IZVANNASTAVNA AKTIVNOST

**UČENIČKA ZADRUGA „VUČICA“**

**PLAN I PROGRAM RADA**



ŠKOLSKA GODINA 2022./2023.

SREDNJA ŠKOLA „STJEPAN IVŠIĆ“ ORAHOVICA

TRG TINA UJEVIĆA 1, 33515 ORAHOVICA

1. **OPĆI DIO**
	1. **SVRHA I OPIS UČENIČKOG ZADRUGARSTVA**

|  |  |
| --- | --- |
| SVRHA | Osigurati promjene koje će uz redovno školovanje pridonijeti poboljšanju kvalitete poučavanja/učenja te osposobljavanju mladoga čovjeka za život i cjeloživotno obrazovanje. |
| OPIS | Učenička zadrugarstvo predstavlja organiziranu, kreativnu i rekreativnu izvannastavnu aktivnost, ali tako da bude zanimljivo i korisno provedeno slobodno vrijeme mladih. Kao dio obrazovanja osigurava dodatno stjecanje znanja i usavršavanje vještina koje su se naučile/stekle kroz redovni obrazovni sustav.Ono pokreće razvoj poduzetničkog duha i stjecanje manira pravog poduzetnika (marljivost, radinost, razboritost u preuzimanju rizika, snaga u provedbi teških i bolnih odluka, stjecanja povjerenja…). Kroz zajednička druženja učenika zadrugara u radu vlastite, a još i više na natjecanjima i smotrama, razvijaju se interpersonalne, interkulturne, socijalne i građanske kompetencije. |

* 1. **OSNOVNI PODACI, DJELATNOST I UVJETI ZA RAD UČENIČKE ZADRUGE „VUČICA“**

|  |  |
| --- | --- |
| OSNOVNI PODACI | Dana 10.03.2016 godine održana je osnivačka skupština školske zadruge «VUČICA», koju je prihvatio školski odbor. Sjedište zadruge je u prostorima SŠ „Stjepan Ivšić“ na Trgu Tina Ujevića 1 u Orahovici. Učenička zadruga ima predsjednika, voditelja (tajnik, zamjenik predsjednika), zadružni odbor od sedam članova, mentore/voditelje sekcija, pet sekcija, članove zadrugare. Predsjednik zadruge je ravnatelj škole, dok se voditelj zadruge i članovi zadružnog odbora biraju na dvogodišnji mandat na izbornoj godišnjoj skupštini.Učenici zadrugari redovito sa svojim radovima i mentorima sudjeluju na izložbama, manifestacijama, natjecanjima i smotrama.Zadruga ima svoj pravilnik i statut. |
| DJELATNOST | Djelatnost zadruge je izvannastavna aktivnost učenika i dio programa škole. Sadržajno obuhvaća svaku proizvodnu i uslužnu djelatnost u sastavu sekcija zadruge, a rezultati rada učenika (proizvodi i usluge) mogu se stavljati u promet i komercijalizirati (mogu znači mogućnost, a ne uvijek i obvezu, jer škola može u školskoj kuhinji koristiti povrće, voće, čajeve i dr., cvijeće za uljepšavanje okoliša, čestitke za svoje potrebe, itd. pa se može ustanoviti njihova novčana vrijednost i bez stavljanja u promet). |
| UVJETI ZA RAD | U vrijeme izvannastavnih aktivnosti učenici zadrugari i njihovi mentori/voditelji imaju na raspolaganju učenički prostor u sklopu SŠ „Stjepan Ivšić“, školski voćnjak i vinograd, zatim vinski podrum i ugostiteljsku kuhinju i restoran. Sve to omogućuje organiziran i siguran rad svih sekcija unutar zadruge. Od sredstava i materijala za rad dio se koristi od SŠ „Stjepan Ivšić“, dok ostali potrošni dio se nabavlja iz sredstava učeničke zadruge. Stručno kadrovski uvjeti za rad su u potpunosti osigurani od strane škole i izvanškolskih volontera.  |

