
NN 112/2004 (13.8.2004.), Jedinstveni nastavni plan i okvirni program za zanimanje konobar

Na temelju članka 44. stavka 5. Zakona o obrtu („Narodne novine“ , br. 49/03. – pročišćeni tekst), ministar gospodarstva, rada i poduzetništva, nakon prethodno pribavljena mišljenja Hrvatske obrtničke komore i uz suglasnost ministra znanosti, obrazovanja i športa, donosi

JEDINSTVENI NASTAVNI PLAN I OKVIRNI OBRAZOVNI PROGRAM ZA ZANIMANJE

KONOBAR

1. OSNOVNA OBILJEŽJA OBRAZOVNOGA PROGRAMA

Cilj obrazovanja

Odgojno obrazovni program za zanimanje *konobar* ima za cilj stjecanje znanja, vještina i navika koje će omogućiti učeniku da nakon završenog obrazovanja uz minimalno vrijeme uvođenja u rad, samostalno obavlja poslove i radne zadaće u zanimanju konobar.

Zadaće obrazovanja

Za ostvarivanje gore navedenog cilja potrebno je ostvariti:

a) opće zadaće:

- steći osnove profesionalnoga obrazovanja na temelju kojega je moguć daljnji osobni razvoj u struci
- steći uvide u odnose u svojoj profesiji i sposobnost uspostave komunikacija sa suradnicima kao i društvom u cjelini,
- spoznati vlastite mogućnosti i dosege,
- spoznati radne, zakonske, ekonomske, političke i socijalne odnose,
- biti sposoban uskladiti vlastite zahtjeve sa zahtjevima okoline.

b) zadaće koje proizlaze iz opisa poslova i radnih zadataka zanimanja:

- upoznati atraktivnost i važnost zanimanja konobar u turističko-ugostiteljskoj djelatnosti,
- upoznati opasnosti na radu,
- propise o radu na siguran način,
- mjere i postupke za rad na siguran način i znati ih primijeniti,
- upoznati moguće izvore zagađenja i širenja zaraznih bolesti i usvojiti postupke za zaštitu čovjekove okoline,
- racionalno upotrebljavati materijale i energiju,
- znati čitati i primijeniti tehničke podatke o vrsti robe, alatima, strojevima, uređajima i opremom koju koristi konobar,
- planirati postupke i tijek rada od pripremnih poslova do posluživanja korisnika usluge uvažavajući sve osobitosti svoga rada i korisnika,
- razviti i primjenjivati osobine konobara,
- spoznati psihološki pristup i primjenjivati pravila osobne higijene te poslovnu komunikaciju uvažavajući ljudske različitosti,

- upoznati opremu ugostiteljskih radnji (uređaje i aparate, restoransko rublje, posude, mali stolni inventar),
 - dužnosti konobara na radnom mjestu i kompetencije rukovodnog osoblja,
 - znati prepoznati psihologiju gosta i njegove potrebe i želje,
 - uvježbati evropski pristup prijemu i ispraćaju gostiju,
 - upoznati i znati primijeniti ponudu jela i pića i radnu dokumentaciju (jelovnik, vinska karta, barska karta, cjenik)
 - naučiti pripremne radove u ugostiteljskim objektima,
 - uvježbati postav stola za dnevne obroke i njihovo posluživanje (bečki, francuski, engleski, ruski način, a la carte),
 - upoznati običaje pojedinih naroda kod konzumiranja jela,
 - znati primijeniti tehnike posluživanja i ponudu hladnih predjela, juha, toplih predjela, jela od riba, rakova i ljuskara, školjki i puževa,
 - znati uvježbati tehnike posluživanja gotovih jela i jela po narudžbi,
 - znati uvježbati tehnike posluživanja salata, umaka, slatkih jela i voća,
 - upoznati ponudu i posluživanje sireva,
 - znati vrste i tehnike posluživanja hladnih i toplih napitaka, vina, vode, aperitiva, žestokih pića, likera, piva, bezalkoholnih pića i dižestiva,
 - znati tehnike posluživanja u vrtnim restauracijama, terasama, apartmanima i sobama,
 - znati tehnike posluživanja u barovima,
 - upoznavanje i spravljanje mješavina barskih pića,
 - znati tehnike posluživanja svečanih prigodnih obroka,
 - znati posluživanje na vrtnim partyjima i banketima,
 - naučiti pripremne radove i posluživanje hladnog buffeta,
 - znati primijeniti različite načine naplaćivanja.
- *Trajanje obrazovanja:* 3. godine,
- *Uvjeti za upis:*
- završena osnovna škola,
 - liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti
 - sanitarni pregled za obavljanje djelatnosti u ugostiteljstvu
 - ugovor o naukovanju.

2. NASTAVNI PLAN

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96	306
Strani jezik	2	70	2	70	2	64	204
Povijest	2	70	-	-	-	-	70
Vjeronauk/Etika	1	35	1	35	1	32	102
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35	1	35	1	32	102
Politika i gospodarstvo	-	-	2	70	-	-	70
Matematika u struci	2	70	1	35	1	32	137
Strani jezik II	2	70	2	70	2	64	204
Tehnologija zanimanja	2	70	2	70	1	32	172
Turistička geografija	-	-	-	-	1	32	32

Poslovna psihologija i komunikacije	-	-	1	35	-	-	35
Kulturno povijesna baština	-	-	-	-	1	32	32
Marketing u turizmu	-	-	-	-	2	64	64
Enologija s gastronomijom	-	-	1	35	-	-	35
Vođenje i organizacija restorana	-	-	-	-	1	32	32
Izborna nastava	1	35	1	35	1	32	102
<i>Tjelesna i zdravstvena kultura</i> <i>Matematika u struci</i> <i>Stručni predmeti</i>							
Praktična nastava		900		900		800	2600
Praktična nastava u školi - <i>Ugostiteljsko posluživanje s vježbama</i> - <i>Bonton</i> - <i>Kuharstvo</i> - <i>Osnove računalstva s vježbama</i> Praktična nastava u ugostiteljskom objektu		<i>360</i>		<i>270</i>		<i>160</i>	
		<i>540</i>		<i>630</i>		<i>640</i>	
Ukupno	16	1460	17	1495	17	1344	4299

NASTAVNI PLAN – OBJAŠNJENJE

A) Općeobrazovni dio

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96	306
Strani jezik	2	70	2	70	2	64	204
Povijest	2	70	-	-	-	-	70
Vjeronauk/Etika	1	35	1	35	1	32	102
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35	1	35	1	32	102
Politika i gospodarstvo	-	-	2	70	-	-	70
Ukupno	9	315	9	315	7	224	854

B) Stručno – teorijski dio s izbornom nastavom

	Broj sati			Ukupni broj sati
	1. razred	2. razred	3. razred	

Naziv predmeta	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Matematika u struci	2	70	1	35	1	32	137
Strani jezik II	2	70	2	70	2	64	204
Tehnologija zanimanja	2	70	2	70	1	32	172
Turistička geografija	-	-	-	-	1	32	32
Poslovna psihologija i komunikacije	-	-	1	35	-	-	35
Kulturno povijesna baština	-	-	-	-	1	32	32
Marketing u turizmu	-	-	-	-	2	64	64
Enologija s gastronomijom	-	-	1	35	-	-	35
Vođenje i organizacija restorana	-	-	-	-	1	32	32
Izborna nastava Tjelesna i zdravstvena kultura Matematika u struci Stručni predmeti	1	35	1	35	1	32	102
Ukupno	7	245	8	280	10	320	880

B1) Tehnologija zanimanja 2/2/1

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Osnove higijene	½	15					
Kemija	½	15					
Poznavanje robe i prehrana	1	40	1	35	1	32	
Biologija i ekologija	-		1	35			
Ukupno	2	70	2	70	1	32	172

C) Praktični dio (35 tjedana u školi, 40 tjedana u ugostiteljskom objektu)

Nastavni predmet	Broj sati			Ukupni broj sati
	1. razred	2. razred	3. razred	
	godišnje	godišnje	godišnje	
Praktična nastava u školi*	360	270	160	790

-Ugostiteljsko posluživanje s vježbama	220 35	240	160	
-Bonton	35	30	-	
- Kuharstvo	70	-	-	
- Osnove računalstva s vježbama				
Praktična nastava u ugostiteljskom objektu**	540	630	640	1810
Nastavna godina (35 tj.)	350	430	640	
Ljetna praktična nastava	190	200		
Ukupno	900	900	800	2600

* Kombinira se teorijska i praktična nastava. U okviru ugostiteljskog posluživanja s vježbama realiziraju se i sadržaji zaštite na radu (do 70 sati) i bontona (do 35 sati). Učenici prvog razreda prije početka praktične nastave u radnom procesu (kod obrtnika ili trgovačkog društva trebaju obaviti najmanje 70 sati praktične nastave u školskoj radionici kako bi svladali osnove struke i položili ispit iz zaštite na radu.

** Praktična nastava u ugostiteljskim objektima organizira se u obrtničkoj radionici na temelju ugovora o naukovanju i ugostiteljsko-turističkim poduzećima na temelju ugovora u praktičnoj nastavi koja sklapa škola i poduzeće. Nastava se može organizirati i u školskim radionicama škola, ako su za to osigurani potrebni uvjeti i ako se ne mogu sklopiti ugovori o naukovanju u praktičnoj nastavi, jer za to ne postoji osigurana radna mjesta u obrtničkim radionicama i radnim poduzećima.

D) Ukupno nastave

Nastavni predmet	Broj sati			Ukupni broj sati
	1. razred	2. razred	3. razred	
	godišnje	godišnje	godišnje	
A) Općeobrazovni dio	315	315	224	854
B) Stručno-teorijski dio	280	280	320	880
C) Praktični dio	900	900	800	2600
Ukupno A)+B)+C)	1495	1495	1344	4334

3. OBVEZNI NAČIN PROVJERAVANJA ZNANJA I UMIJEĆA

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Obvezni način provjere i ocjenjivanja znanja i umijeća
Matematika u struci	usmeni, pismeni
Strani jezik II	usmeni, pismeni
Tehnologija zanimanja	usmeni, pismeni
Turistička geografija	usmeni, pismeni
Poslovna psihologija i komunikacije	usmeni, pismeni
Kulturno povijesna baština	usmeni, pismeni

Marketing u turizmu	usmeni, pismeni
Enologija s gastronomijom	usmeni, pismeni
Vođenje i organizacija restorana	usmeni, pismeni
Izborna nastava Tjelesna i zdravstvena kultura Matematika u struci Stručni predmeti	usmeni, pismeni, praktični rad usmeni, pismeni usmeni pismeni
- Ugostiteljsko posluživanje s vježbama - Kuharstvo - Osnove računalstva s vježbama	usmeni, pismeni usmeno, pismeno, praktičan rad na računalu
Praktična nastava u ugostiteljskim objektima	praktičan uradak (mapa za izvođenje praktičnog dijela naukovanja)

4. POTREBNA STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Nastavnik	Izobrazba
Matematika u struci	prof. matematike, dipl. ing. matematike	VSS
Strani jezik II	prof. stranog jezika	VSS
Tehnologija zanimanja	dipl. ing. biotehnologije , dipl. ing. prehrambene tehnologije, prof. kemije, dipl. ing. kemijske tehnologije prof. biologije, dipl. ing. biologije, dipl. ing. biotehnologije	VSS
Biologija i ekologija		
Turistička geografija	prof. geografije , dipl. ing. geografije, dipl. geograf	VSS
Poslovna psihologija i komunikacije	prof. psihologije, dipl. psiholog	VSS
Kulturno povijesna baština	prof. povijesti umjetnosti, dipl. povjesničar umjetnosti	VSS
Marketing u turizmu	dipl. ekonomista	VSS
Enologija s gastronomijom	dipl. ing. biotehnologije , dipl. ing. prehrambene tehnologije dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora kuhar/natkonobar ili majstor natkonobar/kuhar, majstor kuhar	VSS
Vođenje i organizacija restorana	dipl. ekonomist, dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam(hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora konobara	VSS
Ugostiteljsko posluživanje s vježbama Bonton	dipl. ekonomist – smjer za hotelijerstvo uz položen ispit za majstora konobara ,VKV konobar, konobar specijalist, prof. pedagogije, prof. psihologije	VSS, VŠS, VKV VSS
Kuharstvo-	dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora kuhara ili VKV kuhar, kuhar specijalista,	VSS, VŠS, VKV

Osnove računalstva s vježbama	dipl. ekonomist smjer informatika ili kibernetika, prof. informatike i matematike, ing. informatike, dipl. ing. elektrotehnike – smjer računalstva, telekomunikacija i informatike, prof. informatike, dipl. informatičar	VSS
Praktična nastava	VKV konobar, majstor natkonobar, konobar specijalist	VKV, majstorski ispit

5. IZVOĐENJE PROGRAMA

5.1. Rad s učenicima u skupinama - dijeljenje razrednog odjela u skupine i sudjelovanje stručnih učitelja i suradnika u nastavi (minimalni standard)

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Razred	Nastavnik	Broj sati nastave	Broj učenika u skupini
Osnove računalstva s vježbama	1	profesor	70	15
Ugostiteljsko posluživanje s vježbama	1/2/3	profesor, stručni učitelj, suradnik u nastavi	220/240/160	15

5.2. Minimalni materijalni uvjeti za izvođenje programa

Prostor	Oprema	Nastavni predmeti
Učionica za osnove računalstva s vježbama	<p>Računalska učionica opremljena s 15 + 1 umreženo računalo i mrežnim pisačem.</p> <p>Mrežni softver na poslužiteljskom računalu Windows 2000 (NT)</p> <p>Operacijski sustav na klijent računalima: Windows XP hrvatska inačica.</p> <p>Programski paket Microsoft Office XP hrvatska inačica.</p> <p>Izlaz na Internet i e-mail adrese po jednom računalu.</p> <p>News, e-mail i Chat poslužitelj na Intranetu učionice – škole.</p> <p>Softver za pripremu, objavljivanje, upravljanje i pretraživanje izvora znanja integriranog u Internet Explorer.</p> <p>1 video projektor računalske slike kao sastavni dio opreme računalske učionice.</p>	Osnove računalstva s vježbama
Specijalizirana učionica za ugostiteljsko posluživanje	uređaji, strojevi, posuđe, rublje i pribor za posluživanje	Ugostiteljsko posluživanje s vježbama

Školska radionica za enologiju s gastronomijom	vinoteka, čaše, rublje, stolovi	Enologija s gastronomijom
Kabinet kuharstva	kabinet kuharstva s potrebnom opremom, priborom, sredstvima i robom	Kuharstvo
Restoran	stolovi, stolice, rublje, ugostiteljska pripremnica i dr. potreban pribor, oprema i roba	Vođenje i organizacija restorana

6. NASTAVNI PROGRAMI – KATALOG ZNANJA

Nastavni programi za predmete općeobrazovnog dijela programa izuzev predmeta etika i tjelesna i zdravstvena kultura objavljeni su u glasniku Ministarstva prosvjete i športa, posebno izdanje od 11. lipnja 1997. Nastavni program za predmet Etika objavljen je u Prosvjetnom vjesniku Ministarstva prosvjete i športa br. 1. od 11. ožujka 2003.g. nastavni program tjelesne i zdravstvene kulture objavljen je u "Narodne novine" br. 136 od 28. kolovoza 2003.g.

6.1. Nastavni predmet - *Matematika u struci*

Razred: 1., 2., 3.

Tjedni (ukupni) fond sati:

Razred	1.	2.	3.	Ukupno
Broj sati	2 (70)	1 (35)	1 (32)	4 (137)

Cilj: Omogućiti učenicima usvajanje osnovnog matematičkog znanja potrebnog za razumijevanje pojava i zakonitosti u prirodi i društvu te ih osposobiti za primjenu znanja u struci kao i u svakodnevnom životu.

Zadaci:

- stjecanje znanja potrebnih za razumijevanje kvantitativnih odnosa i zakonitosti u raznim pojavama u prirodi, društvu i svakodnevnom životu
- stjecanje vještine samostalnog računanja prema danim uputama
- razvijanje logičkog mišljenja, sposobnosti za racionalno rasuđivanje i zaključivanje te sposobnost preciznog formuliranja pojmova
- razvijanje preciznosti i konciznosti u izražavanju, urednost, upornost i sistematičnost u radu
- stjecanje znanja potrebnih za planiranje i praćenje poslovnih rezultata

Sadržaj

1. razred

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	--	-------------------

1. Prirodni brojevi	Usvojiti pojam skupa N, kriterije i svojstva djeljivosti, određivanje najvećeg zajedničkog djelitelja i najmanjeg zajedničkog višekratnika	Skup N, svojstva Računske operacije i svojstva Pojam djeljivosti Najveći zajednički djelitelj Najmanji zajednički višekratnik
2. Cijeli brojevi	Usvojiti pojam skupa Z, računanje s predznacima , računanje sa zagradama	Skup Z, svojstva Računske operacije i svojstva Računanje sa zagradama
3. Racionalni brojevi	Usvojiti pojam skupa Q, računanje sa razlomcima. Znati decimalni zapis racionalnog broja, računati s decimalnim brojevima uz uporabu kalkulatora	Skup Q, svojstva Računske operacije i svojstva Decimalni zapis rac. broja Računanje s decimalnim brojevima Smještanje rac. brojeva na pravac
4. Linearne jednadžbe i nejednadžbe	Naučiti rješavati linearne jednadžbe i nejednadžbe Znati iz formule izračunati jednu nepoznatu veličinu ako su zadane ostale	Linearne jednadžbe s jednom nepoznanicom Linearne nejednadžbe s jednom nepoznanicom Problem s jednom nepoznanicom Linearni sustavi s dvije nepoznanice
5. Planimetrija	Razlikovati geometrijske likove i znati izračunati opseg i površinu lika koristeći formule za opseg i površinu trokuta, kruga, kvadrata i pravokutnika Ovladati mjernim jedinicama za duljinu i površinu	Trokut, vrste trokuta Površina i opseg trokuta Krug i kružnica Četverokut Opseg i površina četverokuta
6. Potencije i polinomi	Usvojiti pojmove: potencija, baza, eksponent Naučiti računске operacije s potencijama Usvojiti pojam polinoma Naučiti računске operacije s polinomima Naučiti kvadrirati zbroj i razliku Znati primijeniti formulu za razliku kvadrata Usvojiti pojam algebarskog razlomka Znati riješiti jednostavnije primjere računanja s algebarskim razlomcima	Pojam potencije s cijelim eksponentom Operacije s potencijama Pojam polinoma Računske operacije s polinomima Kvadrat binoma Razlika kvadrata Rastavljanje na faktore Algebarski razlomci
7. Realni brojevi	Shvatiti pojam irac. broja i ukupnost realnih brojeva Usvojiti smještanje realnih brojeva na pravac Svladati računске operacije s drugim korijenom Znati zaokružiti dec. broj na željeni broj decimala Snalaziti se u koord. sustavu na pravcu i u ravnini Usvojiti formule za udaljenost točaka u ravnini i za polovište dužine	Drugi korijen Pojam iracionalnih brojeva Skup R Koordinatni sustav na pravcu Računske operacije s drugim korijenom Racionalizacija nazivnika Koordinatni sustav u ravnini Udaljenost točaka u ravnini Polovište dužine

8. Graf linearne funkcije	Znati nacrtati graf linearne funkcije Razlikovati rastuće i padajuće linearne funkcije Problem s jednom nepoznanicom moći grafički predočiti	Graf linearne funkcije Rastuće i padajuće linearne funkcije Nul točke Grafičko rješavanje sustava linearnih jednadžbi
---------------------------	--	--

2. razred

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Skup kompleksnih brojeva	Shvatiti potrebu proširivanja skupa \mathbb{R} Razlikovati drugi korijen pozitivnog i negativnog broja Znati osnovne računске operacije s kompleksnim brojevima Razumjeti pojam apsolutne vrijednosti kompleksnog broja	Kvadr. jednadžba $x = -1$ Skup \mathbb{C} , svojstva Računske operacije Apsolutna vrijednost kompleksnog broja
2. Kvadratna jednadžba	Znati riješiti jednostavne kvadratne jednadžbe Razlikovati prirodu rješenja kvadratne jednadžbe ovisno o diskriminanti	Nepotpuna kvadratna jednadžba Rješenja kvadratne jednadžbe $ax^2+bx+c=0$ Diskriminanta kvadratne jednadžbe
3. Kvadratna funkcija	Potpuno ovladati pojmom grafa funkcije Znati nacrtati graf bilo koje kvadratne funkcije i analizirati njezin tijek Odrediti nul-točke kvadratne funkcije i znati odrediti njihovo postojanje	Graf kv. funkcije $f(x) = ax^2$ Graf kv. funkcije $f(x) = ax^2+c$ Graf kvadratne funkcije $f(x) = a(x-x_0)^2$ Graf kvadratne funkcije $f(x) = a(x-x_0)^2+c$ Graf kvadratne funkcije $f(x) = ax^2+bx+c$
4. Mjerne jedinice	Znati računati pomoću kalkulatora i razumjeti eksponencijalan zapis broja Uspješno koristiti odgovarajuće mjerne jedinice i pomoću tablica pretvarati, razumjeti i koristiti mjerne jedinice koje nisu često u upotrebi	Potencije baze 10 Eksponencijalni zapis realnog broja Preračunavanje mjera (prefiksi i značenja) Metrički sustav mjera (mjere za duljinu, površinu, volumen i masu) Osnovne jedinice angloameričkog sustava mjera i tablice za pretvorbu Mjere za vrijeme

5. Trigonometrija pravokutnog trokuta	Razumjeti pojam kuta, vrste kutova i njihovo mjerenje u stupnjevima i radijanima Znati definirati trigonometrijske funkcije šiljastog kuta pravokutnog trokuta i izračunavati njihove vrijednosti pomoću kalkulatora Znati izračunati nepoznate elemente pravokutnog trokuta i shvatiti mogućnost praktične primjene stečenog znanja	Kut, mjerenje kuta Definicija trigonometrijskih funkcija na pravokutnom trokutu Vrijednost trigonometrijskih funkcija kutova 30°, 45°, 60° Izračunavanje vrijednosti trigonometrijskih funkcija pomoću kalkulatora Rješavanje pravokutnog trokuta
6. Poliedri i rotacijska tijela	Razlikovati geometrijska tijela Razumjeti pojam oplošja i volumena Znati izračunati oplošje i volumen tijela prema formulama Znati koristiti pojmove oplošja i volumena u praktičnim problemima iz struke (računanje potrebnog materijala, zapremnine itd.)	Kocka Kvadar Prizme Piramide Valjak Stožac Kugla

3. razred

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Proporcionalnost i primjene	Znati izračunati nepoznati član razmjera (usporedba s razlomcima!) pomoću pravila trojnog znati riješiti praktične probleme (npr. tečajna lista, potreban broj sati ili radnika za određeni posao itd.) pomoću aritmetičke sredine znati izračunati prosječne vrijednosti (npr. očekivani promet na temelju proteklog razdoblja, prosječnu potrošnju na temelju podataka iz prijašnjih razdoblja itd.) Račun diobe uz jednostavan postupak omogućava podjelu određenih sredstava ili vremena prema unaprijed određenim kriterijima na potreban broj dijelova pomoću računa smjese znati odrediti omjere miješanja da bismo dobili željeno svojstvo smjese	Omjeri i razmjeri Upravo i obrnuto razmjerne veličine Grafički prikaz upravo i obrnuto razmjernih veličina Aritmetička sredina Pravilo trojno - jednostavno i složeno Račun diobe – jednostavan i složeni Račun smjese - jednostavan i složeni

2. Postotni, promilni i kamatni račun	Razumjeti pojam postotka Znati izračunati postotak pomoću kalkulatora bez obzira na osnovnu vrijednost Prepoznati i razlikovati postotni račun više i niže 100 Znati izračunati mjesečnu obvezu PDV -a Znati ispravno koristiti formule za promilni i kamatni račun	Pojam postotka Osnovni postotni račun Postotni račun više 100 Postotni račun niže 100 Primjena na obračun PDV-a Promilni račun Jednostavni kamatni račun
3. Aritmetički i geometrijski niz i primjene	Razumjeti pojam niza Razlikovati aritmetički i geometrijski niz Znati izračunati mjesečnu ratu potrošačkog kredita Znati izračunati konačnu vrijednost uloga pri složenom ukamaćivanju	Pojam niza Aritmetički niz Suma aritmetičkog niza Petrošački kredit Geometrijski niz Suma geometrijskog niza Složeni kamatni račun
4. Kalkulacija cijene	Znati izračunati svaki element kalkulacije, napraviti promjene cijena, popuste s odgovarajućim promjenama kalkulacije	Osnovni pojmovi vezani uz cijenu (nabavna cijena jela i pića, rabat, marža, porez – PDV, prodajna cijena) Izrada kalkulacije
5. Godišnji obračun poreza na dohodak i ispunjavanje porezne prijave	Znati protumačiti upute o ispunjavanju porezne prijave i izračunati vlastite obaveze	Porezne olakšice Porezna kartica Porezna prijava

6.2. Nastavni predmet: *Strani jezik II*

6.2.1. FRANCUSKI JEZIK kao drugi jezik

Razred: 1.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj: Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na francuskom jeziku u različitim situacijama svakodnevnog života i struke.

Zadaci: Razvijati jezične vještine za receptivno i produktivno služenje francuskim jezikom (slušanje, čitanje, govorenje, pisanje). Usvajati posebnosti sustava francuskog jezika i razvijati lingvističko mišljenje. Razvijati sposobnosti i navike samostalnog korištenja rječnikom, gramatikom i drugim priručnicima..

