermarketi, franšize).</li> <li>• Identificirati i opisati metode prodaje koje se primjenjuju u različitim prodajnim objektima (samoposluživanje, prodaja preko pulta, osobna prodaja, samouzbor).</li> <li>• Analizirati strukturu, dubinu i širinu asortimana odabranih prodavaonica te objasniti povezanost asortimana s ciljnim segmentom kupaca.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                           |                                                                                                                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           |                                                                                                                                            |
| <b>MPT</b>                | Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije (ikt A.4.1., ikt C.4.3., ikt C.4.4.); Učiti kako učiti (uku A.4/5.1.1., uku B.4/5.3.3.) |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Četiri školska sata (1sat priprema, 2sata terenskog rada, 1sat analize)                                                                    |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Natali Romić Rajković                                                                                                                      |
| <b>MJESTO</b>             | Nova Gradiška                                                                                                                              |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                            |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Stručni posjet lokalnoj bravarskoj radionici – Organizacija radnog mjesta i zaštita na radu u realnom radnom okruženju</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>OPIS</b>      | Učenici u sklopu terenske nastave posjećuju lokalnu bravarsku radionicu/proizvodni pogon. Tijekom posjeta, uz stručno vodstvo mentora i nastavnika, obilaze radni prostor, identificiraju izvore opasnosti u realnom okruženju te uočavaju primjenu osobne zaštitne opreme (OZO). Upoznaju se s načinom organizacije i pripreme radnog mjesta za ručne bravarske radove, te promatraju pripremu i rad sa strojnom opremom (stupna bušilica, stolna brusilica). Po završetku obilaska učenici sudjeluju u kratkoj raspravi i samostalno ispunjavaju radni listić o zapaženim mjerama sigurnosti i rasporedu alata. |
| <b>RAZRED</b>    | 2. TES (Pomoćni bravar/Pomoćna bravarica)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ISHODI</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu pomoćnog bravara uz pomoć</li> <li>• Koristiti zaštitna sredstva na radnom mjestu pomoćnog bravara uz nadzor</li> <li>• Pripremiti alate i opremu radnog mjesta pomoćnog bravara uz pomoć</li> <li>• Pripremiti radno mjesto za operaciju bušenja na stupnoj bušilici uz pomoć</li> <li>• Pripremiti radno mjesto za operaciju brušenja na stolnoj brusilici uz pomoć</li> </ul>                                                                                                                                            |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MPT</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• MPT Sigurnost: prepoznavanje opasnosti i važnosti osobne zaštitne opreme u realnom pogonu</li> <li>• MPT Zdravlje: ergonomija rada i zaštita od buke, prašine i rotirajućih dijelova strojeva</li> <li>• MPT Poduzetništvo: upoznavanje s realnim radnim okruženjem i radnom disciplinom u tvrtki/obrtu</li> <li>• MPT Učiti kako učiti: povezivanje teorijskih znanja i radioničkih vježbi s praksom u gospodarstvu</li> <li>• MPT Od održivog razvoja: zbrinjavanje otpadnog metala, strugotine i opasnih tvari</li> </ul> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Rujan/Listopad (jednodnevna terenska aktivnost – 4 sata)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Miroslav Matošević                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>MJESTO</b>             | Lokalna bravarska radionica / Obrt / Proizvodni pogon za obradu metala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Posjet omogućuje učenicima sagledavanje pravila zaštite na radu i organizacije radnog mjesta u stvarnom poduzetničkom okruženju, što povećava motivaciju i olakšava razumijevanje ishoda učenja Modula - ORIJENTACIJA NA RADNOM MJESTU POMOĆNOG BRAVARA I ZAŠTITA NA RADU                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                  |                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>TERENSKA NASTAVA: Posjet Gradskoj knjižnici Nova Gradiška</b>                                                                                                                                      |
| <b>OPIS</b>      | 1. Posjet Gradskoj knjižnici Nova Gradiška<br>2. Upoznavanje s radom gradske knjižnice kroz predavanje njihovih djelatnika<br>3. Aktivnost/radionica koju će provesti djelatnici Gradske knjižnice NG |
| <b>RAZRED</b>    | 1.G                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ISHODI</b>    | 1. Učenik će se moći učlaniti u Gradsku knjižnicu                                                                                                                                                     |

|                               |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | 2. Učenik će moći objasniti zadaće i funkcije gradske knjižnice                                                                                                                                                 |
| <b>MPT</b>                    | osr A.4.4.<br>Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem.<br>osr A.5.3.<br>Razvija svoje potencijale.<br>uku A.4/5.3.<br>Kreativno mišljenje<br>Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ena Komorčec, mag. cult.<br>Josipa Trinc, prof.                                                                                                                                                                 |
| <b>MJESTO</b>                 | Gradska knjižnica Nova Gradiška                                                                                                                                                                                 |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                 |

| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Organizacija rada ljetne prakse na moru</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>      | <p>rujan – listopad</p> <p>-planiranje aktivnosti sa stručnim učiteljima</p> <p>studen – prosinac – siječanj – veljača – ožujak</p> <p>- razgovori, odnosno podizanje svijesti djece o pozitivnim stranama odlaska na ljetnu praktičnu nastavu na more</p> <p>- uređenje panoa sa slikama i motivima učenika s ljetne praktične nastave u cilju bolje promidžbe i upoznavanja novih učenika</p> <p>travanj</p> <p>- prvi popisi zainteresiranih učenika</p> <p>- upoznavanje roditelja prvih razreda sa odlaskom na praktičnu nastavu na more</p> <p>- uvježbavanje učenika za poslove koje će najviše obavljati</p> <p>- dolazak partnera u našu školu na radni sastanak s nastavnicima struke i ravnatelja, te pedagoga</p> <p>svibanj – lipanj</p> <p>-odabir učenika konobara i kuhara za odlazak na ljetnu praktičnu nastavu</p> <p>-radni sastanak s roditeljima i učenicima i nastavnicima struke</p> <p>-odlazak autobusom na mjesto održavanja ljetne praktične nastave</p> |
| <b>RAZRED</b>    | Učenici; konobari i kuhari                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ISHODI</b>    | Edukacija učenika, širenje raznih prijateljstava, što brže i kvalitetnije stjecanje radnih navika, zvanja i upoznavanja s novim tehnologijama i stručnim osobljem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 2026.-2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Stjepan Mandić, stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Josip Pejanić – stručni učitelj kuharstva<br>Damir Vlainić – stručni učitelj kuharstva<br>Irena Curić – stručni učitelj kuharstva<br>Učenici 2. i 3. razreda kuhar, konobar, djelatnici škole                                                                                              |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>Radna odjeća za učenika, civilna odjeća, stvari za osobnu higijenu, sanitarne knjižice, zdravstvene knjižice, osobna iskaznica, stručna literatura i sl.</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>Individualni rad i rad u timu, tj. timski rad<br/>praktične metode rada</p> <p>EVALUACIJA<br/>Podnošenje izvješća, fotografije...</p> <p>TROŠKOVI<br/>Troškovi prijevoza snosi partner</p> |

|                  |                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Posjet mesnici, ribarnici i gradskoj tržnici; stručni posjet</b>                                                                                                                                                        |
| <b>OPIS</b>      | odabir odredišta za posjet , stručni učitelj praktične nastave<br>kontakt s poslodavcima mesnice i ribarnice obilazak tržnice<br>dogovor sa učenicima realizacija posjeta, fotografiranje dojmovi<br>učenika nakon posjeta |
| <b>RAZRED</b>    | Učenici smjera kuhar, pomoćni kuhar i pomoćni kuhar i slastičar                                                                                                                                                            |
| <b>ISHODI</b>    | potaknuti učenike na druženje izvan škole, međusobno bolje<br>upoznavanje i suradnju potaknuti učenike na veći interes za<br>namirnice koje će upotrebljavati prilikom izrade određenog jela                               |
| <b>MPT</b>       |                                                                                                                                                                                                                            |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Travanj, 2027.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Irena Curić, stručni učitelj kuharstva                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>                 | Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <div>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</div> <div>-bilježnice, olovke, fotoapararat</div> <div>OBLICI I METODE RADA</div> <div>-skupni posjet</div> <div>EVALUACIJA</div> <div>-fotografije posjeta</div> <div>TROŠKOVI</div> <div>Izrađivanje fotografija 50 €</div> |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Jednodnevni izlet na Strmac, 3. G i 3. H</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>OPIS</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- animacija učenika za izlet –nositelji aktivnosti, razrednici</li> <li>- razgovor i dogovor s roditeljima – roditelji, razrednici, nositelji aktivnosti</li> <li>- dogovor prijevoza – razrednici, nositelji aktivnosti</li> <li>- realizacija izleta prema programu – učenici, nositelji aktivnosti</li> </ul> |
| <b>RAZRED</b>                 | Učenici 3. H i 3. G razreda – kuhar/konobar                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ISHODI</b>                 | - uputiti učenike na poštivanje i čuvanje prirodnih ljepota, ponašanje u prirodi                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Svibanj, 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Josip Pejanić – stručni učitelj kuharstva<br>Damir Vlaineić, stručni učitelj kuharstva<br>Stjepan Mandić, strukovni učitelj ugostiteljstva i posluživanja<br>Nikola Piškulić- strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Marija Blažević, nastavnik stručnih predmeta                                                                             |
| <b>MJESTO</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <div>OBLICI I METODE RADA</div> <div>- razgovor u grupi</div> <div>- izlet</div> <div>EVALUACIJA</div> <div>- razgovor</div> <div>- fotografije</div>                                                                                                                                                                                                   |

|  |                                     |         |            |
|--|-------------------------------------|---------|------------|
|  | TROŠKOVI                            |         |            |
|  | -prijevoz                           | učenika | po grupama |
|  | -ostali troškovi iz sredstava škole |         |            |

| AKTIVNOST | Posjet hotelu „Esplanade Zagreb“                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizacija stručnog posjeta hotelu visoke kategorije</li> <li>- upoznavanje s poviješću i značajem hotela Esplanade</li> <li>- obilazak hotelskih odjela (recepcija, sobe, kuhinja, restoran, bar)</li> <li>- prezentacija standarda usluge u luksuznim hotelima</li> <li>- edukacija o poslovima konobara, kuhara, recepcionara i domaćice</li> <li>- promatranje protokola i ugostiteljskih procesa u vrhunskoj usluzi</li> <li>- razgovor s osobljem i mogućnost postavljanja pitanja</li> <li>- povezivanje teorijskih znanja s praksom u hotelskom poslovanju</li> <li>- razmjena dojмова i analiza viđenog</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| RAZRED    | 3. G; konobari<br>3. H; kuhari                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ISHODI    | <p><b>Modul: Ugostiteljsko posluživanje</b><br/> <u>SIU: Organizacija usluge i standardi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepoznati standarde kvalitete usluge u luksuznim hotelima</li> <li>- opisati zaduženja konobara i kuhara u hotelskom restoranu</li> <li>- analizirati organizaciju rada u hotelskom restoranu i baru</li> </ul> <p><u>SIU: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima</li> <li>-razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja</li> </ul> <p><b>Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu</b><br/> <u>SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- primijeniti pravila ponašanja u visoko profesionalnom ugostiteljstvu</li> <li>- razlikovati razinu usluge u različitim vrstama ugostiteljskih objekata</li> </ul> <p><b>Modul: Turizam</b><br/> <u>SIU: Vrste i funkcije turističkih objekata</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-analizirati ulogu hotela u turističkoj ponudi destinacije</li> </ul> |
| MPT       | <p>Osobni i socijalni razvoj osr</p> <p>B.4.2.</p> <p>osr B.4.3.</p> <p>osr C.5.1.</p> <p>Zdravlje zdr</p> <p>C.4.2.A</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Učiti kako učiti<br>uku B.4/5.4.4.<br>uku D.4/5.1.1.<br>uku D.4/5.2.2.<br>Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt<br>C.4.3.<br>ikt C.4.4.<br>ikt D.4.3.                                                                                                              |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Listopad, 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Stjepan Mandić, stručni učitelj<br>Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                     |
| <b>MJESTO</b>                 | Zagreb                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <div>POTREBNA - SREDSTVA I MATERIJALI</div> <div>- bilježnice, olovke</div> <div>OBLICI I METODE RADA</div> <div>- skupni posjet</div> <div>EVALUACIJA</div> <div>- fotografije posjeta</div> <div>TROŠKOVI</div> <div>- troškove puta snose učenici u dogovoru s roditeljima</div> |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Posjet vinskom podrumu Kutjevo i fakultetu turizma</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>OPIS</b>      | -organizacija stručnog izleta (planiranje, prijevoz, sigurnost)<br>-obilazak vinskog podruma i upoznavanje s procesima proizvodnje vina<br>-upoznavanje s osnovama posluživanja i čuvanja vina<br>-posjet Fakultetu turizma i razgovor s nastavnicima i studentima<br>-upoznavanje s obrazovnim programima iz područja turizma i ugostiteljstva<br>-promotivni i edukativni materijali o enogastronomiji i turizmu<br>-povezivanje teorijskog znanja s praktičnim uvidom u struku<br>-refleksija i razmjena dojmova nakon posjeta |
| <b>RAZRED</b>    | Učenici 2. G i 2. H razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>                 | <p><b>Modul: Higijena i ekologija</b><br/> <u>SIU: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu</u><br/> -uočiti važnost očuvanja okoliša u vinskoj i turističkoj industriji<br/> -primijeniti načela održivog turizma i ekologije</p> <p><b>Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu</b><br/> <u>SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja</u><br/> -razlikovati i koristiti opremu i inventar<br/> -opisati pravila posluživanja vina<br/> -prepoznati osnovne vrste vina i odgovarajuće posuđe za posluživanje</p> <p><b>Modul: Ugostiteljsko posluživanje</b><br/> - demonstrirati znanje o kulturnim i profesionalnim aspektima posluživanja vina<br/> - razumjeti važnost uloge sommeliera u ugostiteljstvu</p> <p><b>Modul: Turizam</b><br/> <u>SIU: Obrazovanje za održivi razvoj turizma</u><br/> - razlikovati turističke sadržaje i potencijale lokalne regije<br/> - objasniti značaj vinskog i enogastronomskog turizma</p> |
| <b>MPT</b>                    | Osobni i socijalni razvoj osr<br>B.4.2.<br>osr B.4.3.<br>osr C.5.1.<br>Zdravlje zdr<br>C.4.2.A<br>Učiti kako učiti<br>uku B.4/5.4.4.<br>uku D.4/5.1.1.<br>uku D.4/5.2.2.<br>Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt<br>C.4.3.<br>ikt C.4.4.<br>ikt D.4.3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Studeni 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Stjepan Mandić, strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Nikola Piškulić- strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>MJESTO</b>                 | Vinski podrum u Požegi<br>Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>AKTIVNOST</b>              | Praktična nastava s mentorom kod poslodavca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>                   | U ugostiteljskim objektima koji pružaju usluge posluživanja hrane, pića i napitaka te smještaja u Novoj Gradiški, učenici će u grupama( unaprijed dogovoreno- uz plan rada) odrađivati zadane vježbe u dogovoru s poslodavcem, a uz prisustvo mentora.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>RAZRED</b>                 | Učenici prvih, drugih i trećih razreda zanimanja konobar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ISHODI</b>                 | Učenike naučiti da samostalno komuniciraju s gostom u ugostiteljskom objektu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Tijekom 2026./27.. školske godine oko 150 sati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Nikola Piškulić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MJESTO</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI<br/>U ugostiteljskim objektima koji pružaju usluge posluživanja hrane, pića i napitaka te smještaja u Novoj Gradiški, učenici će u grupama( unaprijed dogovoreno- uz plan rada) odrađivati zadane vježbe u dogovoru s poslodavcem, a uz prisustvo mentora.</p> <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>Oprema konobara ( odjeća i obuća)</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>Grupni rad, individualni rad</p> <p>EVALUACIJA<br/>Dojmovi učenika, objava članka i fotografija na mrežnim stranicama škole</p> <p>TROŠKOVI<br/>nema</p> |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Praktična nastava s mentorom kod poslodavca</b>                                                                                                                                                                                                           |
| <b>OPIS</b>      | U ugostiteljskim objektima koji pripremaju jednostavna jela, gotova jela, jela po narudžbi i slastica u Novoj Gradiški, učenici će u grupama( unaprijed dogovoreno- uz plan rada) odrađivati zadane vježbe u dogovoru s poslodavcem, a uz prisustvo mentora. |
| <b>RAZRED</b>    | Učenici prvih, drugih i trećih razreda zanimanja kuhar                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ISHODI</b>    | Učenike naučiti da samostalno komuniciraju s gostom u ugostiteljskom objektu.                                                                                                                                                                                |
| <b>MPT</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Tijekom 2026./27.. školske godine oko 150 sati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Vlainić                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>MJESTO</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI<br/>U ugostiteljskim objektima koji pripremaju jednostavna jela, gotova jela, jela po narudžbi i slastica u Novoj Gradiški, učenici će u grupama( unaprijed dogovoreno- uz plan rada) odrađivati zadane vježbe u dogovoru s poslodavcem, a uz prisustvo mentora.</p> <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>Oprema kuhara ( odjeća i obuća)</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>Grupni rad, individualni rad</p> <p>EVALUACIJA<br/>Dojmovi učenika, objava članka i fotografija na mrežnim stranicama škole</p> <p>TROŠKOVI<br/>nema</p> |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Posjet tvornici „Slavonija-slad“ Nova Gradiška</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>OPIS</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. proučavanje literature o raznim žitaricama – internet i sredstva javnog informiranja (novine, časopisi)</li> <li>2. odabir i pisanje kraćih informacija za pano</li> <li>3. odabir odgovarajućih fotografija</li> <li>4. postavljanje panoa</li> <li>5. posjet tvornici za preradu slada</li> <li>6. izrada seminara nakon dobivenih informacija o sladu i proizvodnji piva</li> <li>7. izrada prezentacije</li> <li>8. fotografiranje</li> </ol> |
| <b>RAZRED</b>    | Učenici 3. H razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ISHODI</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- edukacija učenika o vrstama žitarica, važnosti uporabe žitarica u prehrani</li> <li>- educirani učenici o osnovnim sirovinama za proizvodnju piva,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | uporabi piva u gastronomiji<br>- educirani učenici o utjecaju alkohola na zdravlje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MPT</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Listopad /Studenj 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Marija Blažević, nastavnik stručnih predmeta,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MJESTO</b>                 | Prostorije tvornice "Slavonija slad" Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | <p>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br/>- računalo, dnevni tisak, časopisi, papir za ispis u boji, škare, ljepljiva vrpca, flomasteri, hamer, papir,</p> <p>OBLICI I METODE RADA<br/>- individualni rad<br/>- grupni rad – uređenje panoa prigodnim pisanim i slikovnim materijalima</p> <p>EVALUACIJA<br/>- uvid u postavljeni pano, izrađenu prezentaciju fotografije</p> <p>TROŠKOVI<br/>troškovi materijala za izradu iz sredstava škole</p> |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Posjet Zagrebačkoj pivovari</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>OPIS</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>-organizacija stručnog posjeta (sigurnost, prijevoz, najava)</li> <li>-obilazak proizvodnog pogona pivovare uz stručno vodstvo</li> <li>-upoznavanje s osnovnim sirovinama za proizvodnju piva (ječam, hmelj, kvasac, voda)</li> <li>-praćenje procesa proizvodnje piva: kuhanje, fermentacija, filtracija, punjenje</li> <li>-edukacija o povijesti i vrstama piva (lager, ale, pilsner...)</li> <li>-učenje o pravilima skladištenja, posluživanja i točenja piva</li> <li>-upoznavanje s odgovornim konzumiranjem alkohola i zakonskim okvirom</li> <li>-povezivanje teorijskih znanja s praksom u industriji</li> <li>-refleksija i razmjena dojmova</li> </ul> |
| <b>RAZRED</b>    | Učenici 2. G razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ISHODI</b>    | <b>Modul: Higijena i ekologija</b><br><u>SIU: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>-opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu</li> <li>-primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu</li> <li>-održavati čistoću radnog prostora, opreme i pribora za posluživanje i pripremu hrane i napitaka</li> <li>-razlikovati sredstva i metode čišćenja i dezinfekcije</li> <li>-prepoznati osobnu zaštitnu opremu i pravilno je koristiti (radna odjeća, rukavice, obuća...)</li> </ul> <p><u>SIU: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opisati ekološke izazove u industrijskoj proizvodnji pića</li> <li>-prepoznati važnost pravilnog zbrinjavanja ambalaže i otpada</li> </ul> <p><b>Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu</b></p> <p><u>SIU: Osnove obrade živežnih namirnica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu</li> <li>-objasniti tehnologiju proizvodnje piva</li> <li>-primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu</li> <li>-razumjeti osnovne karakteristike sirovina (ječam, hmelj...)</li> <li>-slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica</li> </ul> <p><u>SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-prepoznati vrste piva i pripadajuće čaše i tehnike posluživanja</li> <li>-slijediti pravila profesionalnog i odgovornog posluživanja alkoholnih pića</li> <li>-primijeniti pravila osobne i radne higijene u radu s pićima</li> <li>-demonstrirati postupak pravilnog točenja i posluživanja piva</li> </ul> |
| <b>MPT</b>              | <p>Osobni i socijalni razvoj osr<br/>B.4.2.<br/>osr B.4.3.<br/>osr C.5.1.<br/>Zdravlje zdr<br/>C.4.2.A<br/>Učiti kako učiti<br/>uku B.4/5.4.4.<br/>uku D.4/5.1.1.<br/>uku D.4/5.2.2.<br/>Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt<br/>C.4.3.<br/>ikt C.4.4.<br/>ikt D.4.3.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | Ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Nikola Piškulić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Stjepan Mandić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>MJESTO</b>           | Prostorije tvornice Zagrebačke pivovare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| KOMENTAR/<br>OPAŽANJA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| AKTIVNOST             | Posjet tvornici kave „Franck“                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| OPIS                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-organizacija stručnog posjeta (planiranje, sigurnost, prijevoz)</li> <li>-obilazak proizvodnog pogona tvornice kave Franck</li> <li>-upoznavanje s procesima proizvodnje kave – od sirovine do gotovog proizvoda</li> <li>-praćenje tehnoloških procesa i strojeva u industrijskoj proizvodnji kave</li> <li>-učenje o važnosti kontrole kvalitete i higijenskih standarda</li> <li>-edukacija o brendiranju, pakiranju i distribuciji proizvoda</li> <li>-upoznavanje s vrstama kave, njenim podrijetlom i karakteristikama</li> <li>-povezivanje naučenih sadržaja iz ugostiteljstva s praksom u prehrambenoj industriji</li> <li>-degustacija proizvoda i razmjena dojmova nakon posjete</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| RAZRED                | Učenici 2. G razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ISHODI                | <p><b>Modul: Higijena i ekologija</b><br/> <u>SIU: Sanitarne higijenske uvjete u ugostiteljstvu</u><br/>         -opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu<br/>         -primijeniti pravila sanitarne zaštite u prehrambenoj industriji<br/>         -uočiti važnost čistoće i kontrole u pogonu</p> <p><u>SIU: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu</u><br/>         -analizirati načine zbrinjavanja otpada u industrijskoj proizvodnji<br/>         -promovirati održive prakse u velikim sustavima</p> <p><b>Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu</b><br/> <u>SIU: Osnove obrade živežnih namirnica</u><br/>         -razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu<br/>         -objasniti proces prerade sirove kave u finalni proizvod<br/>         opisati posljedice nepravilne obrade i skladištenja kave</p> <p><u>SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja</u><br/>         -razumjeti važnost porijekla i kvalitete sirovina (kava)<br/>         -prepoznati razliku između industrijske i ručne pripreme napitaka</p> |
| MPT                   | Osobni i socijalni razvoj osr<br>B.4.2.<br>osr B.4.3.<br>osr C.5.1.<br>Zdravlje zdr<br>C.4.2.A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                               |                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <p>Učiti kako učiti<br/> uku B.4/5.4.4.<br/> uku D.4/5.1.1.<br/> uku D.4/5.2.2.<br/> Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije ikt<br/> C.4.3.<br/> ikt C.4.4.<br/> ikt D.4.3.</p> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Veljača 2027.                                                                                                                                                                               |
| <b>NASTAVNIK</b>              | <p>Nikola Piškulić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br/> Stjepan Mandić – strukovni učitelj ugostiteljskog posluživanja</p>                                                  |
| <b>MJESTO</b>                 | Tvornica kave Franck, Zagreb                                                                                                                                                                |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                             |