* 1. **ORGANIZACIJA RADA I ZADUŽENJA UNUTAR UČENIČKE ZADRUGE**

|  |  |
| --- | --- |
| VREMENIK RADA | Ukupni godišnji fond sati pojedine sekcije je minimalnih 35 sati od čega se dio satnice odrađuje tokom školske godine, kao izvannastavna aktivnost, a dio tijekom praznika zbog sezonskog intenziteta posla u pojedinim sekcijama.  |
| SJEDNICE SKUPŠTINE ZADRUGE | Skupštinu Zadruge čine svi članovi Zadruge. Skupština se saziva najmanje jedanput godišnje. Saziva je i predsjeda predsjednik Zadruge. U izvanrednim okolnostima Skupštinu može sazvati i Zadružni odbor. Skupština utvrđuje stajališta i smjernice za vođenje Zadruge i oni obvezuju upravu Zadruge. |
| SJEDNICE ZADRUŽNOG ODBORA | Zadružni odbor radi u sjednicama, koje saziva i vodi predsjednik(ca). Odbor se sastaje prema potrebi, kako zahtijevaju njegovi poslovi i zadaće. Odbor odlučuje većinom glasova svih svojih članova. |
| SASTANCI SEKCIJA | Zadružni odbor može radi dogovora, obavješćivanja, ili drugih razloga važnih za djelovanje i napredak Zadruge, organizirati sastanke pojedinih sekcija. Dužan ih je održati na zahtjev najmanje jedne trećine ukupnog broja sekcija. Zaključci tih sastanaka smjernice su za dalji rad uprave Zadruge. |
| ZADUŽENJA VODITELJA SEKCIJA | * Uz neposrednu suradnju učenika planiraju, programiraju i organiziraju rad,
* Odabiru najdjelotvornije metode i oblike rada,
* Prate, usmjeravaju i potiču rad učenika,
* Omogućuju učenicima vezu sa stručnjacima i dostupnost dobrih izvora znanja,
* Odgovorni su za sigurnost učenika u radu, surađuju s roditeljima i suodgojiteljima te upoznaju druge učitelje s rezultatima
 |
| ZADUŽENJA TAJNIKA (VODITELJA) ZADRUGE | * Organizira i vodi opće, financijske, pravne i druge poslove te pomaže predsjedniku(ci) u obnašanju njegov(zin)ih zadaća i pripremi sjednica.
* Vodi poslovnu komunikaciju s drugim sudionicima u programu Zadruge.
 |
| ZADUŽENJA PREDSJEDNIKA ZADRUGE | * Vodi rad upravnih tijela i poslove Zadruge.
* Je predsjednik(ca) Zadružnog odbora i Skupštine.
* Predstavlja i zastupa Zadrugu.
* Potpisuje zaključke upravnih tijela, Pravila i druge akte Zadruge, raspolaže novčanim sredstvima u skladu s utvrđenim financijskim planom (proračunom) Zadruge i obavlja druge poslove od interesa za Zadrugu.
* Obveze spriječenog predsjednika(ce) obnaša zamjenik(ca) predsjednika(ce).
 |

* 1. **ORGANIZACIJA RADA SEKCIJA**

|  |  |
| --- | --- |
| SEKCIJE IZ PODRUČJA POLJOPRIVREDE | Pod stručnim voditeljstvom eksperta iz područja djelatnosti pojedine sekcije, zadrugari se usavršavaju u tehnološkim procesima proizvodnje, dorade i prerade s biljnim kultivarima značajnih za ovaj nizinski dio Republike Hrvatske te njihovom važnosti za gospodarstvo i prehranu ljudi.Poslovima koje će zadrugari obavljati imaju za cilj da zadrugari steknu radne navike, radne vrijednosti i stvaralaštvo te steknu preduvjete za prijenos i praktičnu primjenu znanja u životu i lokalnoj sredini te cjeloživotno obrazovanje.SEKCIJE: (1) Voćarsko-vinogradarska; (2) Cvjećarska; Minimalni broj učenika po sekcijama je 6. |
| SEKCIJE IZ PODRUČJA UGOSTITELJSTVA I NARODNE BAŠTINE | Pod stručnim voditeljstvom eksperata za područja djelatnosti pojedinih sekcija, zadrugari će se dodatno upoznati i usvojiti znanje te uvježbati vještine u pripremi i tehnološkim procesima, koji su potrebni za izradu tradicionalnih kulinarskih proizvoda i ukrasa zavičajnog kraja, a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces.Poslovima koje će zadrugari obavljati imaju za cilj da zadrugari steknu radne navike, radne vrijednosti i stvaralaštvo te steknu preduvjete za prijenos i praktičnu primjenu znanja u životu i lokalnoj sredini te cjeloživotno obrazovanje.SEKCIJE: (3) Ugostiteljska;Minimalni broj učenika po sekcijama je 6. |
| SEKCIE IZ PODRUČJA STROJARSTVA | Pod stručnim voditeljstvom stručnih eksperata iz područja strojarstva, zadrugari će se dodatno usavršiti i uvježbati vještine u tehnološkim procesima proizvodnje određenih proizvoda, a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces. Osim toga učenici će usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja tehnoloških postupaka koja su potrebna za izradu proizvoda te prepoznati gospodarski značaj i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta. Poslovima koje će zadrugari obavljati imaju za cilj da zadrugari steknu radne navike, radne vrijednosti i stvaralaštvo te steknu preduvjete za prijenos i praktičnu primjenu znanja u životu i lokalnoj sredini te cjeloživotno obrazovanje.SEKCIJE: (5) Strojarska.Minimalni broj učenika po sekcijama je 6. |
| SEKCIJE IZ PODRUČJA EKONOMIJE | Pod stručnim voditeljstvom stručnih eksperata iz područja ekonomije, zadrugari se usavršavaju sa svim zakonitostima za trgovačko poslovanje, marketing i promidžbu proizvoda i djelatnosti zadruge.Poslovima koje će zadrugari obavljati imaju za cilj da zadrugari steknu radne navike, radne vrijednosti i stvaralaštvo te steknu preduvjete za prijenos i praktičnu primjenu znanja u životu i lokalnoj sredini te cjeloživotno obrazovanje.SEKCIJE: (5) Ekonomska.Minimalni broj učenika po sekcijama je 6. |