Sadržaj:

Nastavne cjeline	Očekivani rezultati (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Kultura i civilizacija: Francuska i regije	<ul style="list-style-type: none"> - upoznavati kulturu i civilizaciju francuskog govornog područja - znati se predstaviti i pozdraviti - znati tražiti i dati informacije - identificirati osobe i predmete 	<p>Pravila za čitanje i izgovor. Prezent pomoćnog glagola biti i imati. C'est ...ce sont ...</p>
Opći sadržaji: Obitelj	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive za dijelove stana/kuće i opisati ih - usvojiti nazive za svojinu i pripadnost - raspitati se o osobama i predmetima (postaviti pitanja s upitnim riječima (Qui ? Qu'est-ce que..?)) 	<p>Imenice i pridjevi(jednina i množina). Određeni i neodređeni član. Posvojne zamjenice i pridjevi. Glagoli prve konjugacije -er. Upitne riječi.</p>
Slobodno vrijeme	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti vokabular vezan uz neke sportove, hobije, glazbene instrumente, godišnji odmor, kino, kazalište, književnost, kompjutere... 	<p>Prijedlozi à, de, sur, avec. Prezent glagola druge konjugacije -ir.</p>
Škola	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih važnih školskih predmeta - usvojiti izraze vezane uz izražavanje topline/hladnoće, gladi/ žeđi, vremenskih prilika - pisanje pisma, razglednice 	<p>Brojevi. Prezent nepravilnih glagola aller, devoir, pouvoir, vouloir. Dani u tjednu i mjeseci u godini. Dijelovi dana. Vremenski prilozi.</p>
Život u gradu i na selu	<ul style="list-style-type: none"> - postavljanje pitanja pomoću intonacije - proširiti vokabular o slobodnom vremenu - razgovarati o slobodnom vremenu i obavezama - učiniti usporedbu između aktivnosti koje se vole obavljati i onih koje se ne vole obavljati - opisati svoje mjesto grad, selo - izraziti mogućnosti, želje, obaveze - reći točno vrijeme 	<p>Glavni i redni brojevi od 1 do 20. Indirektni govor. Koliko je sati? Prilozi za vrijeme. Sažeti član au/aux. Priloška zamjenica -en. Ženski rod i množina pridjeva.</p>
Odijevanje	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih dijelova glave i tijela, - nazive odjevnih predmeta - usvojiti nazive pojedinih boja 	<p>Imperativ.Pridjevi beau et bon.</p>
Strukovni sadržaji: Prehrana	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive dnevnih obroka, nazive jela i pića i osnovnih živežnih namirnica - na temelju predloška prepoznati nazive za posuđe i pribor za jelo - izreći što se voli/ ne voli jesti, - izricanje žaljenja ili nezadovoljstva. 	<p>Il faut+ infinitiv. Niječni oblik glagola. Prezent glagola -faire.</p>

Razred: 2.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj: Uvesti elemente stručnog jezika i razvijati određene stručne vještine. Nadograditi jezične zakonitosti na gradivo iz prethodne godine i uvježbavati ih u okviru stručnih sadržaja.

Zadaci: Razvijati vještine slušanja i čitanja s razumijevanjem, interpretirati jednostavne sadržaje, govoriti vođeno i samostalno, te pisati jednostavne sadržaje. Upoznati učenike s posebnostima strukovnog jezika.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Osoblje u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none">- upoznati zanimanja u ugostiteljskoj i hotelijerskoj struci- opisati radno mjesto konobara- predstaviti sebe i drugu osobu	Ponavljanje prezenta. Glavni brojevi do1000. Pokazne zamjenice ce,cet,cette...
Restorant i kuhinja	<ul style="list-style-type: none">- opisati predmete i inventar u kuhinji i restoranu na temelju predloška- nabrojiti vrste ugostiteljskih objekata- opisati različite poslove u restoranu/baru- preporučiti restoran	Glagoli druge konjugacije –ir. Gérondif. Prezent povratnih glagola.
Obroci i njihova podjela	<ul style="list-style-type: none">- usporediti prehrambene navike Hrvatske i Francuske- opisati vrste obroka- primiti narudžbu za doručak- sastaviti jednostavan meni- nabrojiti začine- opisati način pripreme jela	Partitivni član . Količinski pridjevi i prilozi: trop, beaucoup, un peu. Osobne zamjenice za direktni i indirektni objekt.
Tržnica: Voće i povrće	<ul style="list-style-type: none">- nabrojiti vrste voća i povrća- pročitati i prevesti jednostavne recepte- upoznati načine pripreme voća i povrća	Prezent glagola –prendre.
Meso	<ul style="list-style-type: none">- nabrojiti vrste mesa- odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih vrsta mesa- prepričati u osnovnim crtama recepte	Odnosne zamjenice que,qui,dont.
Ribe i plodovi mora	<ul style="list-style-type: none">- navesti morske i slatkovodne ribe, te plodove mora- upoznati izraze za osnovne načine prigrotovljavanja	Komparacija pridjeva. Pridjevi beau,nouveau,vieux
Ekologija u turizmu	<ul style="list-style-type: none">- upoznavanje s osnovnim načelima zaštite okoliša u turizmu i faktorima zagađenja	Futur simple.

Razred: 3.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (64)

Cilj: Interdisciplinarno povezati sadržaje s drugim stručnim predmetima , te ih komunikacijski i funkcionalno usmjeriti na strukovna znanja i vještine.

Zadaci: Usvajati produktivne i receptivne komunikacijske kompetencije. Osposobiti učenika za primjenu znanja francuskog jezika na radnom mjestu. Poticati učenike na sakupljanje stručne literature na francuskom jeziku i njeno korištenje.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	--	-------------------

Strukovni sadržaji: Rezerviranje stola	- primiti rezervaciju - objasniti kako doći do gosta	Ponavljanje sadržaja iz prethodne dvije godine
Primanje gosta	- primiti i pozdraviti goste - ponuditi mjesto u restoranu - izraziti žaljenje	Perfekt s pomoćnim glagolom – avoir..
Narudžba	- primiti narudžbe u restoranu - preporučiti jelo i piće - objasniti pojedino jelo	Obrada pojedinih dijelova jelovnika- od predjela do glavnog jela i deserta.
Reklamacije, plaćanje računa i ispraćaj gosta	- reagirati na reklamaciju - objasniti mogućnosti plaćanja - ispratiti gosta	Perfekt s pomoćnim glagolom biti. Perfekt nepravilnih glagola.
Jelovnik i karta pića	- sastaviti jelovnik i kartu pića prema pravilima struke - preporučiti i naručiti jelo i piće - upoznati se s različitim vrstama vina i napitaka	Konjunktiv prezenta.
Specifičnosti hrvatske gastronomske ponude	- opisati Hrvatsku kao turističku zemlju - opisati ljepote i znamenitosti regije i grada u kojem živimo - preporučiti restoran - preporučiti hrvatske specijalitete	Restriktivni oblik ne...que Prezent glagola savoir i connaître.
Kavana i bar	- izvještavati o ponudi u kavani i baru - opisati način pripreme pojedinih barskih mješavina	Formules de politesse.

Metodička napomena

Jezične funkcije koje se ostvaruju u nastavi stranih jezika proizlaze iz konkretnih komunikacijskih situacija i svih oblika rada u učionici i ne mogu se oštro izdvajati. One se ostvaruju u dobro definiranom razlikovanju formalnog i neformalnog jezičnog registra u svakodnevnim situacijama i u poslovnom komuniciranju.

Jezične funkcije se ostvaruju;

- receptivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi slušatelji i čitatelji, i
- produktivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi u učionici i okruženju, kada su u dodiru s osobama koje govore strani jezik, odnosno njime se služe i kada su pri obavljanju svojih radnih zadaća u doticaju s osobama koje se govore ili služe stranim jezikom.

Jezične vještine

Slušanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje razumijevanje usmeno postavljenih pitanja, uputa, lakše snimljenog teksta, tematski povezanog s obrađenim tekstom.

Govorenje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje da se osposobi za vođenje kratkog razgovora (varijacije obrađenih dijaloga); opis predloženog predmeta, ljudi, radnji, situacija; prepričavanje oslikanog ili opisanog, događaja s nekoliko vezanih rečenica, sve u okviru obrađenih sadržaja, komunikacijskih uzoraka i gramatičkih struktura.

Čitanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje pravilan izgovor riječi i glasova, te pravilna intonacija rečenice. Pri tihom čitanju učenik treba doći do informacija na različitim razinama i izvaditi detaljne informacije (pojačano čitanje). On uči uočavati ustroj teksta, podjelu u odlomke i davati im naslove. Uči čitati natuknice u dvojezičnim i jednojezičnim rječnicima i davati prijevod riječi prema opisu u jednojezičnom rječniku.

Pisanje s razumijevanjem

Učenik treba ispravno napisati rečenicu, znati je dopuniti, preinačiti prema zadanom uzorku, pismeno odgovoriti na pitanja, sastaviti kraći tekst o zadanoj i prethodno obrađenoj temi prema natuknicama, uzorku i slobodno napisati čestitku, pismo poruku, dopis, pisati bilješke prema odslušanom i pročitanom tekstu i znati ispuniti formulare i obrasce na stranom jeziku.

Prevođenje

Učenik treba uočiti i spoznati razlike u strukturama i načinima izražavanja na stranom jeziku, te ih primijeniti kod prevođenja rečenica i laganijih tekstova sa stranog na hrvatski i obrnuto uz uporabu rječnika.

Jezični sadržaji

Komunikacijski sadržaji

- slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne i izbor jezičnih funkcija odgovarajućih situacija.

Fonologija i ortografija

- usvajaju se i utvrđuju pravilan izgovor, naglasak, intonacija i ritam rečenice; sustavno se radi na usvajanju pravilnog pisanja i punktuacije.

Leksički sadržaji

- vrši se izbor i uvođenje novih riječi prema komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti. Uvode se idiomatski izrazi u zadanim situacijskim kontekstima i izučavaju sinonimi, homonimi i antonimi.

Morfosintaktičke strukture

- gramatika

Nastavna sredstva i pomagala

Primjerena slikovna sredstva (slike) i zemljopisne karte. Kazetofon, radio, TV, video, DVD i CD-player, kompjuter s LCD projektorom i grafoskop.

Radni uvjeti

Optimalno bi bilo provoditi nastavu u okviru grupe od 12 do 15, najviše 20 učenika, jer inače nije moguće ostvariti osnovnu komunikaciju s učenicima.

LITERATURA

Francuski jezik.

Temeljni radni materijali:

Blaženka Bubanj, Le français pour l'hôtellerie et le tourisme, ŠK, Zagreb - udžbenik

Dopunski radni materijali:

Renner, Tempesta, Le français de l'hôtellerie et de la restauration, CLE International, Paris

Michel Maincent, Travaux pratiques de cuisine, Edition B.P.I., Paris

Stručni časopisi: Cuisine et vins de France i sl.

Razni jelovnici i meniji.

Priručni radni materijali:

Putanec, Francusko-hrvatski rječnik

Dominović, Hrvatsko-francuski rječnik

Razred: 1.

Cilj: Interdisciplinarno povezivanje sa sadržajima drugih stručnih predmeta i usvajanje vokabulara struke.

Zadaci: Razvijati jezične vještine potrebne za govornu i pismenu komunikaciju i upoznati učenike sa specifičnostima strukovnog jezika .

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Sadržaj:

Nastavna cjelina-teme	Očekivani rezultati (znanja, vještine i umijeća)	Jezični sadržaji
-----------------------	--	------------------

<p>OPĆI SADRŽAJI :Predstavljajanje</p> <p>Obitelj i dom</p> <p>Slobodno vrijeme</p> <p>Praznici i putovanja</p> <p>Život u gradu i na selu</p> <p>Moda i odijevanje</p> <p>KULTURA I CIVILIZACIJA Zemlje engleskog govornog područja STRUČNI SADRŽAJ: Prehrana</p>	<p>- naučiti predstaviti se i izreći osnovne informacije o sebi</p> <p>- usvojiti izraze vezane uz članove obitelji</p> <p>- naučiti nazive za prostorije u kući</p> <p>- naučiti nazive namještaja</p> <p>- usvojiti vokabular vezan uz sport, slobodno vrijeme , hobi , prijatelje , kino kazalište</p> <p>- naučiti vokabular vezan uz prijevozna sredstva</p> <p>- usvojiti nazive dana u tjednu, mjeseci, datume</p> <p>- naučiti izraze za nacionalnosti i novac</p> <p>- opisati svoj grad</p> <p>-uočiti razlike grad / selo</p> <p>- usvojiti vokabular vezan uz pojedine odjevne predmete</p> <p>- naučiti boje , uzorke</p> <p>- naučiti geografska obilježja zemalja</p> <p>upoznati kulturu i civilizaciju tih zemalja</p> <p>- usavršiti čitanje i izgovor</p> <p>- usvojiti nazive obroka i osnovnih živežnih namirnica</p>	<p>Prezent glagola TO BE</p> <p>Osobne zamjenice</p> <p>Brojevi do 20</p> <p>There is /there are</p> <p>Posvojne zamjenice</p> <p>Članovi</p> <p>Imenice</p> <p>Present Simple Tense – tvorba i uporaba</p> <p>Prilozi učestalosti</p> <p>Present Continuous Tense – tvorba i uporaba</p> <p>Simple Past tense – tvorba i uporaba</p> <p>Simple Future Tense – tvorba i uporaba</p> <p>Veznici – when while as</p> <p>Brojevi</p> <p>Pridjevi – komparacija</p> <p>Pridjevi neodređenih količina</p> <p>Modalni glagoli</p> <p>Passive – prezent</p> <p>Imperative – tvorba i uporaba</p> <p>Present Perfect Tense – tvorba i uporaba</p>
--	--	---

Razred: 2.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Sadržaj:

Nastavna cjelina - teme	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Jezični sadržaji
-------------------------	---	------------------

<p>1.OSOBLJE U UGOSTITELJSTVU</p> <p>1.1.Osoblje hotela</p> <p>1.2.Usluge</p> <p>2.U RESTORANU</p> <p>2.1.Osoblje restorana</p> <p>2.2.Usluge</p> <p>2.3.Postav stola</p> <p>2.4.Jelovnik</p> <p>2.5.Karta pića</p> <p>3.OBROCI I PRIPREMA HRANE</p> <p>3.1.Doručak</p> <p>3.2.Ručak</p> <p>3.3.Večera</p> <p>3.4.Načini pripreme hrane</p> <p>4.PRIRODNE LJEPOTE I ZNAMENITOSTI REGIJE</p> <p>4.1.Naša regija</p> <p>4.2.Grad u kojemu živimo</p> <p>5.OPĆE INFORMACIJE</p> <p>5.1.Vrijeme</p> <p>5.2.Kulturno – zabavni život</p> <p>5.3.Sport</p> <p>5.4.Javni prijevoz</p> <p>5.5.Kretanje u gradu</p> <p>6.PREHRAMBENE NAVIKE U ZEMLJAMA ENGLESKOG GOVORNOG PODRUČJA</p> <p>6.1.Tradicionalna jela u Velikoj Britaniji</p> <p>6.2.Što se jede u SAD-u</p> <p>6.3.Blagdani i praznici</p>	<p>- upoznati se s osobljem i njihovim radnim mjestima</p> <p>- upoznati se s osobljem restorana</p> <p>- znati opisati radno mjesto</p> <p>- naučiti uljudno komunicirati s gostom</p> <p>- usvojiti vokabular vezan uz obroke i načine pripreme</p> <p>- naučiti važne informacije o regiji i gradu u kojemu živimo</p> <p>- znati izreći neke informacije o sportu , kulturno-zabavnom životu</p> <p>- naučiti izraze vezane za vrijeme i kretanje u prostoru</p> <p>- upoznati se s nacionalnim jelima ovih zemalja</p> <p>- upoznati se s praznicima i blagdanima zemalja engleskog govornog područja</p>	<p>- ponavljanje i uvježbavanje tvorbe i uporabe Present Simple tense i Present Continuous Tense</p> <p>- modalni glagoli: must, mustn't can , may, should , could</p> <p>- Passive – tvorba i uporaba prezenta</p> <p>- pridjevi – nepravilna komparacija</p> <p>- ponavljanje i uvježbavanje Present Perfect Tense</p> <p>- ponavljanje i uvježbavanje imperativa</p>
---	--	---

Razred: 3.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (64)

Sadržaj:

Nastavna cjelina – teme	Očekivani rezultati (znanja, vještine i umijeća)	Jezični sadržaji
-------------------------	--	------------------

<p>1. U RESTORANU</p> <p>1.1.Primanje gosta</p> <p>1.2.Primanje narudžbe</p> <p>1.3.Posluživanje gosta</p> <p>1.4.Jelovnik</p> <p>2.POSLUŽIVANJE U SOBI</p> <p>3.U BARU</p> <p>3.1.Barske mješavine</p> <p>3.2.Recepture</p> <p>4.GASTRONOMSKO PUTOVANJE HRVATSKOM</p> <p>4.1.Hrvatska - turistička destinacija</p> <p>4.2.Nacionalni restorani</p> <p>4.3.Naši specijaliteti</p> <p>5.PLAĆANJE RAČUNA</p> <p>5.1.Načini plaćanja računa</p> <p>5.2.Reklamacije gosta</p> <p>6.ŽALBE I ISPRIKE</p>	<p>- naučiti potrebne izraze za komunikaciju s gostom</p> <p>- usvojiti vokabular vezan uz jelovnik</p> <p>- usvojiti izraze za potrebnu komunikaciju</p> <p>- naučiti pripremu i pribor za barske mješavine</p> <p>- znati prevesti recepture</p> <p>- preporučiti gostu koktel</p> <p>- usavršiti znanje o Hrvatskoj kao turističkoj destinaciji</p> <p>-znati preporučiti nacionalna jela i objasniti ih</p> <p>- naučiti izraze u vezi plaćanja računa</p> <p>- usvojiti izraze za uljudno ophođenje s gostom</p> <p>- znati se ispričati gostu u pojedinim situacijama</p> <p>-usvojiti pravilan izgovor i intonaciju</p>	<p>- ponavljanje i uvježbavanje modalnih glagola</p> <p>- imenice - složenice</p> <p>-izražavanje slaganja - so do I/neither do I</p>
--	--	---

6.2.3. Nastavni predmet: *Njemački jezik*

Razred: 1.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj: Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na njemačkom jeziku u različitim situacijama svakodnevnog života i struke.

Zadaci: Usvajati posebnosti sustava njemačkog jezika i razvijati lingvističko mišljenje. Razvijati vještine potrebne za usmenu i pismenu komunikaciju. Razvijati sposobnosti i navike samostalnog korištenja rječnikom, gramatikom i drugim priručnicima.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
<p>Kultura i civilizacija: Zemlje njemačkog govornog područja</p> <p>Opći sadržaji:</p>	<p>- upoznati kulture i civilizacije njemačkog govornog područja</p> <p>- predstaviti se i izreći neke temeljne informacije o sebi</p> <p>- pitati drugu osobu za ime, odakle dolazi i godine</p> <p>- identificirati osobe i predmete</p>	<p>Pravila za čitanje i izgovor.</p> <p>Prezent pomoćnog glagola «sein».</p> <p>Oblikovanje upitnih i izričnih rečenica.</p> <p>Prezent pravilnih glagola.</p>

Dobitelj i dom	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive za dijelove stana/kuće i opisati ih - usvojiti nazive za svojinu i pripadnost - raspitati se o osobama i predmetima (postaviti pitanja s upitnim riječima <i>wo? was? wer? wohin? woher?</i>) - usvojiti nazive za kućne ljubimce 	<p>Prezent pomoćnog glagola haben.</p> <p>Imenica i član.</p> <p>Određeni i neodređeni član.</p> <p>Nominativ i akuzativ imenica s neodređenim članom. Negacija neodređenog člana.</p> <p>Posvojne zamjenice.</p>
slobodno vrijeme	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti vokabular vezan uz neke sportove, hobije, glazbene instrumente, godišnji odmor, kino, kazalište, književnost, kompjutere... 	<p>Prezent jakih glagola. Množina imenica.</p> <p>Negacija NICHT i KEIN.</p>
škola	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih važnih školskih predmeta - usvojiti nazive dana u tjednu i mjeseci i fraze u vezi s time 	<p>Prezent glagola MÖGEN.</p> <p>Upitne riječi WER? I WANN</p>
Život u gradu i na selu	<ul style="list-style-type: none"> - izraziti glavne brojeve do 1000 - proširiti vokabular o slobodnom vremenu - razgovarati o slobodnom vremenu i obavezama - učiniti usporedbu između aktivnosti koje se vole obavljati i onih koje se ne vole obavljati - opisati svoje mjesto grad, selo - izraziti mogućnosti, želje, obaveze - reći točno vrijeme 	<p>Konjunktiv preterita glagola MÖGEN.</p> <p>Red riječi u rečenicama s MÖCHTE i infinitivom.</p> <p>Glavni i redni brojevi od 1 do 1000.</p> <p>Dani u tjednu i mjeseci u godini. Dijelovi dana.</p> <p>Točno vrijeme.</p> <p>Prilozi za vrijeme.</p> <p>Dativ s određenim i neodređenim članom.</p> <p>Modalni glagoli DÜRFEN; KÖNNEN i MÜSSEN:</p> <p>Upotreba negacije u rečenici.</p> <p>Najčešći prijedlozi s dativom i akuzativom.</p>
Moda i odijevanje mladih	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive nekih dijelova glave i tijela, nazive odjevnih predmeta - koristiti glagole, izraze, pridjeve koji se rabe u vezi s odjećom - usvojiti nazive pojedinih boja 	<p>Genitiv s određenim i neodređenim članom.</p> <p>Deklinacija pridjeva ispred imenice s neodređenim članom.</p> <p>Akuzativ osobnih zamjenica.</p> <p>Položaj određenog glagolskog oblika u zavisnim rečenicama.</p> <p>Neodređena zamjenica MAN.</p> <p>Prijedlozi s akuzativom</p>
Štruktovni sadržaji: Prehrana	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti nazive dnevnih obroka, nazive jela i pića i živežnih namirnica - na temelju predloška prepoznati nazive za posuđe i pribora za jelo - izreći što se voli/ ne voli jesti; biti/ ne biti gladan/ žedan 	<p>Prezent modalnog glagola WOLLEN.</p> <p>Prezent složenih glagola.</p> <p>Imperativ.</p> <p>Prijedlozi s dativom.</p> <p>Dativ osobnih zamjenica.</p> <p>Prilozi mjesta.</p> <p>Prezent glagola ESSEN i NEHMEN.</p>

Razred: 2.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj: Uvesti elemente stručnog jezika i razvijati određene stručne vještine. Nadograditi jezične zakonitosti na gradivo iz prethodne godine i uvježbavati ih u okviru stručnih sadržaja.

Zadaci: Razvijati vještine slušanja i čitanja s razumijevanjem, interpretirati jednostavne sadržaje, govoriti vođeno i samostalno, te pisati jednostavne sadržaje. Upoznati učenike sa specifičnostima strukovnog jezika.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Osoblje u ugostiteljstvu Restaurant i kuhinja	<ul style="list-style-type: none">- upoznati zanimanja u ugostiteljskoj i hotelijerskoj struci- opisati radno mjesto konobara- predstaviti sebe i drugu osobu- opisati sustav školovanja u Hrvatskoj i Njemačkoj	Ponavljjanje prezenta. Ponavljjanje osobnih zamjenica u dativu i akuzativu. Prezent povratnih glagola. Zavisne rečenice s veznikom WENN
	<ul style="list-style-type: none">- opisati predmete i inventar u kuhinji i restoranu na temelju predloška- komunicirati na ljubazan način u restoranu- nabrojati ugostiteljske objekte- opisati različite poslove u restoranu- preporučiti restaurant- upoznati načine pripremljavanja jela	Mješovita pridjevska deklinacija. Prezent glagola tun. Zamjениčki prilozi. Zavisne rečenice s veznikom DASS

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Obroci i priprema jela Voće i povrće Meso Ribe i plodovi mora	<ul style="list-style-type: none">- upoznati prehrambene navike pojedinih zemalja- opisati vrste doručka- primiti narudžbu za doručak- sastaviti jednostavan meni- nabrojati začine- opisati način pripreme jela	Slaba pridjevska deklinacija. Kondicional I. Konjunktiv preterita pomoćnih i modalnih glagola. Deklinacija dieser, jeder i welcher
	<ul style="list-style-type: none">- nabrojati voće i povrće- pročitati i prevesti jednostavne recepte- upoznati načine pripreme voća i povrća	Infinitiv + zu. Zavisno upitne rečenice s veznikom OB. Preterit modalnih glagola
	<ul style="list-style-type: none">- nabrojati vrste mesa- odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih vrsta mesa- prepričati u osnovnim crtama recepte	Perfekt. Jaka pridjevska deklinacija.
	<ul style="list-style-type: none">- navesti morske i slatkovodne ribe, te plodove mora- odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih riba- prepričati u osnovnim crtama recepte	Komparacija pridjeva. Zavisno upitne rečenice. Vremenske rečenice s veznikom BIS

Ekologija u turizmu	- upoznati s osnovnim načelima zaštite okoliša u turizmu i faktorima zagađenja	Futur I
---------------------	--	---------

Razred:
3.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (64)

Cilj: Interdisciplinarno povezati sadržaje s drugim stručnim predmetima i komunikacijski i funkcionalno usmjeriti na strukovna znanja i vještine.

Zadaci: Usvajati produktivne i receptivne komunikacijske kompetencije, služiti se njemačkim jezikom gramatički i izgovorno u granicama korektnog i prihvatljivog. Osposobiti učenika za primjenu znanja njemačkog jezika na radnom mjestu. Poticati učenike na sakupljanje stručne literature na njemačkom jeziku i njeno korištenje.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Rezervacija stola	- primiti rezervaciju - objasniti kako doći do restorana	Prijedlozi s dativom i akuzativom.
Primanje gosta	- primiti i pozdraviti goste - ponuditi mjesto u restoranu - izraziti žaljenje	Preterit pravilnih i nepravilnih glagola.
Narudžba	- primiti narudžbe u restoranu - preporučiti jelo i piće - objasniti pojedino jelo	Pasiv prezenta.
Reklamacije, plaćanje računa i ispraćaj gosta	- reagirati na reklamaciju - izraziti se o mogućnosti plaćanja - ispratiti gosta	Namjerne rečenice s um...zu i infinitivom.
Hotel	- opisati hotel - davati informacije o hotelskim sadržajima	Prilozi mjesta.
Jelovnik i karta pića	- sastaviti jelovnik i kartu pića prema pravilima struke - preporučiti i naručiti jelo i piće - upoznati s različitim vrstama vina i piva - preporučiti pojedino vino uz određeno jelo	Pasiv preterita.
Gastronomsko putovanje Hrvatskom	- opisati Hrvatsku kao turističku zemlju - opisati ljepote i znamenitosti regije i grad u kojem živimo	Vremenske rečenice.
Kavana i bar	- opisati i preporučiti domaći restoran - preporučiti hrvatske specijalitete	
	- izvještavati o ponudi u kavani i baru - upoznati s pripremom pojedinih slastica - opisati način pripreme poznatijih barskih mješavina	

Metodička napomena

Jezične funkcije koje se ostvaruju u nastavi stranih jezika proizlaze iz konkretnih komunikacijskih situacija i svih oblika rada u učionici i ne mogu se oštro izdvajati. One se ostvaruju u dobro definiranom razlikovanju formalnog i neformalnog jezičnog registra u svakodnevnim situacijama i u poslovnom komuniciranju.

Jezične funkcije se ostvaruju;

- receptivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi slušatelji i čitatelji, i
- produktivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi u učionici i okruženju, kada su u dodiru s osobama koje govore strani jezik, odnosno njime se služe i kada su pri obavljanju svojih radnih zadaća u doticaju s osobama koje se govore ili služe stranim jezikom.

Jezične vještine

Slušanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje razumijevanje usmeno postavljenih pitanja, uputa, lakše snimljenog teksta, tematski povezanog s obrađenim tekstom.

Govorenje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje da se osposobi za vođenje kratkog razgovora (varijacije obrađenih dijaloga); opis predloženog predmeta, ljudi, radnji, situacija; prepričavanje oslikanog ili opisanog, događaja s nekoliko vezanih rečenica, sve u okviru obrađenih sadržaja, komunikacijskih uzoraka i gramatičkih struktura.

Čitanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje pravilan izgovor riječi i glasova, te pravilna intonacija rečenice. Pri tihom čitanju učenik treba doći do informacija na različitim razinama i izvaditi detaljne informacije (pojačano čitanje). On uči uočavati ustroj teksta, podjelu u odlomke i davati im naslove. Uči čitati natuknice u dvojezičnim i jednojezičnim rječnicima i davati prijevod riječi prema opisu u jednojezičnom rječniku.

Pisanje s razumijevanjem

Učenik treba ispravno napisati rečenicu, zanati je dopuniti, preinačiti prema zadanom uzorku, pismeno odgovoriti na pitanja, sastaviti kraći tekst o zadanoj i prethodno obrađenoj temi prema natuknicama, uzorku i slobodno napisati čestitku, pismo poruku, dopis, pisati bilješke prema odslušanom i pročitanoj tekstu i znati ispuniti formulare i obrasce na stranom jeziku.

Prevođenje

Učenik treba uočiti i spoznati razlike u strukturama i načinima izražavanja na stranom jeziku, te ih primijeniti kod prevođenja rečenica i laganijih tekstova sa stranog na hrvatski i obrnuto uz uporabu rječnika.

Jezični sadržaji

Komunikacijski sadržaji

- slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne i izbor jezičnih funkcija odgovarajućih situacija.

Fonologija i ortografija

- usvajaju se i utvrđuju pravilan izgovor, naglasak, intonacija i ritam rečenice; sustavno se radi na usvajanju pravilnog pisanja i interpunkcije.

Leksički sadržaji

- vrši se izbor i uvođenje novih riječi prema komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti. Uvode se idiomatski izrazi u zadanim situacijskim kontekstima i izučavaju sinonimi, homonimi i antonimi.

Morfosintaktičke strukture

- gramatika

Nastavna sredstva i pomagala

Primjerena slikovna sredstva (slike) i realia. Kazetofon, radio, TV, video, DVD i CD-player, kompjuter s LCD projektorom i grafoskop.

Radni uvjeti

Optimalno bi bilo provoditi nastavu u okviru grupe od 12 do 15, najviše 20 učenika, jer inače nije

moгуće ostvariti osnovnu komunikaciju s učenicima.

LITERATURA

Njemački jezik.

Temeljni radni materijali:

Marčetić Tamara; Deutsch für heute und morgen 1, udžbenik, radni priručnik i kazeta.

Blažević Nevenka; Guten Appetit 1 i 2, udžbenik, CD/kazeta

Dopunski radni materijali:

Schulz-Griesbach, Deutsche Sprachlehre für Ausländer

Različite kuharice/ bečki kolači/ Jelovnici i Meniji

Različiti časopisi: JUMA

Marković – Smodek, Nazivi jela i pića

Priručni radni materijali:

Marčetić Tamara; Pregled gramatike njemačkog jezika, Jakić – Hurm; Hrvatsko – njemački rječnik

Hurm; Njemačko – hrvatski rječnik, Wahrig, Deutsches Wörterbuch

Cankarjeva založba; Hrvatsko – njemački slikovni rječnik

6.2.4. Nastavni predmet : *Talijanski jezik*

Razred: 1.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj: Osposobiti za temeljnu govornu i pisanu komunikaciju na talijanskom jeziku u različitim situacijama svakodnevnog života i struke.

Zadaci: Usvajati posebnosti sustava talijanskog jezika i razvijati lingvističko mišljenje. Razvijati vještine potrebne za usmenu i pismenu komunikaciju. Razvijati sposobnosti i navike samostalnog korištenja rječnikom, gramatikom i drugim priručnicima.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Kultura i civilizacija: Italija i regije	- upoznati kulturu i civilizaciju talijanskog govornog područja - predstaviti se i izreći neke temeljne informacije o sebi - pitati drugu osobu za ime, odakle dolazi i godine - identificirati osobe i predmete	Pravila za čitanje i izgovor. Prezent pomoćnog glagola «essere i avere». C'è, ci sono
Opći sadržaji: Obitelj i dom	- usvojiti nazive za dijelove stana/kuće i opisati ih - usvojiti nazive za svojinu i pripadnost - raspitati se o osobama i predmetima (postaviti pitanja s upitnim riječima (Chi ? Che cosa? Dove?))	Imenice i pridjevi(jednina i množina). Određeni i neodređeni član. Posvojne zamjenice i pridjevi. Glagoli prve konjugacije –are. Upitne riječi.
	- usvojiti vokabular vezan uz neke sportove, hobije, glazbene instrumente, godišnji odmor, kino, kazalište, književnost, kompjutere...	Prijedlozi in, a i con. Prezent glagola druge konjugacije –ere.

Slobodno vrijeme	- usvojiti nazive nekih važnih školskih predmeta - usvojiti nazive dana u tjednu i mjeseci i fraze u vezi s time	Brojevi. Prezent glagola treće konjugacije – ire. Dani u tjednu i mjeseci u godini. Dijelovi dana. Prezent glagola andare. Vremenski prilozi.
Škola	- izraziti glavne brojeve do 1000	Glavni i redni brojevi od 1 do 1000.
Život u gradu i na selu	- proširiti vokabular o slobodnom vremenu - razgovarati o slobodnom vremenu i obavezama - učiniti usporedbu između aktivnosti koje se vole obavljati i onih koje se ne vole obavljati - opisati svoje mjesto grad, selo - izraziti mogućnosti, želje, obaveze - reći točno vrijeme	Točno vrijeme. Prilozi za vrijeme. Prezent glagola; volere, potere i dovere. Jednostavni i združeni prijedlozi.
Moda i odijevanje mladih	- usvojiti nazive nekih dijelova glave i tijela, nazive odjevnih predmeta - koristiti glagole, izraze, pridjeve koji se rabe u vezi s odjećom - usvojiti nazive pojedinih boja	Imperativ.Pridjevi quello i bello.
Strukovni sadržaji: Prehrana	- usvojiti nazive dnevnih obroka, nazive jela i pića i živežnih namirnica - na temelju predloška prepoznati nazive za posuđe i pribora za jelo - izreći što se voli/ ne voli jesti; biti/ ne biti gladan/ žedan	Prezent nepravilnih glagola. Imperativ nepravilnih glagola

Razred: 2.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (70)

Cilj: Uvesti elemente stručnog jezika i razvijati određene stručne vještine. Nadograditi jezične zakonitosti na gradivo iz prethodne godine i uvježbavati ih u okviru stručnih sadržaja.

Zadaci: Razvijati vještine slušanja i čitanja s razumijevanjem, interpretirati jednostavne sadržaje, govoriti vođeno i samostalno, te pisati jednostavne sadržaje. Upoznati učenike sa specifičnostima strukovnog jezika.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Osoblje u ugostiteljstvu	- upoznati zanimanja u ugostiteljskoj i hotelijerskoj struci - opisati radno mjesto konobara - predstaviti sebe i drugu osobu - opisati sustav školovanja u Hrvatskoj i Italiji	Ponavljjanje prezenta. Osobnih zamjenice u dativu (naglašene i nenaglašene) Prezent povratnih glagola.

Restaurant i kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> - opisati predmete i inventar u kuhinji i restoranu na temelju predložka - komunicirati na ljubazan način u restoranu - nabrojati ugostiteljske objekte - opisati različite poslove u restoranu - preporučiti restaurant - upoznati načine pripremljavanja jela 	Osobne zamjenice u akuzativu (naglašene i nenaglašene). Perfekt.
Obroci i priprema jela	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati prehrambene navike pojedinih zemalja - opisati vrste doručka - primiti narudžbu za doručak - sastaviti jednostavan meni - nabrajati začine - opisati način pripreme jela 	Partitivni član . Zam.čestica NE. Količinski pridjevi i prilozi; troppo, molto, parecchio, tanto i poco. Slaganje perfekta s objektom.
Voće i povrće	<ul style="list-style-type: none"> - nabrojati voće i povrće - pročitati i prevesti jednostavne recepte - upoznati načine pripreme voća i povrća 	Združeni oblici osobnih zamjenica
Meso	<ul style="list-style-type: none"> - nabrojati vrste mesa - odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih vrsta mesa - prepričati u osnovnim crtama recepte 	Futur I pravilnih i nepravilnih glagola.
Ribe i plodovi mora	<ul style="list-style-type: none"> - navesti morske i slatkovodne ribe, te plodove mora - odgovarati na zadana pitanja o načinu pripreme pojedinih riba - prepričati u osnovnim crtama recepte 	Imperfekt pravilni i nepravilni oblici.
Ekologija u turizmu	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati s osnovnim načelima zaštite okoliša u turizmu i faktorima zagađenja 	Upotreba perfekta i imperfekta.

Razred: 3.

Tjedni (ukupni) fond sati: 2 (64)

Cilj: Interdisciplinarno povezati sadržaje s drugim stručnim predmetima i komunikacijski i funkcionalno usmjeriti na strukovna znanja i vještine.

Zadaci: Usvajati produktivne i receptivne komunikacijske kompetencije, služiti se talijanskim jezikom gramatički i izgovorno u granicama korektnog i prihvatljivog. Osposobiti učenika za primjenu znanja talijanskog jezika na radnom mjestu. Poticati učenike na sakupljanje stručne literature na talijanskom jeziku i njeno korištenje.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanje, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Strukovni sadržaji: Rezervacija stola	<ul style="list-style-type: none"> - primiti rezervaciju - objasniti kako doći do restorana 	Ponavljanje sadržaja iz prethodne dvije godine
Primanje gosta	<ul style="list-style-type: none"> - primiti i pozdraviti goste - ponuditi mjesto u restoranu - izraziti žaljenje 	Kondicional sadašnji.

Narudžba	- primiti narudžbe u restoranu - preporučiti jelo i piće	Odnosne zamjenice promjenljive i nepromjenljive.
Reklamacije, plaćanje računa i ispraćaj gosta	- objasniti pojedino jelo	
Hotel	- reagirati na reklamaciju - izraziti se o mogućnosti plaćanja - ispratiti gosta	Zam. čestica CI
Jelovnik i karta pića	- opisati hotel - davati informacije o hotelskim sadržajima	Prilozi mjesta.
Gastronomsko putovanje	- sastaviti jelovnik i kartu pića prema pravilima struke - preporučiti i naručiti jelo i piće - upoznati s različitim vrstama vina i piva - preporučiti pojedino vino uz određeno jelo	Gerundij.
Hrvatskom	- opisati Hrvatsku kao turističku zemlju - opisati ljepote i znamenitosti regije i grad u kojem živimo	Pasiv prezenta Si-passivante
Kavana i bar	- opisati i preporučiti domaći restoran - preporučiti hrvatske specijalitete	
	- izvještavati o ponudi u kavani i baru - upoznati s pripremom pojedinih slastica - opisati način pripreme poznatijih barskih mješavina	

METODIČKA NAPOMENA

Jezične funkcije koje se ostvaruju u nastavi stranih jezika proizlaze iz konkretnih komunikacijskih situacija i svih oblika rada u učionici i ne mogu se oštro izdvajati. One se ostvaruju u dobro definiranom razlikovanju formalnog i neformalnog jezičnog registra u svakodnevnim situacijama i u poslovnom komuniciranju.

Jezične funkcije se ostvaruju;

- receptivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi slušatelji i čitatelji, i
- produktivno, kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi u učionici i okruženju, kada su u dodiru s osobama koje govore strani jezik, odnosno njime se služe i kada su pri obavljanju svojih radnih zadaća u doticaju s osobama koje se govore ili služe stranim jezikom.

Jezične vještine

Slušanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje razumijevanje usmeno postavljenih pitanja, uputa, lakše snimljenog teksta, tematski povezanog s obrađenim tekstom.

-

Govorenje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje da se osposobi za vođenje kratkog razgovora (varijacije obrađenih dijaloga); opis predočenog predmeta, ljudi, radnji, situacija; prepričavanje oslikanog ili opisanog, događaja s nekoliko vezanih rečenica, sve u okviru obrađenih sadržaja, komunikacijskih uzoraka i gramatičkih struktura.

Čitanje s razumijevanjem

Od učenika se očekuje pravilan izgovor riječi i glasova, te pravilna intonacija rečenice. Pri tihom čitanju učenik treba doći do informacija na različitim razinama i izvaditi detaljne informacije (pojačano čitanje). On uči uočavati ustroj teksta, podjelu u odlomke i davati im naslove. Uči čitati natuknice u dvojezičnim i jednojezičnim rječnicima i davati prijevod riječi prema opisu u jednojezičnom rječniku.

Pisanje s razumijevanjem

Učenik treba ispravno napisati rečenicu, zanati je dopuniti, preinačiti prema zadanom uzorku, pismeno odgovoriti na pitanja, sastaviti kraći tekst o zadanom i prethodno obrađenoj temi prema natuknicama, uzorku i slobodno napisati čestitku, pismo poruku, dopis, pisati bilješke prema odslušanom i pročitanoj tekstu i znati ispuniti formulare i obrasce na stranom jeziku.

Prevođenje

Učenik treba uočiti i spoznati razlike u strukturama i načinima izražavanja na stranom jeziku, te ih primijeniti kod prevođenja rečenica i laganijih tekstova sa stranog na hrvatski i obrnuto uz uporabu rječnika.

Jezični sadržaji

Komunikacijski sadržaji

- slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne i izbor jezičnih funkcija odgovarajućih situacija.

Fonologija i ortografija

- usvajaju se i utvrđuju pravilan izgovor, naglasak, intonacija i ritam rečenice; sustavno se radi na usvajanju pravilnog pisanja i interpunkcije.

Leksički sadržaji

- vrši se izbor i uvođenje novih riječi prema komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti. Uvode se idiomatski izrazi u zadanim situacijskim kontekstima i izučavaju sinonimi, homonimi i antonimi.

Morfosintaktičke strukture

- gramatika

Nastavna sredstva i pomagala

Primjerena slikovna sredstva (slike) i realia. Kazetofon, radio, TV, video, DVD i CD-player, kompjuter s LCD projektorom i grafoskop.

Radni uvjeti

Optimalno bi bilo provoditi nastavu u okviru grupe od 12 do 15, najviše 20 učenika, jer inače nije moguće ostvariti osnovnu komunikaciju s učenicima.

LITERATURA

Talijanski jezik.

Temeljni radni materijali:

Štefan Željka, Benvenuti 1, udžbenik i CD

Štefan Željka, Benvenuti 2, udžbenik i CD

Dopunski radni materijali:

Chiuchiu Angelo ed auttori, In italiano,

Damiani Ingrid i Marinković Mirjana, Stiamo insieme 1 i 2, udžbenik.

Različite kuharice/ Jelovnici i Meniji

Različiti časopisi: IL CUOCO

Marković – Smodek, Nazivi jela i pića

Priručni radni materijali:

Jernej Josip, Konverzacijska talijanska gramatika

Deanović – Jernej, Hrvatsko-talijanski rječnik

Deanović – Jernej, Talijansko-hrvatski rječnik

Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana

Cankarjeva založba; Hrvatsko – talijanski slikovni rječnik

6.3.1. Nastavni područje: OSNOVE HIGIJENE

Razred: 1 (prvi)

Tjedni (ukupni) fond sati: 15

Cilj:

- Podizanje higijenske i zdravstvene kulture
- Razvijanje higijenske navike, kako osobne, tako i radne higijene

Zadaci:

- Upoznati učenike i usvojiti znanja iz područja higijenskih navika s težištem na higijenu radnog mjesta.
- Upoznati etiologiju zaraznih bolesti i razviti svijest o uzrocima, posljedicama te postupcima sprečavanja zaraznih bolesti.
- Usvojiti potrebna znanja o pravilnoj prehrani te higijenskoj ispravnosti namirnica, hrane i pića, kao i o bolestima uvjetovanim zagađenom hranom.

Sadržaj:

<i>Nastavna cjelina</i>	<i>Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)</i>	<i>Nastavni sadržaji</i>
OSOBNNA HIGIJENA I HIGIJENSKE NAVIKE	Ukazati učenicima važnost održavanja prije svega osobne higijene u prostoru ugostiteljskog objekta, kao i radne odjeće	Osobna higijena ugostiteljskog radnika Održavanje čistoće odjeće i obuće ugostiteljskog radnika
HIGIJENA RADA	Pored osobne higijene od izuzetne važnosti je i higijena radnog prostora, prije svega zbog zaštite zdravlja, kako ugostiteljskog radnika tako i gostiju	Higijena prostorija, uređaja, posuđa i pribora u ugostiteljstvu Higijena radnog mjesta Uvjeti rada u ugostiteljstvu Profesionalne bolesti i ozljede
ZARAZNE BOLESTI I ZAŠTITA	Ukazati na vrste i putove prenošenja zaraznih bolesti, a posebno načine kako preventivno djelovati da bi se spriječilo širenje zaraze	Vrste makroorganizama Epidemiologija zaraznih bolesti Vrste zaraznih bolesti Postupci sprečavanja zaraznih bolesti
HIGIJENA PREHRANE	Upoznati sa higijenskim aspektima izbora namirnica za pravilnu prehranu, njihovo higijensko ispravno čuvanje, pripremu i preradu Naglasiti najučestalije mogućnosti trovanja hranom u ugostiteljstvu	Pravilna prehrana Higijenska ispravnost namirnica, hrane i pića Postupci čuvanja namirnica, hrane i pića Bolesti uvjetovane nepravilnom prehranom

Literatura:

6.3.2. Nastavno područje: KEMIJA

Razred: Prvi

Tjedni (ukupni) fond sati: (15)

Cilj:

Zadaci: Usvojiti praktična znanja o osnovnim kemijskim zakonitostima, promjenama i procesima s posebnim naglaskom na njihovu primjenu u struci. Razvijati sposobnost praktične primjene stečenih znanja. Upoznati s vrstama i građom tvari, osnovnim znanjima iz područja organske kemije s posebnim naglaskom na biološki važnim spojevima i njihovoj ulozi u prehrani. Razvijati kod učenika sposobnost logičnog mišljenja i zaključivanja.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
OSNOVNI KEMIJSKI POJMOVI	Razumjeti razliku između fizičke i kemijske promjene tvari. Razlikovati homogenu od heterogene smjese i upoznati nekoliko postupaka odjeljivanja čistih tvari iz smjese tvari. Uočiti vezu između strukture atoma, elementa i njihova položaja u periodnom sustavu elemenata. Razlikovati molekule elementarnih tvari i molekule spojeva. Primijeniti kemijske formule za označavanje molekula. Znati opisati kemijsku reakciju i prikazati ju jednadžbom.	- podjela tvari, fizičke i kemijske promjene tvari - smjesa tvari - agregatna stanja tvari - struktura atoma - kemijski element, kemijski simboli, periodni sustav elemenata - molekula, kemijski spoj, kemijska formula - kemijske reakcije, jednadžbe kemijskih reakcija
KISELINE, LUŽINE I SOLI	Usvojiti osnovna znanja o kiselinama i lužinama te njihovu primjenu u struci. Objasniti pH vrijednost i uporabu indikatora. Shvatiti neutralizaciju i hidrolizu te prikazati jednostavnije reakcije.	- kiseline i njihova svojstva - lužine i njihova svojstva - neutralizacija - soli – nastajanje, topljivost

<p>ORGANSKA KEMIJA</p>	<p>Upoznati zajednička svojstva organskih spojeva. Usvojiti svojstva i vrste alkohola te njihovu primjenu u struci. Razumjeti octeno vrenje i znati ga prikazati kemijskom jednadžbom. Spoznati važnost organskih kiselina i naučiti razlikovati tipične predstavnike. Opisati rasprostranjenost estera u prirodi, prikazati kemijskom jednadžbom proces esterifikacije octene kiseline i etanola. Izvesti podjelu ugljikohidrata prema složenosti građe njihovih molekula. Povezati i objasniti proces fotosinteze i staničnog disanja. Obrazložiti proces alkoholnog vrenja i imenovati produkte tog procesa. Spoznati važnost tog procesa za struku. Poznavati vrste i svojstva masti i ulja. Ukazati na stvaranje kancerogenih tvari pri izgaranju masti i ulja. Znati građu i svojstva bjelančevina. Objasniti emulziju kao vrstu koloida. Shvatiti pojam enzima i njihov značaj u razgradnji hranjivih tvari. Shvatiti važnost ugljikohidrata, masti i ulja te bjelančevina u ljudskoj prehrani.</p>	<p>- alkoholi – vrste, svojstva i primjena - karboksilne kiseline – vrste i primjena - esteri – svojstva, esterifikacija, primjena - ugljikohidrati – podjela, svojstva i rasprostranjenost - lipidi – vrste i svojstva - bjelančevine – struktura i svojstva, enzimi i koenzimi</p>
------------------------	--	---

Literatura:

M. Herak, B. Sever, B. Zdjelarević: Kemija oko nas

A. Habuš, V. Tomašić: Opća kemija

B. Sever, D. Stričević: Mala organska kemija s osnovama ekologije

6.3.3. Nastavno područje: POZNAVANJE ROBE I PREHRANA

Razred: 1 (prvi)

Zanimanje: KONOBAR

Tjedni (ukupni) fond sati: 40

Cilj:

- Steći osnovna znanja o živežnim namirnicama i njihovom korištenju
- Osposobiti učenike za primjenu teoretskih znanja u struci
- Osposobiti učenike za samoobrazovanje

Zadaci:

- Znati podatke nužne za proizvodnju i kontrolu kvalitete proizvoda
- Steći uvid u sve propise vezane za ovu djelatnost i primjenjivati ih
- Upoznati svojstva hranjivih tvari i njihov značaj u prehrani
- Upoznati alkoholna i bezalkoholna pića, njihovu proizvodnju, svojstva i djelovanje na organizam
- Upoznati fiziološko djelovanje alkohola
- Upoznati namirnice biljnog podrijetla načine čuvanja, skladištenja, konzerviranja, prerade i njihove prerađevine
- Upoznati namirnice životinjskog podrijetla, metode tehnološke prerade, čuvanja, skladištenja
- Upoznati uživala i njihovo korištenje u prehrani
- Upoznati učenike s osnovama zdrave prehrane i s načinima alternativne prehrane

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	---	-------------------

ROBA	Ukazati na važnost prehrambene robe, čuvanje, kakvoću i uporabu Razvijati radne navike kod učenika	Pojam, vrste i kakvoća robe Propisi o prometu robe Ambalaža i skladištenje robe
SASTAV HRANE	Upoznati učenike s kemijskim sastavom namirnica u cilju očuvanja zdravlja te pravilne i zdrave prehrane Usvojiti znanja o važnosti pojedinog sastojka u svakodnevnoj prehrani te posljedicama nedostatka istih	Pojam hrane i sastojci Bjelančevine Masti Ugljikohidrati Vitamini Mineralne tvari i voda
ALKOHOLNA PIĆA	Upoznati tehnologiju proizvodnje vina Ukazati na pozitivno djelovanje vina na organizam u malim količinama	Vinogradarstvo u nas i svijetu Proizvodnja bijelih vina Proizvodnja crnih i ružičastih vina Sastav mošta i vina Bolesti vina Podjela vina Uporaba i važnost vina u prehrani
PIVO	Spoznati vrijednost piva kao živežne namirnice (male količine)	Sastav i sirovine za proizvodnju piva Proizvodnja piva Čuvanje piva
JAKA ALKOHOLNA PIĆA	Upoznati učenike s tehnologijom proizvodnje, asortimanom, karakteristikama, čuvanjem i uporabom jakih alkoholnih pića	Sirovine za proizvodnju jakih alkoholnih pića i podjela Voćne rakije Rakije na bazi grožđa i vina Žitne i ostale vrste rakija
LIKERI	Ukazati na veliku štetnost alkohola na mladi organizam	Likeri - sirovine, dobivanje i vrste Alkoholizam
BEZALKOHOLNA PIĆA	Razviti točnost, urednost, marljivosti kritičnost	Sirovine i vrste bezalkoholnih pića

Razred: 2 (drugi)

Tehnologija zanimanja :

Nastavno područje: POZNAVANJE ROBE I PREHRANA

Tjedni (ukupni) fond sati: 35

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	---	-------------------

UŽIVALA I STIMULANSI	Upoznati kemijski sastav i djelovanje uživala na organizam potrošača	Kava, prerada, vrste i čuvanje
ZAČINI- MIRODIJE	Ukazati na uporabnu vrijednost u gastronomiji	Čaj, sirovine i prerada
NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA	Osposobiti učenike za pravilno korištenje, doziranje i čuvanje začina i mirodija	Kakao
ŽITARICE	Istaknuti važnost i ulogu namirnica biljnog podrijetla obzirom na svoj kemijski sastav u prehrani	Začini
POVRĆE	Uvježbati mogućnost prepoznavanja različitih vrsta žitarica	Mirodije
VOĆE	Naučiti prepoznati sve vrste povrća, posebno ukazati na važnost izbora kod pripreme jelovnika (sezonsko povrće)	Žitarice - vrste i uporaba
ŠEĆER MED, MASTI I ULJA BILJNOG PODRIJETLA	Ukazati na biološku vrijednost povrća prije svega prirodno uzgojenog sa uporabom što manje pesticida (bio-gnojivo)	Mlinski proizvodi
	Posebno ukazati na biološku važnost voća, prije svega svježeg i motivirati učenika na svakodnevno konzumiranje	Pekarski proizvodi
	Uvježbati prepoznavanje bio-uzgojenih vrsta voća	Tjestenina
	Upoznati sa različitim mogućnostima uporabe sladila	Povrće - sastav, razvrstavanje i uloga u prehrani
	Ukazati na različit sastav pojedinih vrsta ulja i njihovo djelovanje na zdravlje čovjeka	Konzerviranje povrća
		Gljive
		Voće - sastav i biološka vrijednost
		Kontinentalno voće
		Južno voće
		Voćne prerađevine
		Šećer - sirovine i prerada
		Med
		Masti i ulja biljnog podrijetla - vrste i dobivanje
		Maslinovo ulje

Razred: 3 (treći)

Tehnologija zanimanja:

Nastavno područje: POZNAVANJE ROBE I PREHRANE

Tjedni (ukupni) fond sati: 32

<p>NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA MESO MESO PERADI MESO DIVLJAČI</p> <p>MESO RIBA</p> <p>MLIJEKO I JAJA</p> <p>OSNOVE ZNANJA O PREHRANI</p>	<p>Upoznati učenike organoleptički ocijeniti meso Razviti kod učenika naviku o što manjem korištenju mesnih prerađevina poput pašteta i obarenih kobasica</p> <p>Motivirati na što učestalije osobno konzumiranje mesa riba i preporuke gostima zbog njihova pozitivna djelovanja na zdravlje čovjeka</p> <p>Ukazati na važnost konzumiranja mlijeka kao najpotpunije hrane, istovremeno naveliku podložnost kvarenju i mogućnosti trovanja</p> <p>Upoznati principe zdrave prehrane Naučiti energetske vrednovati hranu i to primijeniti kod planiranja jelovnika</p> <p>Ukazati štetnost preobilne i nedovoljne prehrane Upoznati ulogu aditiva, njihovu uporabu te njihovo pozitivno i štetno djelovanje kako na namirnice tako i na potrošače</p>	<p>Meso klaoničkih životinja -sastav i vrste Mesne prerađevine Meso peradi Meso divljači</p> <p>Meso slatkovodnih riba Morske ribe Rakovi, glavonošci i školjke Mlijeko - sastav i vrste Mliječne prerađevine Sirevi Jaja Hrana- izvor energije Probava hrane Metabolizam hranjivih sastojaka Trovanja hranom Energetsko vrednovanje namirnica Pravila zdrave prehrane Prehrana pojedinih kategorija potrošača Vegetarijanska prehrana i makrobiotika Aditivi</p>
--	---	---

Literatura:

- za učenike:
 - Hamel, Sagrak: «Poznavanje robe i prehrana za ugostitelje»
- Za nastavnike:
 - Danko Matasović: «Hrana, prehrana i zdravlje»
 - Dr. Henry Bieler: «Hrana - najbolji lijek»
 - Antoniette Kaić-Rak, Katica Antičić: «Tablice o sastavu namirnica i pića»

Nastavno područje: BIOLOGIJA I EKOLOGIJA

Razred: 2.