## Projekti

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>„S anksioznošću se izbori, nove oblike ponašanja stvori!“ – preventivno-edukativni program usmjeren na očuvanje i unaprjeđenje mentalnog zdravlja učenika</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>OPIS</b>             | <p>Projekt se provodi kroz ciklus od tri interaktivne radionice. Učenici se upoznaju s pojmom anksioznosti, njezinim tjelesnim i psihičkim simptomima te načinima prepoznavanja vlastitih emocionalnih stanja i reakcija na stres. Usvajaju i praktično uvježbavaju tehnike disanja, opuštanja, mindfulnessa, pozitivnog samgovora i preoblikovanja negativnih misli. Poseban naglasak stavlja se na važnost traženja pomoći i podrške.</p> <p>U završnoj aktivnosti učenici sudjeluju u pisanju pozitivnih i motivirajućih poruka podrške kojima se potiču empatija, solidarnost, osjećaj pripadnosti i stvaranje pozitivnog školskog ozračja.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>RAZRED</b>           | Svi razredi škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ISHODI</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepoznavanje tjelesnih, emocionalnih i psihičkih simptoma anksioznosti</li> <li>- razlikovanje uobičajenih reakcija na stres od izraženijih simptoma anksioznosti</li> <li>- osvještavanje vlastitih emocionalnih stanja i reakcija na stres</li> <li>- usvajanje i primjenjivanje jednostavnih tehnika disanja, opuštanja, mindfulnessa i samoregulacije</li> <li>- prepoznavanje i preoblikovanje negativnih misli u realističnije i podržavajuće obrasce razmišljanja</li> <li>- razvijanje sposobnosti traženja pomoći i podrške od odraslih i vršnjaka</li> <li>- razvijanje empatije, solidarnosti i međusobnog uvažavanja te jačanje socijalnih i emocionalnih kompetencija</li> <li>- poticanje odgovornog odnosa prema vlastitom mentalnom zdravlju</li> <li>- razvijanje otvorenog i nestigmatizirajućeg odnosa prema temama mentalnog zdravlja</li> <li>- doprinos stvaranju sigurnog, pozitivnog i podržavajućeg školskog okruženja.</li> </ul> |
| <b>MPT</b>              | Osobni i socijalni razvoj<br>Građanski odgoj i obrazovanje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | Tijekom nastavne godine 2026./2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Majda Joha, mag. psych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| <b>MJESTO</b>                 | Učionica |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | /        |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>„Talent iskaži, drugima primjer pokaži!“ – učenička izložba kreativnih radova</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>OPIS</b>                   | Aktivnost je usmjerena na poticanje kreativnog izražavanja učenika, razvoj samopouzdanja i motivacije za sudjelovanje u kreativnim aktivnostima te poticanje pozitivnog utjecaja vršnjaka. Učenici odabiru i pripremaju vlastite radove za izlaganje, sudjeluju u uređenju prostora i predstavljanju izložbe. Izložba može obuhvatiti likovne i literarne radove, fotografije te druge oblike učeničkog stvaralaštva. U sklopu predstavljanja provode se i kratki intervjui s učenicima autorima radova kako bi se njihov rad i talent približili ostalim učenicima škole. |
| <b>RAZRED</b>                 | Svi razredi škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ISHODI</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- razvijanje kreativnosti učenika</li> <li>- poboljšanje samopouzdanja učenika kroz izlaganje vlastitih radova</li> <li>- davanje pozitivnog primjera ostalim učenicima u školi</li> <li>- povećanje motivacije učenika za sudjelovanje u projektu te izložbi vlastitih radova</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>MPT</b>                    | Osobni i socijalni razvoj<br>Građanski odgoj i obrazovanje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VRIJEME<br/>TRAJANJA</b>   | Tijekom nastavne godine 2026./2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Majda Joha, mag. psych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>MJESTO</b>                 | Školski hol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | /                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | Projekt: Humanitarne akcije |
|------------------|-----------------------------|

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Akcija Hrvatskog Caritasa „Za 1000 radosti“ kao pomoć najsiromašnijim hrvatskim obiteljima</li> <li>2. Akcija Marijini obroci- prikupljanje novčanih sredstava za obrok djeci u školi u najsiromašnijim zemljama svijeta</li> </ol>                   |
| <b>RAZRED</b>             | Svi učenici i nastavnici koji žele sudjelovati.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ISHODI</b>             | <p>Prepoznaje osobnu priliku i kršćanski poziv pomoći svakome u potrebi jednako u našoj domovini ili bilo gdje u svijetu.</p> <p>Uključuje se konkretnim novčanim prilogom prema svojoj volji i mogućnostima.</p> <p>Razvija nesebičnost i kršćansku te općeljudsku solidarnost.</p>            |
| <b>MPT</b>                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hrvatski Caritas šalje materijale pomoću kojih se prikupljaju sredstva</li> <li>2. Marijini obroci šalju promotivne materijale u vidu kvizova, filmova, plakata, naljepnica i dr. za upoznati učenike s djelovanjem organizacije</li> </ol>           |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. U adventu</li> <li>2. U korizmi</li> </ol>                                                                                                                                                                                                            |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Jadranka Jandričić Arić                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MJESTO</b>             | Škola                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uplata prikupljenih sredstava na račun Hrvatskog Caritasa te povratna informacija učenicima i nastavnicima.</li> <li>2. Uplata sredstava organizaciji „Marijini obroci“ te povratne informacije o tome gdje su utrošene uplaćene donacije.</li> </ol> |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | Projekt: Obilježavanje Katoličkih blagdana i svetkovina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OPIS</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misijska nedjelja (pretposljednja u listopadu)-postavljanje izložbe u predvorju škole</li> <li>2. Advent (prosinac)- postavljanje izložbe u predvorju i adventski kviz s učenicima prvih razreda</li> <li>3. Nedjelja Caritasa- postavljanje službenog plakata, upoznavanje učenika s djelovanjem Caritasa</li> <li>4. Božić- prigodno kićenje škole i učionice, Božićni kviz ili pjesme</li> <li>5. Korizma- izložba u predvorju škole i korizmena humanitarna akcija</li> <li>6. Sv. Josip (Dan škole)- upoznavanje sa životom svetca i izložba u predvorju škole</li> <li>7. Od Uskrsa do Duhova- izložba u predvorju škole i prigodne pjesme</li> </ol> |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZRED</b>             | Učenici svih razreda od 1. do 3. koji polaze Katolički vjeronauk, a žele se uključiti.                                                                                                                                                  |
| <b>ISHODI</b>             | <p>Pokazuje poznavanje smisla pojedinih kršćanskih svetkovina i blagdana.</p> <p>Postavlja izložbu, sudjeluje u kvizu, pjeva prigodne pjesme i moli.</p> <p>Izražava osobnu i zajedničku povezanost s otajstvima koje obilježavamo.</p> |
| <b>MPT</b>                | Razni papiri, fotografije, prezentacije, ljepila i dr. materijali potrebni za izložbe.                                                                                                                                                  |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Od listopada do lipnja                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Jadranka Jandričić Arić                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>MJESTO</b>             | Škola                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Obilježavanje blagdana upotpunjuje odgojnu dimenziju škole i dio je života vjernika i u školi kao što je i u obitelji i društvu.                                                                                                        |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | Projekt: Suradnja škole sa župom                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPIS</b>      | <p>1. Misa zaziva Duha Svetoga za početak nove školske godine (prva nedjelja nakon početka nastavne godine)- sudjelovanje na misi u župnoj crkvi BZBDM ravnateljice, vjeroučiteljice, nastavnika i učenika svih novogradiških škola te kratko okupljanje kod župnika.</p> <p>2. Blagoslov učenika i djelatnika škole (početak drugog polugodišta)- posjet župnika te blagoslov učenika i djelatnika škole.</p> <p>3. Misa za Dan Škole sv. Josip zaručnik- za učenike i djelatnike škole uz sudjelovanje učenika i nastavnika u čitanjima i ostalim dijelovima slavlja.</p> <p>4. Misa Te Deum za proteklu školsku godinu (posljednja nedjelja u nastavnoj godini)- nazoči ravnateljica, vjeroučiteljica, nastavnici i učenici gradskih škola koji žele.</p> |
| <b>RAZRED</b>    | Svi učenici i nastavnici koji žele sudjelovati.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ISHODI</b>    | <p>Prepoznaje vrijednosti koje posreduju škola i Crkva mladom čovjeku.</p> <p>Sudjeluje u zajedničkim aktivnostima škole i župne zajednice.</p> <p>Svjedoči vjernički identitet u svim područjima života.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                           |                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MPT</b>                | Nema.                                                                                                                                                                        |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Početak nastavne godine, početak drugog polugodišta, Dan škole 19. 3. i kraj nastavne godine                                                                                 |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Mirela Brlić-Trnka, ravnateljica; Jadranka Jandričić Arić, vjeroučiteljica                                                                                                   |
| <b>MJESTO</b>             | Škola i župna crkva BZBDM                                                                                                                                                    |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Projekt povezuje školu kao odgojno-obrazovnu ustanovu sa župnom zajednicom preko članstva učenika i nastavnika u obje te zajedničkih ciljeva dobrobiti mladih i općeg dobra. |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>          | <b>Modni buvljak u sklopu projekta „ Dan dobrih djela“</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>OPIS</b>               | Tokom godine će se prikupljati rabljena odjeća koju će učenici pripremiti za modni buvljak u sklopu projekta „Dan dobrih djela“. Sakupljeni prilog će se donirati za humanitarnu svrhu.                                                                                                                                                                           |
| <b>RAZRED</b>             | 1. i 2. razred zanimanja prodavač                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ISHODI</b>             | Učenici će:<br>- izraditi različite sitne uporabne predmeta za prodaju<br>- reciklirati rabljenu odjeću i modne dodatke<br>- redizajnirati staru odjeću<br>- pripremiti rabljenu odjeću za prodaju: pokrpiti, izglacati i složiti<br>- komunicirati s kupcima<br>- urediti prodajni prostor<br>- složiti stilske kombinacije<br>- izraditi promidžbene materijale |
| <b>MPT</b>                | 4.1.A Odabire primjerene odnose i komunikaciju.<br>B.4.1.B Razvija tolerantan odnos prema drugima.<br>B.4.2.C Razvija osobne potencijale i socijalne uloge.<br>odr C.4.1. Prosuđuje značaj održivoga razvoja za opću dobrobit.<br>pod A.4.1. Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.                                                                         |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Travanj 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Dragica Kekez                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>MJESTO</b>             | Dvorište škole, Gradski korzo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| AKTIVNOST          | Stručni posjet trgovini Martex                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS               | Učenici u pratnji nastavnika posjećuju trgovinu specijaliziranu za prodaju modnih tkanina i tkanina za kućanstvo. Učenici će promatrati komunikaciju prodavača s kupcima te način pružanja stručnih informacija pri odabiru različitih tkanina                                                                                                                                                                                                                            |
| RAZRED             | 2. i 2. razred zanimanja prodavač                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ISHODI             | Učenici će: <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepoznati i razlikovati osnovne vrste tkanina</li> <li>- povezati sirovinski sastav tkanine s njezinim svojstvima i namjenom</li> <li>- prepoznati podatke na deklaraciji tekstilnog proizvoda</li> <li>- razlikovati tkanine prema namjeni</li> <li>- razvijati komunikacijske i prodajne vještine</li> </ul>                                                                                                      |
| MPT                | -osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.<br>-osr B.5.3. Preuzima odgovornost za svoje ponašanje.<br>-pod A.5.3. Upoznaje i kritički sagledava mogućnosti razvoja karijere i profesionalnog usmjerenja.<br>-uku B.4/5.2. Učenik prati učinkovitost učenja i svoje napredovanje tijekom učenja.<br>-odr A.5.1. Kritički promišlja o povezanosti vlastitoga načina života s utjecajem na okoliš i ljude.<br>-ikt B.5.1. Učenik samostalno komunicira u digitalnome okružju. |
| VRIJEME TRAJANJA   | Veljača 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| NASTAVNIK          | Dragica Kekez                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| MJESTO             | Trgovina Martex, Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| KOMENTAR/ OPAŽANJA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| AKTIVNOST | 31. listopada Svjetski dan štednje                                                                                                                                      |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS      | Upoznavanje učenika sa Svjetskim danom štednje. Rasprava o temi. Učenici će definirati što za njih znači štednja i kako nam ona može pomoći u životu, objasniti koje su |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | oblike štednje upoznali do sad i s kojima su se susreli i na koji način ih mogu primijeniti u životu. Prezentirati će okvirne mjesečne troškove u svojoj obitelji te napravili plan štednje.                                                                  |
| <b>RAZRED</b>                 | 1.a, 1.b, 1.c, 1.g, 1.h, 1.p                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ISHODI</b>                 | Realni brojevi i potencije: izračunati vrijednost jednostavnih izraza s realnim brojevima                                                                                                                                                                     |
| <b>MPT</b>                    | Osobni i socijalni razvoj <ul style="list-style-type: none"> <li>• osr B.4. Domena: Ja i drugi</li> <li>• osr C.4. Domena: Ja i društvo</li> </ul> Poduzetništvo <ul style="list-style-type: none"> <li>• pod A.4. Domena: Promišljaj poduzetnički</li> </ul> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | listopad 2026.                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Daria Solić Sverić, mag. math., Ceca Bešlić mag. educ. math. et inf.                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>                 | učionica, kuća, stan                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Financijska pismenost učenika</b>                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>OPIS</b>             | Upoznati učenike s pojmovima vezanim uz financijsku pismenost i osposobiti ih za samostalno planiranje i racionalno upravljanje vlastitom potrošnjom                                                                                                          |
| <b>RAZRED</b>           | 2.a, 2.c, 2.b, 1.p, 1.g                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ISHODI</b>           | Linearna jednadžba: izračunati postotni iznos, postotak i osnovnu vrijednost<br><br>Financijska pismenost: izračunati postotni iznos, postotak i osnovnu vrijednost u jednostavnim situacijama, izračunati jednostavne kamate za dane, mjesece i godine       |
| <b>MPT</b>              | Osobni i socijalni razvoj <ul style="list-style-type: none"> <li>• osr B.4. Domena: Ja i drugi</li> <li>• osr C.4. Domena: Ja i društvo</li> </ul> Poduzetništvo <ul style="list-style-type: none"> <li>• pod A.4. Domena: Promišljaj poduzetnički</li> </ul> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Daria Solić Sverić, mag. math., Ceca Bešlić mag. educ. math. et inf.                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>           | učionica, stan, kuća                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>OPAŽANJA</b> |  |
|-----------------|--|

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>         | <b>Međunarodni dan matematike</b>                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPIS</b>              | Potaknuti učenike da prepoznaju matematiku u svakodnevnim životnim situacijama te da na temelju toga osmisle i riješe zadatke.                                                                                                                                |
| <b>RAZRED</b>            | 2.a, 2.c, 2. b                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ISHODI</b>            | Linearna jednadžba: riješiti jednostavne linearne jednadžbe i nejednadžbe, riješiti jednostavan sustav dviju linearnih jednadžbi s dvije nepoznanice, izračunati postotni iznos, postotak i osnovnu vrijednost                                                |
| <b>MPT</b>               | Osobni i socijalni razvoj <ul style="list-style-type: none"> <li>• osr B.4. Domena: Ja i drugi</li> <li>• osr C.4. Domena: Ja i društvo</li> </ul> Poduzetništvo <ul style="list-style-type: none"> <li>• pod A.4. Domena: Promišljaj poduzetnički</li> </ul> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>  | ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>         | Daria Solić Sverić, mag. math., Ceca Bešlić mag. educ. math. et inf.                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>            | učionica, stan, kuća                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Svjetski dan tablice množenja</b>                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>OPIS</b>             | Potaknuti učenike da smisle različite društvene igre u kojima se koristi tablica množenja.                                                                                                                                                                    |
| <b>RAZRED</b>           | 1.a, 1.b, 1.c, 1.g, 1.h, 1.p                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ISHODI</b>           | Realni brojevi i potencije: izračunati vrijednost potencije                                                                                                                                                                                                   |
| <b>MPT</b>              | Osobni i socijalni razvoj <ul style="list-style-type: none"> <li>• osr B.4. Domena: Ja i drugi</li> <li>• osr C.4. Domena: Ja i društvo</li> </ul> Poduzetništvo <ul style="list-style-type: none"> <li>• pod A.4. Domena: Promišljaj poduzetnički</li> </ul> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | Studen 2026.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Daria Solić Sverić, mag. math., Ceca Bešlić mag. educ. math. et inf.                                                                                                                                                                                          |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MJESTO</b>                 | učionica, stan, kuća                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>AKTIVNOST</b>              | Izrada tehničkog projekta - polica za knjige                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OPIS</b>                   | Učenici kroz projektni rad osmišljavaju, konstruiraju i tehnički dokumentiraju stalak/policu.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ISHODI</b>                 | Primijeniti norme tehničkog crtanja na računalu; Nacrtati jednostavni radionički crtež na računalu; Izraditi skicu metalne konstrukcije; Nacrtati jednostavni radionički crtež; Koristiti projektnu dokumentaciju, tehničke crteže, sheme sastavljanja; Opisati osnovne geometrijske oblike i konstrukcije; Konstruirati pravilne višekutnike |
| <b>MPT</b>                    | uku A.4/5; ikt A.4; osr A.4/5; pod A.4/5; zdr B.4.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 7-8 tjedana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Lovro Kudra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Montaža tehničkog projekta - polica za knjige</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OPIS</b>             | Učenici kroz praktičan projekt izrađuju i sastavljaju stalak/policu.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>RAZRED</b>           | 2.B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ISHODI</b>           | Spajati profile šipke i nosače u aluminijske konstrukcije; Učvrstiti limove, profile i elemente zavarivanjem i vijcima; Provjeriti gotovu metalnu konstrukciju na statičko i dinamičko opterećenje; Izabrati tehniku spajanja s obzirom na materijal; Spajati dijelove konstrukcije lijepljenim ili zakovičnim spojem |
| <b>MPT</b>              | uku A.4/5; ikt B.4; fiz A.4/5; osr A.4/5; zdr B.4.; pod A.4.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | 9-10 tjedana                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                               |                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>NASTAVNIK</b>              | Lovro Kudra                                |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                            |

|                               |                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Izrada osovine s utorom.</b>                                                                                                                                                                 |
| <b>OPIS</b>                   | Učenici kroz praktičan projekt izrađuju jednostavnu osovinu.                                                                                                                                    |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.C                                                                                                                                                                                             |
| <b>ISHODI</b>                 | izabrati potrebne alate (stezne, rezne, mjerne); protumačiti parametre (režime) obrade; stegnuti obradak na temelju plana stezanja; nadgledati tijek procesa obrade; voditi potrebnu evidenciju |
| <b>MPT</b>                    | uku A.4/5; uku B.4/5; ikt A.4; osr A.4/5; pod A.4/5; zdr A.4/5                                                                                                                                  |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 11-12 tjedana                                                                                                                                                                                   |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Lovro Kudra                                                                                                                                                                                     |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                      |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                 |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Analiza i planiranje postupka strojne obrade</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>OPIS</b>      | Učenici kroz projektni zadatak analiziraju zadani tehnički crtež strojnog dijela te izrađuju cjeloviti plan njegove obrade odvajanjem čestica.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>RAZRED</b>    | 2.B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ISHODI</b>    | Objasniti tehnologije strojnih obrada odvajanjem čestica (tokarenjem, glodanjem, bušenjem, blanjanjem, brušenjem); Razlikovati vrste i svojstva reznih alata; Odabrati tehnologiju obrade i alat; Razlikovati postupke obrada odnošenjem čestica; Razlikovati vrste dosjeda; Povezati tolerancije i dosjede; Razlikovati profile hrapavosti; Navesti postupke strojne obrade materijala; Razlikovati strojeve i alate za tehnologije obrade |