1. **GRUPA POSLOVA, KLJUČNI POSLOVI I AKTIVNOSTI UNUTAR RADA UČENIČKE ZADRUGE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRUPA POSLOVA** | **KLJUČNI POSLOVI** | **AKTIVNOSTI** |
| ANALIZA, PLANIRANJE I ORGANIZACIJA RADA | Analiza resursa kojima raspolaže zadruga | Analizirati dokumente i baze podataka i primijeniti ih u tehnološkim procesima. |
| Kratkoročno planiranje proizvodnje | Izraditi kratkoročni plan rada (godišnji,kvartalni, mjesečni). |
| Organizacija rada | Utvrditi resurse za obavljanjeradnih zadataka i nadzirati obavljanje radnih zadataka. |
| ZAŠTITA NA RADU | Utvrđivanje trenutnog stanja proizvodnje i specifičnosti radnog mjesta | Utvrditi stanje proizvodnje i provjeriti kritične točke proizvodnje te upotrebljavati propisanu zaštitnu radnu odjeću i obuću. |
| TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE  | Pripremanje i kontroliranje radnih strojeva, opreme i alata za provedbu proizvodnih i prerađivačkih procesa | Podesiti strojeve, opremu i alate za proizvodne i prerađivačke procese. |
| Provođenje tehnoloških procesa (postupaka, koraka) proizvodnje, dorade, prerade i skladištenja | Provoditi postupke tehnološke proizvodnje, dorade, prerade, skladištenja, higijene, njege i postupke pravilnog zbrinjavanja nastalog otpada. |
| ADMINISTRACIJA | Vođenje evidencije proizvodnje | Vođenje evidencije o radu i knjigu proizvodnje. |
| Vođenje knjigovodstva osnovnog i materijalnog knjigovodstva | Pratiti stanje zaliha i potrebarepromaterijala i gotovih proizvoda te evidentirati poslovne aktivnosti u knjigu ulaznih i izlaznih računa, kao i pripremiti izvještaj o aktivnostima. |
| KOMERCIJALA | Sudjelovanje i provođenje marketinških aktivnosti | Istražiti ponudu, potražnju i cijene repromaterijala, proizvoda i usluga te pripremiti promidžbu proizvoda i realizirati prodaju proizvoda. |
| KOMUNIKACIJA I SURADNJA S DRUGIMA | Razvijanje komunikacije sa suradnicima i drugim dionicima u poslovnom procesu | Sudjelovati na sastancima tima radi planiranja aktivnosti, te prilagođavati komunikacijski stil sugovorniku prirješavanju problema i provedbi pojedinih naloga. |
| OSIGURANJE KVALITETE PROIZVODA | Izvršavanje poslova sukladno važećim standardima | Provjeriti je li proizvod izrađen u skladu sa specifikacijama uz primjenu sustave kvalitete (ISO, HACCP, GLOBALGAP) te primijeniti mjere kad standardi kvalitete nisu postignuti. |
| ZAŠTITA ZDRAVLJA I OKOLIŠA | Provođenje zaštite zdravlja na radu i na radnom mjestu | Koristiti opremu na ispravan način te osposobiti suradnike za ispravno korištenje opreme i materijala. |
| Vođenje brige o zaštiti okoliša | Primijeniti zakonske propise o zaštiti okoliša i zaštiti od požara. |

