



OŽUJAK 2020.

**STRUKOVNI KURIKULUM
ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE
KONOBAR PREMA DUALNOM MODELU OBRAZOVANJA**

Sadržaj

1. Opći dio	2
1. Naziv strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije	2
2. Cilj strukovnog kurikuluma	2
3. Strukovnim kurikulumom stječe se razina kvalifikacije	2
4. Uvjeti za pristupanje stjecanju kvalifikacije	2
5. Uvjeti za stjecanje kvalifikacije	2
POJMOVNIK	3
2. Situacijsko učenje i poučavanje	7
3. Model organizacije odgojno-obrazovnog rada	8
4. CIKLUS	11
1. Općeobrazovni dio	11
2. Strukovni dio	12
2.1. Strukovni moduli	12
2.2. Učenje temeljeno na radu	25
5. CIKLUS	38
1. Općeobrazovni dio	38
2. Strukovni dio	39
2.1. Strukovni moduli	39
2.2. Učenje temeljeno na radu	63
2.3. Izborni moduli	94
4. Završni rad	106
5. Materijalni i kadrovski uvjeti za stjecanje i vrednovanje skupova ishoda učenja	109
6. Korisne metodičke upute za primjenu strukovnog kurikuluma u odgojno-obrazovnom procesu	195
REFERENCE DOKUMENTA	201
7. Referentni brojevi	201
8. Članovi Radne skupine koji su sudjelovali u izradi strukovnog kurikuluma	201
9. Predlagatelj strukovnog kurikuluma	201

Napomena:

Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedinu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jedini ili množini.

1. Opći dio

1. Naziv strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije

Konobar prema dualnom modelu obrazovanja.

2. Cilj strukovnog kurikuluma

Kvalifikacije koje se stječu strukovnim obrazovanjem potvrđuju posjedovanje temeljnih i strukovnih kompetencija za dobivanje kvalifikacija koje omogućuju obavljanje zanimanja i daljnje obrazovanje, osposobljenost za život i rad u promjenjivom društveno-kulturnom kontekstu u skladu sa zahtjevima tržišnog gospodarstva, suvremenih informacijsko-komunikacijskih tehnologija i znanstvenih spoznaja i dostignuća te cjeloživotno učenje u funkciji osobnog razvoja, kao i gospodarskog i općeg razvoja društva.

3. Strukovnim kurikulumom stječe se razina kvalifikacije

4.1

4. Uvjeti za pristupanje stjecanju kvalifikacije

Završena osnovna škola ili posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 1.

5. Uvjeti za stjecanje kvalifikacije

Provjera strukovnih znanja i vještina te njima odgovarajuće samostalnosti i odgovornosti. Završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostalih strukovnih znanja i vještina predviđenih ishodima učenja programa.

6. Datum do kojega je predviđeno upisivanje programa za stjecanje kvalifikacije usklađene sa standardom kvalifikacije konobar

31. kolovoza 2024. godine

POJMOVNIK

IKT – akr. informacijsko-komunikacijske tehnologije

CV – (akr. od lat. *Curriculum vitae*) životopis

EUROPASS – portfelj koji europskim građanima omogućuje jasno i usporedivo predstavljanje stečenih kompetencija na području Europske unije

HACCP – proces analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka koji obuhvaća cijeli niz preventivnih postupaka s krajnjim ciljem osiguravanja zdravstveno ispravne hrane

CATERING – opskrbljivanje pripremljenom hranom, odnosno pripremanje obroka u centralnoj jedinici i dostavljanje za potrošnju na drugome mjestu

LUNCH-PAKET – suhi obrok, izdaje se gostu na njegov zahtjev umjesto nekog od plaćenih glavnih obroka

BUFFET – tip svečanog prigodnog obroka gdje su jela, pića i napici servirani na posebno pripremljenim i ukrašenim izložbenim stolovima te se uzvanici sami poslužuju

KOKTEL PARTY – vremenski ograničeno svečano primanje velikog broja uzvanika koje se organizira kada organizator nije u mogućnosti osigurati odgovarajuća mjesta za sjedenje

BANKET – veliki objed ili gozba organizirana nekome ili nečemu u čast

DRESSING – umak za salate pripremljen od biljnih ulja, octa, senfa, majoneze, jogurta i raznih začina

Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije konobar prema dualnom modelu obrazovanja provodi se u okviru 4. i 5. ciklusa u skladu s Nacionalnim kurikulumom za strukovno obrazovanje.

Kvalifikaciju ove razine čine općeobrazovni i strukovni dio kurikuluma koji se sastoji od strukovnog i izbornog modula te učenja temeljenog na radu u određenim postocima u odnosu na ukupan broj godišnjih sati.

