
NN 178/2004 (16.12.2004.), Program izmjena i dopuna jedinstvenoga nastavnog plana i okvirnoga obrazovnog programa 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

**PROGRAM IZMJENA I DOPUNA JEDINSTVENOGA NASTAVNOG PLANA I
OKVIRNOGA OBRAZOVNOG
PROGRAMA ZA ZANIMANJE**

KONOBAR

1. U Jedinstvenom nastavnom planu i okvirnom obrazovnom programu za zanimanje konobar (»Narodne novine«, br. 112/04) mijenjaju se točke 1., 2., 3. i 4. i glase:

»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,
- znati 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,
- znati racionalno upotrebljavati materijale i energiju,
- znati čitati i primijeniti tehničke podatke o vrsti robe, alatima, strojevima, uređajima i opremi koju koristi konobar,
- planirati postupke i tijekom 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, posuđe, mali stolni inventar),
- znati 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 pripreme radove u ugostiteljskim objektima,
- uvježbati postav stola za dnevne obroke i njihovo posluživanje (bečki, francuski, engleski, ruski način, *à 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>							

Vježbe u školi							
Bonton	1	35	-	-	-	-	35
Kuharstvo	1	35	1	35	-	-	70
Osnove računalstva	2	70	-	-	-	-	70
Praktična nastava		760		865		800	2.425
Ukupno	20	1460	18	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

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	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	845

B1) Tehnologija zanimanja 2/2/1

Nastavno područje	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Osnove higijene	½	17	-	-	-	-	17
Kemija	½	18	-	-	-	-	18
Poznavanje robe i prehrana	1	35	1	35	1	32	102
Biologija s ekologijom	-	-	1	35	-	-	35
Ukupno	2	70	2	70	1	32	172

C) Vježbe i praktična nastava

Nastavni predmet	Broj sati			Ukupni broj sati
	1. razred	2. razred	3. razred	
	godišnje	godišnje	godišnje	
Vježbe u školi*	140	35	-	175
- Bonton	35	-	-	35
- Kuharstvo	35	35	-	70
- Osnove računalstva	70	-	-	70
Praktična nastava **	760	865	800	2425
- u školi : Ugostiteljstvo posluživanje s vježbama	220	240	160	620
- u ugostiteljskom objektu	540	625	640	1.805
Sveukupno	900	900	800	2600

Škole koje nisu u mogućnosti, zbog neodgovarajućeg prostora i opreme realizirati predviđene vježbe (bontona, kuharstva i osnova računalstva) dužne su realizirati teoretske sadržaje kao pripreme za vježbu u školi te u pisanom obliku pripremiti pute za izvođenje pojedine vježbe čiju realizaciju će prepustiti licenciranom ugostiteljskom objektu s kojim učenik ima klopjen ugovor o naukovanju.

* *Praktična nastava u školi realizira se u obliku vježbi – ugostiteljstvo posluživanje s vježbama. U okviru ugostiteljskog posluživanja s vježbama u školi se realiziraju sadržaji zaštite na radu (najviše do 40 sati). Prije početka realizacije praktične nastave u ugostiteljskom objektu učenici prvog razreda moraju položiti ispit iz zaštite na radu. Praktična nastava u ugostiteljskim objektima realizira se temeljem ugovora o naukovanju ili temeljem ugovora u praktičnoj nastavi koje sklapa škola i ugostiteljsko turističko 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 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	245	280	320	845
C) Praktični dio	900	900	800	2600
Ukupno A)+B)+C)	1460	1495	1344	4299

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, vježbe
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	usmeni, pismeni, vježba
Vježbe u školi - Bonton - Kuharstvo - Osnove računalstva	usmeni, pismeni ocjenjivanje uspješnosti provedenih vježbi , rad na računalu
Praktična nastava u školi – Ugostiteljsko posluživanje s vježbama	praktičan uradak (mapa za izvođenje praktičnog dijela naukovanja)
Praktična nastava u ugostiteljskim objektima	

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
Turistička geografija	- prof. geografije	VSS
Poslovna psihologija i komunikacije	- prof. psihologije	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 kuhara/natkonobara, majstor natkonobar, majstor kuhar	VSS, majstorski ispit
Vođenje i organizacija restorana	dipl. ekonomist, dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora kuhara, majstor kuhar , VKV kuhar, kuhara specijalista	VSS, majstorski ispit
Vježbe u školi		
Ugostiteljsko posluživanje	dipl. oec. smjer hoteljerstvo, uz obavezno položen ispit za majstora natkonobara, majstor natkonobar, VKV konobar, konobar specijalist	VSS, VŠS, VKV, majstorski ispit
Bonton	prof. pedagogije, prof. psihologije	VSS
Kuharstvo	dipl.oec. smjer ugostiteljstva i turizma uz obavezno položen ispit za majstora kuhara, majstor kuhar, VKV kuhar, kuhar specijalist	VSS, VŠS, VKV, majstorski ispit
Osnove računalstva	dipl. ekonomist smjer informatika ili kibernetika, prof. informatike i matematike, ing. informatike, dipl. ing. elektrotehnike – smjer računalstva, telekomunikacija i informatike, prof. informatike, dipl. informatičar	
- <i>Praktična nastava u ugostiteljskom objektu</i>	majstor konobar, VKV konobar, konobar specijalista	majstorski ispit, VKV

»

2. U točki 5. mijenja se podtočka 5. 1. i glasi:

«5.1. Rad s učenicima u skupinama - dijeljenje razrednog odijela u skupine, sudjelovanje stručnih učitelja i suradnika u nastavi.

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Razred	Nastavnik	Broj sati nastave	Broj učenika u skupini
Vježbe u školi				
- Bonton	1	prof.	35	15
- Kuharstvo	1/2	prof. stručni učitelj, suradnik u nastavi	35/35	15
- Osnove računalstva	1	prof.	70	15
Praktična nastava u školi: - Ugostiteljsko posluživanje	1/2/3	prof. , stručni učitelj, suradnik u nastavi	220/240/160	15

3. Ovaj Program stupa na snagu danom objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 133-02/04-02/21

Urbroj: 516-12/04-9

Zagreb, 6. prosinca 2004.

Ministar
Branko Vukelić, v. r.