|                               |                                                    |
|-------------------------------|----------------------------------------------------|
|                               | materijala; Poznavati vrste toplinske obrade       |
| <b>MPT</b>                    | uku A.4/5; ikt B.4; fiz A.4/5; osr A.4/5; pod A.4. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 7-8 tjedana                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Lovro Kudra                                        |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška         |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                    |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | Izrada tehničko-tehnološke dokumentacije za izradu proizvoda                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>OPIS</b>                   | Učenici kroz projektni zadatak izrađuju cjelovitu tehničko-tehnološku dokumentaciju za zadani proizvod.                                                                                                                                                                                           |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.C                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ISHODI</b>                 | opisati sučelje CAD programa; nacrtati jednostavni radionički crtež na računalu; razlikovati vrste alata s obzirom na materijale alata; koristiti kataloge alata pri izboru optimalnog alata; izraditi jednostavni operacijski list; izraditi jednostavni plan rezanja s određenim reznim alatima |
| <b>MPT</b>                    | uku A.4/5; ikt A.4; osr A.4/5; pod A.4/5                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 8-9 tjedana                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Lovro Kudra                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                  |                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | Projekt - Svjetski dan jabuka                                                                                                |
| <b>OPIS</b>      | -prikupljanje podataka potrebnih za izradu panoa<br>-priprema materijala za pano i izrada panoa<br>-priprema radnog prostora |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | <p>-priprema alata i namirnica za izradu kolača i čipsa od jabuka, soka od jabuka te za pohanje jabuka</p> <p>-izrada kolača i čipsa od jabuka, soka od jabuka te pohanje jabuka</p> <p>-predstavljanje panoa i izložba jabuka te degustacija proizvoda pripremljenih od jabuka</p> <p>-razmjena dojmova o zdravoj i ukusnoj prehrani</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>RAZRED</b>       | <p>1.razred kuhari i konobari</p> <p>1.razred pomoćni slastičari</p> <p>2.razred kuhari</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ISHOD UČENJA</b> | <p><b>Modul: Higijena i ekologija</b></p> <p><u>SIU: Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu</u></p> <p>-opisati higijenski minimum u ugostiteljstvu</p> <p>-održavati ugostiteljske uređaje, opremu i radne prostorije</p> <p>-primijeniti pravila osobne higijene za rad u ugostiteljstvu</p> <p><u>SIU: Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu</u></p> <p>-opisati zbrinjavanje otpada u ugostiteljskim objektima</p> <p>-razvrstati otpad u ugostiteljstvu prema načinu zbrinjavanja</p> <p><b>Modul: Procesi obrade namirnica</b></p> <p><u>SIU: Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica</u></p> <p>-razlikovati vrste živežnih namirnica prema podrijetlu</p> <p>-razlikovati vrste proizvoda i prerađevina prema uporabi u ugostiteljstvu</p> <p>-razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama</p> <p>-objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom</p> <p>-razlučiti uzroke kvarenja živežnih namirnica</p> <p><u>SIU: Promjene svojstva namirnica pri obradi</u></p> <p>-objasniti tehnologiju dobivanja proizvoda od namirnica biljnog podrijetla</p> <p><b>Modul: Temeljne vještine u ugostiteljstvu</b></p> <p><u>SIU: Osnove obrade živežnih namirnica</u></p> <p>-razlikovati alat za mehaničku obradu namirnica</p> <p>-primijeniti mehaničke procese za obradu namirnica</p> <p>-primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu</p> <p>-slijediti upute iz recepta pri obradi namirnica</p> <p><u>SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja</u></p> <p>-koristiti opremu i inventar u poslužnom odjelu</p> <p>-slijediti radne procese posluživanja gosta</p> <p>-primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta</p> |
| <b>MPT</b>          | <p>Osobni i socijalni razvoj</p> <p>osr B.4.2.</p> <p>osr B.4.3.</p> <p>osr C.5.1.</p> <p>Zdravlje</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | zdr C.4.2.A<br>Učiti kako učiti<br>uku B.4/5.4.4.<br>uku D.4/5.1.1.<br>uku D.4/5.2.2.<br>Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije<br>ikt C.4.3.<br>ikt C.4.4.<br>ikt D.4.3.                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>VRIJEME<br/>TRAJANJA</b>   | listopad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Vlainić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Borna Trnka, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Višnja Margetić, prof. stručnih predmeta<br>Marija Blažević, prof. stručnih predmeta<br>Irena Curić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Stjepan Mandić, stručni učitelj struke konobar<br>Nikola Piškulić, stručni učitelj struke konobar |
| <b>MJESTO</b>                 | učionica, specijalizirani praktikum kuhara i konobara                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR,<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b><i>„Intervju s čovjekom iz struke – Od školskih klupa do uspješne karijere“<br/>(projekt)</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>OPIS</b>      | Učenici povezuju jezične i komunikacijske sadržaje s iskustvima iz stvarnog poslovnog okruženja u ugostiteljskoj struci. Pripremaju i provode intervju s uspješnim bivšim učenikom, njegove odgovore oblikuju u strukturirani i jezično uređen tekst te ga pripremaju za objavu na mrežnim stranicama škole.                                             |
| <b>RAZRED</b>    | 1.G (konobari), 1.H (kuhari)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ISHODI</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SSŠ HJ A.1.1.</b> Učenik sluša i opisuje tekstove različitih vrsta, oblika, funkcionalnih i situacijskih stilova te govori i sudjeluje u razgovoru s određenom svrhom.</li> <li>• <b>SSŠ HJ A.1.3.</b> Učenik oblikuje tekstove u skladu sa standardnojezičnom normom prema modelu i smjernicama.</li> </ul> |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SSŠ HJ C.1.1.</b> Učenik analizira poznate medijske tekstove u javnim, komercijalnim i neprofitnim medijima prema modelu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MPT</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>osr B.4.2.</b> – Suradnički uči i radi u timu.</li> <li>• <b>uku A.4/5.1.</b> – Učenik samostalno traži nove informacije iz različitih izvora, transformira ih u novo znanje i uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.</li> <li>• <b>ikt C.4.3.</b> – Učenik samostalno kritički procjenjuje proces, izvore i rezultate pretraživanja, odabire potrebne informacije.</li> </ul> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | 4–6 školskih sati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Josipa Trinc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>MJESTO</b>             | Učionica A4<br>(Industrijsko – obrtnička škola, Nova Gradiška)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Povezivanje nastavnih sadržaja sa strukom i iskustvima iz svijeta rada.<br>Predviđena mogućnost objave intervjua na mrežnim stranicama škole.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                  |                                                                                                                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Izrada tehničkog projekta- stalak za alat</b>                                                                                                    |
| <b>OPIS</b>      | Učenici će kroz timski rad osmiliti, tehnički nacrtati i pripremiti projekt izrade jednostavnog staka za alat namijenjen učionici praktične nastave |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZRED</b>                 | 1.A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>ISHODI</b>                 | Objasniti standarde na tehničkim crtežu<br>Nacrtati jednostavni radionički crtež<br>Nabrojiti vrste i svojstva tehničkih materijala<br>Protumačiti procese nastanka korozije i navesti postupke zaštite<br>Razlikovati vrste ravnoteže<br>Odrediti težište jednostavnih presjeka<br>Navestii podjelu postupaka obrade materijala<br>Razlikovati elemente strojeva za nerastavljive i rastavljive spojeve |
| <b>MPT</b>                    | osr B.4., osr C.4., uku A.4/5, B.4/5, D.4/5, zdr B.4., pod A.4., ikt A.4., ikt D.4., odr B.4.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 3-4 tjedna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ivanka Mutnjaković                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                               |                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Korozija u svakodnevnicima - istraživanjem do održivih rješenja</b>                                                              |
| <b>OPIS</b>                   | Istraživanje i dokumentiranje pojave korozije u školskom i lokalnom okruženju (ograde, bicikli, vrata, školski inventar)            |
| <b>RAZRED</b>                 | 1.C 1.A 1.B                                                                                                                         |
| <b>ISHODI</b>                 | Prepoznati koroziju na metalnim dijelovima<br>Navesti vrste korozije metala<br>Navesti načine provođenja zaštite metala od korozije |
| <b>MPT</b>                    | odr B.4., pod B.4., ikt B.4.                                                                                                        |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 10 sati                                                                                                                             |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Ivanka Mutnjaković                                                                                                                  |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                          |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                     |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Spoji</b><br>Praktična primjena nerastavljivih spojeva u svakodnevnom životu <b>znanje</b>                                                                                                                                                                           |
| <b>OPIS</b>                   | Učenici istražuju, planiraju i izrađuju jednostavne uporabne predmete (ili makete) koristeći različite nerastavljive spojeve (zavarivanje, lemljenje, lijepljenje, zakivanje). Cilj je prikazati prednosti i primjenu pojedinih vrsta spojeva u konkretnim situacijama. |
| <b>RAZRED</b>                 | 1. godina - strojarstvo                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ISHODI</b>                 | MODUL: Osnove strojarstva<br><br>SIU: ZNR<br><br>SIU: Tehnički materijali<br>IU: Nabrojiti vrste i svojstva tehničkih materijala<br>IU: Objasniti primjenu željeza i čelika<br>IU: Koristiti kataloge materijala i profila                                              |
| <b>MPT</b>                    | Učiti kako učiti (uku B.4/5.)<br>Poduzetništvo (pod B.5.)<br>Uporaba IKT (ikt C.5.)<br>Osobni i socijalni razvoj (osr B.5.)<br>Zdravlje (zdr B.5.)                                                                                                                      |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 6-7 školska sata                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Stručni učitelj strojarstva                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>                 | Školska radionica IOŠ NG                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                  |                                                                                 |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | Izrada projekta kupaonice (svaki učenik pravi projekt svoje kupaonice kod kuće) |
| <b>OPIS</b>      | Planiranje, priprema i izrada projekta kupaonice                                |
| <b>RAZRED</b>    | 1.a                                                                             |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>              | Modul: ORGANIZACIJA RADA<br>SIU: ORGANIZACIJA RADA<br>IU: -PLANIRATI IZVOĐENJE DODIJELJENIH ZADATAKA PREMA OPSEGU I RASPOREDU<br>-OBJASNITI PROCES PLANIRANJA RADNIH AKTIVOSTI<br>-ODREDITI PRIORITETE RADNIH AKTIVNOSTI<br>-KORISTITI RAČUNALO ZA PRONALAŽENJE PODATAKA VAŽNIH ZA ORGANIZACIJU RADA<br>-ORGANIZIRATI RESURSE PRIJE POČETKA RADA<br>-KORISTITI OPTIMALNO RESURSETIJEKOM IZVOĐENJA RADNIH AKTIVNOSTI |
| <b>MPT</b>                 | osrB.4,uku<br>A.4/5,ukuB.4/5,ukuD.4/5,zdrB.4,podA.4,iktA.5,iktB.5,iktC.4,iktD.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>    | Kroz nastavnu godinu, prateći modul, 10 sati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>           | Damir Kudra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MJESTO</b>              | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR / OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Od nacрта do proizvodnje</b>                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>OPIS</b>      | Učenici u grupama prolaze kroz simulirani radni proces kao da su dio proizvodnog tima u radionici ili tvornici. Dobivaju radni nalog i tehničku dokumentaciju za jednostavan proizvod (npr. nosač, kućište, spojni dio) te samostalno planiraju cijeli proces pripreme rada od |

|                               |                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | izbora materijala, alata, strojeva, do pripreme sirovog pripremka.                                                                                                                                         |
| <b>RAZRED</b>                 | 1.C                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ISHODI</b>                 | Pripremiti radno mjesto s obzirom na radni nalog<br>Izabrati materijal prema tehničkoj dokumentaciji<br>Pripremiti alate, pribor za ručnu obradu<br>Pripremiti uređaje i strojeve (bušilica, brusilica...) |
| <b>MPT</b>                    | osr B.4., zdr B.4., pod A.4.                                                                                                                                                                               |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 5 sati                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Franco Peršić                                                                                                                                                                                              |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                 |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                            |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Tehnički inspektori – mjerenjem do točne proizvodnje</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OPIS</b>             | Učenici preuzimaju ulogu tehničkih inspektora koji rade u simuliranom proizvodnom okruženju. Njihov zadatak je osmisлити, organizirati i provesti kompletnu tehničku kontrolu proizvoda: od preuzimanja tehničke dokumentacije, preko izbora alata i mjerila, do mjerenja dimenzija, električnih veličina, kontrole oblika i tolerancija te izrade završnog izvještaja. |
| <b>RAZRED</b>           | 1.C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ISHODI</b>           | Samostalno rukovati mjerilom<br>Odabrati mjerni instrument<br>Očitati izmjerenu vrijednost na mjernom instrumentu (pomično mjerilo, mikrometar, komparator)<br>Mjeriti osnovne električne veličine<br>Izvršiti postupke specijalnih mjerenja i označavanja<br>Pravilno zbrinuti mjerne instrumente<br>Koristiti mjerne sustave                                          |
| <b>MPT</b>              | osr B.4., zdr B.4., ikt B.4., ikt C.4., ikt D.4.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | 4-6 tjedana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                               |                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>NASTAVNIK</b>              | Franco Peršić                              |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                            |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Izrada obujmice, ručnom obradom</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>OPIS</b>                   | Planiranje, priprema i izrada igračke primjenom ručne obrade materijala                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>RAZRED</b>                 | 1A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>ISHODI</b>                 | Modul: RUČNE OBRADU I OBRADU DEFORMIRANJEM<br>SIU: POSTUPCI RUČNE OBRADU<br>IU: -KORISTITI ALATE ZA RUČNU OBRADU<br>-IZVODITI OCRTAVANJE I OBILJEŽAVANJE, PILJENJE<br>RUČNOM PILOM, TURPIJANJE RAVNIH I ZAOBLJENIH<br>POVRŠINA, BUŠENJE<br>-REZATI LIMOVE RUČNIM I STOLNIM ŠKARAMA<br>-KONTROLIRATI OBRADENE POVRŠINE |
| <b>MPT</b>                    | osr B.4. uku A.4/5, uku b/5, uku D 4/5                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>VRIJEME<br/>TRAJANJA</b>   | KROZ NASTAVNU GODINU, PRATEĆI MODUL, 10 SATI                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Kudra                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Od ideje do dijela</b><br><b>Precizna izrada uporabnog predmeta strojnom obradom</b><br><b>(Jednostavna osovina, čahura ili držač s više faza obrade)</b>                                                                                                                                 |
| <b>OPIS</b>      | Učenici osmišljavaju, planiraju i izrađuju jednostavan uporabni predmet koristeći različite tehnike strojne obrade rezanjem (tokarenje, glodanje, bušenje...). Kroz projekt prolaze sve korake: od tehničkog crteža do gotovog proizvoda, uz uvažavanje sigurnosnih i proizvodnih standarda. |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAZRED</b>                 | 1. godina - strojarstvo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ISHODI</b>                 | <p>MODUL: Osnove strojarstva</p> <p>SIU: ZNR</p> <p>SIU: Uvod u tehničko crtanje</p> <p>IU: Objasniti standarde na tehničkom crtežu</p> <p>IU: Nacrtati presjek jednostavnog predmeta</p> <p>IU: Nacrtati jednostavni radionički crtež</p> <p>SIU: Tehnički materijali</p> <p>IU: Objasniti primjenu željeza i čelika</p> <p>SIU: Uvod u obradu tehnologije materijala</p> <p>IU: Navesti podjelu postupaka obrade materijala</p> <p>IU: Navesti postupke strojnih obrada</p> |
| <b>MPT</b>                    | <p>Učiti kako učiti (uku B.5.)</p> <p>Poduzetništvo (pod B.5.)</p> <p>Uporaba IKT (ikt C.5.)</p> <p>Osobni i socijalni razvoj (osr B.5.)</p> <p>Zdravlje (zdr B.5.)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 28 - 35 školski sat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Stručni učitelj strojarstva (klasična ili CNC obrada), nastavnik CAD/CAM tehnologije.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MJESTO</b>                 | Radionica za strojnu obradu u školi, IOŠ NG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>IZRADA METALNOG PRIVJESKA / OTVARAČA ZA BOCE (Primjena bušenja i brušenja u praksi)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OPIS</b>      | Učenici u školskoj radionici izrađuju jednostavan uporabni predmet (privjesak ili otvarač za boce) od plosnatog željeza ili ostataka materijala. Projekt obuhvaća pripremu radnog mjesta, točkanje, stezanje, bušenje provrta na stupnoj bušilici, skidanje oštih rubova (srha) na stolnoj brusilici te završnu kontrolu i čišćenje. Naglasak je na praktičnoj primjeni naučenih tehnika uz stalni nadzor i primjenu mjera zaštite na radu. |
| <b>RAZRED</b>    | 2. TES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>            | <p>Modul: OBRADA MATERIJALA BUŠENJEM I BRUŠENJEM</p> <p>SIU: Tehnološki postupci bušenja i brušenja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IU: Izvesti postupke stezanja elemenata za bušenje uz nadzor</li> <li>• IU: Koristiti stupnu bušilicu za bušenje jednostavnih provrta uz nadzor</li> <li>• IU: Izvesti postupak stezanja elemenata za rad brusilicom uz nadzor</li> <li>• IU: Koristiti stolnu brusilicu kod jednostavnih zadataka brušenja uz nadzor</li> </ul> <p>Modul: ORIJENTACIJA NA RADNOM MJESTU I ZAŠTITA NA RADU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IU: Primijeniti osobnu zaštitnu opremu i održavati red na radnom mjestu</li> </ul> |
| <b>MPT</b>               | <p>Zdravlje – B.4.1.A (Primjena osobne zaštitne opreme i sigurno rukovanje strojevima)</p> <p>Osobni i socijalni razvoj – A.4.2 (Odgovorno ponašanje i rad pod nadzorom u radionici)</p> <p>Učiti kako učiti – D.4.2 (Praćenje koraka izrade prema slikovnim uputama)</p> <p>Održivi razvoj – B.4.1 (Iskorištavanje ostataka materijala u radionici)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>  | Listopad / Studeni (12 sati praktične nastave)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>NASTAVNIK</b>         | Miroslav Matošević                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>            | Školska radionica - IOŠ NG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>KOMENTAR/OPAŽANJA</b> | Vježba je prilagođena učenicima s teškoćama – koraci su podijeljeni na jednostavne faze uz upotrebu slikovnih predložaka/skica i stalni nadzor pri radu na strojevima.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Gastronomska karta i regionalni jelovnik Hrvatske</b>                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>OPIS</b>             | Učenici u paru ili skupini izrađuju kartu i jelovnik odabrane gastronomske regije. Navode pet specifičnih namirnica i pet tradicijskih jela, objašnjavaju gastronomske utjecaje, opisuju pripremu jednoga jela te oblikuju priču kojom bi konobar jela predstavio gostu. |
| <b>RAZRED</b>           | 2.G – konobar/konobarica                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ISHODI</b>           | IU1–IU5                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MPT</b>              | Osobni i socijalni razvoj; Učiti kako učiti; Uporaba IKT-a                                                                                                                                                                                                               |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | 4 nastavna sata (39.–42.)                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Branimir Kramberger, prof.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>MJESTO</b>           | Učionica, specijalizirana učionica/praktikum i lokalna                                                                                                                                                                                                                   |

|                               |                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | zajednica                                                                                                                                                                    |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | Projekt uključuje turističku valorizaciju, održivost i uporabu lokalnih proizvoda; vrednuju se točnost, samostalnost, suradnja, stručno nazivlje i predstavljanje rezultata. |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>              | <b>Završni projekt: jednodnevni eno-gastro turistički proizvod</b>                                                                                                                                                                                                 |
| <b>OPIS</b>                   | Učenici u paru ili skupini osmišljavaju proizvod za odabranu destinaciju: opisuju prirodne i društvene preduvjete, ciljnu skupinu, lokalne proizvođače, namirnice, jela i pića, izrađuju itinerar i kartu rute te uključuju održivost i lokalni lanac vrijednosti. |
| <b>RAZRED</b>                 | 2.H – kuhar/kuharica                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ISHODI</b>                 | IU7 i IU8                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MPT</b>                    | Održivi razvoj; Poduzetništvo; Uporaba IKT-a; Učiti kako učiti; Osobni i socijalni razvoj                                                                                                                                                                          |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 8 nastavnih sati (56.–63.)                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Branimir Kramberger, prof.                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MJESTO</b>                 | Učionica, specijalizirana učionica i lokalna zajednica                                                                                                                                                                                                             |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | Projekt se vrednuje prema relevantnosti podataka, samostalnosti, suradnji, kreativnosti, kvaliteti promotivnog sadržaja i predstavljanju rezultata.                                                                                                                |