Ukupno radno opterećenje za stjecanje kvalifikacije iznosi minimalno 180 ECVET bodova (144 ECVET i 36 HROO bodova).

U sljedećoj su tablici prikazane sastavnice kurikuluma za stjecanje kvalifikacije konobar prema dualnom modelu obrazovanja:

SASTAVNICE STRUKOVNOG KURIKULUMA ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE KONOBAR RAZINE 4.1 PREMA DUALNOM MODELU OBRAZOVANJA										
STRUKTURA / GODINA OBRAZOVANJA		4. CIKLUS			5. CIKLUS					
		1.	u satima		2.	u satima		3.	u satima	
			1190			1330	1184			
A.	OPĆEOBRAZOVNI DIO	24 %	280		21 %	280		22 %	256	
B.	STRUKOVNI DIO	76 %	910		79 %	1050		78 %	928	
B.1	STRUKOVNI MODULI	38 %	350		30 %	315		17 %	160	
B.2	UČENJE TEMELJENO NA RADU	62 %			63 %			76 %		
	A - USTANOVA ZA STRUKOVNO OBRAZOVANJE / REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI	31 %	560	175	26 %	665	175	23	704	
	B - SVIJET RADA	69 %		385	74 %		490	77 %	544	
B.3	IZBORNI MODULI	0 %	0		7 %	70		7 %	64	

U 4. i 5. ciklusu polaznici usvajaju teorijske sadržaje koji su nužni za stjecanje kvalifikacije, a tomu pridonose sadržaji općeobrazovnog i strukovnog dijela strukovnog kurikulumu.

U općeobrazovnom dijelu stječu se generičke kompetencije koje će konobaru na radnome mjestu omogućiti uspješnu komunikaciju na materinskom i stranom jeziku te mu olakšati uspostavljanje dobrih međuljudskih odnosa u pružanju ugostiteljske usluge.

Stjecanje znanja i vještina u strukovnom dijelu konobaru će omogućiti da, poštujući osnovna pravila, tehnike i načine posluživanja hrane, jela i pića i koristeći se informacijsko-komunikacijskom tehnologijom, neometano obavlja zadatke u pripremi radnog mjesta, savladavanju radnih procedura, samostalnoj pripremi i odgovornom radu, ali i u uspješnoj komunikaciji u radnom procesu te u rješavanju mogućih prigovora gosta na materinskom i stranim jezicima.

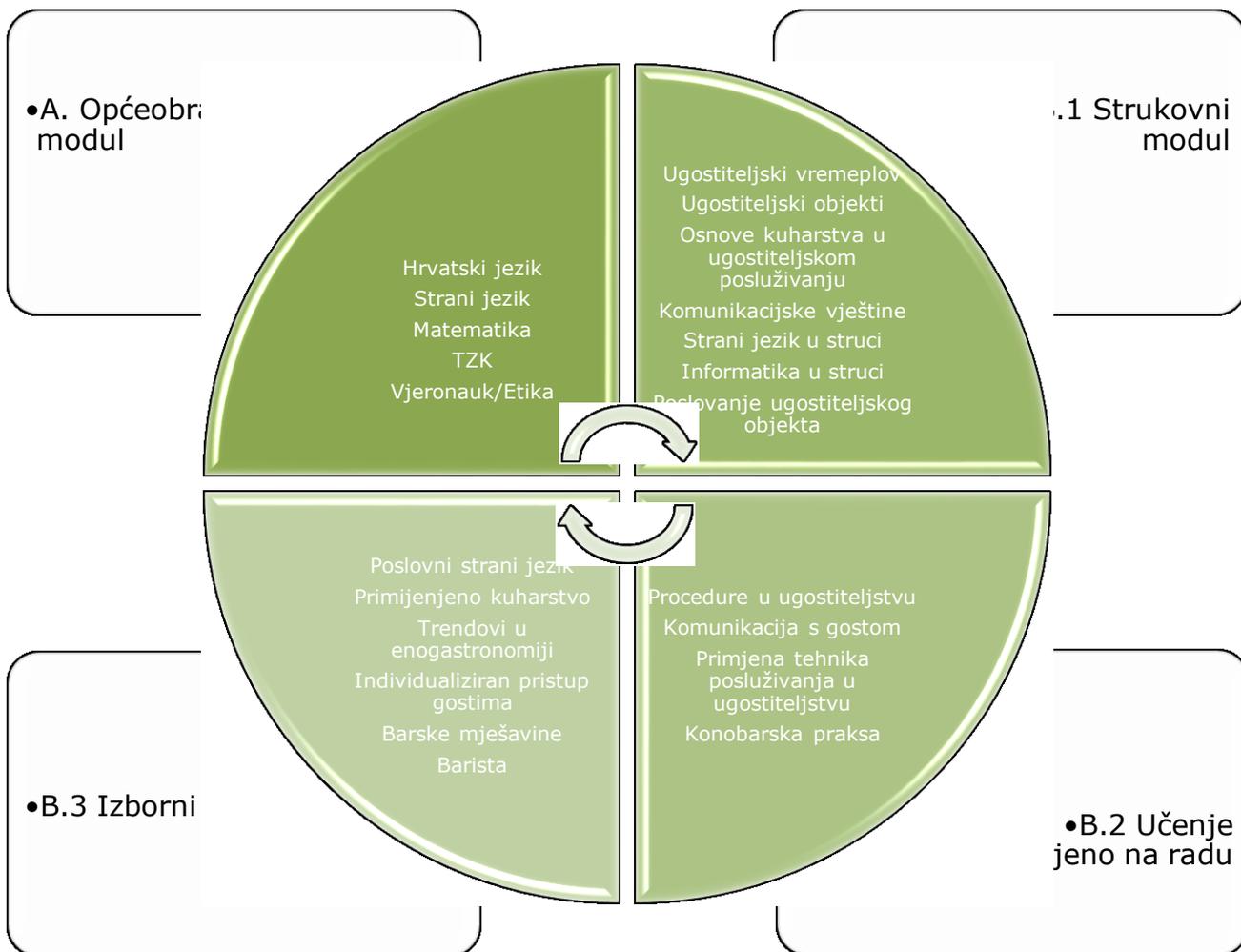
Dodana vrijednost ovog strukovnog kurikulumu očituje se u poduzetničkim kompetencijama koje će polazniku osigurati stjecanje vještina planiranja i pripreme budućeg poduzetničkog poduhvata te mu dati stručna znanja o važećim propisima koji reguliraju rad poduzetnika, kao i vještine vođenja različitih evidencija. Digitalne kompetencije omogućit će mu uspješno korištenje informatičkih alata pri prezentaciji i ponudi ugostiteljskih usluga, izradi sredstava ponude hrane i pića, kontroli stanja zaliha, primanju narudžbe gosta, boniranju naručenih usluga, ispostavi računa gostu, obračunu dnevnog utrška poslovanja te ostvarenje komunikacije s korisnicima ugostiteljskih usluga i suradnicima.