1. **PROGRAM RADA POJEDINIH SEKCIJA**
	1. **Voćarsko - vinogradarska sekcija**

**3.1.1. Proizvodnja vina**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora usvojiti znanje i uvježbati vještine u tehnološkim procesima proizvodnje voća, grožđa i vina, a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces.  |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja tehnoloških postupakaproizvodnje voća, grožđa i vina te prepoznati gospodarski značaj i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | 1. Samostalno provoditi postupke proizvodnje voća i grožđa
2. Samostalno provoditi postupke proizvodnje vina
3. Sistematizirati poslove u voćnjaku, vinogradu i u podrumu prema različitim prioritetima
4. Pripremiti voće i vino za prodaju
5. Voditi evidenciju proizvodnje
 |
| **1. PROIZVODNJA VINA:** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Vinski podrum i posuđe** | Održavanje i ovinjavanje vinskog posuđa |
| Priprema podruma za proizvodnju i održavanje podruma |
| **Prerada grožđa** | Prijem grožđa, vaganje, istovar, muljanje, valjanje, ocjeđivanje i prešanje |
| **Tehnologija proizvodnje** | Određivanje šećera i kiselina u moštu te popravak kemijskog sastava vina |
| Nadolijevanje, pretakanje, sumporenje, bistrenje i fizikalno-mehaničko tretiranje vina |
| Određivanje alkohola i kiseline u vinu |
| Punjenje vina u boce i ukrašavanje boca |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u vinskom podrumu škole. |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode (laboratorijske metode i produkcijska metoda).Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj i učenici zadrugari |
| **SURADNJA** | Ugostiteljski praktikum, lokalna samouprava |
| **TROŠKOVNIK** | 1. Sredstva i aditivi namijenjena fermentaciji (250,00 kn)
2. Sredstva i aditivi namijenjena očuvanju vina (150,00 kn)
3. Boce, čepovi i etikete (180,00 kn)
 |
| Ukupno: (580,00 kn) |

**3.1.2. Proizvodnja voća i grožđa**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora usvojiti znanje i uvježbati vještine u tehnološkim procesima proizvodnje voća i grožđa , a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces.  |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja tehnoloških postupakaproizvodnje voća i grožđa te prepoznati gospodarski značaj i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | 1. Samostalno provoditi postupke proizvodnje
2. Sistematizirati poslove u proizvodnji prema različitim prioritetima
3. Pravovremeno i pravilno ubrati plodove proizvodnje
4. Doraditi, uskladištiti i pripremiti plodove za prodaju
5. Voditi evidenciju proizvodnje
 |
| **2. PROIZVODNJA VOĆA I GROŽĐA:** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Proizvodnja voća i grožđa** | Rezidba  |
| Zaštita i njega |
| Berba  |
| Dorada, skladištenje i prodaja |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u voćnjaku i vinogradu škole. |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode (produkcijska metoda).Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj i učenici zadrugari |
| **SURADNJA** | Ugostiteljski praktikum, lokalna samouprava, privatni i javni sektor |
| **TROŠKOVNIK** | 1. Reprodukcijski materijal (100,00 kn)
2. Sredstva za uzgoj, prihranu i njegu (350,00 kn)
3. Ambalaža (200,00 kn)
 |
| Ukupno: (650,00 kn) |

**3.1.3. Proizvodnja domaćih likera**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora usvojiti znanje i uvježbati vještine u tehnološkim procesima proizvodnje domaćih likera od različitog voća i bilja, a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces.  |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja tehnoloških postupakaproizvodnje domaćih likera te prepoznati gospodarski značaj i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | 1. Samostalno provoditi postupke proizvodnje
2. Sistematizirati poslove u proizvodnji prema različitim prioritetima
3. Pravovremeno i pravilno pristupiti postupcima proizvodnje
4. Doraditi, uskladištiti i pripremiti likere za prodaju
5. Voditi evidenciju proizvodnje
 |
| **2. PROIZVODNJA DOMAĆIH LIKERA:** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Proizvodnja domaćih likera** | Pribor i oprema za proizvodnju likera  |
| Postupak pri izboru baze za likere |
| Dodavaje šećera u likere  |
| Dodavanje začina za poboljšanje arome i kvalitete likera |
| Filtriranje pripremljenih likera |
| Odvajanje pektina iz pripremljenih likera |
| Pakiranje u ambalažu |
| Postupak maceriranja i izbor mjesta za odležavanje |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u školskom podrumu i ugostiteljskom praktikumu |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode (produkcijska metoda).Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj i učenici zadrugari |
| **SURADNJA** | Ugostiteljski praktikum, lokalna samouprava, privatni i javni sektor |
| **TROŠKOVNIK** | 1. Sredstva za tehnološku proizvodnju (650,00 kn)
2. Ambalaža (500,00 kn)
 |
| Ukupno: (1.150,00 kn) |