|                  |                                                                                                                                                                                |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>PROJEKT: MOJ PRVI STRUJNI KRUG</b>                                                                                                                                          |
| <b>OPIS</b>      | Planiranje, priprema i izrada jednostavnog električnog kruga sa svjetlosnim i zvučnim signalom. Cilj je razvijanje osnovnog razumijevanja strujnih krugova kroz praktičan rad. |
| <b>RAZRED</b>    | 1.A                                                                                                                                                                            |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>             | <p>Modul: Planiranje i priprema rada</p> <p>SIU: Primjeniti strukovne propise o zaštiti na radu</p> <p>IU: (potrebno dodati)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                           | <p>Modul: Elektrotehnika u strojarstvu</p> <p>SIU: Osnove elektrotehnike</p> <p>IU: Izmjeriti jakost struje i napon u istosmjernom strujnom krugu</p> <p>IU: Čitati električne sheme</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                           | <p>Modul: Elektrotehnika u strojarstvu</p> <p>SIU: Osnove elektrotehnike</p> <p>IU: Prepoznati osnovne simbole u električnim shemama (prekidač, žarulja, otpornik, izvor napona itd.),</p> <p>IU: pratiti tok struje kroz jednostavne i složenije sheme,</p> <p>IU: Razlikovati serijski i paralelni spoj na shemama (spajanje elemenata u strujnome krugu)</p> <p>IU: Povezati simbolički prikaz s fizičkim rasporedom elemenata u stvarnom krugu.</p>                                                                               |
| <b>MPT</b>                | <p>uku A.4/5 Domena: Primjena strategija učenja i upravljanja informacijama</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uku B.4/5 Domena: Upravljanje svojim učenjem</li> <li>• uku D.4/5 Domena: Stvaranje okružja za učenje</li> </ul> <p>zdr B.5. Domena: Mentalno i socijalno zdravlje</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pod B.5. Domena: Djeluj poduzetnički</li> <li>• ikt A.5. Domena: Funkcionalna i odgovorna uporaba IKT-a</li> <li>• ikt B.5. Domena: Komunikacija i suradnja u digitalnome okružju</li> </ul> |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Tijekom nastavne godine ( sati)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Josip Popčević ( sati), potrebno dodati ( sati)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>           | Izrada projekta kupaonice (svaki učenik pravi projekt svoje kupaonice kod kuće)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>OPIS</b>                | Planiranje, priprema i izrada projekta kupaonice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>RAZRED</b>              | 1.a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ISHODI</b>              | Modul: ORGANIZACIJA RADA<br>SIU: ORGANIZACIJA RADA<br>IU: -PLANIRATI IZVOĐENJE DODIJELJENIH ZADATAKA PREMA OPSEGU I RASPOREDU<br>-OBJASNITI PROCES PLANIRANJA RADNIH AKTIVOSTI<br>-ODREDITI PRIORITETE RADNIH AKTIVNOSTI<br>-KORISTITI RAČUNALO ZA PRONALAŽENJE PODATAKA VAŽNIH ZA ORGANIZACIJU RADA<br>-ORGANIZIRATI RESURSE PRIJE POČETKA RADA<br>-KORISTITI OPTIMALNO RESURSETIJEKOM IZVOĐENJA RADNIH AKTIVNOSTI |
| <b>MPT</b>                 | osrB.4,uku<br>A.4/5,ukuB.4/5,ukuD.4/5,zdrB.4,podA.4,iktA.5,iktB.5,iktC.4,iktD.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>    | Kroz nastavnu godinu, prateći modul, 10 sati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>           | Damir Kudra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MJESTO</b>              | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KOMENTAR / OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | Izrada digitalnog vodiča za sigurno i pametno korištenje tehnologije                                                                                                                                                                                 |
| <b>OPIS</b>      | Izrađivanje multimedijskog vodiča (prezentacija, video, digitalni poster...) koji pokriva teme iz modula. Cilj je osmisliti materijal koji bi pomogao mlađim učenicima ili korisnicima bez iskustva da se sigurno i učinkovito koriste tehnologijom. |
| <b>RAZRED</b>    | 1.C                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>                 | <p>Objasniti osnove komponente računalnog sustava te koristiti računalni sustav primjenjujući osnovna pravila kibernetičke sigurnosti</p> <p>Koristiti usluge interneta za pronalaženje podataka i informacija, odabirati izvore informacija poštujući autorska prava i vrste licenci</p> <p>Odabrati i koristiti osnovne mogućnosti digitalnog okruženja za odgovornu komunikaciju i suradnju</p> <p>Oblikovati sliku, crtež, tablicu, grafikon, zvuk u prezentaciji prema zadanim uvjetima</p> <p>Urediti prezentaciju pomoću efekata prijelaza između slajdova i animacija objekata na slajdu prema zadanim uvjetima</p> |
| <b>MPT</b>                    | ikt C.4., ikt D.4., ikt B.4., uku B.4/5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 5 sati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Franco Peršić                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Utjecaj pliometrijskog treninga na eksplozivnu snagu tipa skočnosti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>OPIS</b>      | <p>Učenici 2. B razreda pristup će inicijalnom mjerenju motoričke sposobnosti eksplozivne snage tipa skočnosti pomoću testa skok u dalj s mjesta. Dobiveni rezultati poslužit će kao početna procjena razine eksplozivne snage učenika. Nakon inicijalnog mjerenja učenici će tijekom dvotjednog programiranog rada na nastavi tjelesne i zdravstvene kulture provoditi vježbe usmjerene na razvoj eksplozivne snage tipa skočnosti.</p> <p>Po završetku programiranog rada učenici će pristupiti</p> |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | finalnom mjeranju istim testom kao i na inicijalnom provjeravanju. Učenici će samostalno izvoditi mjerenja prema prethodno opisanim pravilima izvođenja testa, a napredak učenika će se pratiti kroz usporedbu inicijalnom i finalnom mjerenja te će, ukoliko je postignut napredak, biti nagrađen ocjenom odličan u sastavnicu „Aktivnost učenika i odgojni učinci rada“. |
| <b>RAZRED</b>             | 2. b                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ISHODI</b>             | Učenik provjerava rezultate morfoloških obilježja, motoričkih i funkcionalnim sposobnosti.<br>Učenik prati osobna motorička postignuća.                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>MPT</b>                | Zdr A.5.1. učenik primjenjuje i opisuje zdrave stilove života koji podrazumijevaju pravilnu prehranu i odgovarajuću tjelesnu aktivnost<br>Zdr A.5.2. učenik primjenjuje i opisuje zdrave stilove života                                                                                                                                                                    |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | 2 tjedna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Antonija Čeliković, mag. Cin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | Izrada 3D modela i 2D tehničkog crteža prema radioničkom nacrtu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>OPIS</b>      | i                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>RAZRED</b>    | 2.A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ISHODI</b>    | Razlikovati naredbe CAD programa za konstruiranje u prostoru<br>Izraditi 3D model iz jednostavnog radioničkog crteža<br>Izraditi jednostavni 2D crtež korištenjem 3D modela<br>Razlikovati naredbe CAD programa za konstruiranje u prostoru<br>Izraditi 3D model iz jednostavnog radioničkog crteža<br>Izraditi jednostavni 2D crtež korištenjem 3D modela<br>Razlikovati naredbe CAD programa za konstruiranje u prostoru<br>Izraditi 3D model iz jednostavnog radioničkog crteža |

|                           |                                                                        |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|                           | Izraditi jednostavni 2D crtež korištenjem 3D modela                    |
| <b>MPT</b>                | osr B.5., osr C.5., uku A.4/5, uku B.4/5, ikt A.5., ikt B.5., ikt D.5. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | 4 tjedna                                                               |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Lovro Kudra                                                            |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                             |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                        |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>          | <b>PROJEKT: #obilježiknjigom</b>                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>OPIS</b>               | 1) odabir književnog djela za obilježavanje rođendana pojedinih hrvatskih i stranih književnika iz školske knjižnice<br>2) objava odabranog književnog djela na društvenim mrežama Škole                                                                                   |
| <b>RAZRED</b>             | 1., 2.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ISHODI</b>             | Upoznati raznovrsnost djela hrvatskih i stranih književnika i građu školske knjižnice.                                                                                                                                                                                     |
| <b>MPT</b>                | <b>ikt A.4.4.</b> Učenik argumentirano procjenjuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš.<br><b>ikt A.5.4.</b> Učenik kritički prosuđuje utjecaj tehnologije na zdravlje i okoliš.<br><b>osr A.4.4. / osr A.5.4.</b> Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | školska godina 2026./2027.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Ivana Jurašinović, mag.educ.philol.croat. et mag.educ.philol.angl.<br>Ena Komorčec, mag. cult.                                                                                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| AKTIVNOST          | PROJEKT: Mjesečna razglednica                                                                                                                                                                            |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS               | 1) pregled objava u jednom mjesecu<br>2) odabir učenika za mjesečnu objavu<br>3) izrada videosnimke s učenikom<br>4) izrada mjesečne objave u digitalnom obliku<br>5) objava na društvenim mrežama Škole |
| RAZRED             | 1., 2.                                                                                                                                                                                                   |
| ISHODI             | Povećati informiranost i vidljivost školskih postignuća i arhivirati važne događaje.                                                                                                                     |
| MPT                | <b>ikt C.4.4.</b> Učenik samostalno i odgovorno upravlja prikupljenim informacijama.<br><br><b>ikt D.5.2.</b> Učenik samostalno predlaže moguća i primjenjiva rješenja složenih problema s pomoću IKT-a. |
| VRIJEME TRAJANJA   | školska godina 2026./2027.                                                                                                                                                                               |
| NASTAVNIK          | Ivana Jurašinović, mag.educ.philol.croat. et mag.educ.philol angl.                                                                                                                                       |
| MJESTO             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                               |
| KOMENTAR/ OPAŽANJA |                                                                                                                                                                                                          |

| AKTIVNOST | PROJEKT: Zbornik učeničkih radova                                                                                                                                |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS      | 1. odabir učenika za Zbornik<br>2. odabir učeničkih radova za Zbornik<br>3. izrada i nadopuna Zbornika<br>4. mjesečno oglašavanje Zbornika na društvenim mrežama |
| RAZRED    | 1., 2.                                                                                                                                                           |
| ISHODI    | Učenici će predstavljanjem radova u Zborniku razvijati motivaciju za kreativnim mišljenjem.                                                                      |
| MPT       | <b>osr A.4.1. / A.5.1.</b> Razvija sliku o sebi.                                                                                                                 |

|                           |                                                                    |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                           | <b>osr A.4.3. / A.5.3.</b> Razvija osobne potencijale.             |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | školska godina 2026./2027.                                         |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Ivana Jurašinović, mag.educ.philol.croat. et mag.educ.philol angl. |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                         |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                    |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>          | <b>PROJEKT: Videonajava „Naša struka kroz leću”</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OPIS</b>               | 1) odabir digitalne tehnologije za videosnimku<br>2) odabir sadržaja u radionici za videosnimku<br>3) izrada i predstavljanje videosnimke                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>RAZRED</b>             | 2.c                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ISHODI</b>             | Izrađivanje videosnimke koristeći digitalne tehnologije, razvijanje suradničkog učenja i rada i promoviranje svog zanimanja.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>MPT</b>                | <b>ikt A.5.1.</b> Učenik analitički odlučuje o odabiru odgovarajuće digitalne tehnologije.<br><br><b>ikt D.5.3.</b> Učenik samostalno ili u suradnji s kolegama predočava, stvara i dijeli nove ideje i uratke s pomoću IKT-a.<br><br><b>uku A.4/5.3.</b> 3. Kreativno mišljenje: Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.<br><br><b>osr B.5.2.</b> Suradnički uči i radi u timu. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | travanj – svibanj 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Ivana Jurašinović, mag.educ.philol.croat. et mag.educ.philol angl.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>          | Erasmus+: Modularna budućnost: Digitalne i zelene vještine za novo tržište rada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>OPIS</b>               | <p>Odobrenim Erasmus+ projektom planirane su 3 mobilnosti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Job shadowing za dva nastavnika – Lisabon u trajanju od 14.3.2027. do 20. 3.2027.</li> <li>2) Mobilnost za učenike strojarskog sektora (14 učenika + tri nastavnika u pratnji) – Brno u trajanju od 3.4.2027. do 18.4.2027.</li> <li>3) Mobilnost za učenike ugostiteljskog i trgovačkog sektora (14 učenika + tri nastavnika u pratnji) – Košice u trajanju od 17.4.2027. do 2.5.2027.</li> </ol> <p>Sve mobilnosti planirane su za drugo polugodište školske godine 2026./2027., a tijekom prvog polugodišta odradit će se svi pripremni radovi potrebni za odlazak učenika i nastavnika na mobilnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Natječaj za job shadowing</li> <li>- Dva natječaja za dvije mobilnosti za učenike</li> <li>- Dva natječaja za nastavnike u pratnji mobilnosti za učenike.</li> </ul> <p>Pred polazak na mobilnost, tijekom drugog polugodišta, odradit će se kulturna i jezična priprema učenika te organizirati roditeljski sastanak.</p> |
| <b>RAZRED</b>             | Učenici 1., 2. i 3. razreda sektora <i>Strojarstvo, brodogradnja i metalurgija, Ugostiteljstvo i turizam, Trgovina i poslovna administracija</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ISHODI</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unaprijediti kompetencije nastavnika za planiranje i vrednovanje ishoda učenja u sklopu modularne reforme</li> <li>• Učiti u međunarodnom okruženju s naglaskom na digitalne i zelene vještine</li> <li>• Unaprijediti strukovne vještine 28 učenika</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>MPT</b>                | Ikt A 5.4, ikt B 5.3, osr A 5.3, osr B 5.2, osr C 5.3, pod B 5.2, B 5.1 A, C 5.1 C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Rujan 2026. – kolovoz 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Koordinator Marija Grgić, mag. paed.<br>Nastavnici odabrani za job shadowing<br>Nastavnici odabrani za pratnju učenika u mobilnosti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>MJESTO</b>             | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška<br>Lisabon, Brno, Košice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                  |                                                                                                                                       |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | Međunarodni dan srednjoškolaca (17.11.)                                                                                               |
| <b>OPIS</b>      | Prikupljanje ideja nastavnika za različite vrste nagrada koje bi se mogle dodjeljivati učenicima (npr. dodatni bod na pisanom ispitu, |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <p>mogućnost odabira pitanja pri usmenom odgovaranju i sl.).</p> <p>Izrada kupona za učenike koje im daruju nastavnici.</p> <p>Kupnja čokoladica.</p> <p>Pripremanje poklona za učenike (čokoladice + kuponi) zajedno s učenicima uključenima u projekt (Vijeće učenika).</p> <p>Podjela istih u tjednu kada se obilježava Međunarodni dan srednjoškolaca (17.11.). Učenici će kupone iskoristiti u dogovoru s nastavnicima.</p> |
| <b>RAZRED</b>                 | Svi razredi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>ISHODI</b>                 | <p>Povećana motivacija i zadovoljstvo učenika;</p> <p>Jačanje odnosa nastavnik – učenik;</p> <p>Razvijanje svijesti o važnosti uloge srednjoškolaca u društvu;</p> <p>Stvaranje pozitivne školske klime</p>                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>MPT</b>                    | Osr A 5.4, uku A 4/5.2, uku B 4/5.2, uku B 4/5.3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | Nastavna godina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Nastavnici koji sudjeluju u projektu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>PROJEKT: Mjesec hrvatske knjige „Od priče do otkrića“</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>OPIS</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ovogodišnja je manifestacija MHK posvećena prirodnim znanostima, znanstvenoj knjizi i popularizaciji znanosti</li> <li>2. Upoznavanje učenika sa sadržajem, temom i sloganom ovogodišnje manifestacije</li> <li>3. Podjela učenika u skupine</li> <li>4. Podjela obveza, tj. zadataka po skupinama</li> <li>5. Čitanje tematskih tekstova</li> <li>6. Pisanje priče</li> <li>7. Tematsko uređenje panoa u školskom holu</li> </ol> |
| <b>RAZRED</b>    | 1., 2., 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>                 | 1. Učenik će se upoznati s žanrom znanstvene fantastike<br>2. Učenik će spoznati vrijednosti čitanja<br>3. Učenik će moći prepričati priču<br>4. Učenik će moći objasniti važnost aktivnog slušanja<br>5. Učenik će moći napisati vlastitu priču                                                |
| <b>MPT</b>                    | uku A.4/5.3. 3. Kreativno mišljenje: Učenik kreativno djeluje u različitim područjima učenja.<br>uku A.4/5.4.<br>4. Kritičko mišljenje<br>Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje ideje.<br>osr B.5.2. Suradnički uči i radi u timu.<br>osr A.4.3. / A.5.3. Razvija osobne potencijale. |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 15.10. – 15.11.2026.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Martina Dautović, mag. museol.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MJESTO</b>                 | Knjižnica Industrijsko-obrtničke škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Projekt Kotányi – Street Food: suvremena primjena začina u kulinarstvu</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |
| <b>OPIS</b>      | Projekt se provodi u suradnji s tvrtkom Kotányi kroz stručnu radionicu za učenike 2. H i 3. H razreda zanimanja kuhar/kuharica. Učenici kroz praktičan rad upoznaju pravilno odabiranje, kombiniranje i doziranje začina i začinskih mješavina te njihov utjecaj na okus, miris, boju i ukupna organoleptička svojstva jela. U praktičnom dijelu učenici pripremaju odabrana suvremena street food jela: smash burger s posebnim umakom, pulled pork sendvič, tortilju ili tacose s piletinom, street food krumpir te dva do tri različita dipa. Tijekom rada primjenjuju načela mise en placea, pravilne postupke mehaničke i termičke obrade, mariniranje i začinjavanje, pripremu umaka i dipova, kontrolu konzistencije i okusa te suvremeno serviranje i prezentaciju jela. Aktivnost potiče timski rad, samostalnost, kreativnost, racionalno korištenje namirnica, primjenu higijenskih i sigurnosnih pravila te povezivanje stručnih znanja s aktualnim gastronomskim trendovima. |     |
| <b>RAZRED</b>    | 2. H i 3. H – kuhar/kuharica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |
| <b>ISHODI</b>    | Učenik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | će: |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• odabrati i pravilno primijeniti začine i začinske mješavine prema vrsti namirnica i jela</li> <li>• objasniti utjecaj začina na okus, miris, boju i organoleptička svojstva jela</li> <li>• organizirati radno mjesto prema načelima mise en placea</li> <li>• primijeniti odgovarajuće mehaničke i termičke postupke obrade namirnica</li> <li>• primijeniti mariniranje, začinjavanje i suvremene tehnike pripreme mesa i povrća</li> <li>• pripremiti smash burger s posebnim umakom, pulled pork sendvič, tortilju ili tacose s piletinom i street food krumpir</li> <li>• pripremiti dva do tri različita dipa te uskladiti njihov okus i konzistenciju s pripremljenim jelima</li> <li>• kušati i korigirati začinenost, okus i konzistenciju pripremljenih proizvoda</li> <li>• suvremeno servirati i prezentirati street food jela</li> <li>• organoleptički vrednovati gotova jela i obrazložiti odabrane kombinacije začina</li> <li>• primjenjivati higijenska pravila, pravila sigurnosti hrane i zaštite na radu</li> <li>• surađivati u timu i odgovorno izvršavati zadatke tijekom praktičnog rada.</li> </ul> |
| <b>MPT</b>                | <p>Učiti kako učiti – učenik planira vlastiti rad, prati izvedbu i vrednuje rezultat.</p> <p>Osobni i socijalni razvoj – razvija odgovornost, suradnju, komunikaciju i timski rad.</p> <p>Uporaba IKT-a – koristi digitalne izvore za istraživanje suvremenih street food trendova i dokumentiranje projekta.</p> <p>Zdravlje – primjenjuje higijenska pravila, sigurnost hrane i odgovorno rukovanje namirnicama.</p> <p>Održivi razvoj – racionalno koristi namirnice, smanjuje otpad i odgovorno postupa s resursima.</p> <p>Poduzetništvo – razvija kreativnost, inicijativnost i razumijevanje suvremenih gastronomskih proizvoda.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Prema dogovoru sa suradnicima tvrtke Kotányi tijekom školske godine 2026./2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Damir Vlaineć, stručni učitelj kuharstva<br>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva<br>ostali članovi aktiva ugostiteljstva<br>suradnici/predstavnici tvrtke Kotányi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>MJESTO</b>             | Školski praktikum kuharstva – Industrijsko-obrtnička škola, Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Vrednovanje aktivnosti provodi se praćenjem organizacije i sigurnosti rada, pravilnog odabira i doziranja začina, primjene tehnoloških postupaka, higijene, timske suradnje te organoleptičkih svojstava gotovih jela. Posebno se vrednuju okus, miris, tekstura, konzistencija umaka i dipova, izgled te suvremenost serviranja i                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>prezentacije. Projekt se dokumentira fotografijama pripreme i gotovih jela te kratkim izvješćem/prezentacijom za potrebe škole. Potrebne namirnice, Kotányi začini i začinske mješavine te ostali potrošni materijal osiguravaju se prema dogovoru sa suradnicima i mogućnostima škole.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| AKTIVNOST     | <b>PROJEKT</b><br><b>Divljač na tanjuru – od tradicije do suvremene gastronomije</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>   | <p>Cjelogodišnja stručna aktivnost za učenike 3. H razreda zanimanja kuhar/kuharica usmjerena je na upoznavanje kulinarskih svojstava mesa divljači te njegovu pravilnu obradu, pripremu i prezentaciju u tradicionalnoj i suvremenoj gastronomiji. Učenici tijekom aktivnosti upoznaju vrste i osnovne karakteristike mesa divljači, odgovarajuće dijelove mesa i njihovu kulinarsku namjenu. Kroz praktičan rad primjenjuju pravilno čišćenje i pripremu mesa, mariniranje, začinjavanje te odabir odgovarajućih termičkih postupaka. Posebna se pozornost posvećuje pripremi odgovarajućih umaka, priloga i garnitura, usklađivanju okusa te suvremenom serviranju i prezentaciji jela. Aktivnost povezuje stručna znanja iz kuharstva s iskustvenim znanjima nastavnika iz područja lovstva i poznavanja divljači. Učenici uspoređuju tradicionalne načine pripreme s modernim gastronomskim pristupima, izrađuju recepture i normative te samostalno osmišljavaju završno jelo od divljači. Za praktičan rad koristi se isključivo meso divljači koje je zakonito pribavljeno, zdravstveno ispravno i prikladno za uporabu u nastavi, uz primjenu propisanih higijenskih postupaka i pravila sigurnosti hrane.</p> |
| <b>RAZRED</b> | 3. H – kuhar/kuharica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ISHODI</b> | <p>Učenik će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razlikovati osnovne vrste mesa divljači i opisati njihova kulinarska svojstva</li> <li>• povezati pojedine dijelove mesa divljači s odgovarajućom kulinarskom namjenom</li> <li>• pravilno pripremiti meso divljači za daljnju kulinarsku obradu</li> <li>• primijeniti mariniranje i pravilno odabrati začine prema vrsti mesa i jela</li> <li>• odabrati i primijeniti odgovarajući termički postupak obrade</li> <li>• pripremiti umake, priloge i garniture primjerene jelima od divljači</li> <li>• izraditi recepturu i normativ za odabrano jelo</li> <li>• primijeniti načela mise en placea i pravilno organizirati radno mjesto</li> <li>• racionalno koristiti namirnice i odgovorno postupati s ostacima</li> <li>• primijeniti higijenske postupke, pravila sigurnosti hrane i zaštite na radu</li> <li>• uskladiti okus, miris, teksturu i izgled svih komponenti jela</li> <li>• suvremeno servirati i prezentirati jelo od divljači</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• organoleptički vrednovati pripremljeno jelo i obrazložiti odabrani način pripreme</li> <li>• usporediti tradicionalni i suvremeni gastronomski pristup pripremi divljači</li> <li>• samostalno osmisлити i pripremiti završno jelo od divljači.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MPT</b>                    | <p>Učiti kako učiti – učenik planira praktičan rad, primjenjuje povratne informacije i vrednuje vlastitu izvedbu.</p> <p>Osobni i socijalni razvoj – razvija odgovornost, samostalnost, suradnju, profesionalno ponašanje i timski rad.</p> <p>Zdravlje – primjenjuje higijenska pravila, sigurnost hrane i sigurno rukovanje sirovim mesom.</p> <p>Održivi razvoj – razvija odgovoran odnos prema namirnicama, racionalnom korištenju resursa i smanjivanju otpada.</p> <p>Uporaba IKT-a – istražuje stručne izvore, izrađuje recepture i normative te dokumentira praktičan rad.</p> <p>Poduzetništvo – razvija kreativnost, inicijativnost i sposobnost oblikovanja gastronomski vrijednog proizvoda.</p>                                                                                                                     |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 1. rujna 2026. – 18. lipnja 2027., tijekom školske godine 2026./2027., prema godišnjem planu praktične nastave i dostupnosti zdravstveno ispravnog mesa divljači.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Damir Vlainić, stručni učitelj kuharstva<br>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva<br>Borna Trnka, stručni učitelj kuharstva<br>Irena Curić, stručni učitelj kuharstva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MJESTO</b>                 | Školski praktikum kuharstva – Industrijsko-obrtnička škola, Nova Gradiška.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> | Aktivnost se provodi etapno tijekom nastavne godine. U početnom dijelu učenici upoznaju vrste i kulinarske karakteristike mesa divljači, zatim uvježbavaju pripremne i tehnološke postupke, mariniranje, začinjavanje, izradu umaka, priloga i garnitura. U završnom dijelu učenici osmišljavaju, pripremaju, serviraju i prezentiraju vlastito jelo od divljači. Vrednuju se organizacija rada, higijena i sigurnost, pravilnost obrade i odabranog tehnološkog postupka, racionalno korištenje namirnica, sklad okusa, mirisa i tekstura, kvaliteta umaka i priloga, suvremenost serviranja te sposobnost učenika da stručno obrazloži svoj izbor namirnica i način pripreme. Rad učenika može se dokumentirati fotografijama, recepturama, normativima i završnom prezentacijom izrađenih jela za potrebe školskog kurikulum. |