Učenje temeljeno na radu provodi se u konobarskom praktikumu ustanove za strukovno obrazovanje (u daljnjem tekstu: konobarski praktikum) te kod poslodavca u ugostiteljskim objektima. Modul Konobarske vještine polazniku će omogućiti usvajanje temeljnih znanja i vještina neophodnih za pripremu radnoga prostora, primjenu osnovnih pravila posluživanja, prijem gosta, pripremu jednostavnih i svečanih prijema, pripremu postupka prigrizivanja jela pred stolom gosta te proces posluživanja jednostavnih, prigodnih i svečanih obroka u restoranima, hotelima i izdvojenim ugostiteljskim objektima. Učenje temeljeno na radu polazniku će omogućiti stjecanje strukovnih vještina, ali i generičkih kompetencija kritičkog mišljenja i samovrednovanja.

Izborni modul Profesionalni razvoj konobara također predstavlja dodanu vrijednost jer će njime polaznik produbiti svoja znanja i vještine poslovne komunikacije na stranom jeziku, upoznati nove enogastronomske trendove, specijalizirati se u individualnom pristupu gostu, primjeni kuharske vještine na gotovim jelima, pripremi barskih mješavina i u posluživanju kave i napitaka od kave.

Konobar će nakon stečene kvalifikacije odgovoriti na potrebe tržišta rada.

U nastavku slijedi grafički pregled nastavnih predmeta u općeobrazovnom dijelu te strukovnih modula i pripadajućih strukovnih predmeta u strukovnom dijelu strukovnog kurikulumu.



2. Situacijsko učenje i poučavanje

Situacijsko učenje i poučavanje predstavlja suvremeni pedagoški pristup koji će uz pomoć digitalnih alata, osmišljavanjem adekvatnih pedagoških metoda rada primjerenih aktivnostima i zadacima, omogućiti vođeno učenje kojim se polaznika vodi prema rješenju zadatka, razgovorom se potiče na sudjelujuće učenje te samostalno učenje kojim polaznik sam stječe nova znanja i samostalno nalazi rješenja. U takvom procesu učenja polaznik i sam preuzima odgovornost za proces učenja te povezano s tim rezultate učenja.

Pažljivo osmišljenim aktivnostima za rješavanje problemskih zadataka koji povezuju ishode učenja sa situacijama iz svakodnevnog života učenicima se na smisleniji i razumljiviji način približavaju apstraktni problemi, čime se pospješuje i potiče njihova motivacija za istraživanje, razmišljanje i samostalno djelovanje. Takve će aktivnosti polazniku omogućiti da npr.