Tjedni (ukupni) fond sati: 35

Cilj:

Usvajanje znanja i vještina iz područja bioloških znanosti, u funkciji razvijanja odgovornog odnosa prema vlastitom životu i zdravlju, prema životu i zdravlju drugih ljudi, drugih bića i okoliša te razvijanja zanimanja i poštovanja prema fenomenu života

Zadaci predmeta:

- na temelju upoznavanja načela, pojava i procesa u živom svijetu, razvijati sposobnosti promatranja, uočavanja, povezivanja i zaključivanja
- poticati logičko, analitičko-sintetičko te kritičko mišljenje i prosuđivanje

- razvijati sposobnost i vještinu preciznog, točnog i objektivnog izražavanja senzoričkih doživljaja, misli i prosudbi
- poticati oblikovanje uvjerenja o potrebi odgovornog odnosa prema svojoj prirodi, ljudskoj zajednici te vlastitom životu i zdravlju
- poticati zanimanje i oduševljenje učenika za prirodu i živi svijet te za njegovo dublje razumijevanje i istraživanje
- stvarati uvjete za razvoj socijalnih vještina i suradničkih odnosa među učenicima
- omogućiti usvajanje znanja uz primjenu načela zornosti i egzemplarnosti te iskustvenim učenjem

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Nastavni sadržaji	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)
1. Čovjek i zdravlje (25 sati)	<ul style="list-style-type: none"> - objasni važnost energije za normalno funkcioniranje stanica, tkiva i organa - upoznati sastav i uloge hrane u ljudskom tijelu - objasniti proces probave - razumjeti zdravu prehranu kao i najčešće bolesti probavnog i metaboličkog sustava - objasniti povezanost ljudskih stanica u harmoničnu cjelinu pomoću tjelesnih tekućina - upoznati vrste i sastav tjelesnih tekućina - upoznati sastav krvi i uloge pojedinih krvnih elemenata - bolesti krvotoka - upoznati način izmjene plinova u plućima i disanje - razlikovati urođeni i stečeni imunitet - upoznati bolesti imunološkog sustava - opisati osnovni princip regulacije sastava tjelesnih tekućina bubregom - upoznati bolesti bubrega - upoznati temeljnu građu i uloge živčanog sustava - opisati primanje, provođenje i razumijevanje pojedinih vrsta podražaja - upoznati razmnožavanje kao osnovnu značajku života - psihički razvitak u pubertetu - upoznati muški i ženski spolni sustav te njihove uloge - objasniti oplodnju i embrionalni razvoj čovjeka - naglasiti važnost higijene spolnog sustava vezano za spolno prenosive bolesti - naglasiti važnost planiranja obitelji i razvoj humanih odnosa među spolovima - opisati čimbenike štetne za ljudsko zdravlje (stres, nepravilna prehrana, tjelesne neaktivnosti, loše životne navike, a posebno opasnosti od upotrebe psihoaktivnih tvari) - definirati ekologiju kao znanost 	<ul style="list-style-type: none"> - znati razlikovati živežne namirnice po sastavu - naučiti građu ljudskog probavnog trakta i uloge pojedinih organa - znati prepoznati zdravu prehranu kao uvjet zdravog života - znati objasniti sastav krvi u ljudskom tijelu - znati tumačiti pojedine vrijednosti u prikupljenim nalazima krvi - znati kako cigareta utječe na dišni sustav i organizam u cjelini - znati građu bubrega, te kako na njegovu zadaću utječu štetni činioci - steći spoznaje o štetnom utjecaju psihoaktivnih tvari na živčani sustav - znati anatomske i fiziološke zadaće reproduktivnog sustava - znati važnost higijene za zdravlje općenito

2. Čovjek i okoliš (10 sati)	<ul style="list-style-type: none"> - objasniti utjecaj abiotičkih čimbenika (temperatura, voda, svjetlost) na život organizma - uočiti povezanost abiotičkih i biotičkih čimbenika - usvojiti pojam ekološke valencije - raspraviti uzorke onečišćenja okoliša i poremećaja ravnoteže ekosustava - razlikovati ekološke probleme lokalnih, regionalnih i globalnih razmjera - raspraviti probleme onečišćenja voda u odnosu na rastuće potrebe čovječanstva i 	<ul style="list-style-type: none"> - znati objašnjavati povezanost žive i nežive prirode - uočiti važnost čovjeka u smislu održavanja ravnoteže u ekosustavu - steći osnovne predodžbe o zakonskim okvirima zaštite okoliša u RH - znati individualno doprinosti očuvanju životne sredine - vladati se ekološki svjesno
	<p>moguća rješenja</p> <ul style="list-style-type: none"> - raspraviti o mogućnostima djelovanja u pravcu zaštite i unapređivanja okoliša vezano uz zanimanje (ugostiteljstvo i turizam) 	

6.4. Nastavni predmet: *Turistička geografija Hrvatske*

Razred: TREĆI – KONOBAR

Tjedni (ukupni) fond sati: 1 (32)

Cilj: Da učenici upoznaju i zavole svoju domovinu, te mjesto i ulogu turizma Hrvatske u svjetskoj zajednici

Zadaci: - dati naglasak na turizam, mladi i prosperitetni fenomen, koji mnogo dalje i još više obećava
 - naglasiti elemente važne za promotivne turističke djelatnosti – od komparativnih prednosti prometa – geografskog položaja, preko privrednih i spomeničkih atraktivnosti, do zaštite čovjekova okoliša i smještajnih kapaciteta

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	---	-------------------

<p>1. Prirodno – geografske pretpostavke turističkog vrednovanja Republike Hrvatske</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Razviti kod učenika ljubav prema vlastitoj državi - Upoznati učenike sa zemljopisno-turističkim položajem, veličinom teritorija te s promjenama i današnjim oblikom teritorija i kopnenim i morskim granicama Hrvatske - Upoznati učenike s različitim reljefnim tipovima s obzirom na njihovu zastupljenost u različitim visinskim zonama te s njihovim turističkim značenjem - Razvijati kod učenika svijest o jednakoj važnosti svih različitih reljefnih tipova u cjelokupnom životu i gospodarstvu Hrvatske - Razvijati kod učenika spoznaju o važnosti mora u životu ljudi, ali jednako tako i o utjecaju čovjeka na život u morima i važnosti očuvanja njegove čistoće - Upoznati učenike s osnovnim klimatskim tipovima Hrvatske te s njihovim utjecajem na turistički razvoj pojedinih regija - Razvijati kod učenika ispravan odnos u pogledu zaštite atmosfere - Razvijati kod učenika sposobnost povezivanja geografskih činjenica u jednu cjelinu – reljef, klima, vegetacija i tlo - Razvijati kod učenika interes za biljni i životinjski svijet i želju za očuvanjem i zaštitom prirode 	<p>Turističko-geografski položaj Republike Hrvatske</p> <p>Reljefna obilježja i njihov utjecaj na turizam</p> <p>Jadransko more</p> <p>Najznačajniji turistički privlačni čimbenik</p> <p>Klimatska obilježja i raznolikost hrvatske</p> <p>Biljni pokrov kao čimbenik turističke privlačnosti Republike Hrvatske</p>
<p>2. Društveno-geografske pretpostavke vrednovanja Hrvatske</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Upozoriti na važnost kulturne baštine koja je dokaz identiteta jednog naroda i vremena - Upozoriti na ranu naseljenost na tlu Hrvatske, burnu prošlost te različite kulturne utjecaje - Upozoriti na spomeničke vrijednosti kao atraktivne snage velikoga područja - Istaknuti spomeničke znamenitosti koje su uvrštene na popis svjetske kulturne baštine - Razvijati svijest o važnosti prometa kao elementa turističkih kretanja 	<p>Raznolikost kulturnog i povijesnog naslijeđa kao posljedica vjekovnog prožimanja srednjoeuropskih (germanskih), južноеuropskih (romanskih) i istočnjačkih kultura i civilizacijskih krugova</p> <p>Promet kao čimbenik turističkog razvoja hrvatske</p>

<p>3. Turistička područja i centri</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Upozoriti na turistička središta, značenje unutrašnjosti Istre, privlačne akropolske gradiće - Temeljni fenomen i primjer turistički ekskluzivnog prostora - Ukazati na primorska i otočna turistička središta i njihove privlačne osobitosti - Značaj primorskog i otočnog dijela Sjeverne Dalmacije - Vodeća turistička središta - Turističke mogućnosti primorske padine Velebita - Upoznati učenike s obilježjima Srednje Dalmacije atraktivnim mozaikom turističke ponude - Ukazati na slabo iskorištene mogućnosti zagorskog područja - Temeljni fenomeni i turističke mogućnosti - Upozoriti učenike na važnost turizma u gospodarstvu ove regije u Hrvatskoj, ali i na utjecaj turizma na ekološku ravnotežu ovog prostora - Istaknuti Dubrovnik – primjer svjetski privlačnog turističkog središta te otoke s vodećim turističkim centrima - Primjer velike privlačnosti temeljnog fenomena i prometne izdvojenosti - Upoznati učenike s atraktivnom raznolikom ponudom koja nije dovoljno vrednovana - Turistički zanimljivija područja gorskog dijela Hrvatske - Ukazati na najstariji nacionalni park u Hrvatskoj koji privlači domaće i sve više stranih turista 	<p>Istarsko turističko područje</p> <p>Nacionalni park «Brijuni»</p> <p>Kvarnersko turističko područje</p> <p>Sjevernodalmatinsko turističko područje</p> <p>Nacionalni park Paklenica</p> <p>Srednjodalmatinsko turističko područje</p> <p>Nacionalni parkovi Kornati i Krka</p> <p>Južnodalmatinsko turističko područje</p> <p>Nacionalni park Mljet</p> <p>Goransko turističko područje Velebit i Risnjak</p> <p>Plitvička jezera</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Upozoriti na područje koje je prilično bogato prirodnim i društvenim potencijalima (specifični krajolici, dvorci i toplice) za razvoj raznih oblika turističke djelatnosti - Ukazati na hrvatsku metropolu - Grad bogatog kulturnog i povijesnog naslijeđa - Važnost Zagreba kao turističkog središta, te gospodarskog, trgovačkog i velesajamskog središta - Upoznati učenike s obilježjima Istočne Hrvatske poznate još kao Slavonija s Baranjom i osječka makroregija posebno s centrom Osijekom - Ukazati na turističke mogućnosti: Bizovačke toplice, Kopački rit, te folklorne priredbe u Vinkovcima, Đakovu, Požegi i sl. 	<p>Hrvatsko zagorje</p> <p>Zagreb – metropola hrvatske</p> <p>Istočna Hrvatska</p>
--	---	--

6.5. Nastavni predmet: *Poslovna psihologija i komunikacija*

Razred: 2.

Tjedni (ukupni) fond sati : 1 (35)

Cilj:

Stjecanje znanja iz opće psihologije radi upoznavanja sebe i ponašanja drugih. Upoznavanje s primjenom psihologije u ugostiteljstvu. Važnost međuljudskih odnosa i komuniciranja, te razvijanje svijesti o potrebi primijenjene psihologije u svakodnevnom životu i na radnom mjestu.

Zadaci:

Upoznavanje samog sebe, sigurnosti u sebe i samopoštovanja. Spoznaja o važnosti primjene psihologije u ugostiteljstvu. Upoznavanje s osnovnim pojmovima opće psihologije. Posebni naglasak na komuniciranje (neverbalno i verbalno), te djelotvorno komuniciranje s korisnicima ugostiteljskih usluga.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Opća psihologija	Znati predmet proučavanja psihologije, zadaće , te podjelu psihologije. Usvojiti značaj psihologije u ugostiteljstvu.	Pojam psihologije, zadaće, podjela, psihologija i druge znanosti, metode psihologije. Poslovna psihologija.

Psihički procesi – spoznajni	Naučiti što je spoznajni proces i kako se orijentiramo u svakodnevnom životu. Znati što su osjeti, a što percepcija, te što utječe na percepciju. Prijelaz od neposrednog doživljavanja vanjskog svijeta prema posrednom (pojam i vrste predodžbi, te mišljenje), naučiti što je govor, riječ i pismo. Znati što je učenje, a što pamćenje, njihovu uvjetovanost, ali i razliku. Pamćenje i vrste, te što je učenje i vrste učenja. Poznavati zakonitosti učenja i pamćenja. Koristiti racionalnu organizaciju učenja.	Spoznajni proces. Osjeti i vrste osjeta. Percepcija: uvjeti (fizički, fiziološki i psihološki). Pažnja, vrste i karakteristike pažnje. Predodžbe: predodžbe pamćenja i mašte. Mišljenje u psihologiji. Simbolika govora: riječ i pismo. Pojam i vrste pamćenja. Učenje: pojam i vrste, metode, zakonitosti, racionalna organizacija učenja.
Psihički procesi – konativni	Naučiti što su osjećaji, njihovu podjelu, fiziološke promjene u organizmu – psihosomatske bolesti, utjecaj na aktivnosti. Što je empatija. Usvojiti pojam motivacije, nastanak (potrebe i vrste potreba), te hijerarhiju motiva. Povezati motivaciju i rad.	Pojam emocija, karakteristike. Fiziološke promjene u organizmu – psihosomatske bolesti. Vrste emocija. Afekti, raspoloženja i strasti. Utjecaj emocija na aktivnost. Empatija. Pojam motivacije: intrinzična i ekstrinzična. Nastanak motiva: potrebe i vrste. Motivacija i rad.
Ličnost	Naučiti što izaziva stres i frustraciju, te kako ljudi reagiraju u takvim situacijama. Naučiti što je ličnost i kako se razvija, koje osobine zovemo temperamentom, a koje karakterom.	Pojam frustracije, karakteristike i reagiranje. Stres. Ličnost, temperament i vrste, karakter i crte karaktera.
Psihologija rada	Naučiti koji su činitelji radnog uspjeha, što je inteligencija, kako se razvija, koje su vrste inteligencije i što čini emocionalnu inteligenciju. Naučiti koji činitelji djeluju negativno na radnu sposobnost, kako ih možemo ukloniti ili spriječiti.	Činitelji radnog uspjeha. Lokus kontrole. Sposobnosti. Inteligencija. Činitelji koji umanjuju radnu uspješnost (starenje, umor, nezgode i nesreće).
Međuljudski odnosi	Spoznati važnost međuljudskih odnosa za uspjeh u radu. Naučiti što je grupa i njene karakteristike. Što čini uspješnog vođu, stilovi rukovođenja.	Grupa, vrste, karakteristike. Rukovođenje. Stilovi rukovođenja.
Gost kao osoba	Naučiti tko je gost, njegove potrebe i kako ih mogu zadovoljiti – gostoljubivost. Naučiti kako donijeti odluku, te koje su faze i rizici donošenja odluke.	Gost, potrebe gosta, gostoljubivost. Proces donošenja odluke.
Komuniciranje u ugostiteljstvu	Naučiti što je komuniciranje, model i vrste komuniciranja. Prepoznavanje i značaj neverbalne komunikacije u ugostiteljstvu. Kako uspješno komunicirati s gostima, reagirati na prigovore i ponašati se u konfliktnim situacijama.	Osnove komuniciranja. Model komuniciranja. Vrste komuniciranja (neverbalna komunikacija, značaj) Djelotvorno komuniciranje s gostima.

Literatura:

Šulak, F. Petz, B.: Poslovna psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1995.

Šverko, B. i sur.: Psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1992.

Fürst, M.: Psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1994.

Zvonarević, M.: Socijalna psihologija, Školska knjiga, Zagreb

Petz, B.: Psihofiziologija rada

Uvod u psihologiju, GHZ, Zagreb, 1991.

Goleman, D.: Emocionalna inteligencija, Mozaik, Zagreb, 1997.

Goleman, D.: Emocionalna inteligencija u poslu, Mozaik, Zagreb, 2000.

Metodičke napomene:

Nastava se izvodi u učionici uz primjenu videozapisa, grafoskopa, LCD projektora, ploče i krede, različitih prigodnih materijala, tekstova i dr.

Nastavne metode su slijedeće: predavanje, razgovor, diskusija, rad na tekstu, slobodno pisanje, vođeno čitanje, primjena upitnika, slobodne asocijacije, izrada tablica, igranje uloga, izrada seminarskih radova.

Program se ostvaruje kroz frontalni oblik rada, rad u paru, rad u grupi i samostalni rad.

6.6. Nastavni predmet : ***Kulturno povijesna baština***

Razred: 3.

Tjedni (ukupni) fond sati: 1 (32)

Cilj: Osposobiti učenike u sagledavanju hrv. kulturne baštine, te uspostaviti kriterije vrednovanja metodom kritičke analize

Zadaci: Njegovanje opažanja i usvajanje kronologije nastanka djela hrv. kulturne baštine

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja, vještina i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	--	-------------------

Paleolit	- Razvijati svijest o važnosti kulturne baštine kao dokaza identiteta jednog naroda i vremena	Kulturna baština-čuvar nacionalnog identiteta Paleolit-Krapina,Vindija Vučedolska kultura, Hvarska kultura Bakreno doba-Solin, Muč, brončano doba- badenska kultura Željezno doba-Dalj.kult.,Japodska kult.
Neolit		Grčka kolonizacija Jadrana-Issa, Pharos, rimska kolonija ,arhitektura Dioklecijanova palača-Split; Arena u Puli Starohrvatske crkvice-longitudinalnog i centralnog tipa-Dalmacija Crkva Sv.Donata-Zadar; pleterna ornamentika Romanika-Sv.Stošija, portal majstora Radovana Romanički prozori i vrata; vratnice splitske katedrale(A.Buvina) Gotika-šibenska katedrala, J.Dalmatinac Zagrebačka katedrala, gotika u Dubrovniku Renesansa-dubrovačko slikarstvo Raščlamba likovnog djela, vrednovanje i zaključivanje ocjena Renesansno kiparstvo-Aleši, Duknović,palača Sponza
Stari vijek	- Upoznati spomeničke znamenitosti nacionalne kulturne baštine - Znati prepoznati stilove	Graditeljstvo-N.Firentinac, Knežev dvor A .Medulić,J.Klović Isusovačka arhitektura,sakralni barok Barokni dvorci, crkva Sv.Vlaha-Dubrovnik Barokni Varaždin, dekoracija, pavlini Historicizam u graditeljstvu Đakovačka katedrala, crkva u Osijeku Klasicizam -V. Karas, slikarstvo s kraja 19. st. i poč. 20. V. Bukovac, C.Medović, B.Čikoš-secesija, S. Raškaj, kiparstvo Secesija u Hrvatskoj Suvremeno slikar..Račić, Kraljević, Becić, Murtić Naivna umjetnost-Hlebine Suvremeno kiparstvo (Rosandić, Meštrović, Augustinčić) Moderno graditeljstvo (Kovačić) Raščlamba likovnog djela
Srednji vijek	- Uočiti utjecaj grčke, rimske, germanske , romanske, istočnjačke kulture na razvoj naše kulturne baštine - Shvatiti vezu između novih trendova u europskoj kulturi i kulturne baštine u Hrvatskoj	
Novi vijek	- upozoriti na utjecaj kulturnog i povijesnog nasljeđa - Uočiti europske graditeljske stilove na objektima u Hrvatskoj	
Moderna	- razviti vještinu prepoznavanja utjecaja moderne na djela hrvatskih slikara i kipara	

Razred: 3.**Tjedni fond sati: Ukupno (64 sata)****Sadržaj:**

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja, vještina i umijeća)	Nastavni sadržaji
Razvoj marketinga i njegova primjena u društvu	<ul style="list-style-type: none"> - Shvatiti definiciju marketinga - Upoznati marketing kao tržišno usmjerenu koncepciju - Naučiti funkcije i područje marketinga 	<ul style="list-style-type: none"> - Definicija marketinga - Funkcija marketinga - Potrebe, želje i potražnja za proizvodom
Obilježja turističkog tržišta	<ul style="list-style-type: none"> - Definirati i pojmovno odrediti tržište - Upoznati vrste tržišta - Shvatiti pojam i posebnosti tur. tržišta - Upoznati turist. ponudu i potražnju - Upoznati potrebe u turizmu - Naučiti turist. potrošnju - Razumjeti značaj turističkog proizvoda 	<ul style="list-style-type: none"> - Pojam tržišta - Vrste tržišta - Ponuda i potražnja - Turističko tržište
Upravljanje marketingom	<ul style="list-style-type: none"> - Upoznati i objasniti pojam i razvoj marketinga kao suvremenu poslovnu koncepciju - Objasniti osnovna obilježja upravljanja marketingom i njihovu osnovnu zadaću - Razgovarati o redoslijedu procesa upravljanja marketingom - Uputiti se na specifičnosti pojedinog instrumenta marketinga - Upozoriti na glavna područja primjene marketinga u turizmu - Obj. ciljeve i načela marketinga u turizmu - Upoznati nosioce marketinga u turizmu - Uputiti u značaj marketinškog menadžmenta u turizmu 	<ul style="list-style-type: none"> - Osnovna obilježja upravljanja marketingom - Proces upravljanja marketingom - Specifičnosti pojedinog instrumenta marketinga - Primjena marketinga u praksi - Ciljevi i načela marketinga u turizmu <ul style="list-style-type: none"> - Sudionici marketinškog procesa i menadžment u turizmu
Marketinško okruženje	<ul style="list-style-type: none"> - Razgovarati o motivima turist. putovanja - Klasificirati turist. potrebe - Razgovarati o načinima odlučivanja kupnje nekog turist. proizvoda - Razgovarati o konkurenciji - Navesti značaj tržišta ponude na njegovu konkurentnost 	<ul style="list-style-type: none"> - Okruženje tvrtke ili obrta u marketinškom smislu (dobavljači, kupci, konkurencija, javnost) - Demografska i gospodarska okolina - Konzumenti turističkog proizvoda
Marketinško istraživanje	<ul style="list-style-type: none"> - Objasniti i definirati osnovne pojmove istraživanja marketinga u turizmu, te razumjeti potrebu za istraživanjem - Razgovarati o tome tko i kada provodi marketinško istraživanje 	<ul style="list-style-type: none"> - Mjerenje i predviđanje turističke potrebe i potražnje - Procjena turistički motiva - Ispitivanje namjera kupaca i praćenje trendova konkurencije - Određivanje ciljnog tržišta

<p>Proizvod u turizmu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Uputiti na različite metode i tehnike istraživanja, te na njihove prednosti i nedostatke - Razgovarati o metodama prikupljanja podataka u turizmu - Upozoriti na primjenu marketinškog istraživanja u turist. praksi - Razgovarati o konkretnim primjerima iz prakse 	<ul style="list-style-type: none"> - Vrste mjerenja potražnje (razina proizvoda – usluge) - Metode istraživanja (upitnici, ankete, razgovori, analize i sl.) - Korelacije trendova, mišljenje stručnjaka, analiza unakrsnog utjecaja
<p>Elementi marketinškog spleta</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Upoznati pojam turist. proizvoda - Razgovarati o formiranju turist. proizvoda - Naglasiti važnost planiranja turist. proizvoda - Opisati razvojne faze u životnom ciklusu proizvoda - Razgovarati i objasniti ulogu i povezanost elemenata spleta: proizvod, cijena, promocija, distribucija - Opisati obilježja i elemente turist. proizvoda - Razgovarati o distribuciji turist. proizvoda - Naglasiti važnost promocije u turizmu i upozoriti na sve važne elemente planiranja - Razgovarati o prednostima i slabostima turist. proizvoda u RH 	<ul style="list-style-type: none"> - Životni ciklus proizvoda- usluge - Faze razvoja usluge u turizmu (uvođenje, rast, zrelost, faza opadanja, - Elementi marketinškog spleta: - Proizvod ili usluga - Cijena - Prodaja i distribucija - Prodaja i promidžba - Promocije u turizmu - Turistički proizvod i njegovi bitni elementi
<p>Organizacija marketinga u ugost. i turist. poduzećima</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Razgovarati o marketinškom komuniciranju - Objasniti teorije promotivnog mix-a - Upoznati oblike promotivnih aktivnosti - Upoznati s osobitostima prodaje u turizmu - Naučiti kanale prodaje - Objasniti organizaciju prodaje - Upoznati s organizacijom marketinga - Razjasniti temeljna načela marketinške organizacije 	<ul style="list-style-type: none"> - Marketing mix u odnosu na ciljno tržište (usluga u turizmu, cijena smještaja, mjesto – turistička odrednica, propaganda) - Instrumenti prodaje - Sajmovi, lokalne promocije i dr. - Prodaja putem Interneta - Turistički animatori i komunikatori
<p>Planiranje marketinga</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objasniti organizaciju marketinga u ugost. turist. poduzećima - Objasniti elemente u procesu marketinškog planiranja - Razgovarati o analizi položaja poduzeća ili turist. destinacije - Snalaziti se u postavljanju marketinških cijena kao slijed planiranja 	<ul style="list-style-type: none"> - Simboli osobnosti, raspoloženja, stručnosti, stvaranje <i>imagea</i> poduzeća ili obrta - Pojam turističke destinacije - Vlastita strategija i njeno kreiranje - Strategija i formiranje cijena
<p>Menadžment i kontrola marketinga</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objasniti osnovne marketinške strategije u turizmu - Objasniti zadaće i odgovornosti marketinških odjela i menadžera 	<ul style="list-style-type: none"> - Informacije, informacijski sustavi, umreženost i uloga menadžera - Posebni odjeli za marketing - Evaluacija marketinških postupaka

- Objasniti djelovanje marketinškog informacijskog sustava - Upozoriti na važnost kontrole svih marketinških funkcija
--

6.8. Nastavni predmet - *Enologija s gastronomijom*

Razred: 2

Tjedni (ukupni) fond sati: 1 (35)

Cilj:

Stjecanje osnovnih znanja, vještina i navika koje će omogućiti samostalno obavljanje poslova u ugostiteljskoj djelatnosti vezanih uz posluživanje pića – posebno uz vino i vinarstvo – u zanimanju konobar.