|                  |                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Međunarodni dan svjesnosti gubitka i bacanja hrane (29.09.)<br/>( Projekt FoodEducators)</b>                                                                                                                    |
| <b>OPIS</b>      | <p>1. proučavanje literature o različitim vrstama hrane, proizvodnji hrane te bacanju hrane – internet i sredstva javnog informiranja (novine, časopisi)</p> <p>2. odabir i pisanje kraćih informacija za pano</p> |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | 3. odabir odgovarajućih fotografija<br>4. postavljanje panoa<br>5. prikupljanje namirnica za izradu raznih vrsta hrane<br>6. odabir vrsta hrane<br>7. izrada jela od ostatak hrane<br>8. prezentacija proizvoda, panoa u gradu<br>9. izrada anketnih listića<br>10. izrada magneta na temu hrane                                                                                                                                                                                             |
| <b>RAZRED</b>            | Učenici naše škole, djeca iz vrtića te učenici osnovnih škola (niži razredi) na području grada, nastavnici, roditelji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ISHODI</b>            | - educirani učenici na temu:<br>- prehrana stanovništva i prehrambene navike kroz povijest<br>- racionalno korištenje hrane i vode<br>- smanjenje prehrambenog otpada, bolja zaštita okoliša<br>- količina hrane koja se baca<br>- izrada novih recepata od ostataka hrane                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>MPT</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>  | Listopad 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NASTAVNIK</b>         | Marija Blažević, nastavnik stručnih predmeta + ostali članovi aktiva ugostitelja:<br>Irena Curić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Višnja Margetić, nastavnik. stručnih predmeta<br>Jelica Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Damir Vlaineć, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Josip Pejanić, stručni učitelj kuharstva s vježbama<br>Nikola Piškulić- stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja<br>Stjepan Mandić, stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja |
| <b>MJESTO</b>            | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>KOMENTAR/OPAŽANJA</b> | <p><b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b></p> - računalo, dnevni tisak, časopisi, papir za ispis u boji, škare, ljepljiva vrpca, pano, drvene bojice, flomasteri, hamer papir, kuhinjski pribor, namirnice, drvo, gips, akrilne boje                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                          | <p><b>OBLICI I METODE RADA</b></p> - individualni rad<br>- grupni rad – uređenje panoa prigodnim pisanim i slikovnim materijalima                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                          | <p><b>EVALUACIJA</b></p> - uvid u postavljene pano, kušanje različitih jela, peciva, kolačića – fotografije<br>- ispunjavanje anketnih listića o hrani i bacanju hrane                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                          | <p><b>TROŠKOVI</b></p> - troškovi materijala za izradu iz sredstava škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| AKTIVNOST             | Podravka-prezentacija proizvoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS                  | planiranje aktivnosti dogovor sa suradnicima iz "Podravke d.d. odabir učenika koji će sudjelovati u pripremi jela odabir proizvoda Podravke d.d. pripremanje jela, prezentacija jela i Podravkinih proizvoda                                                                                                                              |
| RAZRED                | Učenici 2. i 3.H djelatnici škole, suradnici "Podravka" d.d.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ISHODI                | promocija škole i proizvoda "Podravke d.d. upoznati ciljanu skupinu s jelima koja se mogu pripremiti koristeći asortiman Podravkinih proizvoda                                                                                                                                                                                            |
| MPT                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| VRIJEME TRAJANJA      | listopad, 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| NASTAVNIK             | Damir Vlaineić, stručni učitelj, Josip Pejanić stručni učitelj ostali članovi aktiva ugostiteljstva                                                                                                                                                                                                                                       |
| MJESTO                | Industrijsko – obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| KOMENTAR/<br>OPAŽANJA | POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI<br>kuhinska oprema -Podravkini proizvodi namirnice za pripremanje jela<br>OBLICI I METODE RADA<br>grupni, individualni prezentacija jela<br>EVALUACIJA<br>- fotografije i PowerPoint prezentacija cjelokupnog projekta<br>TROŠKOVI<br>donacija proizvoda "Podravke d.d. ostali troškovi iz sredstava škole |

| AKTIVNOST | Izrada uporabnog predmeta - šamlica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OPIS      | Učenici će kroz timski rad osmiliti, tehnički nacrtati i izraditi projekt izrade šamlice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| RAZRED    | 1.B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|           | Nacrtati jednostavne stolarske proizvode, poštujući zadana mjerila, pravila kotiranja i označavanje materijala<br>Kategorizirati masivno drvo za izradu stolarskih proizvoda prema njegovoj namjeni, svojstvima, dimenzijama i kvaliteti<br>Provjeriti ispravnost pomoćnih ručnih alata u obradi drva<br>Koristiti pomoćne ručne alate pri obradi drva<br>Koristiti ručni alat za piljenje drva<br>Koristiti ručni alat za dubljenje drva |

|                               |                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ISHODI</b>                 | Koristiti ručni alat za blanjanje drva<br>Koristiti ručni alat za bušenje drva<br>Koristiti ručni alat za struganje drva<br>Koristiti ručni alat za brušenje drva |
| <b>MPT</b>                    | osr B.4., osr C.4., uku A.4/5, B.4/5, D.4/5, zdr B.4., pod A.4., ikt A.4., ikt D.4., odr B.4.                                                                     |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>       | 8 tjedana                                                                                                                                                         |
| <b>NASTAVNIK</b>              | Tomislav Mulc                                                                                                                                                     |
| <b>MJESTO</b>                 | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                        |
| <b>KOMENTAR/<br/>OPAŽANJA</b> |                                                                                                                                                                   |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b>        | <b>Izrada tehničkog projekta- stalak za alat</b>                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>OPIS</b>             | Učenici će kroz timski rad osmiliti, tehnički nacrtati i pripremiti projekt izrade jednostavnog staka za alat namijenjen učionici praktične nastave                                                                                                                                        |
| <b>RAZRED</b>           | 1.B                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ISHODI</b>           | Koristiti RM pile pri obradi drva<br>Koristiti RM blanjalice pri obradi drva<br>Koristiti RM glodalice pri obradi drva<br>Koristiti RM dubilice pri obradi drva<br>Koristiti RM bušilice pri obradi drva<br>Koristiti RM brusilice pri obradi drva<br>Koristiti RM alate za zakivanje drva |
| <b>MPT</b>              | osr B.4., osr C.4., uku A.4/5, B.4/5, D.4/5, zdr B.4., pod A.4., ikt A.4., ikt D.4., odr B.4.                                                                                                                                                                                              |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b> | 3-4 tjedna                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NASTAVNIK</b>        | Berislav Živatović, Tomislav Mulc                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>MJESTO</b>           | Industrijsko-obrtnička škola Nova Gradiška                                                                                                                                                                                                                                                 |

| KOMENTAR/<br>OPAŽANJA |  |
|-----------------------|--|
|-----------------------|--|

## Aktivnosti za učenike 3. razreda (Stari program)

### Dodatna nastava

| <b>DODATNA NASTAVA</b>                | <b>Izrada drvenih kutija za nakit</b>                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                        | Poticanje učenika na dodatnu nastavu<br>Osposobljavanje za rad u stolarskoj radionici<br>Vrednovanje kvalitete izrade u odnosu na zadane parametre                                                             |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | Učenici će naučiti pravilno crtati i konstruirati predmet iz svakodnevne porabe<br>Učenci će naučiti izrađivati tehnološke karte za pojedine proizvode<br>Učenici će izrađivati predmete od drvnih materijala. |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Berislav Živatović, Tomislav Mulc                                                                                                                                                                              |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Učenici i kupci u Slavanskom dućanu                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Prigodom izlaganja na sajmovima                                                                                                                                                                                |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | 1.Upoznavanje učenika s temom rada<br>2.Izrada tehničke dokumentacije<br>3.Izrada tehnološke karte<br>4. Izrada elemenata drvenih kutija<br>5. Spajanje i okivanje kutija                                      |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | 1.Nabavka furnirske ploče<br>2.Odabir i priprema alata<br>3.Strojevi u učeničkoj radionici<br>4.Ljepilo, čavli i okovi za kutije                                                                               |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Individualni, grupni i timski rad                                                                                                                                                                              |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | Pregled i kategorizacija kutija po stupnju dovršenosti                                                                                                                                                         |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | Troškovi za dijelove i materijal, papir i ostali pribor iz sredstava škole (150 eur)                                                                                                                           |

## Dopunska nastava

| DOPUNSKA NASTAVA<br>(Hrvatski jezik)  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                        | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osposobiti učenike za uspješnije praćenje redovne nastave Hrvatskoga jezika.</li> <li>• Pomoći učenicima u svladavanju nastavnih sadržaja i razvijanju učinkovitih strategija učenja.</li> <li>• Razvijati samostalnost i sigurnost učenika u učenju.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponoviti i uvježbati nastavne sadržaje koje učenici nisu usvojili.</li> <li>• Pružiti učenicima pomoć u rješavanju zadataka i pripremi za provjere znanja.</li> <li>• Omogućiti učenicima ispravljanje nedostataka u znanju i, prema potrebi, negativnih ocjena.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | <p>Učenici će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uspješnije pratiti i razumjeti nastavne sadržaje</li> <li>• primijeniti usvojeno znanje u rješavanju zadataka i provjerama znanja</li> <li>• razviti učinkovitije strategije učenja</li> <li>• pokazati veću sigurnost i samostalnost u radu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Josipa Trinc, prof.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Učenici kojima je potrebna dodatna pomoć u svladavanju nastavnih sadržaja Hrvatskoga jezika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Tijekom cijele nastavne godine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upoznavanje učenika s planom i rasporedom dopunske nastave.</li> <li>2. Ponavljanje i pojašnjavanje nastavnih sadržaja koji nisu usvojeni.</li> <li>3. Uvježbavanje zadataka i čitanja s razumijevanjem.</li> <li>4. Individualna pomoć učenicima prema njihovim potrebama.</li> <li>5. Priprema za provjere znanja i ispravak negativnih ocjena.</li> <li>6. Praćenje i vrednovanje napretka učenika.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | Čitanka, bilježnica, nastavni listići, plakati, umne mape, računalo, projektor i interaktivni ekran.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Individualni i skupni rad, rad u paru, suradničko učenje i individualizirani pristup učeniku.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | Praćenje napretka učenika, uspješnost u primjeni stečenog znanja na redovnoj nastavi te rezultati provjera znanja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

**TROŠKOVI**

Nema dodatnih troškova.

| IZVANASTAVNA<br>AKTIVNOST    | SVJETSKI DAN UČITELJA – 5. listopada<br>(tematsko uređenje učionice A4)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CILJEVI                      | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Razvijati kod učenika poštovanje, uvažavanje i pozitivan odnos prema učiteljima, nastavnicima i profesorima.</li> <li>Razvijati svijest o važnosti učiteljskog zvanja i njegovoj odgojno-obrazovnoj ulozi u razvoju osobnosti i karaktera učenika.</li> <li>Poticati kvalitetnu komunikaciju i suradnju učenika s učiteljima, nastavnicima i profesorima.</li> <li>Razvijati odgovornost, kreativnost, suradničke vještine i aktivno sudjelovanje učenika u školskom životu.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Upoznati učenike s poviješću i značenjem Svjetskog dana učitelja.</li> <li>Istražiti i odabrati relevantne informacije o učiteljskom pozivu i Svjetskom danu učitelja.</li> <li>Osmisliti, izraditi i postaviti tematski pano povodom Svjetskog dana učitelja.</li> <li>Potaknuti učenike na kreativno izražavanje i suradnju tijekom izrade panoa.</li> <li>Prigodno obilježiti 5. listopada te čestitati učiteljima, nastavnicima i profesorima njihov dan.</li> </ul> |
| OČEKIVANI ISHODI             | <p>Učenici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prepoznaju važnost učiteljske profesije i njezinu odgojno-obrazovnu ulogu;</li> <li>razvijaju poštovanje i uvažavanje prema učiteljima, nastavnicima i profesorima;</li> <li>surađuju u planiranju i provedbi aktivnosti;</li> <li>sudjeluju u izradi i postavljanju tematskog panoa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI         | Josipa Trinc, prof.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| CILJANA SKUPINA              | Učenici i nastavnici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| VRIJEME REALIZACIJE          | Listopad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| PLAN I PROGRAM<br>AKTIVNOSTI | <ol style="list-style-type: none"> <li>Istraživanje dostupnih izvora na internetu.</li> <li>Odabir i oblikovanje informativnog sadržaja za pano.</li> <li>Odabir odgovarajućih fotografija i drugih vizualnih materijala.</li> <li>Izrada i postavljanje materijala na pano.</li> <li>Fotografiranje postavljenog panoa.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                       |                                                                                                               |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | 6. Objava fotografija i kratkog članka na mrežnim stranicama škole.                                           |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | Računalo s pristupom internetu, kolaž-papir, škare, ljepljiva vrpca i pano.                                   |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Individualni rad, rad u paru i timski rad; istraživački rad, kreativni rad i praktični rad.                   |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | Vrednovanje aktivnosti uvidom u postavljene pano te objavom članka i fotografija na mrežnim stranicama škole. |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | Troškovi potrebnog materijala podmiruju se iz sredstava škole.                                                |

| <b>IZVANNASTAVNA AKTIVNOST</b> | <b>HUMANITARNA AKCIJA<br/>(10. Humanitarni oldtimer maraton za SOS Dječje selo Ladimirevci)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                 | <p>Garešnički Oldtimer klub „Kurbila“ u suradnji s još nekoliko oldtimer klubova, uključujući i Oldtimer klub „Classic '99“ iz Nove Gradiške, organiziraju deseti po redu <i>Humanitarni oldtimer maraton za SOS Dječje selo Ladimirevci</i>.</p> <p><b>Dugoročni ciljevi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razvijati svijest o potrebama djece bez odgovarajuće roditeljske skrbi</li> <li>• razvijati humanost, solidarnost i kulturu pomaganja</li> <li>• poticati aktivno sudjelovanje u humanitarnim i društveno korisnim aktivnostima.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni ciljevi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prikupiti novčane i materijalne donacije za SOS Dječje selo Ladimirevci</li> <li>• informirati djelatnike škole o radu SOS Dječjeg sela Ladimirevci</li> <li>• omogućiti druženje i neposredan kontakt s djecom</li> <li>• sudjelovanjem u humanitarnom maratonu razveseliti djecu i pružiti im podršku.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>        | <p>Sudionici će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razviti svijest o važnosti pomaganja djeci bez odgovarajuće roditeljske skrbi</li> <li>• pokazati solidarnost i spremnost na pomaganje drugima</li> <li>• aktivno sudjelovati u humanitarnoj akciji</li> <li>• doprinijeti prikupljanju pomoći za SOS Dječje selo Ladimirevci</li> <li>• osvijestiti važnost volontiranja i društvene</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | odgovornosti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Josipa Trinc , član Oldtimer klub „Classic '99", Nova Gradiška koji već 10. godinu zaredom sudjeluje u ovoj humanitarnoj akciji u organizaciji Oldtimer kluba „Kurbla" iz Garešnice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Djeca smještena u SOS Dječje selo Ladimirevci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | 10. listopada 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upoznati djelatnike škole s humanitarnom akcijom koja se provodi 10. godinu zaredom.</li> <li>2. Informirati djelatnike škole o radu i djelovanju SOS Dječjeg sela Ladimirevci.</li> <li>3. Prikupiti novčane i materijalne donacije djelatnika škole.</li> <li>4. Prikupljene donacije predati Oldtimer klubu „Classic '99" iz Nove Gradiške.</li> <li>5. Odabrati predstavnike škole koji će uz Josipu Trinc sudjelovati u humanitarnom maratonu.</li> </ol> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | Donacije: novčane; hrana, higijenske potrepštine, odjeća, obuća, školski pribor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Timski rad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | Dojmovi djelatnika, prikupljene donacije, objava članka i fotografija na mrežnim stranicama škole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | Nema troškova za školu; prikupljaju se dobrovoljne novčane i materijalne donacije (hrana, higijenske potrepštine, odjeća, obuća i školski pribor)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                      |                                                |
|----------------------|------------------------------------------------|
| <b>IZVANNASTAVNA</b> | <b>Valentinovo - „Ljubav kroz književnost"</b> |
|----------------------|------------------------------------------------|

| AKTIVNOST                             | (tematsko uređenje učionice A4)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                        | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Razvijati ljubav prema književnosti i kreativnom izražavanju.</li> <li>Razvijati svijest o važnosti ljubavi, poštovanja i ravnopravne komunikacije.</li> <li>Poticati razvoj socijalnih i komunikacijskih vještina.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Upoznati učenike s tradicijom i značenjem Valentinova.</li> <li>Poticati učenike na čitanje i odabir književnih citata o ljubavi.</li> <li>Razvijati kreativnost kroz pisanje poruka i uređenje tematskog panoa.</li> <li>Omogućiti učenicima zajedničko sudjelovanje u uređenju učionice.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | <p>Učenici će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prepoznati i odabrati književne citate i poruke na temu ljubavi</li> <li>povezati književne tekstove s vlastitim iskustvima i svakodnevnim životom</li> <li>kreativno oblikovati odabrane citate i poruke</li> <li>primijeniti jezično i kreativno izražavanje u izradi tematskog panoa</li> <li>sudjelovati u zajedničkom uređenju učionice</li> <li>osvijestiti važnost ljubavi, poštovanja i ravnopravnih odnosa.</li> </ul>                                                                                                                                                                              |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Josipa Trinc, prof.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Svi učenici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Veljača                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>Odabir teme i naslova izložbe.</li> <li>Upoznavanje učenika sa značenjem i tradicijom Valentinova.</li> <li>Istraživanje književnih djela i autora koji tematiziraju ljubav.</li> <li>Odabir i interpretacija književnih citata i poruka o ljubavi.</li> <li>Kreativno oblikovanje odabranih citata i izrada sadržaja za pano.</li> <li>Tematsko uređenje učionice A4 i panoa u učionici.</li> <li>Fotografiranje izložbe i objava fotografija na mrežnim stranicama škole.</li> </ol>                                                                                                                                          |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | Računalo i Internet, printer, papir u boji, škare, ljepljivo/ljepilo u stiku, ljepljiva vrpca, pano, ukrasni materijali.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Individualni i skupni rad; istraživanje, kreativni rad i                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                   |                                                                                                                                                               |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | praktični rad.                                                                                                                                                |
| <b>EVALUACIJA</b> | Dojmovi učenika.<br>Uvid u postavljene pano i uređenu učionicu.<br>Fotografije izložbe (panoa) i učionice.<br>Objava fotografija na mrežnim stranicama škole. |
| <b>TROŠKOVI</b>   | Troškovi papira, ljepila i ukrasnog materijala iz sredstava škole.                                                                                            |