- nakon istraživanja potencijalnih poslodavaca izradi motivacijsko pismo, životopis i prijavu za motivacijski razgovor, predstavi se potencijalnom poslodavcu na motivacijskom razgovoru i osigura si „radno mjesto“ na konobarskoj praksi kod poslodavca*
- primijeni HACCP plan i identificira zdravstvene rizike i moguće izvore kontaminacije radnog prostora i sredstava za rad*
- pravilno pripremi ugostiteljski prostor na početku i kraju radnoga dana, razlikuje krupni i sitni inventar te ga koristi prema prigodama*
- pravilno dočeka, prihvati i smjesti gosta s obzirom na vrstu i tip ugostiteljskog objekta, primijeni pravila ponude usluga i primi narudžbe, udovolji potrebama gosta, izbjegne komunikacijske konflikte te riješi eventualne žalbe i prigovore*
- na primjeren način pripremi i posloži stolove vodeći računa o funkcionalnosti samog prostora te ovlada tehnikama planiranja i organiziranja i posluživanja svečanih prigodnih obroka*
- koristi IKT alate i odgovarajuće baze podataka s ciljem bržeg i preciznijeg izvršavanja radnih zadataka*
- primijeni pravila posluživanja pića i napitaka u ugostiteljskom objektu, poštujući protokole prezentiranja, tretiranja i posluživanja vina, kao i preporuke za sljubljivanje vina i hrane*
- primijeni normative na asortiman usluga ugostiteljskog objekta te izradi kalkulacije u skladu s normativima uz primjenu IKT-a.*

3. Model organizacije odgojno-obrazovnog rada

A. OPĆEOBRAZOVNI I STRUKOVNI MODULI

A. OPĆEOBRAZOVNI DIO																															
MODUL	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje i tjedno - teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova																													
		1. razred					2. razred					3. razred																			
		godišnje	tjedno			HROO	godišnje	tjedno			HROO	godišnje	tjedno			HROO															
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN																
OPĆEOBRAZOVNI MODUL	Hrvatski jezik	105	3	0	0	3	105	3	0	0	3	96	3	0	0	3															
	Strani jezik	70	2	0	0	3	70	2	0	0	3	64	2	0	0	3															
	Matematika	35	1	0	0	2	35	1	0	0	2	32	1	0	0	2															
	TZK	35	0	1	0	2	35	0	1	0	2	32	0	1	0	2															
	Vjeronauk/Etika	35	1	0	0	2	35	1	0	0	2	32	1	0	0	2															
UKUPNO SATI / BODOVA A.		280	7	1	0	12	280	7	1	0	12	256	7	1	0	12															
UDIO OPĆEOBRAZOVNOG MODULA U UKUPNOM FONDU SATI %		24%					20%					21%					20%					22%					20%				
B. STRUKOVNI DIO																															
B.1 STRUKOVNI MODULI	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje: teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova																													
		godišnje	1. razred				ECVET	godišnje	2. razred				ECVET	godišnje	3. razred				ECVET												
			T	V	PN	T			V	PN	T	V			PN																
			T	V	PN	T			V	PN	T	V			PN																
OSNOVE UGOSTITELJSTVA	Ugostiteljski vremeplov	70	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0														
	Ugostiteljski objekti	105	2	1	0	8	105	1	2	0	5	0	0	0	0	0	0														
	Osnove kuharstva u ugostiteljskom posluživanju	0	0	0	0	0	70	1	1	0	3	0	0	0	0	0	0														
PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA	Komunikacijske vještine	35	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0														
	Strani jezik u struci	70	2	0	0	4	70	2	0	0	4	64	2	0	0	4															
	Informatika u struci	70	0	2	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0															
	Poslovanje ugostiteljskog objekta	0	0	0	0	0	70	2	0	0	3	96	1	2	0	4															
UKUPNO SATI / BODOVA B.1		350	7	3	0	22	315	6	3	0	15	160	3	2	0	8															
UDIO STRUKOVNIH MODULA U UKUPNOM FONDU SATI %		38%					37%					30%					25%					17%					13%				