Zadaci:

- usvojiti pojmove enologije, gastronomije i sommelijerstva te kao takve primijeniti u komunikaciji na radnom okruženju;
- usvojiti znanja iz sommelijerstva neophodna za uključivanje u svijet rada, kao i za praćenje cjelokupnih zbivanja u području vinarstva i podrumarstva;
- razvijati navike ponašanja u i svezi sommelijerstva pri radnim operacijama na radnim mjestima konobara, kuhara i slastičara;
- primijeniti preciznost, urednost, istrajnost i sistematičnost u radu s vinom;
- riješiti jednostavne i složene poslove i zadatke iz područja sommelijerstva;
- primijeniti naučena znanja i vještine u školskim i izvanškolskim aktivnostima, te prihvatiti sommelijerstvoa kao dio osobne i opće kulture.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
1.Uvod	Usvojiti pojmove o enologiji kao nauci o vinu. Razumjeti značaj vina u gastronomiji. Spoznati ulogu sommelijerstva u suvremenom ugostiteljstvu.	Enologija-pojam. Značaj vina u gastronomiji. Sommelier.
2.Vino	Definirati ulogu vina u ugostiteljstvu. Prepoznati zdravstvenu, religijsku i kulturološku ulogu vina. Primijeniti znanja o sommelijerstva u kulturološkoj komponenti	Vino-pojam. Vino u ugostiteljstvu. Vino i zdravlje. Vino i religija. Kultura i vino.

3.Osnove hrvatskog vinogradarstva	Upoznati i navesti povijesne karakteristike vinogradarstva. Izreći regije, pod regije, vinogorja i zone hrvatskog podneblja. Prepoznati vinske sorte grožđa.	Povijest hrvatskog vinogradarstva. Statistički podaci. Vinogradarske regije. Vinogradarske pod regije. Vinogorja. Vinogradarske zone hrvatske. Vrste bijelih vinskih sorata grožđa. Vrste crvenih vinskih sorata grožđa.
4.Osnovni postupci proizvodnje vina	Navesti postupke proizvodnje bijelog, crnog i pjenušavog vina. Izreći karakteristike specijalnih vina. Upoznati postupak fortifikacije vina. Odrediti elemente fortifikacije vina.	Bijelog vina. Crnog vina. Pjenušavih vina. Specijalnih vina. Fortificiranih vina.
5.Vrste vina	Grupirati vina prema organoleptičkim značajkama. Objasniti važnost ne provrelog šećera u vinu. Navesti zakonske elemente kvalitete vina. Razvrstati pjenušava vina i navesti značajke pojedine grupe. Naučiti uporabu vina namijenjenih za daljnju preradu i doradu.	Podjela vina prema boji. Podjela vina prema količini ne provrelog šećera u vinu. Podjela vina prema kvaliteti- prema zakonu o vinu RH. Podjela pjenušavih vina.
6.Punjenje vina	Naučiti značaj vremenske determinante te načina pretakanja i punjenja vina u boce. Odgovorno preuzimati i pravilno postupati s vinskom ambalažom. Prepoznati vino s obzirom na elemente punjenja tj. vinskih boca. Objasniti vrste zatvarača i izreći njihovu ulogu. Izreći važnost i apostrofirati deložiranje boca Naznačiti važnost etikete na vinskoj boci. Pokazati dijelove etikete važne za spoznaju o vinu i drugim karakteristikama.	Kada i kako puniti vino. Ambalaža za vino. Vrste boca za vino. Vrste čepova. Etiketa.
7.Analiza vina i organoleptičko ocjenjivanje vina	Definiranje adekvatne boje vina te ocjenjivanje vina na osnovi boje i prozirnosti. Prepoznavanje kvalitete vina osjetilom mirisa. Navesti elemente okusa kod ocjenjivanja karakteristika vina. Utvrđiti i donijeti sud o svim prethodnim elementima organoleptičkog ispitivanja vina.	Ocjenjivanje vidom. Ocjenjivanje mirisom. Ocjenjivanje okusom. Zaključak.

8.Čuvanje vina u restoranu	<p>Prepoznati ulogu vinskog podruma u ugostiteljskim objektima različite vrste i kategorije.</p> <p>Naučiti prepoznati pozitivne elemente vinskog podruma.</p> <p>Nabrojiti ulogu vinskog podruma u skladištenju i očuvanju vina.</p> <p>Izreći ulogu dnevnih podruma u svakodnevnom radu ugostiteljskog djelatnika.</p>	<p>Vinski podrum-restorana.</p> <p>Dnevni podrum.</p>
9.Vinska karta	<p>Naučiti pojam i važnost vinske karte.</p> <p>Izraditi adekvatnu vinsku kartu za različite vrste ugostiteljskih poslovnih jedinica.</p> <p>Istaknuti bitne elemente vina na vinskoj karti.</p>	<p>Vinska karta-pojam.</p> <p>Izgled vinske karte.</p> <p>Konstrukcija vinske karte.</p> <p>Bitni elementi vina na vinskoj karti.</p>
10.Sklad jela i vina	<p>Naučiti i primijeniti pravila slaganje jela i vina različitim varijantama uz poštivanje tradicije i lokalnih običaja.</p>	<p>Tehnika slaganja jela i vina:</p> <ul style="list-style-type: none"> -engleska varijanta, -francuska varijanta, -talijanska varijanta, -spajanje po tradiciji.

Metodičke napomene:

Nastava se realizira jedan sat tjedno. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska,... Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni,...Nastava se treba održavati u učionici – kabinetu ugostiteljskog posluživanja koja sadrži svu potrebnu opremu, inventar i didaktička pomagala (TV, video, grafoskop, kompjutor, propagandni materijali, sredstva ponude, administrativna dokumentacija, časopisi,...) te neophodne namirnice i pića.

Obveze učenika

Redovito pohađanje nastave, te za potrebe nastave imati propisani udžbenik kao i bilježnicu (format po izboru). Kao posebna obveza pred učenika postavlja se savjesno pri korištenja opreme, inventara i materijala.

Provjera postignuća rada učenika

Poznavanje i razumijevanje nastavnih sadržaja ocjenjuju se usmenim i pismenim ispitivanjem sadržaja (zadaci objektivnog tipa). Sudjelovanje učenika u usvajanju nastavnih sadržaja ocjenjuje se kroz element ocjenjivanja zalaganje. Vještine se ocjenjuju kroz primjenu znanja na izradi samostalnih zadataka, pravilno rukovanje inventarom i pravilno izvođenje pojedinih operacija.

6.9. Nastavni predmet: *Vodenje i organizacija restorana*

Razred: 1

Tjedni (ukupni) fond sati: 1 (32)

Cilj: stjecanje osnovnih znanja, vještina i navika koje će omogućiti učeniku samostalno vođenje i organizaciju poslovanja restorana.

Zadaci:

- uočiti važnost i ulogu ugostiteljstva u gospodarstvu;
- usvojiti znanja o temeljnim ekonomskim kategorijama;
- upoznati se sa osnovnim uvjetima za obavljanje ugostiteljske djelatnosti;
- upoznati se sa standardima i ugostiteljskim uslugama;
- upoznati se s pojmom organizacije vođenja restorana
- istaći bitne elemente ugostiteljske usluge;
- prepoznati i upoznati ugostiteljske objekte koji pružaju usluge prehrane, točenja pića i napitaka;
- upoznati ulogu i važnost sredstava za rad i predmeta rada;
- naučiti važnost i ulogu neposrednog rada u ugostiteljstvu;
- naučiti kružni tok kretanja robe;
- moći raščlaniti radne zadatke na pojedinim radnim mjestima u restoranima;
- upoznati radnu dokumentaciju neophodnu za vođenje restorana;
- steći potrebna znanja za izradu instrumenata ponude jela i pića;

- znati izračunati i formirati cijene ugostiteljskih proizvoda i usluga;
- izraditi kalkulacije;
- izračunati maržu;
- analizirati troškove te odrediti uspješnost poslovanja restorana.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Ugostiteljstvo kao gospodarska djelatnost	Upoznati privredne sektore i pronaći ulogu i mjesto ugostiteljstva u cjelokupnom gospodarstvu. Navesti uslužne karakteristike tercijarnog sektora. Pronaći međusobnu povezanost ugostiteljske djelatnosti sa drugim uslužnim djelatnostima	Karakter ugostiteljske djelatnosti. Sektori gospodarskih djelatnosti. Karakteristike tercijarnog sektora Odnosi između ugostiteljstva i njegovog okruženja.
2. Razvoj ugostiteljstva	Upoznati razvojni put ugostiteljstva kroz različita vremenska razdoblja i povijesne periode. Navesti karakteristike razvojnog puta ugostiteljstva u RH.. Diskutirati o pravcima razvoja ugostiteljstva u bližoj i daljnjoj budućnosti.	Postanak i povijesni razvoj ugostiteljstva u svijetu. Razvoj ugostiteljstva u RH. Perspektive i pravci razvoja ugostiteljstva u RH.
3. Podjela ugostiteljstva	Navesti podjelu ugostiteljstvo u svijetu. Nabrojiti ugostiteljske objekte za smještaj iz skupine hotelijerstva. Prepoznati ugostiteljske objekte iz grupe restoraterstva.	Podjela ugostiteljstva u svijetu. Podjela ugostiteljstva u RH.
4. Ugostiteljske usluge	Navesti pojam ugostiteljskih usluga i prepoznati njihove specifičnosti. Podijeliti ugostiteljske usluge prema glavnim značajkama. Opisati vrste usluga po mjestima realizacije i načinu pružanja. Povezati ugostiteljske usluge s ljudskim radom.	Pojam ugostiteljske usluge. Podjela ugostiteljskih usluga. Značenje i načini pružanja ugostiteljskih usluga. Asortiman i kvaliteta usluga u ugostiteljstvu.

<p>5. Osnovni uvjeti za obavljanje ugostiteljske djelatnosti</p>	<p>Navedene uvjete primijeniti na ugostiteljske objekte iz skupine restoraterstva. Objasniti razlike u kvaliteti ugostiteljskih objekata iz skupine restorana (<i>restoraterstvo</i>). Pronaći i izreći specifičnosti za svaku vrstu ugostiteljskog objekta.</p>	<p>Prostorni uvjeti. Uvjeti opremljenosti. Funkcionalna povezanost. Estetski uvjeti. Higijenski uvjeti. Uvjeti zaštite na radu. Potreban broj stručnih kadrova. Uporabna dozvola za rad i otvaranje ugostiteljskog obrta.</p>
<p>6. Minimalni uvjeti - temeljni standardi</p>	<p>Naučiti i objasniti elemente koji čine ² minimalne uvjete² za obavljanje ugostiteljske djelatnosti. Obrazložiti važnost funkcionalnosti opreme ugostiteljskog objekta. Izreći i napisati materijalne i nematerijalne uvjete minimalnog standarda u ugostiteljstvu. Pronaći mjesto i način isticanja kvalitete ugostiteljskog objekta. Odrediti važnost oznake kvalitete za potrošača ugostiteljskih usluga i za ugostiteljski objekt.</p>	<p>Građevinski uvjeti. Kapaciteti i površine jedinica za pružanje ugostiteljskih usluga. Funkcionalnost opreme. Opskrba vodom, strujom, plinom, telefonom i zbrinjavanje otpada. Zaštita od požara. Uvjeti grijanja, klime i zaštite od prašine,... Isticanje naziva objekta i oznake kategorije.</p>
<p>7. Standardi i standardizacija u ugostiteljstvu</p>	<p>Izreći standarde jednog ugostiteljskog objekta – poduzeća Objasniti standarde koji su Zakonom i drugim propisima regulirani. Pronaći međunarodne standarde u pružanju ugostiteljskih usluga. Navesti (<i>verbalne</i>) govorne standarde u restoranu Nabrojiti materijalne standarde u restoranu Spoznati ulogu tehnološkog standarda u restoranu Opisati elemente kvalitete i pravila ISO standarda.</p>	<p>Internacionalni standardi. Nacionalni standardi. Interni standardi. Kvaliteta kroz ISO standarde. Vrste standarda u ugostiteljstvu.</p>
<p>8. Razvrstavanje ugostiteljskih objekata koji pružaju usluge prehrane, točenja pića i napitaka.</p>	<p>Objasniti segmente i specifičnosti zbog kojih su ugostiteljski objekti u kojima se pružaju usluge nuđenja jela, pića i napitaka, razvrstani, s posebnim osvrtom na restoran. Nabrojati i prepoznati elemente razvrstavanja. Imenovati nosioce djelatnost prema različitim kriterijima.</p>	<p>Razvrstavanje prema: uslugama, lokaciji, kategoriji, načinu poslovanja, namjeni, veličini, trajanju poslovanja, važnosti, mobilnosti, specijalnosti poslovanja,...</p>

<p>9. Restauraterstvo</p>	<p>Objasniti tko se sve može baviti ugostiteljskom djelatnošću i navesti zakonske propise koji to reguliraju.</p> <p>Navesti, opisati i pokazati različite vrste ugostiteljskih objekata u kojima se odvija ugostiteljska djelatnost restauraterstva.</p> <p>Objasniti karakteristike dnevnih i noćnih barova.</p> <p>Izdvojiti karakteristike kavane bečkog tipa, francuskog i talijanskog tipa.</p> <p>Izdvojiti i opisati značajke poslovanja pivnica.</p> <p>Izdvojiti specijalne restorane i opisati njihove značajke.</p> <p>Nabrojiti sustave pružanja usluga i rada u ugostiteljskim objektima koji se bave pružanjem usluga prehrane, točenja pića i napitaka.</p> <p>Navesti posebnosti svakog ugostiteljskog objekta.</p> <p>Izreći karakteristike cjelina i dijelova ugostiteljskih objekata.</p> <p>Uočiti obilježja specijaliziranih restauracija.</p> <p>Prepoznati karakteristike ugostiteljske djelatnosti na različitim prijevoznim sredstvima.</p> <p>Objasniti značajke pojedinih oblika rada restorana.</p> <p>Opisati dijelove restorana.</p>	<p>Ugostiteljski objekti u kojima se obavlja ugostiteljska djelatnost resturaterstva.</p> <p><i>Ugostiteljski objekti u kojima se pružaju usluge zabave, točenja pića i napitaka.</i></p> <p>Poslovanje restorana klasičnog tipa.</p> <p>Specijalizirane restauracije i njihova obilježja.</p> <p>Pružanje ugostiteljskih usluga na provoznim sredstvima.</p> <p>Restorani zatvorenog tipa</p> <p>Restorani pansionskog tipa</p> <p>Glavna, sporedna i prateća odjeljenja restorana.</p>
<p>10. Organizacija poslovanja restorana</p>	<p>Objasniti pojam organizacije.</p> <p>Nabrojiti i objasniti elemente organizacije.</p> <p>Objasniti od čega se sastoji organizacijska struktura.</p> <p>Nabrojiti vrste sredstava za rad i predmete rada.</p> <p>Objasniti ulogu ljudskog rada – razrada sustava.</p> <p>Podijeliti zadatke i uloge, te definirati ciljeve rada.</p> <p>Upoznati se s pravima o radu.</p>	<p>Pojam i definicija organizacije.</p> <p>Osnovni elementi organizacije.</p> <p>Ciljevi i načela organizacije.</p> <p>Pojam organizacijske strukture.</p> <p>Organizacija sredstava, predmeta rada i ljudskog rada u restoranima.</p> <p>Organizacija unutarnjih odnosa.</p> <p>Raščlanjivanje zadataka.</p> <p>Vrste funkcija i upravljanja u restoranima.</p>

<p>11. Vođenje restorana uz potrebnu dokumentaciju</p>	<p>Objasniti dokumentaciju koja se vodi u restoranu. Upoznati se sa poslovima u smjeni. Upoznati se sa mogućim načinima boniranja, naplaćivanja i kontrole jela pića i napitaka (informatički programi). Djelovati odgovorno kod primopredaje smjena u materijalnom smislu zaduženja. Objasniti mogućnosti pologa novca uz specifikaciju. Izraditi instrumente ponude jela, pića i napitaka. Objasniti i pokazati primjerima kako se mijenjaju cijene ugostiteljskih usluga. Objasniti tko daje odobrenje cijena i kada se mogu primjenjivati. Usuglasiti radno vrijeme po smjenama i za vrijeme izvanrednih obroka u restoranu. Svakodnevno praćenje pisanih tragova kroz evidenciju navedenih knjiga koje se vode u restoranu. Naučiti postupati s knjigom žalbi i primjedbama u njoj. Stalno koordinirati rad knjigovodstva i FINE – banke. Vršiti povremenu i stalnu inventuru.</p>	<p>Naručivanje, preuzimanje, kontrola, uskladištenje, čuvanje, razvrstavanje, izdavanje robe u restoranu- kružni tokovi (transport-dostava). Vođenje prodanih usluga u restoranu. Elementi ugovaranja usluga i obroka u restoranu. Rezervacije usluga i obroka u restoranu. Načini boniranja i naplaćivanja usluga jela i pića u restoranu. Vršenje primopredaje smjena u restoranu. Načini pologa dnevnog prometa i polog novca te vrijednosnih papira. Izrada instrumenata ponude jela, pića i napitaka u restoranu. Prijava proširenja ponude jela, pića i napitaka u restoranu Prijava novih cijena i promjena starih cijena u restoranu Izrada rasporeda zaposlenih te vođenje evidencije radnog vremena Vođenje internih knjiga (o lomovima, kalu, rashodu, dugovanjima, reprezentaciji, pretplatnicima na hranu, razni adresari evidencija, čitanja brojila vode, struje, plina, telefona, kilometraže auta voznog parka i sl.) Knjiga žalbe i knjiga utisaka. Vođenje obveznih knjiga vezanih za obrt i obrtništvo. Inventura namirnica, pića, napitaka, OSA,OBA, SI i PM.</p>
<p>12. Imovina restorana</p>	<p>Objasniti važnost stjecanja navika o čuvanju imovine, trošenja i zamjene imovine restorana Upoznati se sa svakodnevnom obvezama i pravima na potraživanja između poslovnih partnera i restorana. Izračunati amortizacijsku vrijednost sredstava u restoranu. Postupanje kod preuzetih prava i obveza restorana. Naučiti osnovne pojmove o kreditu i kreditnim elementima.</p>	<p>Stalna imovina restorana. Tekuća imovina restorana. Amortizacija. Obveze i prava restorana. Vlasnički kapital. Krediti.</p>

13. Politika cijena u restoranu	<p>Pokazati i objasniti modele formiranja prodajne cijene roba i usluga u ugostiteljstvu.</p> <p>Izraditi kalkulaciju cijene izvanrednih obroka u restoranu.</p> <p>Objasniti kako i kada cijene utječu na potrošače – goste.</p> <p>Navesti i objasniti vanjske faktore koji utječu na formiranje cijena u ugostiteljstvu.</p> <p>Izreći važnost određivanja marže u ukupnoj cijeni ugostiteljskih proizvoda i usluga.</p>	<p>Nabavna cijena.</p> <p>Prodajna cijena.</p> <p>Formiranje cijena u restoranu uključivši porez i PDV .</p> <p>Tržišni aspekti cijena.</p> <p>Mjesta kalkulacije i utvrđivanja cijena.</p> <p>Marža u restoranu.</p>
14. Troškovi, rashodi, izdaci i utrošci	<p>Navesti troškove prema pojavnom obliku.</p> <p>Moći razlikovati troškove s obzirom na mjesto nastanka.</p> <p>Definirati nositelje troškova.</p> <p>Objasniti uzročno posljedičnu vezu između troškova i promjene stupnja zaposlenosti kapaciteta.</p> <p>Pronaći troškove potrebe za usporedbe i predviđanja poslovanja.</p> <p>Razumjeti i izreći pojmove – rashodi, izdaci i utrošci.</p>	<p>Troškovi: prema pojavnom obliku, mjestima nastanka, nositeljima,...</p> <p>Troškovi s obzirom na promjenu stupnja zaposlenosti kapaciteta.</p> <p>Troškovi za potrebe usporedbe i predviđanja.</p> <p>Pojmovi – rashodi, izdaci i utrošci.</p>
15. Mjerila uspješnosti poslovanja	<p>Navesti i izračunati proizvodnost restorana.</p> <p>Objasniti i izračunati ekonomičnosti.</p> <p>Navesti načela rentabilnosti.</p> <p>Izračunati likvidnost.</p>	<p>Ekonomska načela poslovanja: proizvodnosti, ekonomičnosti, rentabilnosti, likvidnosti,...</p>

Metodičke napomene:

Nastava ovog predmeta izvodi se u učionici sa cijelim razredom, uz napomenu da ne izostane korelacija s predmetima ugostiteljsko posluživanje, kuharstvo, slastičarstvo, poznavanje robe, kao i predmetima ekonomske struke.

U realizacije nastave težiti primjeni metoda (usmena, demonstracijska, dokumentacijska,...) rada koje će podići pažnju i stupanja aktivnosti polaznika, a oblike rada prilagoditi njihovoj kronološkoj dobi i predznanju. Treba istaći one sadržaje koje učenici neće samostalno obrađivati na stručnoj i praktičnoj nastavi.

Učeničova dostignuća provjeravaju se putem usmenih, pismenih i seminarskih radova.

Obveze učenika

Svaki učenik dužan je redovito dolaziti na nastavu te za potrebe nastave imati propisani udžbenik i bilježnicu (format po izboru).

Provjeravanje i ocjenjivanje postignuća

Uz redoviti dolazak na nastavu, provjere usvojenosti znanja:

- kraći zadaci i pitanja nakon svake nastavne cjeline;
- usmenim i pismenim načinom;
- putem seminarski radovi;
- kroz samostalnu izradu nastavnih zadataka.

6.10. Izborni nastavni predmet: *Tjelesna i zdravstvena kultura*

Nastavni plan i program tjelesne i zdravstvene kulture objavljen je u «"Narodnim novinama" br. 136» od 28. kolovoza 2003.g.

6.11. Izborni nastavni predmet: *Matematika u struci*

U izbornom predmetu matematika u struci nudi se detaljnija obrada nastavnih sadržaja iz nastavnog programa stručno-teoretskog dijela matematika u struci .

PRAKTIČNI DIO

6.12. Ugostiteljsko posluživanje s vježbama

Razred: 1, 2, 3

Razred	1.	2.	2.	Ukupno
Broj sati	(355)	(240)	(160)	(655)

Sastavni dio ovog programa su sadržaji Zaštite na radu i Bontona.

Cilj: Stjecanje osnovnih znanja, vještina i navika koji će omogućiti samostalno obavljanje poslova u ugostiteljskoj djelatnosti – zanimanju konobar.

Zadaci:

- steći znanja potrebna za razumijevanje kvalitativnih i kvantitativnih pomaka u ugostiteljsko – turističkoj privredi.
- usvojiti znanja ugostiteljske struke neophodna za uključivanje u svijet rada, kao i za praćenje cjelokupnih zbivanja u području ugostiteljstva i turizma.
- razvijati sposobnosti ugostiteljske komunikacije i ponašanja u radnim operacijama na principu logičkog djelovanja te induktivnog i deduktivno zaključivanja.
- primijeniti preciznost, urednost, istrajnost i sistematičnost u radu.
- riješiti jednostavne i složene poslove i zadatke ugostiteljske struke.
- primijeniti naučena znanja i vještine u školskim i izvanškolskim aktivnostima, te prihvatiti ugostiteljsku djelatnost kao dio kulture sveukupnog društva.
- osposobiti učenika za samostalno obavljanje poslova i zadataka u zanimanju konobar.