**3.1.4. Proizvodnja soka od voća i povrća**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora usvojiti znanje i uvježbati vještine u tehnološkim procesima proizvodnje soka od voća i povrća, a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces.  |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja tehnoloških postupakaproizvodnje sokova te prepoznati gospodarski značaj i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | 1. Samostalno provoditi postupke proizvodnje soka od voća
2. Samostalno provoditi postupke proizvodnje soka od povrća
3. Sistematizirati poslove prema različitim prioritetima
4. Pripremiti sokove za prodaju
5. Voditi evidenciju proizvodnje
 |
| **1. PROIZVODNJA SOKOVA OD VOĆA I POVRĆA:** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Postupak proizvodnje soka od voća i povrća prešanjem i pasterizacijom** | Prednosti ovakvog načina proizvodnje sokova |
| 1. Priprema voća i povrća za proizvodnju sokova
2. Vaganje i pranje voća ili povrća
3. Sjeckanje voća ili povrća u mlinu
4. Prešanje-cijeđenje-filtriranje voća ili povrća u preši tj dobivanje soka
5. Dodavanje Vitamina C soku za povratak boje
6. Pasteriziranje soka na 78 – 82 C pasterizatoru
7. Punjenje ambalaže sokom – u boce ili bag in box
8. Etiketiranje ambalaže
 |
| **Prerada voća i povrća** | Prijem voća i povrća, vaganje, istovar, pranje |
| **Tehnologija proizvodnje** | Uređaj za pranje voća i povrća |
| Mlin za voće i povrće |
| Hidraulička (pack) preša – Hidro preša |
| Naplavni filtar i Pasterizator |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u v-v-v praktikumu škole. |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode (laboratorijske metode i produkcijska metoda).Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj i učenici zadrugari |
| **SURADNJA** | Ugostiteljski praktikum, lokalna samouprava |
| **TROŠKOVNIK** | 1. Sredstva i askorbinska kiselina namijenjena očuvanju soka (250.00 kn)
2. Boce, čepovi, ambalaža i etikete (2.000,00 kn)
 |
| Ukupno: (2.250,00 kn) |

* 1. **Cvjećarska sekcija**
		1. **Proizvodnja ukrasnog, začinskog i ljekovitog bilja**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora usvojiti znanje i uvježbati vještine u tehnološkim procesima proizvodnje , sadnica ukrasnog , ljekovitog i začinskog bilja, a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces.  |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja tehnoloških postupakaproizvodnje sadnica ukrasnog , ljekovitog i začinskog bilja te prepoznati gospodarski značaj i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | 1. Samostalno provoditi postupke proizvodnje sadnica ukrasnog bilja2. Samostalno provoditi postupke proizvodnje ljekovitog i začinskog bilja3. Sistematizirati poslove u proizvodnji prema različitim prioritetima4. Pripremiti sadnice za prodaju5. Doraditi i uskladištiti ljekovito i začinsko bilje za prodaju ili preradu6. Voditi evidenciju proizvodnje |
| **1. PROIZVODNJA UKRASNOG, ZAČINSKOG I LJEKOVITOG BILJA** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Tehnologija proizvodnje ljekovitog i začinskog bilja** | Priprema tla za proizvodnjuSjetva i sadnja prema agrotehnološkim zahtjevima i plodoreduNjega i prihranaBerba ili žetvaDorada i skladištenje za preradu ili prodaju |
| **Tehnologija proizvodnje sadnica ukrasnog bilja**  | Priprema tla za proizvodnjuSjetva i sadnja prema agrotehnološkim zahtjevima i plodoreduNjega i prihranaBerba ili žetvaDorada i skladištenje za preradu ili prodaju |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u stakleniku škole ili dvorištu škole.  |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode (laboratorijske metode i produkcijska metoda).Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj i učenici zadrugari |
| **SURADNJA** | Ugostiteljski praktikum, lokalna samouprava, privatni i javni sektor |
| **TROŠKOVNIK** | 1. Reprodukcijski materijal ( 50,00kn)
2. Sredstva za prihranu i njegu (200,00 kn)
3. Vanjske usluge (50,00 kn)
 |
|  | Ukupno: (300,00 kn) |