B. UČENJE TEMELJENO NA RADU

B.2. UČENJE TEMELJENO NA RADU																
A. USTANOVA ZA STRUKOVNO OBRAZOVANJE/REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje, teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		godišnje	1. razred			ECVET	godišnje	2. razred			ECVET	godišnje	3. razred			ECVET
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
UGOSTITELJSKE PROCEDURE	Procedure u ugostiteljskom objektu	175	2	3	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PROCESI I TEHNIKE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA	Komunikacija s gostom	0	0	0	0	0	70	0	2	0	4	64	0	2	0	4
	Prilježna tehnika posluživanja u ugostiteljstvu	0	0	0	0	0	105	1	2	0	6	96	0	3	0	5
UKUPNO SATI / BODOVA (A)		175	2	3	0	8	175	1	4	0	10	160	0	5	0	9
B. SVIJET RADA	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje: teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		godišnje	1. razred			ECVET	godišnje	2. razred			ECVET	godišnje	3. razred			ECVET
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
KONOBARSKE VJEŠTINE	Konobarska praksa	385	0	0	7	18	490	0	0	14	21	544	0	0	14	24
UKUPNO SATI / BODOVA (B)		385	0	0	7	18	490	0	0	14	21	544	0	0	14	24
UKUPNO SATI / BODOVA B.2 (A+B)		560	2	3	7	26	665	1	4	14	31	704	0	5	14	33
UDIO UČENJA TEMELJENOG NA RADU U UKUPNOM FONDU SATI %		47%			43%	50%			52%	59%			55%			

*Napomena:

- Konobarska praksa u prvom razredu u trajanju od 175 sati izvodi se u školi u ugostiteljskom praktikumu, a nakon motivacijskog razgovora 385 sati realizira se kod poslodavca najkasnije do 20. 8. tekuće školske godine.
- Konobarska praksa na radu u drugom razredu u trajanju od 175 sati izvodi se tijekom nastavne godine u ugostiteljskom praktikumu, a preostalih 490 sati realizira se kod poslodavca najkasnije do 20. 8. tekuće školske godine.
- Konobarska praksa u trećem razredu u trajanju od 160 sati izvodi se tijekom nastavne godine u ugostiteljskom praktikumu, a preostalih 544 sati realizira se kod poslodavca tijekom nastavne godine.

C. IZBORNI MODULI

B.3 IZBORNI MODULI																
B.3 IZBORNI MODULI	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje: teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		godišnje	1. razred			ECVET	godišnje	2. razred			ECVET	godišnje	3. razred			ECVET
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
PROFESIONALNI RAZVOJ KONOBARA	Poslovni strani jezik	0	0	0	0	0	70	0	2	0	2	0	0	0	0	0
	Primijenjeno kuharstvo	0	0	0	0	0	70	0	2	0	2	0	0	0	0	0
	Trendovi u gastronomiji	0	0	0	0	0	70	0	2	0	2	0	0	0	0	0
	Individualiziran pristup gostima	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	2	0	3
	Barske mješavine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	2	0	3
	Barista	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	2	0	3
UKUPNO SATI / BODOVA B.3		0	0	0	0	0	70	0	2	0	2	64	0	2	0	3
UDIO IZBORNIH MODULA U UKUPNOM FONDU %		0%				0%	7%			3%	7%			5%		
UKUPNO SATI / BODOVA B		910	9	6	7	48	1050	7	9	14	48	928	3	9	14	44
C. ZAVRŠNI RAD															4	
UKUPNO BODOVA C.		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SVEUKUPNO SATI / BODOVI A + B + C		1190	16	7	7	60	1330	14	10	14	60	1184	10	10	14	60

****Napomena:** U drugom i trećem razredu polaznik bira jedan od triju ponuđenih izbornih predmeta.

4. CIKLUS

1. Općeobrazovni dio

U 4. ciklusu ili prvom razredu općeobrazovni dio provodi se u okviru 24 % ukupnog godišnjeg broja sati nastave, odnosno 280 sati nastave godišnje.

U prvom razredu (4. ciklus) provode se sljedeći općeobrazovni predmeti:

NASTAVNI PREDMET	SATI TJEDNO	SATI GODIŠNJE
Hrvatski jezik	3	105
Strani jezik	2	70
Matematika	1	35
Etika/Vjeronauk	1	35
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35
UKUPNO	8	280

Sadržaj predmetnih kurikuluma općeobrazovnog dijela strukovnog kurikuluma objavljen je na mrežnim stranicama Ministarstva znanosti i obrazovanja te ih nastavnici općeobrazovnih nastavnih predmeta preuzimaju na sljedećoj poveznici: [https://mzo.gov.hr/istaknute-teme/odgoj-i-obrazovanje/nacionalni-kurikulum/predmetni-kurikulumi/539](https://mzo.gov.hr/istaknute teme/odgoj-i-obrazovanje/nacionalni-kurikulum/predmetni-kurikulumi/539).

Sadržaji općeobrazovnih nastavnih predmeta trebaju biti u funkciji struke te polazniku omogućiti uspostavljanje aktivne komunikacije na materinskom i stranim jezicima da bi se konobarske usluge mogle realizirati na odgovarajućoj poslovnoj razini. U tu svrhu nastavnici općeobrazovnih i strukovnih nastavnih predmeta trebaju zajedno planirati izvođenje nastavnih sadržaja te polazniku omogućiti stjecanje generičkih kompetencija koje će biti usklađene sa standardima poslovanja suvremenog konobara na tržištu.