Sadržaj:

Razred: 1.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	--	-------------------

<p>1. Ugostiteljski objekti i poslovne jedinice</p>	<p>Upoznati i objasniti ugostiteljske objekte i jedinice za pružanje usluga prehrane i točenja pića. Prepoznati suvremene ugostiteljske objekte za pružanje usluga prehrane i točenja pića. Objasniti sličnosti i različitosti pojedinih objekata. Prepoznati dijelove objekata i spoznati njihovu ulogu.</p>	<p>Ugostiteljski objekti za smještaj. Ugostiteljski objekti i poslovne jedinice za pružanje usluga prehrane i točenja pića.</p>
<p>2. Kategorizacija ugostiteljskih objekata</p>	<p>Odrediti ulogu kategorizacije ugostiteljskih objekata za smještaj. Navedi elemente kategorizacije ugostiteljskih objekata koji pružaju usluge prehrane, točenja pića i napitaka. Prepoznati ugostiteljske objekte koji nisu obvezni izvršiti kategorizaciju.</p>	<p>Uloga kategorizacije ugostiteljskih objekata za smještaj. Elementi kategorizacije ugostiteljskih objekata koji pružaju usluge prehrane, točenja pića i napitaka.</p>
<p>3. Vrste i dijelovi restorana</p>	<p>Upoznati i objasniti različitosti i srodnosti restorana. Izreći i pokazati dijelove restorana te objasniti njihovu ulogu u cjelovitosti i zasebnosti.</p>	<p>Vrste restorana. Dijelovi restorana.</p>
<p>4. Oprema (inventar) u ugostiteljskim objektima koji pružaju usluge prehrane, točenja pića i napitaka</p>	<p>Prepoznati i razvrstati namještaj u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga prehrane i točenja pića. Utvrđiti količinu i vrstu rublja u restoranima. Pravilno upotrijebiti rublje u restoranu. Pravilno prekriti stol podstolnjakom, stolnjakom i nadstolnjakom. Pravilno postaviti platneni ubrus. Pravilno postupiti sa upotrijebljenim rubljem. Nabrojiti i pokazati metalno, porculansko, stakleno, vatrostalno, ... posuđe. Pravilno oprati i prebrisati posuđe. Uvježbati tehnike nošenja tanjura, čaša, pribora za jelo i drugog inventara. Raditi s prihvataljka. Utvrđiti ulogu i važnost uređaja i aparata u ugostiteljskim objektima. Ispravno koristiti pojedine uređaje i aparate u ugostiteljstvu. Odgovorno preuzimati i pravilno postupati sa posebno vrijednim sitnim inventarom. Adekvatno koristiti specijalni inventar u ugostiteljstvu.</p>	<p>Namještaj u ugostiteljskim objektima koji pružaju usluge prehrane, točenja pića i napitaka. Rublje u restoranima. Posuđe u restoranima. Pribor za jelo. Uređaji i aparati u ugostiteljskim objektima. Sitni inventar. Specijalni inventar.</p>

<p>5 . Posluživanje u ugostiteljstvu</p>	<p>Objasniti važnost ispravnog načina posluživanja u pojedinim ugostiteljskim objektima. Izučiti osnovne pravila posluživanja i djelovati u skladu s njima. Naučiti i primjenjivati pravila prednosti i posluživanje u društvu. Naveći i objasniti elemente usluge posluživanja. Naznačiti elemente standarda i standardizacije u ugostiteljstvu. Naveći ulogu ugostiteljstva u zadovoljavanju osobnih potreba.</p>	<p>Uloga posluživanja u ugostiteljstvu. Pravila posluživanja. Posluživanje u društvu. Elementi usluge kod posluživanja. Elementi standarda i standardizacije. Osobne potrebe i uloga posluživanja.</p>
<p>6. Osobine poslužnog osoblja i kultura rada</p>	<p>Naveći ulogu stručne terminologije u svakodnevnom radu. Objasniti pravila i djelovati u skladu s pravilima bon-tona.</p>	<p>Psiho – socijalne karakteristike ugostiteljskog osoblja i stručna terminologija. Primjena bon-tona u ugostiteljstvu.</p>
<p>7. Organizacijski oblici rada poslužnog osoblja</p>	<p>Naučiti i primjenjivati karakteristike bečkog sustava rada poslužnog osoblja. Definirati francuski sustav rada poslužnog osoblja. Prepoznati i izreći karakteristike angloameričkog sustava rada. Nabrojiti poslužne sustave u Republici Hrvatskoj. Razlikovati poslužne sustave koji se primjenjuju u kontinentalnom dijelu od onih koji se primjenjuju u primorskom dijelu Republike Hrvatske.</p>	<p>Jednostavni oblici rada. Bečki sustav rada poslužnog osoblja. Francuski sustava rada poslužnog osoblja. Angloamerički sustav rada poslužnog osoblja. Sustavi rada u Republici Hrvatskoj.</p>
<p>8. Sustavi poslovanja restauracija</p>	<p>Objasniti karakteristike pansionskog poslovanja. Pokazati i primijeniti načine izbora hrane u pansionskom poslovanju. Apostrofirati glavne značajke à la cart ugostiteljske usluge.</p>	<p>Pansionski oblik usluge. Oblik à la cart usluge.</p>
<p>9. Sredstva ponude i prodaje jela, pića i napitaka</p>	<p>Ovladati osnovnim znanjima o sredstvima ponude i prodaje jela, pića i napitaka u različitim ugostiteljskim objektima. Naveći elemente jelovnika i drugih sredstava ponude jela. Naveći elemente vinske karte i drugih sredstava ponude pića i napitaka.</p>	<p>Elementi jelovnika. Elementi vinske karte. Elementi dnevne karte. Elementi cjenika pića i napitaka. Ostala sredstva ponude i njihovi elementi.</p>

<p>10. Obroci u ugostiteljstvu</p>	<p>Upoznati i objasniti osnovne karakteristike glavnih dnevnih obroka: zajutraka, ručka i večere. Postaviti "couvert" za glavne dnevne obroke. Nabrojiti međuobroke u ugostiteljstvu i pojasniti njihov sastav. Postaviti stolnu osnovu za posluživanje sporednih dnevnih obroka. Navesti, opisati i pojasniti ulogu izvanrednih prigodnih obroka u ugostiteljstvu.</p>	<p>Glavni dnevni obroci. Karakteristike i sastav glavnih dnevnih obroka. Postave za glavne dnevne obroke. Međuobroci i njihove postave. Prigodni obroci u ugostiteljstvu.</p>
<p>11. Faze poslužnog procesa</p>	<p>Navesti opseg i vrstu pripremnih radova u blagovaonici, konobarskoj pripremnici, točioniku pića, baru,...</p> <p>Obaviti pripremljene radove u konobarskoj pripremnici.</p> <p>Obaviti pripremljene radove u točionici pića.</p> <p>Izdvojiti i uraditi pripremljene radove u blagovaonici.</p> <p>Objasniti i uraditi posluživanje zajutraka, ručka, večere.</p> <p>Odrediti važnost završnih radova.</p> <p>Uraditi završne radove u blagovaonici, konobarskoj pripremnici, točionici pića, baru...</p>	<p>Pripremljeni radovi u blagovaonici, konobarskoj pripremnici, točionici pića, baru,...</p> <p>Tijek posluživanja zajutraka, ručka, večere,...</p> <p>Tijek posluživanja doručka i užine.</p> <p>Završni radovi u blagovaonici, konobarskoj pripremnici, točionici pića, baru i sl..</p>

<p>12. Posluživanje dnevnih obroka</p>	<p>Opisati i pravilno obaviti sve zadatke posluživanja zajutraka. Naveći specifične oblike doručka, postaviti stolnu postavu te sprovesti kompletan postupak posluživanja doručka. Primijeniti različite načine ispisivanja i naplate računa. Ispratiti gosta i obaviti završne radove. Rezervirati usluge ručka. Obaviti pripremne radove. Dočekati, prihvatiti i smjestiti gosta-e. Razgovarati o prodaji i bonirati narudžbu. Preuzeti i dopremiti jela za ručak različitim tehnikama. Ispisati i naplatiti račun. Ispratiti gosta. Obaviti završne radove. Upoznati običaje i oblike užine. Opisati i obaviti pripremne radove za posluživanje užine. Primanje narudžbe, dopremanje posluživanje, naplata, ispraćaj gosta i obavljanje završnih radova za užinu. Opisati karakteristike nacionalnih kuhinja u pogledu navika konzumiranja večere. Odrediti i izvršiti prethodne radove za večeru. Dočekati, prihvatiti i smjestiti gosta-e. Razgovarati o prodaji, bonirati narudžbu, preuzeti jela i dopremiti jela, pića i napitke do gosta-iju. Diskutirati o klasičnim načinima posluživanja večere te obrazložiti trendove u načinu nuđenja i posluživanja večere. Ispisati i naplatiti račun za konzumirane usluge večere. Ispratiti gosta-e. Izvršiti završne radove.</p>	<p>Posluživanje zajutraka. Posluživanje doručka. Posluživanje ručka. Posluživanje užine. Posluživanje večere.</p>
--	--	---

Razred: 2.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	--	-------------------

<p>1. Sredstva ponude i prodaje jela</p>	<p>Objasni značaj poznavanje jela. Definirati karakteristike različitih vrsta jelovnika i njegovih poglavlja. Izraditi jelovnik za različite vrste i tipove ugostiteljskih objekata i radnji. Navesti, opisati i objasniti hladna predjela i njihovo posluživanje. Poslužiti hladna predjela. Nabrojati vrste juha i poslužiti ih u tanjuru, konzumnoj šalici, iz jušnika i iz šalice. Navesti, opisati i poslužiti topla predjela. Upoznati i primijeniti specifičnosti posluživanja jela od riba, rakova, školjkaša, mekušaca, ... Objasniti gotova jela i poslužiti ista. Navesti i poslužiti jela po narudžbi. Znati vrijeme pripreme jela po narudžbi. Poslužiti variva i priloge. Obaviti specifičan način posluživanja sireva. Poslužiti hladna, topla, smrznuta i plamteća slatka jela. Napisati jelovnik primjenjujući jezična pravila pisanja i gastronomska pravila sastavljanja za različite vrste ugostiteljskih objekata. Spoznati i usvojiti ulogu meni karte kao neizostavnog sredstva ponude. Objasniti klasičnu konstrukciju meni karte. Osmisliti, napisati i izraditi dnevnu kartu. Upoznati se sa ostalim oblicima ponude i prodaje jela.</p>	<p>Značaj poznavanja jela u svakodnevnom radu. Vrste jelovnika i njegova poglavlja. Posluživanje jela iz jelovnika. Sastavljanje i pisanje jelovnika. Meni kao sredstvo ponude. Ostala sredstva ponude.</p>
<p>2. Sredstva ponude i prodaje pića i napitaka</p>	<p>Izraditi cjenik pića. Objasni ulogu i važnost vinske karte. Spoznati značajke drugih sredstava ponude i prodaje pića i napitaka.</p>	<p>Cjenik pića. Vinska karta. Barska karta</p>
<p>3. Alkoholna i bezalkoholna pića te napitci kao elementi menija ili samostalne ponude</p>	<p>Pravilno poslužiti pića u samostalnoj ponudi. Nabrojiti i poslužiti grupe pića kao elemente menija.</p>	<p>Pravila posluživanja pića u samostalnoj ponudi. Pića kao elementi menija</p>
<p>4. Posluživanje aperitivnih pića</p>	<p>Naglasiti karakteristike, reći vrste i poslužiti vinske, destilirane, aromatične, miješane, bezalkoholne, ... aperitive. Različitim tehnikama poslužiti aperitive u posebnim prigodama.</p>	<p>Vrste aperitiva. Tehnike posluživanja aperitiva</p>

5. Bezalkoholna pića i njihovo posluživanje	<p>Nabrojati, objasniti i poslužiti bezalkoholna pića na osnovi prirodnih sastojaka.</p> <p>Nabrojati, objasniti i poslužiti umjetna bezalkoholna pića.</p> <p>Objasniti ulogu i poslužiti tekuću, mineralnu i soda vodu.</p> <p>Poslužiti različita bezalkoholna pića.</p>	<p>Vrste bezalkoholnih pića.</p> <p>Posluživanje bezalkoholnih pića</p>
6. Vina	<p>Uočiti i ovladati karakteristikama pojedinih vrsta vina i njihova posluživanja.</p> <p>Pravilno skladištiti i čuvati vina.</p> <p>Objasni ulogu temperiranja vina.</p> <p>Napisati i izreći karakteristike sastavljanja, bitnih elemenata i konstrukcije vinske karte.</p> <p>Prodati, preuzeti, donijeti i poslužiti vina.</p> <p>Definirati načela posluživanja vina u posebnim prigodama.</p>	<p>Karakteristike vina.</p> <p>Skladištenje i čuvanje vina.</p> <p>Sredstva ponude i prodaje vina.</p> <p>Određivanje vina prema vrstama jela i gastronomskim pravilima.</p> <p>Posluživanje vina.</p> <p>Posluživanje vina u posebnim prigodama.</p>
7. Pivo	<p>Nabrojiti vrste piva i njegove karakteristike.</p> <p>Pravilno čuvati pivo.</p> <p>Poslužiti različite vrste piva.</p>	<p>Vrste piva i njegove karakteristike.</p> <p>Čuvanje piva.</p> <p>Posluživanje piva.</p>
8. Posluživanje dižestivnih pića	<p>Naučiti ulogu i vrste dižestivnih pića.</p> <p>Pravilno poslužiti dižestivna pića.</p>	<p>Osnovne karakteristike i uloge dižestiva.</p> <p>Dižestivi po skupinama.</p> <p>Načini i oblici posluživanja dižestiva.</p>
9. Pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka	<p>Pripremiti i poslužiti proizvode od kave u različitim ugostiteljskim objektima.</p> <p>Pripremiti i poslužiti napitke od čaja.</p> <p>Pripremiti i poslužiti topla i bezalkoholna pića i napitke.</p>	<p>Topli napitci od kave.</p> <p>Topli napitci od čaja.</p> <p>Topli napitci od čokolade,...</p>
10. Pripremanje i posluživanje jednostavnih vrućih alkoholnih pića	<p>Objasniti načine pripremanja i posluživanja punča.</p> <p>Pripremiti i poslužiti grog.</p> <p>Pripremiti i poslužiti kuhana vina.</p> <p>Pripremiti i poslužiti kuhanu rakiju.</p>	<p>Pripremanje i posluživanje punča.</p> <p>Pripremanje i posluživanje groga.</p> <p>Pripremanje i posluživanje kuhanog vina.</p> <p>Pripremanje i posluživanje kuhane rakije.</p>
11. Posluživanje jela, pića i napitaka u kavani	<p>Objasniti vrste i tipove kavana.</p> <p>Odrediti osoblje za rad u kavani.</p> <p>Napisati i izraditi sredstva ponude i prodaje jela, pića i napitaka u kavani.</p> <p>Obaviti posluživanje u kavani.</p>	<p>Vrste i tipovi kavana.</p> <p>Osoblje u kavani.</p> <p>Sredstva ponude i prodaje jela i pića u kavani.</p> <p>Posluživanje jela, pića i napitaka u kavani.</p>
12. Posluživanje hrane, pića i napitaka u klasičnim i specijaliziranim restauracijama	<p>Poslužiti dnevne obroke u restoranima pansioniskog tipa.</p> <p>Poslužiti dnevne obroke u à la cart restoranima.</p> <p>Poslužiti dnevne obroke u specijaliziranim restauracijama.</p>	<p>Dnevni obroci u restoranima pansioniskog tipa.</p> <p>Dnevni obroci u à la cart restoranu.</p> <p>Dnevni obroci u specijaliziranim restauracijama.</p>

13. Posluživanje dnevnih obroka u alternativnim prostorima	Obaviti sve poslove posluživanja hrane, pića i napitaka u hotelskim sobama i apartmanima. Obaviti posluživanje na terasi i vrtu.	Posluživanje hrane, pića i napitaka u hotelskoj sobi. Posluživanje na terasama i vrtovima.
14. Suha putna hrana ili "lunch paket"	Učenik treba znati objasniti karakteristike «lunch paketa». Razlučiti mogućnosti i oblike naručivanja «lunch paketa». Izabrati i upakirati jela. Izabrati mjesto i vrijeme dostavljanja suhe putne hrane. Odrediti način oblik i način plaćanja «lunch paketa».	Karakteristike "lunch paket". Tehnike preuzimanja narudžbe. Opis jela i način pakovanja. Vrijeme i mjesto dostavljanja suhe putne hrane. Način i oblik plaćanja "lunch paketa".

Razred: 3.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati (znanja i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	--	-------------------

<p>1. Prigodni obroci</p>	<p>Objasniti i poslužiti kasnu večeru. Organizirati i poslužiti čajanku. Definirati načine, mjesto i vrijeme posluživanja obroka u prirodi. Naučiti elemente lunch-paketa. Organizirati i pratiti realizaciju jednostavnih prijema. Nabrojiti, objasniti, organizirati i obaviti posluživanje prigodnih svečanih obroka. Sastaviti, napisati i izraditi kalkulaciju svečanih menija. Definirati i napisati ugovor o pružanju ugostiteljskih usluga prigodnih svečanih obroka. Odrediti prostorije, inventar, oblik stola-ova, način prekrivanja stolova, dekorativne elemente, osoblje, jela, pića i napitke, tijekom posluživanja i završne radove za Cocktail party. Organizirati posluživanje i poslužiti jednostavnu i proširenu Cocktail party. Definirati prostor, inventar, osoblje, pripremne radove, jela, pića i napitke, oblikovanje, prekrivanje, ukrašavanje buffet stola, načine i tijekom posluživanja kao i završne radove prilikom organizacije hladno – toplih buffeta. Učenik treba naučiti i izreći značajke vrtnih primanja, barbecuea, smoorebroda, hladnih biffea ruskog i francuskog tipa. Obaviti posluživanje za isti. Odrediti prostorije, inventar, osoblje, uređivanje i ukrašavanje prostorija i stolova za posluživanje svečanog objeda –večere (banquet). Izdvojiti elemente narudžbe, meni-a, couvera i postupati u skladu s njima. Obaviti pripremne radnje i postaviti osnovni inventar na banketni stol. Urediti konobarski radni stol, podijeliti osoblje po rajonima i upoznati ih sa kretanjem u banketnoj dvorani kao i o dogovorenim znakovima te posebnim zaduženjima. Poslužiti na adekvatan način jela, pića i napitke prema utvrđenom meni-u i dogovorenom načinu posluživanja. Pravilno ispratiti uzvanike te obaviti sve završne radove u svezi s banquetom.</p>	<p>Jednostavni prigodni obroci. Prigodni svečani obroci</p>
---------------------------	--	--

<p>2. Pripremanje i dogotavljanje jela pred gostom</p>	<p>Upoznati i ovladati uporabom inventara za pripremanje i dovršavanje jela pred gostom. Prigotoviti jela miješanjem (Tartar biftek, Koktel od škampi, Toska salata, Celer s umakom Remulad, Dinja s pršutom,...). Flambirati slana jela pred gostom juhe (dijela juhe, priloga juhi, prelijevanjem gorućim alkoholom, zwiebelnsuppe); mesnih jela (Bifte Meksiko, teleći medaljoni, flambirana pečena piletina, flambirani škampi, jastog,...); slatkih jela [kolača (palačinka, omleta, torti, fondia od čokolade, kreme, sladoleda,...); voća (kruške, dinje, trešnje, breskve, ananasa, banane,...)] .</p> <p>Pripremiti i poslužiti mesnu, riblju, vegetarijansku,... frituru.</p> <p>Pripremiti i poslužiti fondi od sira i čokolade.</p> <p>Pravilno rasjeći sušena, kuhana, pečena mesa, ribu, rakove,...</p> <p>Filirati različite sušene, kuhane, pržene i pečene ribe.</p> <p>Objasniti razliku između filetiranja mesa i filiranja ribe.</p> <p>Dogotoviti jela na roštilju.</p>	<p>Potreban inventar.</p> <p>Prigotavljanje hladnih predjela.</p> <p>Pripremanje i dogotavljanje toplih jela.</p> <p>Pripremanje jela kuhanjem kod stola gosta.</p> <p>Rasijecanje mesa kod stola gosta.</p> <p>Filiranje riba pred stolom gosta.</p>
<p>3. Posluživanje u baru</p>	<p>Objasniti pojam i vrste barova.</p> <p>Opisati bar- uređenje i opremu.</p> <p>Upoznati organizaciju i vrijeme poslovanja barova.</p> <p>Izabrati adekvatno osoblje u baru.</p> <p>Upoznati inventar i pravilno ga upotrebljavati.</p> <p>Objasniti vrstu i uporabu pića i namirnica u barovima.</p> <p>Izraditi sredstva ponude i prodaje u barovima.</p> <p>Obaviti pripreme radove u baru.</p> <p>Naučiti i ispravno koristiti barske mjere.</p> <p>Usvojiti pripremanje barskih mješavina u konzumnoj čaši, barskoj čaši, ručnom mješaču, električnom mješaču,...</p> <p>Pripremiti i poslužiti aperitivne i digestivne barske mješavine.</p> <p>Pripremiti i poslužiti duge barske mješavine.</p> <p>Pripremiti i poslužiti bezalkoholne barske mješavine.</p> <p>Evidentirati i naplatiti barsku uslugu.</p> <p>Obaviti ispraćaj gosta i završne radove u baru.</p> <p>Usvojiti i primjenjivati stručno barsko nazivlje.</p>	<p>Pojam i vrste barova.</p> <p>Uređenje i oprema bara.</p> <p>Organizacija i vrijeme poslovanja.</p> <p>Inventar i osoblje u baru.</p> <p>Pića i namirnice u baru.</p> <p>Sredstva ponude.</p> <p>Pripremi radovi.</p> <p>Barske mjere.</p> <p>Tehnike pripremanje barskih mješavina.</p> <p>Pripremanje barskih mješavina.</p> <p>Posluživanje barskih mješavina.</p> <p>Boniranje i naplaćivanje barskih mješavina.</p> <p>Završni radovi u baru.</p> <p>Stručno nazivlje.</p>

4. Posluživanje na prometnim sredstvima	Upoznati posluživanje u rotelu. Naučiti specifičnosti načina posluživanja u vlaku. Utvrđiti karakteristike posluživanja na brodu. Naučiti specifičnosti posluživanja u avionu.	Posluživanje u rotelu. Načini posluživanja u vlaku Karakteristike posluživanja na brodu. Specifičnosti posluživanja u avionu.
---	---	--

Metodičke napomene:

Važno je da predmet bude u korelaciji s tematskim sadržajima drugih nastavnih predmeta, te da su isti kronološki usklađeni i prilagođeni nastavi Ugostiteljskog posluživanja. Posebnu pozornost treba posvetiti timskom radu nastavnika koji predaju korelacijske predmete. Nastavne metode: usmena, dokumentacijska, demonstracijska, laboratorijska, operacijska,...

Socijalni oblici: frontalni, skupni, individualni,...Nastava se treba održavati u učionici – kabinetu ugostiteljskog posluživanja koja sadrži svu potrebnu opremu, inventar i didaktička pomagala (TV, video, grafoskop, kompjutor, propagandni materijali, sredstva ponude, administrativna dokumentacija, časopisi,...) te neophodne namirnice i pića.

Obveze učenika

Redovito pohađanje nastave, savjesno korištenje opreme, inventara i materijala.

Učenici su na nastavu Ugostiteljskog posluživanja dužni dolaziti u propisanoj radnoj odjeći i obući, sa važećom sanitarnom knjižicom i uz korištenje osobne opreme.

ZAŠTITA NA RADU

Razred: 1.

Tjedni (ukupni) fond sati: (maksimalno) 70

Cilj: Stjecanje znanja, vještina i navika u promjeni zaštite na radu i osobnih sredstava zaštite u cilju sprečavanja opasnosti i očuvanja života i zdravlja.

- Zadaci: - upoznati se s važnošću primjene mjera zaštite na radu i osobnih sredstava zaštite
- usvojiti znanja o zakonskih obvezama i odgovornostima primjene mjera za sprečavanje ozljeda
 - razviti sposobnosti obavljanja radnih operacija na siguran način
 - primijeniti naučena znanja i vještine za pružanje prve medicinske pomoći kod ozljeda
 - osposobiti se za svakodnevnu uporabu osobnih sredstava zaštite

Sadržaj

Razred 1.

Nastavna cjelina	Očekivani rezultati /znanja i umijeća/	Nastavni sadržaji
-Zakonska regulativa zaštite na radu	-Upoznati svrhu primjene zakona u cilju sprečavanja ozljeda na radu, profesionalnih bolesti i drugih bolesti u svezi s radom te zaštita radnog okoliša	-Važnost Zakona o Zaštiti na radu - Što je sve propisano za osobnu zaštitu -Koji su subjekti Zakona o zaštiti na radu, njihova prava, obveze i odgovornosti -Što sve obuhvaća sustav pravila koja se primjenjuju po Zakonu o zaštiti na radu -Što sadrže osnovna pravila zaštite na radu -Tko su osobe na radu prema ovom Zakonu -Što se smatra sredstvima rada
-Prava, obveze i odgovornosti subjekata u provedbi zaštite na radu	-Upoznati propise radnog zakonodavstva -Upoznati se s odgovornostima poslodavca za primjenu mjera zaštite na radu -Postupak poslodavca u slučajevima ozljede na radu -Informirati se o zadaćama majstora-stručnog učitelja prema učenicima na praksi glede primjene Zakona o zaštiti na radu -Upoznati obveze tijekom praktične nastave u primjeni Zakona i osobnih sredstava zaštite	-Propisi radnog zakonodavstva kojima se uređuju obveze i odgovornosti u svezi zaštite na radu -Prava, obveze i odgovornosti poslodavaca i njihovih ovlaštenika -Obveze i dogovornosti majstora stručnog učitelja u provedbi mjera zaštite na radu -Obveze i prava učenika koji su kod poslodavca na praktičnoj nastavi

<p>-Opasnosti za sigurnost i zdravlje zaposlenika i učenika na poslovima konobara s preventivnim mjerama djelovanja</p>	<p>-Upoznati različite izvore opasnosti uz primjenu preventivnih mjera zaštite -Primjena procjene opasnosti i njena važnost za zaštitu na radu -Upoznati se s načinima izbjegavanja opasnosti i štetnosti na samom izvoru -Upoznati se s posljedicama ozljeđivanja i njihovom utjecaju na sposobnost radnika -Upoznavanjem s primjenom zamjene opasnog neopasnim ili manje opasnim -Davanje prednosti skupnim mjerama zaštite pred pojedinačnim -Prilagođavanje tehničkom napretku</p>	<p>-Mehanički izvori opasnosti -Opasnosti od padova na radnim površinama -Opasnosti od uporabe aparata i strojeva koji se napajaju električnom energijom -Ozljede od stakla i drugih oštrih predmeta koje upotrebljavaju u svom radu -Tjelesni naponi i neprirodan položaj tijela -Prekomjerno uzimanje alkohola i droge -Utjecaj pušenja i duhanskog dima -Opasnosti od buke i vibracija -Nepovoljni mikroklimatski uvjeti -Oštećenja uzrokovana vrućim zrakom i tekućinama</p>
<p>-Opasnosti i primjene mjera zaštite od požara i eksplozija</p>	<p>-Naučiti uzroke izbijanja požara -Upoznati se s opasnostima požara -Naučiti metode gašenja požara -Naučiti primijeniti nekoliko vrsta aparata za gašenje požara teorijski i praktično</p>	<p>-Osnovne spoznaje o gorenju i gašenju -Osnove gašenja požara -Sredstva za gašenje požara -Uporaba ručnih aparata za gašenje početnih požara</p>
<p>-Primjena osobnih sredstava zaštite</p>	<p>-Upoznati i naučiti primijeniti osobna sredstva zaštite na radu za zanimanje konobar</p>	<p>-Sredstva za zaštitu sluha -Sredstva za zaštitu organa za disanje kod kapljičnih infekcija -Sredstva za zaštitu ruku -Pravilna obuća u zanimanju konobar i sredstva za zaštitu stopala -Mjere i načini za sprečavanje širenja zaraznih bolesti</p>
<p>-Pravila pružanja prve pomoći</p>	<p>-Naučiti i znati primijeniti različite metode pružanja prve medicinske pomoći teorijski i praktično</p>	<p>-Pregled ozljeđene osobe -Postupci kod gušenja stranim predmetom (hrana) -Stanje nesvijesti i pružanje prve pomoći -Klinička smrt i postupci oživljavanja -Metode zaustavljanja vanjskog krvarenja -Postupci kod različitih uzroka ranjavanja (povrede oštrim predmetima, strelne rane, prignječenja) -Postupak kod unutarnjeg krvarenja i stanja šoka - Prijelomi kostiju i imobilizacija -Postupci kod trovanja alkoholom i drogama</p>

Literatura:

1. Grupa autora: «ZAŠTITA NA RADU ZA UČENIKE SREDNJIH ŠKOLA»

Metodičke napomene:

Nastava se izvodi u učionici uz primjenu video zapisa, grafoskopa, LCD projektora, opreme za praktičnu nastavu iz prve pomoći, ploče i krede.

Nastavne metode su : predavanje, razgovor s primjerima iz prakse, izrada seminarskih radova, praktična nastava iz prve pomoći.

Program se ostvaruje kroz frontalni oblik rada, rad u paru, rad u grupi i samostalni rad.

Za izvođenje nastave iz zaštite na radu najvažnije je povezivati praktičnu nastavu s primjenom osobnih sredstava zaštite, upoznavanja mogućih opasnosti s prijedlogom mjera za sprečavanje istih i napomenama za pružanje pomoći u slučaju ozljeda.

BONTON

Razred: 1.

Tjedni (ukupni) fond sati: maksimalno 35

Cilj: Upoznati učenike sa značajem uljudnog ponašanja i primjenom u ugostiteljstvu. kako bonton čini bit struke svakog ugostitelja, a kvaliteta usluge zavisna je od pravilnog odnosa prema korisnicima, bonton zahtijeva svakodnevnu primjenu u zanimanju konobar. poslovna etika ugostiteljskog objekta zahtijeva radnika koji svakog trenutka svojim ponašanjem zna doprinijeti razvoju i napretku te etike.