* + 1. **Izrada ukrasnih predmeta od prirodnih materijala**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora uvježbati vještine izrade raznovrsnih ukrasnih predmeta, a koje pridonose razvoju vještina koje učenik stječe kroz redovan obrazovni proces.  |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna praktična znanja tehnoloških postupaka izrade predmeta kao i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | 1. Samostalno provoditi prikazane postupke izrade ukrasnih predmeta
2. Sistematizirati poslove u izradi prema unaprijed određenim prioritetima
3. Voditi evidenciju proizvodnje
 |
| **2. IZRADA UKRASNIH PREDMETA OD PRIRODNIH MATERIJALA** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Izrada ukrasnih predmeta** | Os prirodnih materijala |
| Od papira |
| Od mješovitih materijala |
| Zdravstvena zaštita – preventivne mjere |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada na poljoprivrednom praktikumu škole. |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode (produkcijska metoda).Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj i učenici zadrugari |
| **SURADNJA** | Lokalna samouprava, privatni i javni sektor |
| **TROŠKOVNIK** | 1. Materijali za izradu ukrasnih predmeta (150,00 kn)
2. Vanjska edukacija (150,00 kn)
 |
| Ukupno: (300,00 kn) |

* 1. **Ugostiteljska sekcija**
		1. **Kuharstvo**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ**  | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora usvojiti znanje i uvježbati vještine u pripremi i tehnološkim procesima, koje su potrebne za izradu tjestenine, zimnice, kolača i ukrasa, a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces  |
| **OPIS**  | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja tehnoloških postupaka pripreme i gotovljenja tjestenine, zimnice i kolača, sušenje namirnica te prepoznati gospodarski značaj i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta.  |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA**  | 1. Samostalno provoditi pripreme i gotovljenje 2. Organizirati poslove prema prioritetima 3. Doraditi, uskladištiti i  pripremiti prehrambene proizvode za prodaju 4. Organizirati catering 5. Voditi evidenciju proizvodnje  |
| **1. KUHARSTVO**  |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:**   |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Kuharstvo**  | PRIPREMA DOMAĆE TJESTENINEPRIPREMA I GOTOVLJENJE PRIGODNIH KOLAČAIZRADA PRIKLADNIH DEKORACIJA I UKRASA OD NAMIRNICASUŠENJE VOĆA I BILJAKA, PRAVLJENJE ČAJAIZRADA GRICKALICA OD POVRĆA I VOĆA I VOĆNIH SOKOVA-ČIPS, GUMENI BOMBONI, VOĆNE ROLICE  |
| **NAPOMENE**  | Ovaj izvannastavni  proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u ugostiteljskom praktikumu škole.  |
| **OSTALO:**  |
| **METODE I OBLICI RADA**  | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode (laboratorijske metode i produkcijska metoda). Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad  |
| **NOSITELJ**  | Voditelj i učenici zadrugari,   |
| **SURADNJA**  |   lokalna samouprava, privatni i javni sektor  |
| **TROŠKOVNIK**  | 1. Sirovine                                                                                                    (1200,00 kn) 3. Ambalaža                                                                                                 (400,00 kn)  |
| Ukupno:                                                                                                       (1.600,00 kn)  |
|  |  |

 **3.3.2. Ugostiteljsko Posluživanje**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora usvojiti znanje i uvježbati vještine koje su potrebne za posluživanje hrane i pića, a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja o postavi stola, načinu posluživanja, prezentiranju hrane i pića. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | 1. Organizirati poslove prema prioritetima
2. Organizirati catering
3. Voditi evidenciju
 |
| **2. UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Ugostiteljsko posluživanje** | Priprema i postav stola |
| Posluživanje jela i pića za catering |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u ugostiteljskom praktikumu škole. |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode (laboratorijske metode i produkcijska metoda).Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj i učenici zadrugari,  |
| **SURADNJA** |  lokalna samouprava, privatni i javni sektor |
| **TROŠKOVNIK** | 1. Sirovine (500,00 kn)
2. Čaše (200,00 kn)
 |
| Ukupno: (700,00 kn) |