2. Strukovni dio

Strukovni dio strukovnog kurikuluma usmjeren je na stjecanje kompetencija za kvalifikaciju konobar, a sastoji se od strukovnih modula, Učenja temeljenog na radu te Izbornog modula. U 4. ciklusu ili prvom razredu strukovni dio kurikuluma provodi se u okviru 910 sati nastave godišnje ili 77 %. Sadržaji strukovnog dijela u korelaciji su s učenjem temeljenim na radu, pa je potrebno uskladiti njihovo izvođenje.

2.1. Strukovni moduli

Ishodi učenja strukovnih modula temelj su za stjecanje znanja i vještina te njima pripadajućih kompetencija za kvalifikaciju konobar.

U 4. ciklusu ili prvom razredu strukovni moduli provode se u okviru 350 sati nastave godišnje ili 38 % ukupnog broja sati strukovnog dijela kurikuluma.

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 1.

STRUKOVNI MODULI	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
OSNOVE UGOSTITELJSTVA	Ugostiteljski vremeplov	Povijesni razvoj ugostiteljstva
	Ugostiteljski objekti	Vrste ugostiteljskih objekata i njihovo uređenje
PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA	Komunikacijske vještine	Komunikacija povezana sa zapošljavanjem
	Strani jezik u struci	Komunikacija na stranom jeziku u struci
	Informatika u struci	Informatička podrška u poslovanju

Tablica 1: Strukovni moduli u 4. ciklusu

A. OPIS MODULA

Modul **Osnove ugostiteljstva** polazniku omogućuje razumijevanje, usvajanje i primjenu relevantnih činjenica, pojmova, načela i osnovnih pravila ugostiteljske struke, u području poznavanja ugostiteljskih objekata, a izvodi se u okviru nastavnog predmeta **Ugostiteljski vremeplov**. Cilj modula **Osnove ugostiteljstva** jest stjecanje osnovnih znanja i vještina uz odgovarajući stupanj samostalnosti i odgovornosti u području rada različitih vrsta ugostiteljskih objekata.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Ugostiteljski vremeplov** jest stjecanje znanja o ključnim događajima važnim za nastanak i razvoj ugostiteljstva, kao i o etapama te promjenama koje su utjecale na ugostiteljstvo kroz povijest.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Ugostiteljski objekti** jest stjecanje znanja i vještina u organizaciji rada pojedine vrste ugostiteljskog objekata i njegovom uređenju.

Modul **Poduzetnička pismenost i komunikacija** polazniku omogućuje usvajanje i primjenu temeljnih znanja neophodnih za uspješnu komunikaciju sa suradnicima, nadređenima i gostima na materinjem i stranom jeziku, kao i informatičkih znanja kao podloge za rad s gostom. Izvodi se u okviru nastavnih predmeta **Komunikacijske vještine, Strani jezik u struci i Informatika u struci** u 4. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Komunikacijske vještine** jest stjecanje znanja o postupcima zapošljavanja i dokumentaciji koju polaznik treba pripremiti za motivacijski razgovor prije početka učenja temeljenog na radu u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. U okviru navedenog nastavnog predmeta polaznik će sastaviti dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja (zamolba za posao, motivacijsko pismo i CV u formi Europassa) koristeći se IKT-om i povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Strani jezik u struci** jest ovladavanje stručnom terminologijom kojom se polaznik koristi u komunikaciji na stranom jeziku tijekom prodajnog razgovora s gostom, kao i u definiranju usmene ponude ugostiteljskog objekta.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Informatika u struci** jest stjecanje i primjena informatičkih znanja i vještina nužnih pri služenju informatičkim programima u poslovanju, pisanju službenih dopisa i elektroničkoj komunikaciji te promociji proizvoda i usluga putem interneta.