Zadaci:

- razvijati svijest i sposobnost o poželjnim oblicima ponašanja ugostiteljskih djelatnika
 - poštovanje navika (pravila) i statusnih simbola tvrtke
 - poštovati tuđu osobnost u procesu rada u cilju zaštite međuljudskih odnosa
 - poznavanje i primjena profesionalnog poštenja
 - razvijanje sposobnosti srdačnog pozdravljanja i primjene osmijeha u cilju znaka dobrodošlice
 - primjena pravila osobne higijene, čistoće ruku i odjeće kao preduvjet dobre komunikacije
 - primjena znakova pažnje kod dobrodošlice, tijekom jela i nakon jela
 - razvijanje sposobnosti rješavanja konfliktnih situacija
 - pravilno ponašanje kod prijema napojnice
 - zadržavanje iste razine kvalitete u svim situacijama
 - primjena i poštovanje kućnog reda škole, tvrtke gdje se obavlja praktična nastava i profesionalna djelatnost
 - pravilna uporaba tona glasa i neverbalnog komuniciranja bitnog za profesiju konobar
 - primjena lijepog ponašanja u situaciji bolesti gosta, prekomjernog uzimanja alkohola, droge ili neprimjerenog ponašanja prema suprotnom spolu
 - pravila lijepog ponašanja kod prijema i ispraćaja gostiju

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Suvremena definicija uljudnog ponašanja (bontona)	Spoznati značaj i pojam bontona u suvremenom društvu Upoznati važnost poštivanja utvrđenih pravila u svakodnevnim situacijama	Objašnjenje riječi bonton, porijeklo riječi i kada se pojavljuje
2. Razvoj bontona tijekom povijesti		Analiza uljudnog ponašanja u raznim povijesnim razdobljima

3. Interakcija bontona i ugostiteljstva	Upoznati različitosti i promjene dogovorenih normi uljudnog ponašanja kao refleksiju kulturnog nasljeđa, običaja, odgoja, politike, vjere i niz drugih društvenih pojava i postupaka koji utječu na pojedince da reagiraju na svojstven način primjeren društvenoj sredini i vremenu	Bonton u ugostiteljstvu
4.Priprema za posao u funkciji bontona	Usvojiti pojam bontona kao interdisciplinarne kategorije ljudskog komuniciranja u čije funkcioniranje se uključuje ugostiteljstvo	Oblici pripreme za posao, značaj psihičke, fizičke i profesionalne pripreme
5.Poslovno komuniciranje ugostiteljskih djelatnika	Međuzavisnost psihičke, tjelesne i profesionalne pripreme kao osnove uljudnog ponašanja u ugostiteljstvu	Pojam i vrste komuniciranja Važnost komuniciranja kao uvjet uspješnosti rada
6.Uspostavljanje kontakta s gostom	Upoznati s važnosti poslovnog komuniciranja Definicija verbalne i neverbalne komunikacije Ukazati na važnost komunikacije u ugostiteljstvu kao neophodnog elementa struke svakog ugostitelja	Poželjni oblici ponašanja kuhara, konobara i slastičara s gostom, ali i u međusobnim odnosima Upoznavanje s dinamikom igranja uloga
7.Pravila uljudnog ponašanja u komuniciranja s gostom	Važnost uljudnog ponašanja u uspostavljanju kontakta s gostom kao bitne odrednice uspjeha u poslu Podsjetiti učenike na konkretne situacije odnosa ugostitelj – gost Uvježbavanje istih kroz igranja uloga	Diskusija i primjene pravila uljudnog ponašanja
8.Verbalna i neverbalna komunikacija	Usvojiti pravila uljudnog ponašanja u komuniciranja s gostom, interdisciplinarnim pristupom u suradnji s nastavnim predmetima struke i hrvatskog jezika	Elementi verbalne komunikacije Elementi neverbalne komunikacije
9.Opće odrednice uljudnog ponašanja za stolom i na stolu	Upoznati sa zakonitostima verbalne i neverbalne komunikacije i važnost umijeća verbalnog komuniciranja, odnosno, udjela koji neverbalna komunikacija ima u cjelokupnom komuniciranju	Zakonitosti primjene bontona u ugostiteljskim objektima komparacija s drugim zemljama
10.Socijalni odnosi u ugostiteljskim djelatnostima	Konkretizirana primjena bontona u ugostiteljstvu svojstveno tipično našoj društvenoj sredini	Pojam socijalnih odnosa Sadržaj socijalnih odnosa
	Upoznati učenike s poželjnim oblicima ponašanja osobe koja pruža uslugu gostima Upoznati s neophodnošću stvaranja socijalnih odnosa, kao što su: ljubaznost, gostoljubivost, obzirnost, poštovanje, tolerancija i dr.	

11. Aplikacija suvremenog bontona na svim razinama u ugostiteljstvu	Prilagodba običaja s kojima smo intimno srasli i koji su dio naše osobnosti u nova životna okruženja konkretno vezana uz ugostiteljstvo i općenito međuljudski odnosi.	Poželjne osobine ugostiteljskog djelatnika Pojam motivacije Upoznavanje s dvojakošću njegove životne uloge: profesionalno ugostitelja, u slobodno vrijeme gost
---	--	--

Metodičke napomene: Nastava se izvodi u sklopu praktične nastave u školi. Kombinira se teoretska i praktična nastava. Sadržaji bontona ukomponirani su u ugostiteljsko posluživanje s vježbama.

6.13. *Kuharstvo*

Razred: 1 i 2

Tjedni (ukupni) fond sati: 35/30

Cilj:

- postići potrebno znanje, vještinu i umijeće za uspješno obavljanje odgovarajućih poslova u kuhinji

Zadaci:

- upoznati značajke zanimanja i dužnosti zaposlenika u kuhinji
- shvatiti ulogu i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani, hotelijerstvu i ugostiteljstvu
- upoznati potrebite mjere zaštite na radu i osposobiti se za rad na siguran
- razvijati smisao za stvaralaštvo, ljepotu i estetiku
- upoznati funkcionalnost i namjenu svih kuhinjskim prostorija
- stjecanje potrebne odgovornosti za rukovanje opremom, alatom i cjelokupnim inventarom
- upoznati učenike s značajkama zdrave, jednostavne i autohtone prehrane kao turističkog proizvoda
- poticati učenike za što svrsishodnijom organizacijom procesa rada u kuhinji
- steći potrebne navike i vještine u pripremanju raznih vrsta živežnih namirnica
- usvojiti temeljne značajke tehnološkog procesa gotovljenja živežnih namirnica
- racionalno i pravilno gospodarenje živežnim namirnicama, radnim vremenom i sredstvima za rad
- navikavati na život, obveze i rad
- poticati učenike na zajednički rad i suradnju
- razvijati tolerantnost i prihvaćanje drukčijih mišljenja i poštivanje različitosti
- poticati koordinaciju, korelaciju i integraciju na razini unutarpredmetnih područja
- stjecanje potrebnog znanja, osposobljenosti i vještina za samostalno pripremanje, gotovljenje, pravilno prezentiranje i posluživanje raznih skupina i vrsta jela predviđene ovim programom

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
------------------	---	-------------------

<p>Ugostiteljsko kuharstvo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati, prihvatiti i zavoljeti temeljne značajke ovog predmeta potrebite za zanimanje - analizirati temeljne značajke kuharstva u okviru gastronomije, kriterije ekonomičnosti, zdrave prehrane i inovacija u sastavu tradicija - prepoznati i analizirati ulogu i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani i ugostiteljstvu - usvojiti i primjenjivati pravila za rad na siguran način kao temelj zaštite na radu - prepoznati i prihvatiti sve ljudske, moralne, intelektualne, radne i stručne kvalitete budućeg kuhara 	<ul style="list-style-type: none"> - uloga i zadatak kuharstva - uloga i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani - mjesto i uloga proizvoda (<i>jela</i>) u turističkom proizvodu - mjesto i uloga kuharstva u ugostiteljstvu - temeljne značajke zanimanja kao preduvjet za uspješno obavljane poslova na radnom mjestu - rad na siguran način
<p>Povijest i razvoj kuharstva</p>	<ul style="list-style-type: none"> - analizirati i uspoređivati kuharstvo tijekom stoljeća i njegovu tijesnu povezanost s razvojem čovjeka, društva i prilikama u kojima je živio - upoznati razvoj kuharstva u doba Rimljana - upoznati razvoj kuharstva u srednjem vijeku - opisati razvoj kuharstva u doba renesanse - analizirati značajke važnijih svjetskih kuhinja - istaknuti i na primjerima objasniti značajke važnijih svjetskih kuhinja - poznavati temeljne značajke hrvatske nacionalne kuhinje i njezine narodne kuhinje (<i>istaknuti tipične primjere</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> - tijek i razvoj kuharstva od početaka do danas - kuharstvo u doba Rimljana - kuharstvo u srednjem vijeku - kuharstvo u doba renesanse - značajke važnijih svjetskih kuhinja (<i>francuske, talijanske, španjolske, portugalske, bečke, britanske, ruske, orijentalne, mađarske, američke, kineske, japanske i hrvatske kuhinje</i>)

<p>Ugostiteljska kuhinja</p> <p>Organizacija rada u kuhinji</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prepoznati koliko je kuhinja vrlo složen i važan dio hotela ili drugog ugostiteljskog objekta - koje pozitivne temeljne uvjete treba imati jedna suvremena kuhinja - nabrojiti glavne i sporedne prostorije suvremene kuhinje i slastičarnice - naučiti rukovati, čistiti i održavati termičke uređaje i strojeve u kuhinji - održavati, koristiti i upoznati uređaje za hlađenje i smrzavanje - prepoznavati, održavati i upotrebljavati kuhinjski i namještaj, posuđe i svekoliki alat - naučiti kako ugostiteljska kuhinja djeluje, organizira i pruža svoje usluge u ugostiteljskim objektima ili u njihovim odjelima pod različitim nazivima - upoznati po čemu su poznate pojedine kuhinje, kako organiziraju rad i pružaju svoje usluge - upoznati i objasniti načine organiziranja procesa rada u kuhinji - načini organiziranja rada stručnog osoblja u kuhinji i njihova zaduženja i obveze - usporediti sastave, vrijeme i načine pružanja dnevnih obroka te ih prilagoditi današnjim prilikama i potrebama 	<ul style="list-style-type: none"> - glavne i sporedne kuhinjske prostorije (<i>građevinsko-arhitektonski, funkcionalni, radni i sanitarno-higijenski uvjeti</i>) - cjelokupni suvremeni kuhinjski blok - oprema suvremene ugostiteljske kuhinje - vrste ugostiteljskih kuhinja - organizacija radnoga procesa u ugostiteljskoj kuhinji (<i>kroz sve faze</i>) - načini organiziranja radnoga procesa u različitim uvjetima poslovanja - osoblje ugostiteljske kuhinje - dnevni obroci
<p>Tehnološki postupci gotovljenja živežnih namirnica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti, analizirati i shvatiti što je glavni i krajnji cilj svakom tehnološkom postupku gotovljenja živežnih namirnica - uvježbavati i naučiti razne tehnološke postupke sa različitim vrstama živežnih namirnica (mesa, perad, ribe, raci, tjestenine, riža, povrća i voća) - naučiti i objasniti temeljne stručne izraze te u praksi primijeniti njihovo značenje - shvatiti pravilan smisao i sadržaj jela (te podrijetlo njihovih naziva) 	<ul style="list-style-type: none"> - potreba i smisao termičke obrade živežnih namirnica - vrste i značajke tehnoloških postupaka - stručni izrazi - nazivi jela

<p>Živežne namirnice</p>	<ul style="list-style-type: none"> - prepoznati i shvatiti značajke, vrste, podjelu, ulogu i uporabu namirnica biljnog i životinjskog podrijetla - vrste povrća i njegovu namjenu u prehrani - prepoznati vrste začina i mirodija te njihovu primjenu u prehrani - prepoznati vrste mesa, nabrojiti njihove dijelove i objasniti primjenu u kuharstvu - prepoznati ribe, rakove, školjke i glavonošce, njihovu podjelu i uporabu u kuharstvu - uporaba smrznutih namirnica i polupreradevina 	<ul style="list-style-type: none"> - osnovna podjela i podrijetlo živežnih namirnica - živežne namirnice biljnog podrijetla - podjela, vrste i uporaba povrća u kuharstvu i općenito u prehrani - začini i mirodije - važnost i uloga začina i mirodija u kuharstvu - začini (<i>značajke, podjela i uporaba</i>) - mirodije (<i>značajke, podjela i uporaba</i>) - živežne namirnice životinjskog podrijetla - podjela, vrste i uporaba mesa u kuharstvu - mesa riba, rakova, školjki i glavonožaca - podjela, vrste i uporaba mesa od riba, rakova, školjki i glavonožaca u kuharstvu - smrznute namirnice i polupreradevine u kuharstvu
<p>Osnove jela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - shvatiti da osnove jela nisu samostalna jela, već kuharske prerađevine koje se jelima dodavaju da bi ona bila bolja i kvalitetnija - naučiti i primijeniti pripremanje, gotovljenje i uporabu ekstrakta, marinada, smjesa i nadjeva, sredstva za zgušnjavanje, mješavine s maslacem, temeljce i umake 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke osnova jela - podjela i vrste osnove jela - pripremanje, gotovljenje, čuvanje i uporaba (<i>ekstrakta, marinada, smjesa, nadjeva, sredstava za zgušnjavanje, mješavina s maslacem, temeljaca i umaka</i>)
<p>Zajuttrak</p>	<ul style="list-style-type: none"> - usvojiti temeljne značajke zajutraka kao strateškog obroka u ugostiteljstvu - osposobiti i uvježbati se za pripremanje, gotovljenje, izlaganje i posluživanje raznih vrsta napitaka i jednostavnih jela za zajuttrak - prepoznati sastav raznih vrsta zajutraka, te njihove specifičnosti i načine posluživanja 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke zajutarka - topli napici - jednostavna jela za zajuttrak - vrste zajutraka

Hladna predjela	<ul style="list-style-type: none"> - prepoznati temeljne značajke hladnih predjela i važnost tih jela budući da uvode gosta u obrok - podjela hladnih predjela i njihovi predstavnici - pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje hladnih predjela od raznih salata, jaja, povrća i sendviča 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke hladnih predjela - podjela hladnih predjela - ukrašavanje, izlaganje, prezentiranje i posluživanje hladnih predjela - razne salate (<i>začinjene majonezom i salate začinjene octenim umacima</i>) - hladna predjela od jaja - hladna predjela od povrća - sendviči
Juhe	<ul style="list-style-type: none"> - upoznati temeljne značajke juha te prepoznati mjesto i važnost juhe u gastronomiji i zdravoj prehrani - shvatiti i razlikovati podjela juha prema tehnološkom procesu i vrstama živežnih namirnica od kojih se juhe gotove - podjela juha prema temperaturi posluživanje - pripremanje, gotovljenje, prezentiranje i posluživanje običnih bistrih juha - pripremanje, gotovljenje, izlaganje i posluživanje jednostavnih priloga za bistre juhe - pripremanje, gotovljenje, izlaganje i posluživanje jednostavnijih gustih juha od raznih vrsta povrća, žitarica i brašna 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke juha - podjela juha - bistre juhe - prilozi za bistre juhe - guste juhe (<i>od povrća, žitarica i brašna</i>)
Topla predjela	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i shvatiti temeljne značajke, mjesto i ulogu toplih predjela u gastronomiji i obroku - uočiti i prepoznati podjelu toplih predjela prema tehnološkom procesu i vrstama živežnih namirnica od kojih se gotove - naučiti pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća, tjestenina, riže, riba, rakova, školjki i glavonožaca 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke toplih predjela - podjela toplih predjela - topla predjela od jaja - topla predjela od povrća - topla predjela od tjestenina - topla predjela od riže - topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca

Prilozi i variva	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prihvatiti temeljne značajke, mjesto i ulogu priloga i variva u kuharstvu, te pravilan izbor namirnica i tehnološkog postupka za gotovljenje jela - znati podjelu priloga i variva prema tehnološkom postupku gotovljena i živežnim namirnicama od kojih se gotovi - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje priloga od raznih povrća procesom kuhanja, pirjanja, prženja, kašice od povrća, te jela od tjestenina i riže - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje jednostavnijih variva 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke priloga i variva - pripremanje i gotovljenje priloga i variva - podjela priloga prema načinu gotovljenja i prema živežnim namirnicama od kojih se gotove - prilozi - jela od kuhanog povrća - jela od pirjanog povrća - jela od prženog povrća - kašice od raznog povrća - jela od riže i tjestenine - variva
Salate	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prihvatiti temeljne značajke i važnost salata u ljudskoj prehrani (<i>kuharstvu</i>) - prepoznati podjelu salate u odgovarajuće skupine - naučiti temeljne začine za salate i načine začinjavanja salata od sirovog i kuhanog povrća - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje salata od sirovog i kuhanog povrća 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke salata - podjela i vrste salata - začinjavanje i začini za salate - salate od sirovog povrća - salate od kuhanog povrća
Desertna jela	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti i prihvatiti temeljne značajke desertnih jela i njihova uloga u prehrani i obroku - osposobiti se za pripremanje, gotovljenje, prezentiranje, izlaganje i posluživanje raznih jednostavnih slatkih jela od voća, industrijskih i jednostavnijih domaćih tijesta - prepoznati vrste sireva i na naučiti načine posluživanja sireva kao desertnih jela 	<ul style="list-style-type: none"> - temeljne značajke desertnih jela - desertna jela od (raznog) voća - voćne salate - kompoti - slatka jela od industrijskih tijesta - slatka jela od tekućeg tijesta - sirevi

Metodičke napomene: Kombinira se teoretska i praktična nastava uz korištenje metoda usmenog izlaganja, razgovora, demonstracije i praktičnih radova. Potrebno je insistirati na problemskoj nastavi i projektnoj nastavi.

Literatura:

- Josip Žuvela, udžbenik, "Kuharstvo 1", A. G. Matoš, Samobor, 2001.
- Slobodan Ivanović Školska knjiga, Zagreb, 2003.
- radna bilježnica
- primjeri iz prakse

Tjedni fond sati: 1

Godišnji fond sati: 70

Grupni rad: 2 grupe

Cilj:

Pripremanje učenika za korištenje informacijsko komunikacijske tehnologije u rješavanje u različitim zadatka tijekom školovanja te stjecanje vještina koje omogućavaju informacijsku pismenost i primjenu informacijskih znanja u zanimanju.

Zadaci:

Stvoriti opremske i didaktičko-metodičke uvjete kako bi učenici mogli razumjeti primjenu informacijsko komunikacijske tehnologije kroz stvarno korištenje te tehnologije u okruženju računalske učionice

Omogućiti učenicima da se prilagode novoj tehnologiji rada u okruženju umreženih računalskih učionica.

Kod učenika razvijati dobre radne navike glede korektnog rada s računalima i njihovim priključcima čime se ostvaruju pretpostavke sigurnog rada tehničke opreme i povjerenja čovjeka u opremu.

Učenici bi trebali koristiti računala kompetentno i inteligentno u svakodnevnom životu.

Za proceduralne vještine poticati učenike za točno stvaranje algoritama procedura i to preko upotrebe visoko jasne vježbe simulacije. Simulacije bi trebale ponoviti stvaran posao i okoliš u njemu što je moguće stvarnije. Učenici bi trebali znati koristiti usvojena znanja i stečene spoznaje za rješavanje rutinskih problema u ostalim predmetima.

Bogatstvom didaktičko metodičkih ideja osposobiti učenike za kvalitetnu navigaciju kroz računalske, korisničke, mrežne (LAN) i Internet resurse.

Pripremanje učenika za primjenu informacijsko komunikacijske tehnologije u poučavanju s posebnim naglaskom na organizaciju nastave na načelima online izobrazbe (Internet i Intranet).

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
Oprema i mogućnosti računalske učionice	Operativno identificirati informacijsko komunikacijsku opremu računalske učionice. Poznavati mogućnosti instalirane softverske potpore radu računala i korisnika. Poznavati organizacijski model umreženih računala, te tehničke pretpostavke za rad umreženih računala. Poznavati instalirane komunikacijske resurse računalske učionice.	Računala i priključni uređaji. Softverska potpora radu računalske učionice. Mrežno okruženje računalske učionice. Komunikacijski resursi računalske učionice. Kako na Internet iz okruženja računalske učionice? Kako primati i slati e-poštu iz okruženja računalske učionice?

<p>Računalo i njegov operacijski sustav</p>	<p>Operativno identificirati računalo i njegove priključne uređaje, te poznavati namjenu svakog od njih.</p> <p>Znati spojiti priključne uređaje na računalo.</p> <p>Poznavanje i pridržavanje korektnih procedura rada tijekom podizanja operacijskog sustava i prijavka korisnika na računalo .</p> <p>Znati otvoriti programe i korisničke resurse preko objekata prečica dvostrukim klikom miša i situacijskim izbornikom.</p>	<p>Računalo i njegovi priključni uređaji.</p> <p>Operacijski sustav računala.</p> <p>Procedure rada tijekom podizanja operacijskog sustava.</p> <p>Radni stol operacijskog sustava i glavni izbornik operacijskog sustava.</p> <p>Tehnike rada s mišem: dvostruki klik i uporaba situacijskog izbornika.</p>
<p>Korisnički resursi na računalima</p>	<p>Poznavanje temeljne organizacije korisničkih resursa na radnom stolu operacijskog sustava.</p> <p>Nabrojiti i objasniti funkcije pojedinih komponenti resursa Moje računalo i pogledati njihova svojstva.</p> <p>Umjeti napraviti model pohrane dokumenata u mape, tako da bude dostupan i ostalim računalima u mreži.</p> <p>Preko resursa Moji dokumenti znati objasniti dobar model organiziranja dokumenata na računalu s obzirom na vrste dokumenata –datoteka.</p> <p>Preko resursa Moje mrežno mjesto znati prema zadanoj adresi pronaći dokumente na klijent i poslužiteljskom računalu.</p> <p>Steći trajne spoznaje o navigaciji kroz računalske i datotečne resurse kako bi mogli efikasno koristiti pozitivan transfer spoznaja na sve slične situacije u kojima se traži poznavanje umijeća navigacije kroz spomenute resurse.</p> <p>Pregledati sadržaj resursa Smeće i po potrebi restaurirati dokument pohranjen u tom resursu.</p> <p>Poznavanje temeljnih pojmova Internet tehnologije. Priključak na Internet i osnovni resursi Internet preglednika.</p> <p>Što su i kako rade web stranice?</p> <p>Znati otići na Internet portal prema zadanoj adresi i znati doći na određene stranice na Internetu preko uporabe ključnih riječi i web tražilica.</p> <p>Znati poslati i primiti jednostavnu poruku e-poštom preko preglednika e-pošte i/ili preko webmaila.</p>	<p>Na koja pitanja tijekom rada s računalom korisnik treba uvijek imati spremne odgovore?</p> <p>Namjena i sadržaj resursa Moje računalo.</p> <p>Namjena i sadržaj resursa Moji dokumenti.</p> <p>Namjena i sadržaj resursa Moje mrežno mjesto.</p> <p>Namjena i sadržaj resursa Smeće.</p> <p>Navigacija na Internetu uporabom jednog od Internet preglednika posljednje generacije.</p> <p>Slanje i primanje elektroničke pošte preglednikom e-pošte ili webmailom</p>

<p>Procedure rada s programom za obradu teksta</p>	<p>Pokretanje programa preko objekata prečica; bilo iz glavnog izbornika, statusne linije ili radnog stola operacijskog sustava.</p> <p>Poznavanje sastavnice osnovnih alata na radnom stolu programa za obradu teksta.</p> <p>Izvođenje navigacije kroz računalske i mrežne (LAN) resurse do adrese postojećeg dokumenta na klijent računalu i poslužiteljskom računalu.</p> <p>Otvaranje postojećeg dokumenta i pregledavanje sadržaja dokumenta.</p> <p>Znati otvoriti sustav Pomoći i znati se služiti njime.</p> <p>Poznavanje temeljnih odrednica dokumenta i njihovo postavljanje na dokumentu: format dokumenta, margine, zaglavlje i podnožje, tijelo teksta i odlomak.</p> <p>Znati podesiti margine, položaj dokumenta i izbor formata dokumenta.</p> <p>Znati izabrati oblik prikaza dokumenta na sučelju radnog stola programa za obradu teksta: običan, web izgled i izgled ispisa.</p> <p>Znati postaviti granice teksta na radnom dokumentu i postaviti način rada s uključenim znakom paragrafa.</p> <p>Poznavanje umijeća navigacije kroz računalske i LAN resurse.</p> <p>Operativno poznavanje pojmova kao što su: adresa dokumenta, naziv datoteke i tip datoteke.</p>	<p>Pokretanje programa za obradu teksta.</p> <p>Radni stol programa za obradu teksta.</p> <p>Postava alatnih traka na radni stol.</p> <p>Pogled na računalske resurse iz radnog stola programa za obradu teksta.</p> <p>Pregled sadržaja teksta dokumenta.</p> <p>Korištenje sustava Pomoći ugrađenog u program za obradu teksta.</p> <p>Oblikovanje dokumenta: margine i formata papira.</p> <p>Unos teksta u dokument preko tipkovnice.</p> <p>Prvo pohranjivanje dokumenta.</p> <p>Uređivanje teksta dokumenta uporabom tipkovnice.</p>
--	---	--

Metodičke napomene:

Kombinira se teoretska i praktična nastava uz korištenje metoda usmenog izlaganja, razgovora, demonstracije i praktičnih radova. Potrebno je insistirati na problemskoj nastavi i projektnoj nastavi.

6. 15. *Praktična nastava u ugostiteljskom objektu*

Razred:

Razred	1.	2.	3.	UKUPNO
Broj sati	(540)	(630)	(640)	(1810)

Cilj

Praktična nastava u 1., 2. i 3. razredu ima za cilj omogućiti učenicima upoznavanje pravilnih radnih postupaka i stjecanje znanja, navika i vještina iz područja organizacije rada u ugostiteljstvu, koje omogućuju da polaznik nakon završetka naukovanja samostalno obavlja poslove i radne zadatke iz područja ugostiteljstva na razini pomoćničkog zvanja.

Razred: 1.

Zadaci:

- znati organizaciju rada i ulogu škole i obrtničke radionice u naukovanju;
- poznavati međusobna prava i obveze učenika, škole i obrtničke radionice;
- navesti izvore opasnosti pri radu i mjere zaštite;
- primijeniti postupke za rad na siguran način,
- razviti radne navike u učenika (urednost, točnost, pažljivost, odgovornosti,...) i kulturu ponašanja.
- primijeniti teorijska znanja s praktičnim radom u području ugostiteljstva;
- znati pravilno komunicirati s gostima i suradnicima;
- primijeniti pravilni prihvat i smještaj gosta-iju;
- donijeti sredstva ponude gostu, te odrediti prioritet posluživanja gosta-iju;
- osposobiti za planiranje postupaka i tijeka rada, uporabe inventara i racionalno korištenje materijala i energije;
- steći osnovna znanja za primjenu u praktičnom radu prilikom posluživanja gostiju dnevnim obrocima.