* 1. **Strojarska sekcija**
		1. **Izrada raznih predmeta od drveta i metala**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora učenici zadrugari će steći radne vještine u tokarenju i glodanju te usvojiti znanja i razviti motoričke vještine, umijeća, sposobnosti te samopouzdanje u rukovanju različitim priborom, alatima, uređajima i strojevima koji služe za izradbu proizvoda. |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja tehnoloških postupaka koja su potrebna za izradu predmeta od drveta i metala te prepoznati gospodarski značaj i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | Samostalno provoditi postupke u proizvodnji predmeta od drvetaSistematizirati poslove u školskoj radionici prema različitim prioritetimaPridržavati se pravila zaštite na raduVoditi evidenciju proizvodnje |
| **1. PROIZVODNJA PREDMETA OD DRVETA** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Proizvodnja predmeta od drveta i metala** | Rezanje drveta |
| Glodanje |
| Spajanje |
| Blanjanje |
| Završno bojanje |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u školskoj radionici. |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode .Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj sekcije, Zadrugari, Vlado Karakaš, Ivan Golik i Rudika Šalek |
| **SURADNJA** |  lokalna samouprava, privatni i javni sektor |
| **TROŠKOVNIK** | 1.Materijal za izradu – drvo i metal (1. 500,00 kn)2.Sredstva za izradu (200,00 kn)3.Boja (300,00 kn) |
| Ukupno: (2.000,00 kn) |

**3.4.2. Izrada raznih predmeta na 3D printeru**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora učenici zadrugari će steći radne vještine u radu na 3D printeru te usvojiti znanja i razviti motoričke vještine, umijeća, sposobnosti te samopouzdanje u rukovanju različitim priborom, alatima, uređajima i koji služe za izradbu proizvoda. |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja tehnoloških postupaka koja su potrebna za izradu predmeta od drveta i metala te prepoznati gospodarski značaj i organizirati proizvodnju prema potrebama tržišta. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | Samostalno provoditi postupke u proizvodnji predmeta na 3D printeruSistematizirati poslove u školskoj radionici prema različitim prioritetimaPridržavati se pravila zaštite na raduVoditi evidenciju proizvodnje |
| **1. PROIZVODNJA PREDMETA NA 3 D PRINTERU** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Proizvodnja predmeta na 3D printeru** | Pisanja programa na računalu |
| Priprema 3D printera |
| Rad na 3D printeru |
|  |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u školskoj radionici. |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode .Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj sekcije, Zadrugari, Matija Inhof, Patrik Turković, Vlado Karakaš, Ivan Golik i Rudika Šalek |
| **SURADNJA** |  lokalna samouprava, privatni i javni sektor |
| **TROŠKOVNIK** | 1.Materijal za izradu – (600,00 kn) |
| Ukupno: (600,00 kn) |

* 1. **Ekonomska sekcija**
		1. **Gospodarsko poslovanje, marketing i promidžba**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz praktičan rad i uz nadzor mentora usvojiti znanje i uvježbati vještine u poslovanja, marketinga i promidžbe, a koja jesu ili nisu u odnosu na znanja i vještine koje stječe kroz redovan obrazovni proces.  |
| **OPIS** | Usvojiti osnovna teorijska i praktična znanja principa poslovanja, marketinga i promidžbe te iste iskoristiti za gospodarski napredak učeničke zadruge i svoj. |
| **OČEKIVANI ISHODI UČENJA** | 1. Samostalno provoditi postupke poslovanja, marketinga i promidžbe
2. Sistematizirati poslove prema različitim prioritetima
3. Provoditi administrativne poslove
4. Provoditi knjigovodstvene poslove
5. Provoditi računovodstvene poslove
6. Organizirati upravno pravne poslove
 |
| **1. GOSPODARSKO POSLOVANJE, MARKETING I PROMIDŽBA** |
| **RAZRADA NA CJELINE I TEME:** |
| **Cjeline**  | **Teme**  |
| **Operativni poslovi** | Kreiranje, dizajniranje i izrada dječje slikovnice o znamenitostima grada Orahovice i okolnih naselja |
| Administrativni poslovi |
| Računovodstvo  |
| Marketing |
| Promidžba proizvoda Učeničke zadruge Vučica |
| **NAPOMENE** | Ovaj izvannastavni proces se izvodi 100% u obliku praktičnog rada u prostoru škole i na mjestima javnog predstavljanja. |
| **OSTALO:** |
| **METODE I OBLICI RADA** | Metode: verbalne metode (metoda usmenog izlaganja), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke), prakseološke metode (produkcijska metoda).Oblici: frontalni, skupni rad, rad u parovima i individualni rad |
| **NOSITELJ** | Voditelj, nastavnici i voditelji vježbeničke tvrtke i učenici zadrugari |
| **SURADNJA** | Škola, lokalna samouprava, privatni i javni sektor |
| **TROŠKOVNIK** | Potrošni materijal (600,00 kn) |
| Ukupno: (600,00 kn) |