B. RAZRADA MODULA

Modul: OSNOVE UGOSTITELJSTVA						
Nastavni predmet: UGOSTITELJSKI VREMEPLOV						
Skup ishoda učenja: POVIJESNI RAZVOJ UGOSTITELJSTVA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati povijesne etape u razvoju ugostiteljstva.	Opisati, razlikovati i usporediti povijesne etape u razvoju ugostiteljstva. Analizirati povezanost društvenih promjena i ugostiteljstva.	Opisati povijesne etape u razvoju ugostiteljstva.	Razlikovati povijesne etape u razvoju ugostiteljstva.	Usporediti povijesne etape.	Analizirati povezanost društvenih promjena i ugostiteljstva.
2.	Razlikovati povijesne etape u razvoju hrvatskog ugostiteljstva.	Opisati, razlikovati i usporediti povijesne etape u razvoju hrvatskog ugostiteljstva. Analizirati ulogu hrvatskog ugostiteljstva u društvu kroz povijest.	Opisati povijesne etape u razvoju hrvatskog ugostiteljstva.	Razlikovati povijesne etape u razvoju hrvatskog ugostiteljstva.	Usporediti povijesne etape hrvatskog ugostiteljstva.	Analizirati ulogu hrvatskog ugostiteljstva u društvu kroz povijest.
3.	Razlikovati povijesne etape u razvoju svjetskog ugostiteljstva.	Opisati, razlikovati i usporediti povijesne etape u razvoju svjetskog ugostiteljstva. Analizirati ulogu svjetskog ugostiteljstva u društvu kroz povijest.	Opisati povijesne etape u razvoju svjetskog ugostiteljstva.	Razlikovati povijesne etape u razvoju svjetskog ugostiteljstva.	Usporediti povijesne etape svjetskog ugostiteljstva.	Analizirati ulogu svjetskog ugostiteljstva u društvu kroz povijest.
4.	Razlikovati povijesne etape u razvoju europskog ugostiteljstva.	Opisati, razlikovati i usporediti povijesne etape u razvoju europskog ugostiteljstva. Analizirati ulogu	Opisati povijesne etape u razvoju europskog ugostiteljstva.	Razlikovati povijesne etape u razvoju europskog ugostiteljstva.	Usporediti povijesne etape europskog ugostiteljstva.	Analizirati ulogu europskog ugostiteljstva u društvu kroz povijest.

		europskog ugostiteljstva u društvu kroz povijest.				
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici i na terenskoj nastavi tijekom posjeta različitim vrstama ugostiteljskih objekata, muzejima i izložbama.</p> <p>Primjer vrednovanja: Suradnički predstaviti rezultate istraživanja utjecaja društvenih promjena na ugostiteljstvo s posebnim naglaskom na razvoj hrvatskog ugostiteljstva.</p>						

Modul: OSNOVE UGOSTITELJSTVA

Nastavni predmet: UGOSTITELJSKI OBJEKTI

Skup ishoda učenja: VRSTE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA I NJIHOVO UREĐENJE

RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati vrste barova i njihovo uređenje.	Razlikovati sve vrste barova i navesti njihovu opremu i sitni inventar. Analizirati vrstu bara, njegovu opremu i sitni inventar na konkretnom primjeru.	Razlikovati sve vrste barova.	Navesti opremu i sitni inventar barova.	Povezati vrstu bara s određenom opremom i sitnim inventarom.	Analizirati vrstu bara, njegovu opremu i sitni inventar na konkretnom primjeru.
2.	Analizirati vrste restorana i njihovo uređenje.	Razlikovati sve vrste restorana i navesti njihovu opremu i sitni inventar. Analizirati vrstu restorana, njegovu opremu i sitni inventar na konkretnom primjeru.	Razlikovati sve vrste restorana.	Navesti opremu i sitni inventar restorana.	Povezati vrstu restorana s određenom opremom i sitnim inventarom.	Analizirati vrstu restorana, njegovu opremu i sitni inventar na konkretnom primjeru.
3.	Analizirati vrste hotela i njihovo uređenje.	Razlikovati sve vrste hotela i navesti njihovu opremu i sitni inventar. Analizirati vrstu hotela, njegovu opremu i sitni inventar na konkretnom primjeru.	Razlikovati sve vrste hotela.	Identificirati opremu i sitni inventar hotela.	Povezati vrstu hotela s određenom opremom.	Analizirati vrstu hotela, njegovu opremu i sitni inventar na konkretnom primjeru.
4.	Razlikovati uređaje i aparate prema namjeni u ugostiteljstvu.	Navesti vrste uređaja i aparata te opisati način njihova rada. Razlikovati funkcionalnost uređaja i aparata prema ugostiteljskoj usluzi.	Navesti vrste uređaja prema vrsti ugostiteljskog objekta.	Navesti vrste aparata prema vrsti ugostiteljskog objekta.	Opisati način rada uređaja i aparata.	Razlikovati funkcionalnost uređaja i aparata prema ugostiteljskoj usluzi.