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Ustrojstvo naukovanja za zanimanja u obrtništvu	Spoznati ulogu i cilj obrazovanja u obrtništvu. Izreći prava i obveze subjekata u naukovanju. Shvatiti ulogu organizacije rada u ugostiteljskom objektu.	Uloga škole i obrtničke radionice u naukovanju za zanimanje konobar. Međusobna prava i obveze iz ugovora o naukovanju. Organizacija rada u ugostiteljskom objektu

<p>2.Rad na siguran način</p>	<p>Upoznati propise o zaštiti na radu prema Zakonu o zaštiti na radu.</p> <p>Navesti izvore opasnosti pri radu i mjere zaštite.</p> <p>Objasniti opasnost i pravilnu zaštitu na radu s električnim postrojenjima, uređajima i aparatima.</p> <p>Primijeniti zaštitna sredstva za rad na električnim aparatima sukladno Pravilniku o zaštiti na radu pri uporabi električne energije.</p> <p>Navesti mehaničke izvore opasnosti na radnom mjestu konobara i otklanjanje istih.</p> <p>Znati pružiti prvu pomoć prilikom lomova i drugih oštećenja uzrokovanih padom.</p> <p>Pravilno s</p>	<p>Uloga i značaj zaštite pri radu i zaštite krajobraza.</p> <p>Propisi o zaštiti pri radu, prava i obveze učenika u školskoj i obrtničkoj radionici.</p> <p>Mehanički izvori opasnosti pri uporabi ručnih mehaniziranih alata i otklanjanje opasnosti.</p> <p>Opasnosti od padova i radova na visini.</p> <p>Opasnosti od štetnih i otrovnih tvari.</p> <p>Opasnosti od buke i vibracije.</p> <p>Opasnosti od štetnih zračenja.</p> <p>Opasnosti od požara i eksplozije.</p> <p>Opasnosti od nepovoljnih klimatskih uvjeta rada.</p> <p>Osobna zaštitna sredstva.</p> <p>Prva pomoć na radnom mjestu.</p> <p>Čovjekov radni i životni prostor.</p>
<p>3. Higijenski uvjeti radnog mjesta</p>	<p>Naučiti higijenske odredbe u ugostiteljskom obrtu.</p> <p>Usvojiti spoznaju o važnosti higijene u ugostiteljstvu.</p> <p>Usvojiti i primjenjivati visoki standard osobne higijene i higijene radnog mjesta i prostora</p>	<p>Higijenski minimum.</p> <p>Samostalno održavanje čistoće i reda u ugostiteljskom objektu.</p> <p>Održavanje čistoće.</p> <p>Važnost osobne higijene.</p>
<p>4. Upoznavanje ugostiteljskog objekta</p>	<p>Upoznati i objasniti ugostiteljski objekt, te definirati njegovu namjenu.</p> <p>Pokazati dijelove restorana te objasniti njihovu ulogu u cjelovitosti i zasebnosti.</p>	<p>Ugostiteljski objekti i poslovne jedinice.</p> <p>Vrste i dijelovi restorana.</p>

<p>5. Oprema - inventar u ugostiteljskom objektu</p>	<p>Poznavati vrste namještaja. Razlikovati vrste rublja po kvaliteti, kvantitetu i namjeni. Pokazati i znati namjenu posuđe u ugostiteljskom objektu koji pruža usluge prehrane, točenja pića i napitaka. Pravilno ga oprati, prebrisati i pohraniti. Znati objasniti pribor za jelo i pravilno ga moći upotrijebiti. Raditi s prihvatalkama. Znati koristiti različite uređaje i aparate u ugostiteljskom objektu koji pruža usluge prehrane, točenja pića i napitaka. Koristiti, održavati i čuvati sitni i specijalni inventar u ugostiteljskom objektu koji pruža usluge prehrane, točenja pića i napitaka. Uvježbati tehnike nošenja tanjura, čaša, pribora za jelo i drugog inventara.</p>	<p>Namještaj u ugostiteljskom objektu koji pruža usluge prehrane, točenja pića i napitaka. Rublje u ugostiteljskom objektu koji pruža usluge prehrane, točenja pića i napitaka. Posuđe u ugostiteljskom objektu koji pruža usluge prehrane, točenja pića i napitaka. Pribor za jelo. Uređaji i aparati u ugostiteljskom objektu koji pruža usluge prehrane, točenja pića i napitaka. Sitni i specijalni inventar u ugostiteljskom objektu koji pruža usluge prehrane, točenja pića i napitaka.</p>
<p>6. Komunikacija s gostima</p>	<p>Spoznati važnost i svrhu adekvatne komunikacije u ugostiteljskom objektu. Uvježbati verbalnu i neverbalnu komunikaciju postavljanjem otvorenih i zatvorenih pitanja. Naučiti da se adekvatnim ophođenjem s gostima stječe njihovo povjerenje. Obaviti dočekivanje gosta-iju. Primiti i smjestiti gosta-te. Primijeniti pravila prednosti posluživanja i prioriteta u društvu.</p>	<p>Vrste komunikacije (verbalna i neverbalna). Samostalne komunikacije u radu s korisnicima ugostiteljskih usluga. Poslovna tajna. Usmeno i pismeno komuniciranje s gostima, pravila i postupci. Vođenje razgovora s gostima. Prezentacija proizvoda i usluga koje pruža obrtnička radionica.</p>
<p>7. Organizacijski oblici rada ugostiteljskog osoblja</p>	<p>Objasniti i primijeniti pravila Bon-tona. Naučiti i primjenjivati različite organizacijske oblike rada poslužnog osoblja.</p>	<p>Osobine ugostiteljskog osoblja. Jednostavni oblici rada. Bečki sustav rada poslužnog osoblja. Francuski sustav rada poslužnog osoblja. Angloamerički sustav rada poslužnog osoblja.</p>
<p>8. Sustavi poslovanja restauracija</p>	<p>Pokazati i primijeniti načine izbora hrane, pića i napitaka u pansionsko poslovanje. Navesti elemente jelovnika, menu karte, dnevne karte, vinske karte i drugih sredstava ponude u a la cart poslovanju.</p>	<p>Oblici ugostiteljske usluge.</p>

9. Obroci u ugostiteljstvu	Upoznati i objasniti osnovne karakteristike glavnih dnevnih obroka: zajutrnak, ručka i večere te za iste postaviti stolnu osnovu. Postaviti stolnu osnovu za posluživanje sporednih dnevnih obroka. Navesti ulogu prigodnih obroka u ugostiteljstvu.	Glavni dnevni obroci. Sporedni dnevni obroci. Prigodni obroci.
10. Faze poslužnog procesa	Obaviti pripremne radove u dijelovima restorana. Objasniti i poslužiti zajutrnak, ručak, večeru. Obaviti završne radove.	Pripremni radovi u blagovaonici, konobarskoj pripremnici, točionici pića,...
11. Posluživanje dnevnih obroka	Adekvatno uraditi posluživanje svih dnevnih obroka u cjelokupnosti njihovih faza rada u ulozi pomoćnika.	Posluživanje zajutrnaka. Posluživanje doručka. Posluživanje ručka. Posluživanje užine. Posluživanje večere.

Razred: 2.

Zadaci:

- pravilno koristiti sredstva ponude,
- naučiti pravilno i na vrijeme izvršavati pripremne radnje prije posluživanja dnevnih obroka,
- znati posluživati jela, pića i napitke,
- znati posluživati jela na različite načine,
- primijeniti teorijska znanja s praktičnim radom iz područja ugostiteljstva,
- naučiti pravilno posluživati ručak i večeru u pansionkim restoranima hotela različitih kategorija.
- pripremiti i poslužiti tople i hladne napitke,
- pripremiti i poslužiti jednostavna vruća alkoholna pića,
- obavljati poslove u kavanama, restoranima i drugim ugostiteljskim objektima,
- posluživati dnevne obroke u alternativnim prostorima,
- pripremiti i poslužiti "lunch paket" ,

Sadržaj:

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji
1. Sredstva ponude i prodaje jela		Značaj poznavanje jela u svakodnevnom radu. Vrste jelovnika i njegova poglavlja. Posluživanje jela iz jelovnika. Sastavljanje i pisanje jelovnika. Menija karta kao sredstvo ponude. Ostala sredstva ponude.

2. Sredstva ponude i prodaje pića i napitaka	Izraditi cjenik pića. Objasnuti i sastaviti vinsku kartu. Izraditi barsku kartu.	Cjenik pića. Vinska karta. Barska karta.
3. Alkoholna i bezalkoholna pića te napitci kao elementi menija ili samostalne ponude.	Poslužiti pića u samostalnoj ponudi. Poslužiti pića kao elemente menija	Pravila posluživanja pića u samostalnoj ponudi. Pića kao elementi menija
4. Posluživanje aperitivnih pića	Preporučiti i opslužiti vinske, destilirane, aromatične, miješane, bezalkoholne, ... aperitive. Različitim tehnikama poslužiti aperitive u posebnim prigodama.	Vrste aperitiva. Tehnike posluživanja aperitiva
5. Posluživanje bezalkoholnih pića.	Nabrojati, objasniti i poslužiti bezalkoholna pića na osnovi prirodnih sastojaka. Nabrojati, objasniti i poslužiti umjetna bezalkoholna pića. Objasniti ulogu i poslužiti tekuću, mineralnu i soda vodu. Poslužiti različita bezalkoholna pića.	Vrste bezalkoholnih pića. Posluživanje bezalkoholnih pića
6. Vina.	Objasniti karakteristike pojedinih vrsta vina. Pravilno skladištiti i čuvati vina. Temperiranja vina. Konstruirati vinsku kartu. Prodati, preuzeti, donijeti i poslužiti vina. Poslužiti vina u posebnim prigodama.	Karakteristike vina. Skladištenje i čuvanje vina. Sredstva ponude i prodaje vina. Određivanje vina prema vrstama jela i gastronomskim pravilima. Posluživanje vina. Posluživanje vina u posebnim prigodama.
7. Pivo.	Nabaviti pivo. Pravilno čuvati pivo. Poslužiti različite vrste piva.	Vrste piva i njegove karakteristike. Čuvanje piva. Posluživanje piva.
8. Posluživanje dižestivnih pića.	Pravilno poslužiti dižestivna pića.	Karakteristike i uloge dižestiva. Dižestivi po skupinama. Načini i oblici posluživanja dižestiva.
9. Pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka	Pripremiti i poslužiti proizvode od kave u različitim ugostiteljskim objektima. Pripremiti i poslužiti napitke od čaja. Pripremiti i poslužiti topla i bezalkoholna pića i napitke.	Topli napitci od kave. Topli napitci od čaja. Topli napitci od čokolade, ...
10. Pripremanje i posluživanje jednostavnih vrućih alkoholnih pića.	Pripremiti i poslužiti punč. Pripremiti i poslužiti grog. Pripremiti i poslužiti kuhana vina. Pripremiti i poslužiti kuhanu rakiju.	Pripremanje i posluživanje punča. Pripremanje i posluživanje groga. Pripremanje i posluživanje kuhanog vina. Pripremanje i posluživanje kuhane rakije.

11. Posluživanje u kavani.	Raditi u različitim vrstama kavana. Odrediti osoblje za rad u kavani. Napisati i izraditi sredstva ponude i prodaje jela, pića i napitaka u kavani. Obaviti posluživanje u kavani.	Vrste i tipovi kavana. Osoblje u kavani. Sredstva ponude i prodaje jela i pića u kavani. Posluživanje jela, pića i napitaka u kavani.
12. Posluživanje hrane, pića i napitaka u klasičnim i specijaliziranim restauracijama.	Poslužiti dnevne obroke u restoranima pansionskog tipa. Poslužiti dnevne obroke u à la cart restoranima. Poslužiti dnevne obroke u specijaliziranim restauracijama.	Dnevni obroci u restoranima pansionskog tipa. Dnevni obroci u à la cart restoranu. Dnevni obroci u specijaliziranim restauracijama.
13. Posluživanje dnevnih obroka u alternativnim prostorima.	Obaviti sve poslove posluživanja hrane, pića i napitaka u hotelskim sobama i apartmanima. Obaviti posluživanje na terasi i vrtu.	Posluživanje hrane, pića i napitaka u hotelskoj sobi. Posluživanje na terasama i vrtovima.
14. Suha putna hrana ili „lunch paket“.	Učenik treba znati objasniti karakteristike «lunch paketa». Preuzeti narudžbu za «lunch paket». Izabrati i upakirati jela. Izabrati mjesto i vrijeme dostavljanja suhe putne hrane. Poslužiti «lunch paket». Naplatiti «lunch paket».	Karakteristike "lunch paket". Tehnike preuzimanja narudžbe. Opis jela i način pakovanja. Vrijeme i mjesto dostavljanja suhe putne hrane. Način i oblik plaćanja "lunch paketa".

Razred: 3.

Zadaci

- razviju navike lijepog komuniciranja sa cjelokupnim radnim okruženjem,
- osposobiti za planiranje postupaka, tijeka rada, uporabe specijalnog inventara i racionalne uporabe materijala I energije prilikom posluživanja prigodnih obroka,
- moći obaviti pripremne, izvršne i završne radove kod procesa dogotavljanja jela kod stola gosta,
- pripremiti i poslužiti različite barske mješavine, različitim tehnikama i sredstvima rada,
- steći osnovna znanja za primjenu u radu na prijevoznim sredstvima,
- radom proširiti znanja stranih jezika.

Sadržaj

Nastavna cjelina	Očekivani rezultat (znanja, vještine i umijeća)	Nastavni sadržaji

<p>1. Prigodni obroci</p>	<p>Poslužiti kasnu večeru u svim fazama njene realizacije.</p> <p>Organizirati i poslužiti čajanku.</p> <p>Definirati načine, mjesto i vrijeme posluživanja obroka u prirodi.</p> <p>Organizirati i pratiti realizaciju jednostavnih prijema.</p> <p>Organizirati i obaviti posluživanje prigodnih svečanih obroka.</p> <p>Napisati i izraditi kalkulaciju svečanih menija.</p> <p>Napisati ugovor o pružanju ugostiteljskih usluga prigodnih svečanih obroka.</p> <p>Definirati prostorije, inventar, oblik stolova, način prekrivanja stolova, dekorativne elemente, osoblje, jela, pića i napitke, tijekom posluživanja i završne radove za Cocktail party.</p> <p>Organizirati posluživanje i poslužiti jednostavnu i proširenu Cocktail party.</p> <p>Definirati prostor, inventar, osoblje, pripremne radove, jela, pića i napitke, oblikovanje, prekrivanje, ukrašavanje buffet stola, načine i tijekom posluživanja kao i završne radove prilikom organizacije hladno – toplih buffeta.</p> <p>Naučiti i izreći značajke vrtnih primanja, barbecuea, smoorebroda, hladnih biffa ruskog i francuskog tipa te sudjelovati u svim fazama posluživanje istih.</p> <p style="padding-left: 40px;">Odrediti prostorije, inventar, osoblje, uređivanje i ukrašavanje prostorija i stolova za posluživanje svečanog objeda –večere (banquet).</p> <p>Obaviti pripremne radnje i postaviti osnovni inventar na banketni stol.</p> <p>Urediti konobarski radni stol, podijeliti osoblje po rajonima i upoznati ih sa kretanjem u banketnoj dvorani kao i o dogovorenim znakovima te posebnim zaduženjima.</p> <p>Poslužiti na adekvatan način jela, pića i napitke prema utvrđenom meni-u i dogovorenom načinu posluživanja.</p> <p>Pravilno ispratiti uzvanike te obaviti sve završne radove u svezi s banquetom.</p>	<p>Posluživanje kasne večere.</p> <p>Posluživanje čajanke</p> <p>Obroci u prirodi.</p> <p>Svečani meni.</p> <p>Ugovor o pružanju ugostiteljskih usluga.</p> <p>Cocktail party.</p> <p>Buffet.</p> <p>Vrtna primanja.</p> <p>Banquet.</p>
---------------------------	--	--

<p>2.Pripremanje i dogotavljanje jela pred gostom</p>	<p>Obaviti pripremne radove u blagavonici i konobarskoj pripremnici.</p> <p>Prigotoviti jela miješanjem (Tartar biftek, Koktel od škampi, Toska salata, Celer s umakom Remulad, Dinja s pršutom,...).</p> <p>Flambirati slana jela pred gostom juhe (dijela juhe, priloga juhi, prelijevanjem gorućim alkoholom, zwiebelnsuppe); mesnih jela (Bifte Meksiko, teleći medaljoni, flambirana pečena piletina, flambirani škampi, jastog,...); slatkih jela [kolača (palačinka, omleta, torti, fondia od čokolade, kreme, sladoleda,...); voća (kruške, dinje, trešnje, breskve, ananasa, banane,...)] .</p> <p>Pripremiti i poslužiti mesnu, riblju, vegetarijansku,... frituru.</p> <p>Pripremiti i poslužiti fondi od sira i čokolade.</p> <p>Pravilno rasjeci sušena, kuhana, pečena mesa, ribu, rakove,...</p> <p>Filirati različite sušene, kuhane, pržene i pečene ribe.</p> <p>Dogotoviti jela na roštilju.</p>	<p>Pripremni radovi za dogotavljanje jela pred gostom ili kod stola gosta.</p> <p>Prigotavljanje hladnih predjela.</p> <p>Prigotavljanje toplih jela.</p> <p>Kuhanje kod stola gosta.</p> <p>Rasijecanje kod stola gosta.</p> <p>Filiranje i filetiranje riba pred stolom gost</p>
<p>3.Posluživanje u baru</p>	<p>Opisati bar- uređenje i opremu.</p> <p>Definirati organizaciju i vrijeme poslovanja barova.</p> <p>Odrediti osoblje u baru.</p> <p>Upotrijebiti inventar, pravilno ga čuvati i održavati.</p> <p>Koristiti različite vrste pića i namirnica u barovima.</p> <p>Izraditi sredstva ponude i prodaje u barovima.</p> <p>Obaviti pripremne radove u baru.</p> <p>Ispravno koristiti barske mjere.</p> <p>Pripremiti i poslužiti barske mješavine u konzumnoj čaši, barskoj čaši, ručnom mješaču, električnom mješaču,...</p> <p>Pripremiti i poslužiti aperitivne i digestivne barske mješavine.</p> <p>Pripremiti i poslužiti duge barske mješavine.</p> <p>Pripremiti i poslužiti bezalkoholne barske mješavine.</p> <p>Evidentirati i naplatiti barsku uslugu.</p> <p>Ispratiti gosta i obaviti završne radove u baru.</p> <p>Primjenjivati stručno barsko nazivlje.</p>	<p>Oprema bara.</p> <p>Inventar i osoblje u baru.</p> <p>Pića i namirnice u baru.</p> <p>Sredstva ponude u baru.</p> <p>Pripremni radovi.</p> <p>Barske mjere.</p> <p>Tehnike pripremanje barskih mješavina.</p> <p>Pripremanje barskih mješavina.</p> <p>Posluživanje barskih mješavina.</p> <p>Boniranje i naplaćivanje barskih mješavina.</p> <p>Završni radovi u baru.</p> <p>Stručno nazivlje.</p>
<p>4. Posluživanje na prometnim sredstvima</p>	<p>Upoznati posluživanje u hotelu.</p> <p>Naučiti specifičnosti načina posluživanja u vlaku.</p> <p>Poslužiti jela pića i napitke na brodu.</p> <p>Poslužiti jela pića i napitke u avionu.</p>	<p>Posluživanje u hotelu.</p> <p>Načini posluživanja u vlaku</p> <p>Karakteristike posluživanja na brodu.</p> <p>Specifičnosti posluživanja u avionu.</p>

Metodičke napomene

Neophodna je korelacija strukovnih sadržaja i ugostiteljskog posluživanja u školi s praktičnom nastavom u ugostiteljskom objektu. Važna je suradnja majstora - stručnog učitelja i voditelja praktične nastave u školi, kako bi se u potpunosti realizirala integracija rada i obrazovanja u cjelokupnom obrazovnom procesu za konobara.

Obveze učenika

Redovito vođenje mape praktičnog dijela naukovanja.

7. PROGRAM POMOĆNIČKOG ISPITA ZA ZANIMANJE KONOBAR

I.

Svrha pomoćničkog ispita je dokazivanje ispitanika da je stekao vještine i stručno-teorijska znanja, utvrđena nastavnim planom i programom za zanimanje konobar, nužna za obavljanje poslova u tom zanimanju.

II.

Pomoćnički ispit se sastoji iz praktičnoga i teorijskog dijela.

III.

Za praktični dio ispita zadaje se, u skladu s nastavnim planom praktičnog dijela naukovanja, praktična zadaća (uradak i radne probe) iz područja:

1. Poznavanje obroka prema prigodi i vremenu posluživanja
2. Pravilno služenje i poznavanje inventara
3. Znati pripremiti meni za svakodnevne i prigodne obroke
4. Pravilno i estetski pripremiti prostor i stol za goste
5. Poznaje svih tehnika i načina posluživanja jela i pića
6. Posluživanja svečanih prigodnih obroka
7. Poznavati područje enogastronomije
8. Znati osnove miksologije
9. Dostavljanje jela pred stolom gosta
10. Sigurnost i zaštita na radu te zaštita okoliša

Ispitanik mora u zadanom roku primjereno pomoćničkom statusu izraditi uradak i obaviti radnu probu. Ispitna komisija na temelju dolje navedenih uradaka i radnih proba zadaje ispitaniku jedan do tri uratka i jednu do tri radne probe. Ispitna komisija može i samostalno predložiti uratke i radne probe koje će zadati ispitaniku.

POMOĆNIČKI URADAK

Vrsta uratka	Opis uratka
Priprema stola za četiri osobe za svečanu večeru	Znati pripremiti i izabrati pribor za jelo, začine, ukrašavanje, zna kako se slažu pojedina jela na tanjur, serviranje i dr. Pozna inventar i zna ga pravilno razvrstati po stolu

Dočekivanje i prihvaćanje gostiju	Kulturno i servilno dočekati gosta pri ulazu, pozdrav, vođenje gostiju do njihova stola, komunikacija i smještaj, ponuda jelovnika.
Priprema i posluživanje pića	Priprema raznih pića i koktela, ukrašavanje i serviranje
Posluživanje jela, salata i pića od riba, mekušaca i rakova za dvije osobe	Znati specifičnosti pri posluživanju jela od riba, mekušaca i rakova izabrati pribor, znati preporučiti pojedine salate, pića i sl. uz navedeno jelo
Sastavljanje menija	Poduzimanje svih radnji i pridržavanje osnovnih načela za sastavljanje menija. Izrada meni kartice.
Ispostavljanje računa za pružene usluge	Zna pravila službe te pravila prilagođavanju gostu, obračun i dostava računa

RADNA PROBA

Vrsta radne probe	Opis radne probe
Priprema jela pred gostom	Zna pripremiti, dovršiti jelo pred gostom; pripremiti prostor s potrebnim inventarom i pravilno rasporediti obrok na tanjur gosta
Priprema koktela	Zna preporučiti koktele goste. Zna pravilno povezati različite vrste pića i odabrati potrebnu temperaturu napitka.
Serviranje vina	Znati elemente vinske karte, otvaranje butelje pred gostom, izbor čaša, prezentacija i upit o kvaliteti, serviranje vina
Hladno-topli bife	Zna pripremiti jela i zna objasniti pojedine postupke, način serviranja i posluživanja gostu.

Pri izradi praktične zadaće ispitanik (naučnik) mora se pridržavati propisanih mjera zaštite na radu i zaštite okoliša te ostalih uvjeta koje odredi ispitna komisija.

Ispitanik mora ispitnoj komisiji priložiti mapu praktičnog dijela naukovanja za sve godine obrazovanja iz koje je vidljivo da je uspješno svladao ovaj dio naukovanja.

IV.

Stručno-teorijski dio ispita obuhvaća teorijska znanja nužna za obavljanje praktičnih postupaka u zanimanju koja su propisana nastavnim planom i programom za teorijski dio naukovanja.

NASTAVNI PREDMET

1. Osnove higijene i zaštite na radu, kemija, biologija, ekologija
2. Komunikacija i ophođenje s gostima
3. Poznavanje hrane i pića, prehrana
4. Pripremni radovi poslužnog procesa u restoranu
5. Ugostiteljsko posluživanje – prema dogovoru s gostima oko izbora jela i pića
6. Priprema i posluživanje pića u baru
7. Priprema i posluživanje koktel partija, banketa i hladnog-toplog bifea
8. Dogotavljanje jela pred stolom gosta
9. Rezervacija ugostiteljskih usluga – doček i prihvrat gostiju

Strani jezik II

1. Zemlje kulinarskih umijeća - osnovni pojmovi iz menija
2. Jela i pića – domaći i osnovni strani nazivi
3. Postava stola
4. Naziv pojedinih namirnica
5. Obroci
6. Jelovnici-sastavni dijelovi
7. Recepti

Matematika u struci

1. Sposobnost primjene osnovnih računskih operacija
2. Primijeniti pravilo trojno u struci
3. Primjena normativa u sastavljanju pića
4. Vještina ophođenja s težinama i mjernim jedinicama
5. Sposobnost poslovanja s različitim valutama
6. Sposobnost izvođenja proračuna mješavina

OCJENJIVAČKI LIST

I. PRAKTIČNI DIO ISPITA

Radnje obavljene u okviru praktične zadaće	Broj bodova
Razumijevanje naloga i uputa	0 – 10
Poznavanje postupka pripreme jela i pića	0 – 10
Spretnost rukovanja priborom strojevima i uređajima	0 – 10
Ispitivanje težine, količine i kvalitete robe	0 – 10
Postupci pripravljanja uratka ili radne probe	0 – 10
Estetski izgled i ukrašenost jela	0 – 10

Kvaliteta izrade	0 – 10
Postupci kontrole	0 – 10
Radna norma	0 – 10
Primjena mjera zaštite na radu i provođenje mjera higijene osobne i na radnome mjestu	0 – 10
UKUPNO BODOVA	100

BODOVNA LISTA

Postotak (%) bodova	Ocjena
92 – 100	Odličan (5)
81 – 91	Vrlo dobar (4)
67 – 80	Dobar (3)
50 – 66	Dovoljan (2)
0 – 49	Nedovoljan (1)

II. STRUČNO-TEORIJSKI DIO

Stručno-teorijski dio ispita je u pisanom obliku, a sastoji se od pitanja i zadaća koje postavlja ispitna komisija. Zanimanja za koja postoji katalog ispitnih pitanja i zadataka za pomoćničke ispite, koristi se taj katalog.

Ocjena se utvrđuje prema ovoj ljestvici:

BODOVNA LISTA

Postotak (%) bodova	Ocjena
90 – 100	Odličan (5)
80 – 89	Vrlo dobar (4)
70 – 79	Dobar (3)
60 – 69	Dovoljan (2)
Manje od 30	Nedovoljan (1)

Ispitanik koji postigne od 30 do 59 posto (%) bodova upućuje se na usmeni ispit.

Na usmenom ispitu u pravilu se provjeravaju znanja iz onih područja iz kojih naučnik nije pokazao dostatna znanja na pismenom dijelu ispita.

Ovaj nastavni plan i program stupa na snagu danom objave u „Narodnim novinama“, a primjenjuje se od 1. rujna 2004. godine.

Klasa: 133-02/04-02/7
Ur. Broj: 526-12/04-54
Zagreb, 1. srpnja 2004.

Ministar
Branko Vukelić, v.r.