1. **NATJECANJA, SMOTRE, MANIFESTACIJE I SAJMOVI**

|  |  |
| --- | --- |
| **CILJ** | Kroz druženja s drugim dionicima natjecanja, smotri… razviti interpersonalne, interkulturne, socijalne i građanske kompetencije. |
| **OPIS** | Učenička zadruga proizvode svojih zadrugara preko istih predstavlja na natjecanju učeničkih zadruga, smotrama učeničkih zadruga na državnom i međunarodnom nivou te na raznim manifestacijama i sajmovima od strane lokalnih uprava i šire.. |
| **NOSITELJ** | Mentori i učenici zadrugari |
| **SURADNJA** | Škola, lokalna samouprava, privatni i javni sektor |
| **TROŠKOVNIK** | 1. Državna smotra (2.000,00 kn)
2. Županijska smotra (1.000,00 kn)
3. Viroexpo sajam (500,00 kn)
4. Orahovačko Proljeće (150,00 kn)
5. Dan planeta zemlje (100,00 kn)
6. Otvorenje turističke sezone (250,00 kn)
7. Kestenijada (700,00 kn)
8. Sajam „Jesen u Gradu“ Virovitici (400,00 kn)
9. Miholjački sajam poduzetništva,poljoprivrede ... (500,00 kn)
10. Sajam vina i kulena (250,00 kn)
11. Advent (1500,00 kn)
 |
| Ukupno: (7.350,00 kn) |
|  |  |

1. **PLANIRANI TROŠKOVNIK RADA UČENIČKE ZADRUGE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STAVKA TROŠKA** | **KN**  | **OBRAZLOŽENJE** |
| 1. Rad sekcija
 |  10.730,00  | Za normalno funkcioniranje i rad  |
| 1. Smotre, natjecanja…
 |  7.350,00  | Natjecanje, promidžba i prodaja  |
| 1. Edukacije učenika zadrugara
 |  1.200,00 | Stjecanje novih znanja i vještina |
| 1. Usavršavanje voditelja (mentora)
 |  1.200,00 | Usavršavanja mentora u svom radu |
| 1. Ostalo (sastanci, skupština..)
 |  1.000,00 | Osvježenje i okrijepa |
| **UKUPNO** | **21.480,00 kn** |  |

1. **PRAČENJE I VREDNOVANJE UČENIKA ZADRUGARA TOKOM REALIZACIJE PLANIRANOG GODIŠNJEG PROGRAMA ZADRUGE**

|  |
| --- |
| Učenici se potiču sudjelovanjem na smotrama, susretima, natjecanjima, sajmovima, ljetnim školama i kampovima te dodjeljivanjem pohvala, priznanja i nagrada. |
| Za neposredan prinos ostvarenju zadružnih proizvodnih rezultata i usluga učenicima se mogu dodijeliti novčane nagrade. |
| Prigodom vrednovanja rada prosuđuju se postignuća, zalaganje i ponašanje. |
| Priznanja, pohvale i nagrade mogu izricati odnosno dodjeljivati: (1) Skupština Zadruge; (2) Zadružni odbor; (3) Školski odbor; (4) Učiteljsko vijeće; (5) učitelj (profesor) voditelj (mentor) |
| Nagrada se dodjeljuje pojedincima, momčadi i sekciji za iznimne rezultate u radu i unapređivanju učeničkog zadrugarstva |
| Uz novčani iznos nagrađenima se uručuje isprava iz koje se vidi zašto je nagrada dodijeljena i o kakvoj se nagradi radi Učenik za rad može biti pohvaljen. |
| Pohvala se izriče usmeno ili daje napismeno. |

1. **ZAVRŠNE ODREDBE**

|  |
| --- |
| * 1. Zadruga može prestati s radom zbog nepostojanja osnovnih radnih uvjeta.
	2. Odluku o prestanku rada Zadruge donosi osnivač.
	3. Ostatak sredstava prenosi se u vlasništvo Škole.
	4. Ova Pravila mijenjaju se i dopunjuju na isti način na koji su donijeta.
	5. Izmjene i dopune mogu predložiti tijela Zadruge, Školski odbor i ravnatelj Škole.
 |

**Predsjednik Zadruge:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Školski odbor potvrdio je ovaj Plan i program rada u svojoj \_\_\_. sjednici održanoj \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Predsjednik Školskog odbora:**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**