| <b>IZVANNASTAVNA<br/>AKTIVNOST</b>   | <b>Međunarodni dan žena: „Od književnosti do turizma – hrvatske književnice u promociji hrvatske baštine”<br/>(tematsko uređenje učionice A4)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                       | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Razvijati svijest o vrijednosti hrvatske književne i kulturne baštine.</li> <li>• Poticati interes za hrvatske književnice i njihov doprinos hrvatskoj kulturi.</li> <li>• Razvijati svijest o mogućnostima povezivanja kulturne baštine s turizmom i promocijom Hrvatske.</li> <li>• Razvijati istraživačke, kreativne, komunikacijske i suradničke vještine učenika.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upoznati učenike s odabranim hrvatskim književnicama i njihovim djelima.</li> <li>• Istražiti povezanost književne baštine s pojedinim hrvatskim krajevima i turističkim destinacijama.</li> <li>• Povezati kulturnu i književnu baštinu s turističkom i gastronomskom ponudom hrvatskih krajeva.</li> <li>• Izraditi tematski pano povodom Međunarodnog dana žena.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>              | <p><b>Učenici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prepoznaju doprinos hrvatskih književnica hrvatskoj kulturnoj baštini;</li> <li>• povezuju književnu i kulturnu baštinu s turizmom i gastronomijom;</li> <li>• istražuju i odabiru relevantne informacije;</li> <li>• surađuju u izradi i prezentaciji tematskog panoa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>          | Josipa Trinc, prof.<br>Učenici 3. razreda ugostiteljske struke – konobari i kuhari                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>               | Učenici i nastavnici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>           | Ožujak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PLAN I PROGRAM<br/>AKTIVNOSTI</b> | 1. Odabir hrvatskih književnica i istraživanje njihova života, djela i povezanosti s hrvatskom baštinom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Istraživanje povezanosti književne i kulturne baštine s turizmom i gastronomijom hrvatskih krajeva.</li> <li>3. Odabir i oblikovanje tekstualnih i vizualnih materijala.</li> <li>4. Izrada tematskog panoa i prigodno uređenje učionice.</li> <li>5. Fotografiranje i objava aktivnosti na mrežnim stranicama škole.</li> </ol> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | Računalo s pristupom internetu, Hrvatska enciklopedija i drugi relevantni izvori, papir u boji, kolaž-papir, fotografije, škare, ljepljivo, ljepljiva vrpca i pano.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Individualni rad, rad u paru i timski rad; istraživački, kreativni i praktični rad.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | Vrednovanje aktivnosti uvidom u izrađeni tematski pano i uređenje učionice, praćenjem angažiranosti i suradnje učenika te objavom članka i fotografija aktivnosti na mrežnim stranicama škole.                                                                                                                                                                             |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | Troškovi potrebnog materijala podmiruju se iz sredstava škole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| <b>IZVANNASTAVNA AKTIVNOST</b> | <b>„Zarez više”<br/>(literarno-scenska grupa)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                 | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Razvijati interes za hrvatski jezik, književnost i kazališnu umjetnost.</li> <li>• Razvijati usmeno i pisano izražavanje te kulturu javnog nastupa.</li> <li>• Razvijati interpretativno čitanje, kreativnost i osobni umjetnički izraz.</li> <li>• Poticati učenike na aktivno sudjelovanje u kulturnom i umjetničkom životu škole.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripremiti učenike za scenski nastup i sudjelovanje na smotri LiDraNo.</li> <li>• Razvijati vještine pisanja književnoumjetničkih tekstova.</li> <li>• Pripremiti učenike za sudjelovanje na literarnim natjecanjima i prigodnim školskim programima.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>        | <p>Učenici će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• izražajno čitati i interpretirati književni tekst;</li> <li>• oblikovati književnoumjetnički tekst prema vlastitoj</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <p>zamisli;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• primjenjivati osnovne vještine javnog i scenskog nastupa;</li> <li>• razvijati vlastiti kreativni i umjetnički izraz;</li> <li>• sudjelovati na natjecanjima, smotrama, literarnim natječajima i prigodnim programima.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Josipa Trinc, prof.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Učenici s izraženim interesom i sposobnostima za hrvatski jezik i književnost                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Cijela nastavna godina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upoznavanje učenika s planom i programom dodatne nastave.</li> <li>2. Upoznavanje s natjecanjem LiDraNo i njegovim kategorijama.</li> <li>3. Odabir književnih tekstova za scenski nastup i literarnih sadržaja.</li> <li>4. Priprema i uvježbavanje učenika za scenski nastup i interpretativno čitanje.</li> <li>5. Pisanje i uređivanje književnoumjetničkih tekstova.</li> <li>6. Sudjelovanje na natjecanjima, literarnim natječajima i prigodnim programima.</li> <li>7. Posjet odabranim kazališnim predstavama.</li> <li>8. Razgovor s učenicima i analiza ostvarenih rezultata.</li> </ol> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | Knjige i druga književna djela, papir, olovka, računalo i projektor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Individualni rad, rad u paru i skupni rad; interpretativno čitanje, razgovor, analiza, pisanje i praktični rad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | Praćenje napretka i aktivnosti učenika, rezultati na natjecanjima i smotrama, sudjelovanje na literarnim natječajima i prigodnim programima te objava članaka i fotografija na mrežnim stranicama škole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | Troškovi putovanja na natjecanja i smotre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                  |                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>AKTIVNOST</b> | <b>Obilježavanje Svjetskoga dana osoba s Down sindromom</b> |
|------------------|-------------------------------------------------------------|

|                           |                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPIS</b>               | -upoznavanje s temom PPTprezentacija )<br>-prikupljanje materijala za uređenje panoa<br>-izrada crteža učenika<br>-uređenje panoa i postavljenje u holu škole<br>-oblačenje rasparenih čarapa |
| <b>RAZRED</b>             | 3.TES                                                                                                                                                                                         |
| <b>ISHODI</b>             | Upoznati učenika s pojmom Downovog sindroma i podići razinu svijesti o uvažavanju različitosti među ljudima.                                                                                  |
| <b>MPT</b>                | goo A.5.1.Aktivno sudjeluje u zaštiti i promicanju ljudskih prava                                                                                                                             |
| <b>VRIJEME TRAJANJA</b>   | Ožujak 2027.                                                                                                                                                                                  |
| <b>NASTAVNIK</b>          | Nataša Štirba Samardžić                                                                                                                                                                       |
| <b>MJESTO</b>             | Učionica i hol škole ( pano )                                                                                                                                                                 |
| <b>KOMENTAR/ OPAŽANJA</b> | Svi radovi učenika bit će izloženi na panou i fotografirani.                                                                                                                                  |

| <b>IZVANNASTAVNA AKTIVNOST</b>        |                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dan Europe</b>                     |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>CILJEVI</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upoznati rad i ustroj EU</li> <li>• Prepoznati prednosti EU i Europskih fondova</li> <li>• Razviti stavove prema aktualnim političkim zbivanjima u EU</li> </ul>        |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iskazati važnost pristupanja RH Europskoj uniji</li> <li>• Prikazati ustroj EU</li> <li>• Identificirati prednosti EU fondova</li> <li>• Prikazati ustroj EU</li> </ul> |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Učenici 3.P i nastavnica Kristina Brkić                                                                                                                                                                          |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Učenici i djelatnici škole, građani                                                                                                                                                                              |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | 9. svibnja 2027.                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | Prikupljanje materijala<br>Edukacija učenika<br>Izrada panoa<br>Uređenje izloga                                                                                                                                  |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | Papir, printer, škare, ljepilo, EU-promidžbeni materijali, računalo, projektor                                                                                                                                   |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | frontalni, individualni, grupni<br>verbalne, vizualne, dokumentacijske                                                                                                                                           |

|                   |                                                                        |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>EVALUACIJA</b> | Uređenje izloga<br>Uređenje panoa<br>Izrada video prezentacije<br>Kviz |
| <b>TROŠKOVI</b>   | Materijal za uređenje panoa                                            |

| <b>IZVANNASTAVNA<br/>AKTIVNOST</b>        | <b>MEĐUNARODNI DAN ŠTEDNJE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Učenici će se upoznati s Međunarodnim danom štednje, te značenjem novca i odgovornim upravljanjem novcem</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Učenici će prepoznati značaj novca općenito u životu.</li> <li>• Učenici će razlikovati oblike štednje i procijeniti treba li ili ne treba štedjeti. Učenici će izraditi vlastiti plan štednje za maturalno putovanje.</li> </ul>                                                                                                            |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>               | Učenici 3.P razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                    | Svi učenici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                | 31. listopada 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>PLAN I PROGRAM<br/>AKTIVNOSTI</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Animacija i upoznavanje učenika sa Međunarodnim danom štednje</li> <li>- Prikupljanje materijala</li> <li>- Diskutiranje o temi</li> <li>- Izrada plana štednje za maturalno putovanje</li> <li>- Izrađivanje plakata na temu Međunarodnog dana štednje</li> <li>- Uređivanje panoa u prostoru škole</li> <li>- Analiza radionice</li> </ul> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I<br/>MATERIJALI</b> | fotografije, plakati, mediji - novine i časopisi, Internet, TV, računalo, pisač, LCD projektor                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>               | frontalni, individualni, grupni<br>verbalne, vizualne, dokumentacijske                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>EVALUACIJA</b>                         | izložba na katu škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>TROŠKOVI</b>                           | nabavka potrebnog materijala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| <b>IZVANNASTAVNA<br/>AKTIVNOST</b> | <b>MEĐUNARODNI DAN ZAŠTITE POTROŠAČA – DEBATA „<br/>KOMERCIJALIZACIJA DJETINJSTVA“</b>                                                                        |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Educirati učenike o posljedicama sveprisutne komercijalizacije te negativnim posljedicama iste.</li> </ul>           |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Učenici će upoznati problem komercijalizacije i negativni utjecaj marketinga na djecu kao najosjetljiviju</li> </ul> |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <p>skupinu potrošača, razlikovati će pozitivne i negativne marketinške akcije.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Učenici će diskutirati o problemu komercijalizacije, ocijeniti upotrebu marketinga te donijeti zaključak o potrebi zaštite djece kao potrošača.</li> </ul>                                          |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Učenici 2.P, 3.P nastavnica Kristina Brkić                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Učenici 2.P, 3.P                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | 15. ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Animacija i upoznavanje učenika sa Međunarodnim danom zaštite potrošača</li> <li>- Prikupljanje materijala</li> <li>- Diskutiranje o temi</li> <li>- Priprema učenika za debatu</li> <li>- Debata</li> <li>- Uređivanje panoa u prostoru škole</li> <li>- Analiza radionice</li> </ul> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | fotografije, plakati, mediji - novine i časopisi, Internet, TV, računalo, pisač, LCD projektor                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | frontalni, individualni, grupni verbalne, vizualne, dokumentacijske                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | debata, izložba na katu škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | nabavka potrebnog materijala za uređenje panoa                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| <b>NATJECANJE / SMOTRA</b>            | <b>Natjecanje učenika u zanimanju prodavač</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potaknuti učenike u stjecanju, prenošenju i prezentaciji znanja, vještina i sposobnosti u svrhu promicanja zanimanja i unapređivanja odgojno-obrazovnog rada u struci</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• prezentirati stečena znanja</li> <li>• razviti kreativnost, kritičko mišljenje i natjecateljski duh</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Učenici 3.P razreda i predmetni nastavnici trgovinske struke                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Učenici 3.P razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Listopad 2026.-travanj 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Odabir učenika za natjecanje</li> <li>- Priprema odabranih učenika</li> <li>- Organizacija školskog natjecanja</li> <li>- Provedba školskog natjecanja</li> <li>- Izrada ljestvice poretka</li> <li>- Prezentacija natjecanja učenicima i nastavnicima škole</li> <li>- Priprema za međužupanijsko natjecanje</li> <li>- Odlazak na međužupanijsko natjecanje</li> <li>- Analiza i prezentacija</li> </ul> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | fotografije, plakati, mediji - novine i časopisi, Internet, TV, računalo, pisač, LCD projektor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                             |                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>OBLICI I METODE RADA</b> | frontalni, individualni, grupni<br>verbalne, vizualne, dokumentacijske |
| <b>EVALUACIJA</b>           | prezentacija učenika natjecatelja, izložba na katu škole               |
| <b>TROŠKOVI</b>             | troškove snosi škola                                                   |

| <b>IZVANNASTAVNA<br/>AKTIVNOST</b>        | <b>STRUČNI POSJET JEDNOM TRGOVAČKOM CENTRU U RH</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Učenici će se upoznati s trgovačkim centrom kao oblikom prodaje</li> <li>• Učenici će upoznati kulturne znamenitosti grada Zagreba</li> </ul>                                                                                                                    |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Učenici će povezati stečena znanja s konkretnom situacijom.</li> <li>• Učenici će razlikovati trgovački centar s ostalim oblicima prodaje</li> <li>• Učenici će posjetiti grad u kojem se nalazi TC te brojne specijalizirane prodavaonice u samom TC</li> </ul> |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>               | Učenici 1.P, 2.P i 3.P razreda i predmetni nastavnici trgovinske struke                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                    | Učenici 1.P, 2.P i 3.P razreda                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                | Ožujak, 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>PLAN I PROGRAM<br/>AKTIVNOSTI</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Izrada plana i programa ekskurzije</li> <li>- Odabir prijevoznika</li> <li>- Motiviranje učenika</li> <li>- Izrada radnih listića za učenike</li> <li>- Analiza i diskusija nakon putovanja</li> </ul>                                                           |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I<br/>MATERIJALI</b> | fotografije, plakati, mediji - novine i časopisi, Internet, TV, računalo, pisač, LCD projektor                                                                                                                                                                                                            |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>               | frontalni, individualni, grupni<br>verbalne, vizualne, dokumentacijske                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>EVALUACIJA</b>                         | izložba na katu škole                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>TROŠKOVI</b>                           | Roditelji učenika snose troškove putovanja.                                                                                                                                                                                                                                                               |

| <b>IZVANNASTAVNA<br/>AKTIVNOST</b> | <b>„Naši nagrađeni maturanti“</b>                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                     | <p>a) dugoročni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poticati uspjeh među učenicima</li> <li>- širiti drugačiji (pozitivan) stav o učenicima trogodišnje strukovne škole</li> </ul> <p>b) kratkoročni:</p> |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- upoznati nagrađene učenike Škole</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- upoznati učenike s nagrađenim učenicima i njihovim postignućima tijekom trogodišnjeg školovanja</li> <li>- upoznati učenike s Ogrankom Matice hrvatske u Novoj Gradiški</li> </ul>                                                                                      |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | <p>Ivana Jurašinović, mag.educ.philol.croat. et mag.educ.philol.angl. (voditeljica aktivnosti u Školi)</p> <p>Josipa Trinc, prof. (voditeljica aktivnosti u Školi)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenici (sudionici programa)</li> </ul>                                                          |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | učenici                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | lipanj 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. priprema sadržaja o Ogranku Matice hrvatske u Novoj Gradiški</li> <li>2. prikupljanje postignuća nagrađenih učenika</li> <li>3. izrada materijala</li> <li>4. uređivanje panoa</li> <li>5. fotografiranje i objava na mrežnim i društvenim stranicama Škole</li> </ol> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- laptop, papir, škare, pisač, papir u boji</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | individualni rad                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- fotografije objavljene na društvenim mrežama</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | troškovi iz sredstava Škole                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                |                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IZVANNASTAVNA AKTIVNOST</b> | <b>Uređenje školskog panoa, PPT prezentacija<br/>Međunarodni dan uklanjanja nasilja nad ženama SRO/<br/>Građanski odgoj i obrazovanje</b>                                                 |
| <b>CILJEVI</b>                 | Potaknuti i zainteresirati učenike za sudjelovanje u istraživanju i prikupljanju podataka za navedenu temu. Osvijestiti okolinu na stalnu prisutnost različitih vrsta nasilja nad ženama. |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OČEKIVANI ISHODI               | Aktivno sudjelovanje u uređivanju panoa, PPT prezentacije                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI           | Natali Romić Rajković, dipl.oec.<br>Učenici 3.P razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| CILJANA SKUPINA                | Svi učenici i djelatnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| VRIJEME REALIZACIJE            | Studeni 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI      | <p>Izrada PPT, plakata i uređivanje panoa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Animacija i upoznavanje učenika sa Međunarodnim danom uklanjanja nasilja nad ženama</li> <li>- Prikupljanje materijala</li> <li>- Diskutiranje o temi</li> <li>- Izrađivanje plakata i PPT na temu Međunarodnog dana uklanjanja nasilja nad ženama</li> <li>- Uređivanje panoa u prostoru škole, Prezentacija PPT</li> </ul> |
| POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI | <p><b>Nastavna sredstva:</b> fotografije, plakati, mediji - novine i časopisi, Internet, TV</p> <p><b>Nastavna pomagala:</b> računalo, pisač, LCD projektor</p>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| OBLICI I METODE RADA           | <p><b>Metode rada:</b> verbalne, vizualne, dokumentacijske</p> <p><b>Oblici rada:</b> frontalni, individualni, grupni</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| EVALUACIJA                     | Procjena zalaganja učenika. Izrada panoa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| TROŠKOVI                       | Troškovi nabave materijala za uređenje panoa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Natjecanja i smotre

| <b>NATJECANJE / SMOTRA</b> <b>LiDraNo 2027.</b><br><b>(smotra)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                                                     | <b>Dugoročni:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Razvijati ljubav i interes za književnost i kazališnu umjetnost.</li> <li>Razvijati komunikacijske, kreativne i umjetničke sposobnosti učenika.</li> <li>Poticati samopouzdanje i razvoj kulture javnog i scenskog nastupa.</li> </ul> <b>Kratkoročni:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Razvijati usmeno izražavanje i interpretativno čitanje.</li> <li>Razvijati glumačke sposobnosti i osjećaj za scenski nastup.</li> <li>Odabrati i uvježbati književni tekst za scenski nastup.</li> <li>Pripremiti učenike za sudjelovanje na smotri LiDraNo.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                                            | Učenici će: <ul style="list-style-type: none"> <li>razviti kreativnost i sposobnost umjetničkog izražavanja</li> <li>unaprijediti vještine javnog i scenskog nastupa</li> <li>steći iskustvo sudjelovanja na smotri i razvijati natjecateljski duh.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>                                        | Josipa Trinc, prof.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                                             | Učenici zainteresirani za književnost i scenski izraz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                                         | Rujan 2026. – ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>Upoznati učenike s LiDraNom i kategorijama smotre.</li> <li>Odabrati književne tekstove za scenski nastup.</li> <li>Odabrati učenike za scenski nastup.</li> <li>Uvježbavati scenski nastup.</li> <li>Sudjelovati na školskoj razini smotre.</li> <li>Sudjelovati na županijskoj razini smotre.</li> <li>Razmijeniti dojmove i iskustva nakon sudjelovanja.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- papir i pribor za pisanje</li> <li>- računalo</li> <li>- književni tekstovi</li> <li>- prema potrebi: rekviziti i kostimi</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>                                        | Individualni i skupni rad; rad na tekstu, interpretacija, uvježbavanje i scenski nastup.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>EVALUACIJA</b>                                                  | Rezultati na smotri, praćenje napretka učenika, dojmovi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                 |                                                                                |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|                 | učenika te objava članaka i fotografija sa smotre na mrežnim stranicama škole. |
| <b>TROŠKOVI</b> | Troškovi prijevoza i eventualni troškovi rekvizita/kostima.                    |

| <b>NATJECANJE / SMOTRA</b>            | <b>NATJECANJE INSTALATERA KUĆNIH INSTALACIJA</b>                                                                            |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                        | Unaprijediti znanje i vještine učenika te sposobnost u radu koje pokazuju kroz natjecanje                                   |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | Poticanje afirmacije znanja i vještina                                                                                      |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Damir Kudra, Darko Klaić, aktiv strojarstva                                                                                 |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Instalateri kućnih instalacija                                                                                              |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Ožujak 2027.                                                                                                                |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | 1. otvaranje natjecanja<br>2. provedba natjecanja<br>3. evaluacija<br>4. proglašenje pobjednika<br>5. zatvaranje natjecanja |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | Prema zadanoj specifikaciji koja će biti objavljena prije samog natjecanja                                                  |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Rad u paru                                                                                                                  |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | Prema listi za evaluaciju koju priprema povjerenstvo za natjecanje                                                          |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | 2000 eura                                                                                                                   |

| STRUČNI POSJET / TERENSKA NASTAVA / EKSURZIJA | CIJELI GRAD ČITA – „Od priča do otkrića"<br>(terenska nastava u sklopu Mjeseca hrvatske knjige i Nacionalnog dana čitanja naglas)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CILJEVI                                       | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Razvijati kulturu čitanja i čitalačku pismenost učenika.</li> <li>• Poticati interes za knjigu, književnost, znanost i popularno-znanstvene sadržaje.</li> <li>• Razvijati znatiželju, maštu, kreativnost i kritičko mišljenje.</li> <li>• Povezivati književne i znanstvene sadržaje te poticati učenike na samostalno istraživanje.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obilježiti Mjesec hrvatske knjige i Nacionalni dan čitanja naglas sudjelovanjem u manifestaciji Cijeli grad čita.</li> <li>• Upoznati učenike s književnim, znanstvenim i popularno-znanstvenim tekstovima u skladu s temom „Od priča do otkrića”.</li> <li>• Poticati interes učenika za znanost, znanstvena otkrića i znanstvenu fantastiku.</li> <li>• Razvijati vještinu izražajnog čitanja i javnog nastupa.</li> </ul> |
| OČEKIVANI ISHODI                              | <p>Učenici će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razvijati čitalačku pismenost i razumijevanje pročitano;</li> <li>• odabrati i čitati tekst prema vlastitim interesima;</li> <li>• razlikovati i povezivati književne, znanstvene i popularno-znanstvene sadržaje;</li> <li>• prepoznati važnost znanstvenih otkrića i doprinosa istaknutih znanstvenika;</li> <li>• izražajno čitati odabrani tekst pred publikom;</li> <li>• razvijati komunikacijske vještine, znatiželju i interes za čitanje.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI                          | Josipa Trinc, prof.<br>Ena Komorčec, knjižničarka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| CILJANA SKUPINA                               | Učenici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| VRIJEME REALIZACIJE                           | Listopad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PLAN I PROGRAM<br/>AKTIVNOSTI</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upoznavanje učenika s manifestacijom Cijeli grad čita, Mjesecom hrvatske knjige i ovogodišnjom temom „Od priča do otkrića”.</li> <li>2. Odabir i čitanje književnih, znanstvenih i popularno-znanstvenih tekstova te biografija istaknutih znanstvenika.</li> <li>3. Priprema učenika za izražajno čitanje odabranih tekstova.</li> <li>4. Sudjelovanje u manifestaciji Cijeli grad čita čitanjem naglas na javnom prostoru.</li> <li>5. Razmjena dojmova i poticanje učenika na daljnje čitanje i istraživanje.</li> </ol> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I<br/>MATERIJALI</b> | Odabrane knjige i tekstovi, knjižnična građa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>               | Individualni rad, rad u paru; čitanje, razgovor, istraživački rad i javni nastup.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>EVALUACIJA</b>                         | Praćenje sudjelovanja i aktivnosti učenika, izražajnosti čitanja te galerija fotografija i objava aktivnosti na mrežnim stranicama škole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>TROŠKOVI</b>                           | /                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>STRUČNI POSJET / TERENSKA<br/>NASTAVA / ESKURZIJA</b> | <b>Muzej vojne i ratne povijesti, Pakrac</b><br>(stručni posjet povodom obilježavanja 18. studenoga – Dana sjećanja na žrtve Domovinskog rata i Dana sjećanja na žrtvu Vukovara i Škabrnje)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>CILJEVI</b>                                           | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razvijati svijest o važnosti očuvanja sjećanja na žrtve Domovinskog rata;</li> <li>• razvijati poštovanje prema povijesti i kulturnoj baštini;</li> <li>• poticati vrijednosti mira, slobode, tolerancije i ljudskih prava;</li> <li>• razvijati kulturu sjećanja i odgovoran odnos prema povijesnim događajima.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• upoznati učenike s vojnom i ratnom poviješću pakračkog kraja i Hrvatske;</li> <li>• upoznati muzejske predmete i povijesne izvore;</li> <li>• povezati muzejski postav s obilježavanjem 18. studenoga;</li> </ul> |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• razvijati sposobnost promatranja, zaključivanja i povezivanja povijesnih činjenica.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | <p>Učenici će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasniti važnost obilježavanja 18. studenoga;</li> <li>• opisati osnovne značajke Domovinskog rata;</li> <li>• prepoznati i opisati muzejske predmete i povijesne izvore;</li> <li>• povezati muzejske eksponate s povijesnim događajima;</li> <li>• iskazati poštovanje prema žrtvama Domovinskog rata;</li> <li>• prepoznati važnost očuvanja povijesne i kulturne baštine.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Josipa Trinc, prof. i Julijana Vukšić, prof.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Učenici i nastavnici škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Studen i, u okviru aktivnosti vezanih uz obilježavanje 18. studenoga.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• priprema učenika za posjet i razgovor o značenju 18. studenoga;</li> <li>• odlazak u Pakrac i stručni posjet Muzeju vojne i ratne povijesti;</li> <li>• razgledavanje muzejskog postava i upoznavanje s povijesnim izvorima;</li> <li>• aktivno sudjelovanje učenika u stručnom vodstvu i razgovoru;</li> <li>• razgovor, osvrt i aktivnosti nakon posjeta.</li> </ul> <p>Muzej ima stalni postav koji obuhvaća vojnu i ratnu povijest od ranijih povijesnih razdoblja do suvremenog hrvatskog vojnika, pri čemu su posebno zastupljeni sadržaji iz Domovinskog rata. U postavu se nalaze, među ostalim, odore, dokumenti, fotografije, vojne karte, odlikovanja, naoružanje i druga oprema.</p> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• prijevozno sredstvo za odlazak u Pakrac (autobus);</li> <li>• ulaznice i troškovi stručnog vodstva prema dogovoru s Muzejom;</li> <li>• radni listići za učenike i pribor za pisanje;</li> <li>• računalo i projektor za pripremne i završne aktivnosti;</li> <li>• materijali za izradu plakata, prezentacija i učeničkih</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | radova.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b> | <p>Oblici rada: frontalni, individualni, rad u paru i skupinama, terenska nastava.</p> <p>Metode rada: razgovor, promatranje, rad s povijesnim izvorima, istraživanje, rasprava, iskustveno učenje.</p>                                                                                                                                                                                                      |
| <b>EVALUACIJA</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• razgovor i razmjena dojmova nakon posjeta;</li> <li>• pisani osvrt učenika;</li> <li>• izrada plakata ili prezentacije;</li> <li>• samovrednovanje učenika;</li> <li>• objava fotografija i izvješća na mrežnim stranicama škole.</li> </ul>                                                                                                                        |
| <b>TROŠKOVI</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• troškovi prijevoza učenika i nastavnika do Pakraca i natrag (autobus);</li> <li>• troškovi ulaznica i stručnog vodstva u Muzeju;</li> <li>• troškovi nastavnih i radnih materijala;</li> <li>• eventualni drugi organizacijski troškovi.</li> </ul> <p>Točan iznos troškova utvrdit će se nakon dogovora s prijevoznikom i Muzejom te ovisno o broju sudionika.</p> |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>STRUČNI POSJET / TERENSKA NASTAVA / ESKURZIJA</b> | <b>Kulturni Zagreb – odlazak na kazališnu predstavu ili filmsku projekciju (poludnevni izlet učenika)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CILJEVI</b>                                       | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Razvijati interes za kazališnu, filmsku i književnu umjetnost.</li> <li>• Poticati kulturne navike i aktivno sudjelovanje u kulturnom životu.</li> <li>• Razvijati kritičko i kreativno promišljanje o umjetničkim djelima.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upoznati učenike s odabranim kazališnim ili filmskim djelom.</li> <li>• Povezati umjetnički sadržaj s nastavnim sadržajima Hrvatskoga jezika.</li> <li>• Upoznati učenike s kulturnom baštinom i znamenitostima Zagreba.</li> <li>• Proširiti spoznaje o Augustu Šenoi i Antunu Gustavu Matošu te njihovoj povezanosti sa Zagrebom.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                              | <p>Učenici će:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opisati i komentirati odgledanu predstavu/film</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• izraziti vlastiti doživljaj umjetničkog djela</li> <li>• povezati film/kazalište s književnošću</li> <li>• navesti osnovne podatke o Zagrebu i njegovim kulturnim znamenitostima</li> <li>• povezati Augusta Šenou i Antuna Gustava Matoša sa Zagrebom.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | <p>Josipa Trinc, prof.</p> <p>Ivana Jurašinović, mag.educ.philol.angl. et mag.educ.philol.croat.</p> <p>Ena Komorčec, mag.cult.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Učenici škole / učenici zainteresirani za kulturne sadržaje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Prosinac i ožujak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uvid u kazališni i kino repertoar te odabir predstave ili filmske projekcije.</li> <li>2. Upoznavanje učenika s odabranim umjetničkim djelom i priprema za posjet.</li> <li>3. Organizacija prijevoza, prikupljanje suglasnosti i izrada popisa učenika.</li> <li>4. Podsjećanje učenika na pravila primjerenog ponašanja tijekom posjeta.</li> <li>5. Odlazak na kazališnu predstavu ili filmsku projekciju.</li> <li>6. Razgovor i razmjena dojmova nakon odgledanog sadržaja.</li> <li>7. Objava dojmova i fotografija na mrežnim stranicama škole.</li> </ol> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- autobusni prijevoz</li> <li>- ulaznice za kazalište/kino</li> <li>- suglasnosti roditelja</li> <li>- prema potrebi: računalo i projektor</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Individualni i skupni rad; razgovor, promatranje, analiza i rasprava.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | <p>Dojmovi i mišljenja učenika.</p> <p>Razgovor i analiza odgledanog sadržaja.</p> <p>Objava dojmova i fotografija na mrežnim stranicama škole.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | Troškove prijevoza i ulaznica snose učenici vlastitim sredstvima. Dnevnice za nastavnike u pratnji osiguravaju se iz sredstava škole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| <b>STRUČNI POSJET / TERENSKA NASTAVA / ESKURZIJA</b> <b>Obilježavanje manifestacije „Noć muzeja” (stručni posjet Muzeju prometa i tehnike Nova Gradiška)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                                                                                                                                               | <b>Dugoročni:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Razvijati interes za kulturnu i povijesnu baštinu grada Nove Gradiške.</li> <li>Razvijati svijest o važnosti muzeja u očuvanju kulturne baštine.</li> <li>Poticati učenike na aktivno sudjelovanje u kulturnom životu zajednice.</li> </ul> <b>Kratkoročni:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Upoznati učenike s poviješću i kulturnom baštinom Nove Gradiške.</li> <li>Upoznati učenike s radom i zbirkama Muzeja prometa i tehnike.</li> <li>Povezati prošlost i sadašnjost grada kroz muzejske predmete i zbirke.</li> <li>Poticati kreativno promatranje i fotografiranje.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                                                                                                                                      | Učenici će: <ul style="list-style-type: none"> <li>navesti zanimljivosti o povijesti i baštini Nove Gradiške</li> <li>upoznati muzejske zbirke i njihovu vrijednost</li> <li>prepoznati važnost muzeja u očuvanju kulturne baštine</li> <li>zabilježiti doživljaje i zanimljivosti fotografijom</li> <li>izraziti vlastite dojmove nakon posjeta.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>                                                                                                                                  | Josipa Trinc, prof.<br>Krunoslav Pecarić, prof.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                                                                                                                                       | Učenici i nastavnici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                                                                                                                                   | Siječanj                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>                                                                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>Upoznati učenike s ciljevima terenske nastave.</li> <li>Informirati učenike o Muzeju prometa i tehnike i njegovim zbirkama.</li> <li>Organizirati posjet i prikupiti potrebne suglasnosti.</li> <li>Posjetiti muzej u sklopu manifestacije „Noć muzeja”.</li> <li>Fotografirati muzejske eksponate i zabilježiti dojmove.</li> <li>Razmijeniti dojmove nakon posjeta.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b>                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>mobitel/fotoaparati za fotografiranje</li> <li>prema potrebi: računalo i projektor</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>                                                                                                                                  | Skupni rad; razgovor, promatranje, istraživanje i terenski rad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>EVALUACIJA</b>                                                                                                                                            | Dojmovi učenika i nastavnika.<br>Razgovor nakon posjeta.<br>Objavljivanje članka i fotografija na mrežnim stranicama                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                 |                |
|-----------------|----------------|
|                 | škole.         |
| <b>TROŠKOVI</b> | Nema troškova. |

| <b>STRUČNI POSJET /<br/>TERENSKA NASTAVA /<br/>EKSKURZIJA</b> | <b>Odlazak na kino projekciju<br/>(Nova Gradiška)</b>                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stjecanje ljubavi prema filmskoj umjetnosti</li> <li>• Opuštanje uz film.</li> <li>• Dojmovi o filmu.</li> </ul>                                                 |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                                       | Argumentirati film kao vrstu umjetnosti.                                                                                                                                                                  |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>                                   | Krunoslav Pecarić, prof.                                                                                                                                                                                  |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                                        | Učenici 3. A razreda                                                                                                                                                                                      |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                                    | Siječanj i travanj                                                                                                                                                                                        |
| <b>PLAN I PROGRAM<br/>AKTIVNOSTI</b>                          | 1. uvid u kino repertoar<br>2. izbor filma<br>3. upoznati učenike s odabranim naslovima<br>4. dogovor o odlasku na film<br>5. odlazak i nazočnost filmskoj projekciji<br>6. objava dojmova nakon povratka |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I<br/>MATERIJALI</b>                     | Kino ulaznice                                                                                                                                                                                             |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>                                   | Grupni rad                                                                                                                                                                                                |
| <b>EVALUACIJA</b>                                             | Dojmovi učenika te kratki pisani osvrt na film                                                                                                                                                            |
| <b>TROŠKOVI</b>                                               | -                                                                                                                                                                                                         |

|                                  |                                             |
|----------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>STRUČNI POSJET / TERENSKA</b> | <b>STRUČNI POSJET TEHNIČKOM MUZEJU Nova</b> |
|----------------------------------|---------------------------------------------|

| <b>NASTAVA / ESKURZIJA</b>            |                                                           | <b>Gradiška</b> |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>CILJEVI</b>                        | Upoznati učenike sa poviješću i razvojem tehničke kulture |                 |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | Razumjeti i usporediti tehniku strojeva nekad i sad       |                 |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Damir Kudra, Zvonimir Sokić, Miroslav Matošević           |                 |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | Instalateri kućnih instalacija                            |                 |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Svibanj 2027.                                             |                 |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | Posjet muzeju uz pratnju osobe zadužene za tehnički muzej |                 |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | -                                                         |                 |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | Frontalni, grupni                                         |                 |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | Prezentacija učenika                                      |                 |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | -                                                         |                 |

| <b>STRUČNI POSJET / TERENSKA NASTAVA / ESKURZIJA</b> |                                                                                                                                                             | <b>Terenska nastava u VR kino</b> |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                                       | Otkrivanje novih tehnologija VR kina i upoznavanje s čudesnim vodenim svijetom                                                                              |                                   |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                              | učenici će se pobliže upoznati s temama klimatskih promjena, zagađenja i prekomjernog izlova                                                                |                                   |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>                          | Ljiljana Medvedović                                                                                                                                         |                                   |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                               | 3.H                                                                                                                                                         |                                   |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                           | tijekom prvom polugodišta                                                                                                                                   |                                   |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>                     | Planiran je izlet u Zagrebačko kino VR kino KEK prema dogovorenom terminu; prethodno i naknadno obrada tema klimatskih promjena kroz predmet engleski jezik |                                   |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b>                | -Učenici plaćaju ulaznicu u kino koja iznosi cca 12 eura po osobi; osim toga potrebno je dogovoriti prijevoz te detalje puta u dogovoru s učenicima         |                                   |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>                          | upoznavanje s temom; prisustvovanje VR filmskoj projekciji                                                                                                  |                                   |
| <b>EVALUACIJA</b>                                    | kroz razgovor tijekom obrade nastavne cjeline koja se bavi zadanom temom                                                                                    |                                   |
| <b>TROŠKOVI</b>                                      | prema ponudi prijevoza plus troškovi ulaznice                                                                                                               |                                   |

| <b>STRUČNI POSJET / TERENSKA NASTAVA / EKSURZIJA</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Posjet tvornici „Slavonija-slad“ Nova Gradiška</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>CILJEVI</b>                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- izletom potaknuti učenike na međusobno bolje upoznavanje, pravila lijepog i kulturnog ponašanja</li> <li>- uvrstiti pivo u gastronomsku ponudu kao dodatak raznim jelima</li> <li>- povezati obrađenu nastavnu jedinicu o pivu s primjerima iz prakse</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- edukacija učenika o vrstama žitarica, važnosti uporabe žitarica u prehrani</li> <li>- educirani učenici o osnovnim sirovinama za proizvodnju piva, uporabi piva u gastronomiji</li> <li>- educirani učenici o utjecaju alkohola na zdravlje</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>                           | Marija Blažević, nastavnik stručnih predmeta,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                                | Učenici 3.H razreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                            | Listopad /Studen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. proučavanje literature o raznim žitaricama – internet i sredstva javnog informiranja (novine, časopisi)</li> <li>2. odabir i pisanje kraćih informacija za pano</li> <li>3. odabir odgovarajućih fotografija</li> <li>4. postavljanje panoa</li> <li>5. posjet tvornici za preradu slada</li> <li>6. izrada seminara nakon dobivenih informacija o sladu i proizvodnji piva</li> <li>7. izrada prezentacije</li> <li>8. fotografiranje</li> </ol> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b>                 | - računalno, dnevni tisak, časopisi, papir za ispis u boji, škare, ljepljiva vrpca, flomasteri, hamer papir,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- individualni rad</li> <li>- grupni rad - uređenje panoa prigodnim pisanim i slikovnim materijalima</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>EVALUACIJA</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvid u postavljene pano, izrađenu prezentaciju</li> <li>- fotografije</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>TROŠKOVI</b>                                       | troškovi materijala za izradu iz sredstava škole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| <b>STRUČNI POSJET / TERENSKA NASTAVA / ESKURZIJA</b> | <b>Posjet poduzeću FIMA Nova Gradiška</b>                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                                       | Poticati učenika na rad<br>Stvoriti ugodnu radnu atmosferu<br>Upoznavanje s procesom rada u drvenoj industriji                                                                                                                                                                |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                              | Učenici će upoznati rad u pogonu pilane<br>Učenici će usporediti opremljenost i tehnološku razvijenost školske radionice<br>Učenici će se upoznati s novom vrstom proizvoda<br>Učenici će izraditi tehnološku kartu za izradu košnice<br>Učenici će nacrtati elemente košnice |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>                          | Berislav Živatović                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                               | Učenici trećeg razreda stolarske struke                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                           | Drugo polugodište školske godine 2026/2027                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>                     | Dogovoriti posjet Fima Nova Gradiška<br>Uputiti učenike na pridržavanje mjera zaštite prilikom obilaska strojnog parka<br>Fotografiranje<br>Anakiza i diskusija nakon obilaska tvornice                                                                                       |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b>                | Mediji – Internet, TV i novine<br>Računalo, pisač, LCD projektor                                                                                                                                                                                                              |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>                          | Frontalni, individualni i grupni<br>Verbalne, vizualne i dokumentacijske                                                                                                                                                                                                      |
| <b>EVALUACIJA</b>                                    | Izrada tehnološke karte<br>Fotografije                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>TROŠKOVI</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| <b>STRUČNI POSJET / TERENSKA NASTAVA / ESKURZIJA</b> | <b>Posjet Obrtničkoj školi Požega</b>                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Poticati učenike na rad</li> <li>➤ Stvoriti ugodnu radnu atmosferu</li> <li>➤ Pokazati učenicima strojeve i raznolikost opreme u školskoj radionici</li> <li>➤ Poticati međusobnu suradnju</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                              | Učenici će se upoznati s strojnim parkom radionice i usporediti s postojećim u našoj radionici                                                                                                                                                 |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>                          | Berislav Živatović                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                               | Učenici trećeg razreda smjer stolari                                                                                                                                                                                                           |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | Tijekom školske godine 2026./2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kontaktiranje sa školom i dogovor oko posjeta</li> <li>➤ Posjet školi</li> <li>➤ Fotografiranje</li> <li>➤ Nacrtati neke proizvode školske radionice</li> </ul>                                                                                                                    |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | Prijevoz učenika do OŠ Požega                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verbalna metoda (predavanje nastavnika, priprema za posjet školi)</li> <li>➤ Vizualna metoda (metoda demonstracije rada)</li> <li>➤ Prakseološka metoda (posjet)</li> <li>➤ Multimedijско poučavanje (proces rada u radionici)</li> <li>➤ Frontalni rad, grupni, timski</li> </ul> |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Podnošenje izvješća ravnatelju</li> <li>➤ Crtanje i izrada proizvoda</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |
| <b>TROŠKOVI</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Projekti

| <b>Tjedan globalnog obrazovanja</b><br><b>Ecoality: Klimatske promjene i pravda</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PROJEKT</b>                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>CILJEVI</b>                                                                      | Upoznati učenike s pojmovima globalne međuovisnosti, klimatske i rodne pravde. Razvijati kritičko razmišljanje o utjecaju klimatskih promjena na rodnu neravnopravnost i društvene odnose moći. Poticati kolektivnu odgovornost, ekofemističke vrijednosti i aktivno sudjelovanje u zajednici.                                                                           |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                                                             | <p>Učenici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasniti povezanost između ekološke krize, klimatskih promjena i rodne neravnopravnosti</li> <li>- prepoznati tematske uzroke klimatske i rodne nepravde kroz primjere</li> <li>- razlikovati pojmove jednakosti, ravnopravnosti i pravde te predložiti načine za preokretanje nejednakosti</li> </ul> |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>                                                         | Daria Solić Sverić, mag. math.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                                                              | 3.b, 3.c, 3.h, 3.p                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                                                          | Studenj 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>                                                    | Provesti u svakom razredu četiri različite radionice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b>                                               | Radni listići iz vodiča, pribor za pisanje i crtanje, plakati, razne novine, kartice, računalo i projektor                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>                                                         | Frontalni rad, rad u grupama, rad u paru, individualni rad metoda razgovora, vođena rasprava, analiza teksta, igranje uloga                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>EVALUACIJA</b>                                                                   | Ulazno/ izlazni upitnici o poznavanju pojmova i tema                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>TROŠKOVI</b>                                                                     | Papir, plakati, flomasteri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| PROJEKT                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| „Mladi i mediji – kako reklamirati restoran?“ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CILJEVI</b>                                | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Razvijati komunikacijsku i medijsku pismenost.</li> <li>Razvijati poslovnu komunikaciju i jezično izražavanje.</li> <li>Povezivati jezična znanja sa strukom i stvarnim životom.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prepoznati obilježja funkcionalnih stilova u reklamnim i poslovnim tekstovima.</li> <li>Analizirati oglase, slogane i promotivne sadržaje.</li> <li>Osmisliti i oblikovati promotivne sadržaje za restoran.</li> <li>Razvijati kreativnost i timski rad.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>                       | <p>Učenici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>analizirati reklamne i promotivne tekstove</li> <li>primijeniti obilježja funkcionalnih stilova</li> <li>osmisliti naziv i slogan restorana</li> <li>napisati opis restorana i objavu za društvene mreže</li> <li>izraditi promotivni tekst, jelovnik i cjenik</li> <li>primijeniti primjerenu poslovnu komunikaciju.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                   |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>                   | Josipa Trinc, prof.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                        | Učenici 3. r ugostiteljske struke (konobari, kuhari)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>                    | Tijekom šk. godine 2026./2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>              | <ol style="list-style-type: none"> <li>Analiza oglasa restorana, društvenih mreža, slogana i promotivnih tekstova.</li> <li>Povezivanje primjera s funkcionalnim stilovima.</li> <li>Osmišljavanje restorana, naziva i slogana.</li> <li>Izrada sadržaja:<br/>svi učenici: naziv, slogan, opis i objava za društvene mreže<br/><b>kuhari:</b> jelovnik<br/><b>konobari:</b> cjenik pića</li> <li>Predstavljanje i vrednovanje radova.</li> </ol>                                                                                                                                                  |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>računala/mobiteli</li> <li>projektor</li> <li>Internet</li> <li>papir i pribor za izradu materijala</li> <li>primjeri oglasa i promotivnih sadržaja.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>                   | <p>Oblici: individualni rad, rad u paru i skupinama.</p> <p>Metode: razgovor, analiza, istraživanje, kreativni i praktični rad, prezentacija.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EVALUACIJA</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Praćenje rada i aktivnosti učenika.</li> <li>- Vrednovanje izrađenih materijala.</li> <li>- Samovrednovanje i vršnjačko vrednovanje.</li> <li>- Objava fotografija i članka o projektu na mrežnim stranicama škole.</li> </ul> |
| <b>TROŠKOVI</b>   | Minimalni – troškovi papira, ispisa i ostalog potrošnog materijala (oko 20 €).                                                                                                                                                                                          |

| <b>PROJEKT</b>              | <b>Jelovnik kao tekst – jezik, struka i komunikacija</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>              | <p><b>Dugoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• povezivati znanja iz Hrvatskoga jezika sa strukovnim znanjima;</li> <li>• razvijati jezičnu, komunikacijsku i stručnu kompetenciju učenika;</li> <li>• osvijestiti važnost jasnog, pravilnog i privlačnog predstavljanja ugostiteljske ponude;</li> <li>• razvijati kreativnost i profesionalni odnos prema oblikovanju ugostiteljskih sadržaja.</li> </ul> <p><b>Kratkoročni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizirati jelovnik kao tekst i sredstvo komunikacije s gostom;</li> <li>• uočiti pravopisne i jezične pogreške te nepravilnosti u stručnom nazivlju;</li> <li>• analizirati opise i nazive jela te način obraćanja gostu;</li> <li>• osmisliti i izraditi jelovnik za zamišljeni restoran.</li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>     | <p><b>Učenici će:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizirati sadržaj i jezik stvarnih jelovnika;</li> <li>• prepoznati i ispraviti jezične i stručne pogreške;</li> <li>• primjenjivati odgovarajuće stručno nazivlje;</li> <li>• oblikovati jasne, točne i privlačne opise jela;</li> <li>• pravilno oblikovati i prevesti nazive jela;</li> <li>• izraditi jelovnik prilagođen ciljanoj skupini gostiju;</li> <li>• povezati jezične i strukovne kompetencije.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b> | Josipa Trinc, prof. hrvatskoga jezika i nastavnici strukovnih predmeta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>      | Učenici 3. razreda ugostiteljske struke (konobari i kuhari)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>  | Tijekom školske godine 2026./2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PLAN I PROGRAM<br/>AKTIVNOSTI</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prikupljanje i analiza stvarnih jelovnika.</li> <li>2. Analiza pravopisa, stručnog nazivlja, opisa i naziva jela.</li> <li>3. Analiza načina obraćanja gostu i prijevoda naziva jela.</li> <li>4. Razgovor o jasnoći, privlačnosti i funkcionalnosti jelovnika.</li> <li>5. Osmišljavanje zamišljenog restorana i njegove ponude.</li> <li>6. Izrada vlastitog jelovnika:<br/><b>kuhari:</b> izbor i opis jela<br/><b>konobari:</b> prezentacija i komunikacija s gostom</li> <li>7. Predstavljanje i vrednovanje izrađenih jelovnika.</li> </ol> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I<br/>MATERIJALI</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- stvarni jelovnici;</li> <li>- računalo i pristup internetu;</li> <li>- programi za obradu teksta i izradu grafičkih sadržaja;</li> <li>- papir i pribor za izradu jelovnika;</li> <li>- stručna literatura i rječnici.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>               | <p>Oblici rada: individualni rad, rad u paru, rad u skupini i projektni rad.</p> <p>Metode rada: analiza teksta, razgovor, istraživačka metoda, praktični rad, kreativno pisanje, rasprava i prezentacija.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>EVALUACIJA</b>                         | <p>Praćenje rada učenika, analiza i vrednovanje izrađenih jelovnika, predstavljanje i samovrednovanje učenika.</p> <p>Vrednovat će se jezična pravilnost, stručna utemeljenost, jasnoća, kreativnost i prilagođenost jelovnika gostu.</p> <p>Objava izrađenih jelovnika na mrežnim stranicama škole.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>TROŠKOVI</b>                           | <p>Troškovi papira, ispisa i ostalog potrošnog materijala iz sredstava škole.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| PROJEKT                        | Izrada predmeta od recikliranih materijala                             |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| CILJEVI                        | Poticati učenike na recikliranje materijala                            |
| OČEKIVANI ISHODI               | Izraditi dijelove instalacije                                          |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI           | Damir Kudra i aktiv strojarstva                                        |
| CILJANA SKUPINA                | Instalateri kućnih instalacija                                         |
| VRIJEME REALIZACIJE            | šk. god. 2026/2027                                                     |
| PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI      | Projektiranje i izrada predmeta od materijala koji su ostali od vježbi |
| POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI | Cijevi, spojnici                                                       |
| OBLICI I METODE RADA           | Frontalni, u paru, grupni                                              |
| EVALUACIJA                     | Prezentacija učenika                                                   |
| TROŠKOVI                       | -                                                                      |

| PROJEKT                        | FINANCIJSKA PISMENOST UČENIKA – Zdrave financije, naučimo štedjeti, ne gomilati dugove                                                                        |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CILJEVI                        | Odgovorno upravljanje vlastitim financijama                                                                                                                   |
| OČEKIVANI ISHODI               | Razlikovati zdravo upravljanje financijama od zaduživanja<br>Riješiti zadatke o financijskoj stabilnosti<br>Postići financijsku slobodu u budućnosti          |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI           | Kristina Brkić                                                                                                                                                |
| CILJANA SKUPINA                | Učenici u zanimanju prodavač/ica                                                                                                                              |
| VRIJEME REALIZACIJE            | Ožujak 2027.                                                                                                                                                  |
| PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI      | Izrada PowerPoint prezentacije<br>Edukacija učenika<br>Izrada učeničkih radova na temu<br>Vrednovanje učenika kroz određene vježbe<br>Posjet HNB-u<br>Analiza |
| POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI | pametna ploča, 10-ak računala, printer, projektor, sredstva za odlazak učenika i nastavnika u HNB                                                             |
| OBLICI I METODE RADA           | Metode rada: verbalne, vizualne, dokumentacijske<br>Oblici rada: frontalni, individualni, grupni                                                              |
| EVALUACIJA                     | usmene povratne informacije od učenika, izlaganje prezentacija, video uratci                                                                                  |
| TROŠKOVI                       | papir, ispis, sredstva za odlazak učenika i nastavnika u HNB                                                                                                  |

| PROJEKT                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 31. listopada- Svjetski dan štednje |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| CILJEVI                        | <p>DUGOROČNI: Svi u životu moramo donijeti važne financijske odluke. Sve njih povezuje vrijeme i rizik. Donošenje današnjih odluka utjecati će na život u budućnosti. Zbog toga je ovo pravi način da učenici shvate da se odluke o štednji temelje na pretpostavci o tome kakav će biti budući rezultat.</p> <p>KRATKOROČNI: Podići svijest o važnosti štednje, ali kao načinu mudrog trošenja te integrirati školu u gospodarsko okruženje našega mjesta.</p>                                                                                  |                                     |
| OČEKIVANI ISHODI               | <p>Učenici će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-obrazložiti značenje i ulogu planiranja osobnih financija</li> <li>-odrediti prioritet razlikujući želje i potrebe</li> <li>-upoznati se s različitim oblicima štednje</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI           | Ceca Bešlić, mag.educ.math. et inf.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |
| CILJANA SKUPINA                | 3.G                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |
| VRIJEME REALIZACIJE            | listopad 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |
| PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI      | <p>Upoznavanje učenika sa Svjetskim danom štednje.</p> <p>Diskutiranje o temi. Učenici će definirati što za njih znači štednja i kako nam ona može pomoći u životu, objasniti koje su oblike štednje upoznali do sad i s kojima su se susreli i na koji način ih mogu primijeniti u životu. Prezentirati svoj plan štednje za ovu godinu.</p> <p>Učenici će naučiti izračunati kolike su kamate na oročenu štednju u banci (jednostavni i složeni kamatni račun).</p> <p>Učenici će ispuniti kratku anketu o štednji.</p> <p>Analiza ankete.</p> |                                     |
| POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI | Internet, računalo, pisač, LCD projektor, ploča, kreda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |
| OBLICI I METODE RADA           | <p><b>Metode rada:</b> verbalne, vizualne, dokumentacijske</p> <p><b>Oblici rada:</b> frontalni, individualni, grupni</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |
| EVALUACIJA                     | Prezentiranje planova štednje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |
| TROŠKOVI                       | papir, ispis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |

| PROJEKT                        | Dan broja Pi<br>Međunarodni dan matematike                                                                                                         |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CILJEVI                        | Potaknuti učenike da saznaju zanimljive priče o broju pi i povezati s praktičnim primjerima broj pi.                                               |
| OČEKIVANI ISHODI               | Učenici će naučiti rješavati svakodnevne uobičajene situacije uz pomoć matematičkih metoda.                                                        |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI           | Ceca Bešlić, mag.educ. math. et inf.                                                                                                               |
| CILJANA SKUPINA                | 3.A, konobar                                                                                                                                       |
| VRIJEME REALIZACIJE            | ožujak 2027.                                                                                                                                       |
| PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI      | Učenici će napraviti prezentaciju o broju pi. Tijekom obrade nastavne cjeline Metrički sustav mjera, problemske zadatke ćemo povezati s brojem pi. |
| POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI | Internet, računalo, pisač, LCD projektor, ploča, kreda                                                                                             |
| OBLICI I METODE RADA           | <b>Metode rada:</b> verbalne, vizualne, dokumentacijske<br><b>Oblici rada:</b> frontalni, individualni, grupni                                     |
| EVALUACIJA                     | rasprava o zadacima, usmene povratne informacije od učenika, izlaganje prezentacije                                                                |
| TROŠKOVI                       | papir, ispis                                                                                                                                       |

| PROJEKT                   | Financijska pismenost učenika                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CILJEVI                   | Potaknuti učenike i motivirati produbljivanje znanja iz područja financijske pismenosti.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| OČEKIVANI ISHODI          | Učenici će se upoznati s pojmovima vezanim uz financijsku pismenost.<br>Učenici će uspješnije planirati potrošnju novca.                                                                                                                                                                                                                  |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI      | Ceca Bešlić, mag.educ.math. et inf.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| CILJANA SKUPINA           | 3. A, 3. G                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| VRIJEME REALIZACIJE       | ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI | <b>1) Predavanja i radionice za učenike kroz koje će:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>upoznati financijsko tržište i način na koje ono funkcionira</li> <li>naučiti što je štednja i koja je njezina važnost</li> <li>upoznati se sa sustavom obračuna plaće</li> <li>upoznati se s načinom rada bankarskog sustava</li> </ol> |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>e. kroz različite primjere vidjeti gdje se može uložiti vlastiti novac</li> <li>f. upoznati se sa opasnostima financijskog tržišta</li> <li>g. upoznati se s načinom rada osiguravajućih kuća</li> </ul> <p><b>2) Posjet zaposlenika neke banke i/ili osiguranja našoj školi kako bi održali predavanje učenicima i nastavnicima</b></p> |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | pametna ploča, 10-ak računala, printer, projektor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | <b>Metode rada:</b> verbalne, vizualne, dokumentacijske<br><b>Oblici rada:</b> frontalni, individualni, grupni                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | usmene povratne informacije od učenika, izlaganje prezentacija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | Papir, ispis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| <b>PROJEKT</b>                   | <b>Noć knjige (23. travnja)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) dugoročni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- razvijati ljubav prema (hrvatskoj) knjizi i književnosti</li> <li>- utjecati na kvalitetnije provođenje slobodnog vremena učenika</li> </ul> </li> <li>b) kratkoročni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- obilježiti Noć knjige (domaće kulturne manifestacije)</li> <li>- poticati učenika na čitanje</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenici će sudjelovanjem razvijati disciplinu u radu i sposobnost rada u timu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>      | <p>Ivana Jurašinović, mag.educ.philol.croat. et mag.educ.philol.angl. (voditeljica aktivnosti u Školi)</p> <p>Ena Komorčec, mag. cult. (voditeljica aktivnosti u Školi)</p> <p>Josipa Trinc, prof. (voditeljica aktivnosti u Školi)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenici (sudionici programa)</li> </ul>                                                                                                          |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- učenici naše škole</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>       | cijela školska godina 2026./2027.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) odabir naslova (teme): <i>Igra riječi u svijetu nula i jedinica</i></li> <li>2) priprema materijala za učenike</li> <li>3) uređivanje školske knjižnice</li> <li>4) održavanje događaja u školskoj knjižnici</li> <li>5) fotografiranje događaja za stranice škole</li> </ol>                                                                                                           |

|                                       |                                                                                                                  |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | književna djela iz školske knjižnice, papir, bojice                                                              |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | individualni rad, grupni rad                                                                                     |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- povratna informacija učenika</li> <li>- fotografije događaja</li> </ul> |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | nema troškova                                                                                                    |

| <b>PROJEKT</b>                        | <b>Ostavi trag</b>                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CILJEVI</b>                        | Oplemeniti prostor oko škole                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>OČEKIVANI ISHODI</b>               | učenici će moći ostavit svoj trag i pečat u školskom prostoru i pri tome podijeliti važnu poruku                                                                                                                                                      |
| <b>NOSITELJI AKTIVNOSTI</b>           | Ljiljana Medvedović, Josipa Adžić, Maja Grgić, Višnja Margetić                                                                                                                                                                                        |
| <b>CILJANA SKUPINA</b>                | izabrani učenici kojima je hobi crtanje i slikanje                                                                                                                                                                                                    |
| <b>VRIJEME REALIZACIJE</b>            | tijekom godine                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI</b>      | Plan i program je zamišljen u nekoliko etapa. Prva etapa podrazumijeva razgovor s učenicima i pronalazak zainteresiranih učenika. Druga etapa podrazumijeva izbor točnih lokacija za provedbu aktivnosti, dok treća etapa podrazumijeva samu izvedbu. |
| <b>POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI</b> | potrebno je kupiti materijal i pribor za uređivanje, poput boja i kistova                                                                                                                                                                             |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>           | individualni i timski rad, prezentacija i selekcija radova, te realizacija istih                                                                                                                                                                      |
| <b>EVALUACIJA</b>                     | procjena ostatka školske zajednice                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>TROŠKOVI</b>                       | cca 100 eura                                                                                                                                                                                                                                          |

| PROJEKT                        | Svjetski dan voda 2027.                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CILJEVI                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- poticati odgovornost za okoliš i svjesno korištenje prirodnih resursa</li> <li>- osvijestiti značaj prirodnih resursa</li> <li>- poučiti o raspodjeli vodenih resursa na našem planetu</li> </ul>                |
| OČEKIVANI ISHODI               | -razviti savjestan odnos prema potrošnji vode                                                                                                                                                                                                             |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI           | -učenici 3.h razreda; Ljiljana Medvedović, Sandra Berić                                                                                                                                                                                                   |
| CILJANA SKUPINA                | -učenici i nastavnici naše škole                                                                                                                                                                                                                          |
| VRIJEME REALIZACIJE            | -ožujak 2027.                                                                                                                                                                                                                                             |
| PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI      | -raznim aktivnostima na nastavi potaći učenike na razmišljanje o upotrebi, svjesnosti i održivom korištenju vodenih resursa<br>-animirati učenike da izradom plakata osvijeste problem očuvanja vodenih resursa<br>-prezentacija plakata na panoima škole |
| POTREBNA SREDSTVA I MATERIJALI | -računalo; dostupna IKT sredstva; pribor potreban za izradu plakata                                                                                                                                                                                       |
| OBLICI I METODE RADA           | -samostalni i grupni rad; proučavanje izvora na zadanu temu; izrada plakata recikliranjem; prezentacija                                                                                                                                                   |
| EVALUACIJA                     | -prezentacija rada na panou škole                                                                                                                                                                                                                         |
| TROŠKOVI                       | -minimalni troškovi papira i radnog materijala                                                                                                                                                                                                            |

| PROJEKT                   | Izrada projekta za kupovinu ručnih alata                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CILJEVI                   | Opremanje školske radionice inventarom<br>Proširenje asortimana gotovih stolarskih proizvoda<br>Poboljšanje uvjeta rada u školskoj radionici                                                                                                                              |
| OČEKIVANI ISHODI          | Učenici će kvalitetnije provoditi vrijeme u radionici.<br>Učenici će sami izraditi elemente za sjedenje.<br>Učenici će instalirati proizvode u školsko dvorište.                                                                                                          |
| NOSITELJI AKTIVNOSTI      | Berislav Živatović, Tomislav mULC                                                                                                                                                                                                                                         |
| CILJANA SKUPINA           | Učenici i nastavnici stolarske struke                                                                                                                                                                                                                                     |
| VRIJEME REALIZACIJE       | Rujan – svibanj 2026/2027                                                                                                                                                                                                                                                 |
| PLAN I PROGRAM AKTIVNOSTI | Utvrditi potrebe školske stolarske radionice<br>Pronaći projekte za kupovinu i nabavku ručnog alata<br>Potražiti raspisane projekte<br>Napisati glavni projekt<br>U slučaju pozitivnog odgovora, pristupiti izradi dokumentacije<br>Proširiti asortiman gotovih proizvoda |

|                                           |                                                                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>POTREBNA SREDSTVA I<br/>MATERIJALI</b> | Računalo, Internet, LCD projektor, pisač, reklamni letci<br>Električna instalacija        |
| <b>OBLICI I METODE RADA</b>               | Individualni, timski i grupni rad                                                         |
| <b>EVALUACIJA</b>                         | Upoznavanje s projektima nabavke alata<br>Izrada namještaja i dijelova školskog inventara |
| <b>TROŠKOVI</b>                           | Sredstva iz projekta, troškovi materijala iz sredstava škole                              |

## Projekti s partnerima

### Naziv projekta:

**Suradnja između tvrtke Dalekovod d.d. i Industrijsko-obrtničke škole Nova Gradiška**

**„Profesori – učenici – Dalekovod: povezivanje obrazovanja i struke“**

---

### 1. Sažetak:

Projekt predstavlja suradnju između Dalekovod d.d. i Industrijsko-obrtničke škole Nova Gradiška, s ciljem promocije tehničkih zanimanja i osiguravanja kvalitetne domaće radne snage. Kroz sustavne aktivnosti za profesore i učenike, projekt omogućava stjecanje praktičnih znanja, povezivanje teorije i prakse te usmjeravanje učenika prema zapošljavanju u elektroenergetskom sektoru.

---

### 2. Uvod:

Dalekovod d.d. suočava se s izazovom nedostatka kvalificirane radne snage, posebno u području izgradnje dalekovoda. Uzimajući u obzir trendove na tržištu rada, kompanija prepoznaje važnost ulaganja u mlade – učenike strukovnih škola – i njihove profesore, kao ključne posrednike između obrazovnog i gospodarskog sektora.

---

### 3. Ciljevi projekta:

#### Opći cilj:

- Povezati obrazovni sustav s tržištem rada kroz partnerstvo Dalekovod d.d. i Industrijsko-obrtničke škole Nova Gradiška.

#### Specifični ciljevi:

- Profesore upoznati s praktičnim aspektima industrije i tehnologijama putem terenskih posjeta gradilištima i tvornicama.
  - Mogućnost uključivanja učenika u stvarne radne procese kroz mentorstvo i terensku nastavu.
  - Povećati vidljivost zanimanja monter dalekovoda i drugih tehničkih profila.
  - Stvoriti bazu motiviranih učenika za zapošljavanje i stipendiranje.
- 

### 4. Ciljane skupine:

- Profesori stručnih predmeta i praktične nastave
- Učenici tehničkih i elektrotehničkih usmjerenja

## ✂ 5. Projektne aktivnosti:

### A) Aktivnosti za profesore – stručno usavršavanje i povezivanje sa strukom

#### Svrha:

Omogućiti profesorima da steknu uvid u suvremenu praksu u području elektroenergetike, kako bi tu spoznaju mogli prenijeti u nastavni proces.

| Aktivnost                                            | Opis                                                                                            | Trajanje / učestalost |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Posjet gradilištima                                  | Upoznavanje s dinamikom i organizacijom rada na terenu, sigurnosnim standardima i tehnologijama | 1 dan, 1x godišnje    |
| Mogućnost posjeta tvornice u VG*                     | Upoznavanje s proizvodnim procesima                                                             | 1 dan, 1x godišnje    |
| Stručne konferencije i predavanja                    | Usavršavanje i umrežavanje                                                                      | Tijekom cijele godine |
| Direktna suradnja sa stručnjacima iz Dalekovod Grupe | Savjetovanje i razmjena znanja                                                                  | Tijekom cijele godine |

\*ovisno o organizacijskim mogućnostima škole i raspoloživim kapacitetima tvornice

### B) Aktivnosti za učenike – promocija struke i karijernog usmjerenja

#### Svrha:

Pružiti učenicima iskustveno učenje i stvaran uvid u zanimanje monter dalekovoda te šire tehničke kompetencije kroz moguće mentorstvo i kontakt s industrijom.

| Aktivnost              | Opis                                | Trajanje / učestalost |
|------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Prezentacija kompanije | Interaktivna prezentacija kompanije | 1 školski sat, 1x     |

| Aktivnost                         | Opis                                     | Trajanje učestalost /           |
|-----------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|
|                                   | i iskustava zaposlenika s terena         | godišnje                        |
| Terenski posjeti gradilištima     | Organizirani obilazak uz stručno vodstvo | 1 dan, 1x godišnje              |
| Mogućnost obilaska tvornice u VG* | Organizirani obilazak uz stručno vodstvo | 1 dan, 1x godišnje              |
| Mentorstvo pri završnim radovima  | Savjetovanje i podrška učenicima         | Po potrebi                      |
| Stipendiranje učenika             | Za motivirane učenike po preporuci škole | Po potrebi                      |
| Gostujuća predavanja              | Tematska predavanja iz prakse            | Prema dogovoru i školskom planu |

\*ovisno o organizacijskim mogućnostima škole i raspoloživim kapacitetima tvornice

## 6. Očekivani rezultati / ishodi:

### Kvantitativni ishodi:

- Minimalno 1 posjet profesora gradilištu/pogonu godišnje
- Minimalno 1 posjet učenika gradilištu/pogonu godišnje
- Prezentacija kompanije održana u završnim razredima

### Kvalitativni ishodi:

- Bolje razumijevanje struke među učenicima
- Povećana motivacija za tehnička zanimanja
- Jačanje suradnje između škole i gospodarstva
- Učinkovitije zapošljavanje domaće radne snage



## 7. Praćenje i evaluacija:

- Evidencija sudjelovanja
- Povratne informacije kroz evaluacijske upitnike

- Godišnja analiza suradnje (broj aktivnosti, zadovoljstvo sudionika)

---

## 8. Vremenski okvir provedbe:

- **Početak:** rujan 2026.
- **Trajanje:** kontinuirano tijekom školske godine (rujan–lipanj)
- **Evaluacija:** svibanj/lipanj svake godine

---

## 9. Uloge i odgovornosti:

- **Koordinator iz škole:** ravnatelj / profesor struke / voditelj praktične nastave
- **Koordinator iz Dalekovoda:** osoba zadužena za odnose sa školama
- **Podrška:** stručnjaci i inženjeri Dalekovod Grupe

---

## 10. Održivost:

- Aktivnosti se integriraju u godišnji plan i program škole
- Mogućnost širenja na dodatne škole i gradove
- Dugoročna izgradnja baze učenika spremnih za rad i daljnje obrazovanje

---

## ! 11. Rizici i mjere:

| Rizik                                      | Mjera upravljanja                     |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|
| Otkazivanje posjeta zbog vremenskih uvjeta | Planiranje alternativnih termina      |
| Nedostatak interesa učenika                | Aktivno uključivanje profesora        |
| Promjene u školskom rasporedu              | Fleksibilnost u dogovoru i planiranju |

## 12. Zaključak i prijedlog za uvrštavanje u kurikulum

Predlažemo da se gore navedene aktivnosti uvrste u:

- **Godišnji plan i program škole** u dijelu suradnje s gospodarskim subjektima
- **Izvannastavne aktivnosti** za učenike

- **Usavršavanje nastavnika** povezivanjem teorije i prakse s gradilišta

Program ima edukativni, profesionalni i razvojni karakter te se izravno nadovezuje na ishode strukovnih kurikuluma i ciljeve obrazovanja usmjerenog na tržište rada.

## Zaključak

Na temelju članka 68. Statuta Industrijsko-obrtničke škole Nova Gradiška, Školski odbor je na sjednici 21. rujna 2026. godine usvojio Školski kurikulum za školsku godinu 2026./2027.

U Novoj Gradiški, 21. rujna 2026.

Klasa: 602-02/26-08/1

Ur. broj:2178-15-06-26

Predsjednik školskog odbora:

Miroslav Matošević, struk. uč.



Ravnateljica:

Mirela Brlić – Trnka, prof.