5.	Analizirati tehnike nošenja i dopreme inventara s obzirom na vrstu i tip ugostiteljskog objekta.	Opisati tehnike nošenja i dopreme inventara. Analizirati tehnike nošenja i dopreme inventara na konkretnom primjeru ugostiteljskog objekta.	Opisati tehnike nošenja inventara.	Opisati tehnike dopreme inventara.	Razlikovati tehnike nošenja i dopreme inventara s obzirom na vrstu i tip ugostiteljskog objekta.	Analizirati tehnike nošenja i dopreme inventara na konkretnom primjeru ugostiteljskog objekta.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici i na terenskoj nastavi tijekom posjeta različitim vrstama ugostiteljskih objekata, muzejima i izložbama.</p> <p>Primjer vrednovanja: Na primjeru dvaju ugostiteljskih objekata analizirati korištenu opremu, uređaje i inventar povezujući ih s vrstom usluge analiziranog ugostiteljskog objekta.</p>						

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE						
Skup ishoda učenja: KOMUNIKACIJA POVEZANA SA ZAPOŠLJAVANJEM						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati elemente ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu.	Navesti elemente ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu. Prepoznati obveze poslodavca i posloprimca na primjerima navedenih ugovora. Popuniti ugovor o dualnom obrazovanju. Prezentirati posljedice kršenja odredbi oba ugovora.	Navesti elemente ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu.	Prepoznati obveze poslodavca i posloprimca na primjeru ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu.	Popuniti ugovor o dualnom obrazovanju osnovnim elementima.	Prezentirati posljedice kršenja odredbi ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu.
2.	Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju.	Nabrojiti faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju. Razlikovati unutarnje od vanjskih izvora pribavljanja (novačenja) zaposlenika. Izdvojiti dvije skupine testova prikladnih za selekciju kandidata za zanimanje konobar. Osmisliti intervju s potencijalnim zaposlenikom.	Nabrojiti faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju.	Razlikovati unutarnje od vanjskih izvora pribavljanja (novačenja) zaposlenika.	Izdvojiti dvije skupine testova prikladnih za selekciju kandidata za zanimanje konobar.	Osmisliti intervju s potencijalnim zaposlenikom.
3.	Sastaviti dokumentaciju za postupak zapošljavanja.	Komentirati oglas za posao na primjeru. Sastaviti zamolbu za posao uz pomoć nastavnika. Samostalno	Komentirati oglas za posao na primjeru.	Sastaviti zamolbu za posao uz pomoć nastavnika.	Samostalno sastaviti motivacijsko pismo.	Samostalno izraditi životopis (CV) u formi Europassa koristeći se

		sastaviti motivacijsko pismo. Samostalno izraditi životopis (CV) u formi Europassa koristeći se informacijskim tehnologijama (IT).				informacijskim tehnologijama (IT).
4.	Povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta.	Objasniti pojam poslovne etike. Razlikovati elemente etičkog kodeksa. Ustanoviti vezu između poslovne etike i etičkog kodeksa. Analizirati etički kodeks gospodarskog subjekta.	Objasniti pojam poslovne etike.	Razlikovati elemente etičkog kodeksa.	Ustanoviti vezu između poslovne etike i etičkog kodeksa.	Analizirati etički kodeks gospodarskog subjekta.
5.	Primijeniti pravila poslovnog bontona u komunikaciji pri zapošljavanju.	Navesti i komentirati pravila poslovnog bontona u komunikaciji pri zapošljavanju. Razlikovati poželjne i nepoželjne načine komunikacije pri zapošljavanju. Prezentirati primjer komunikacije primjenjujući poslovni bonton.	Navesti pravila poslovnog bontona u komunikaciji pri zapošljavanju.	Komentirati pravila poslovnog bontona u komunikaciji pri zapošljavanju.	Razlikovati poželjne i nepoželjne načine komunikacije pri zapošljavanju.	Prezentirati primjer komunikacije primjenjujući poslovni bonton.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici, informatičkoj učionici i ugostiteljskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Projektnim zadatkom „Predstavi sebe i uslugu koju nudiš“ analiziraj i definiraj elemente i kriterije uspješnosti predstavljanja sebe i ugostiteljske usluge pred gostom.</p>						

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA

Nastavni predmet: STRANI JEZIK U STRUCI

Skup ishoda učenja: KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U STRUCI

RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Koristiti stručnu terminologiju na stranom jeziku u komunikaciji sa suradnicima.	Identificirati stručnu terminologiju na stranom jeziku u komunikaciji sa suradnicima. Poznavati i razumjeti stručnu terminologiju na stranom jeziku obzirom na prigodu. Koristiti stručnu terminologiju na stranom jeziku u komunikaciji sa suradnicima.	Koristiti stručnu terminologiju na stranom jeziku u komunikaciji sa suradnicima uz pomoć mentora.	Prepoznati stručnu terminologiju na stranom jeziku u komunikaciji sa suradnicima.	Koristiti stručnu terminologiju na stranom jeziku u komunikaciji sa suradnicima obzirom na prigodu.	Demonstrirati korištenje stručne terminologije na stranom jeziku u komunikaciji sa suradnicima na konkretnom primjeru.
2.	Koristiti strani jezik u neposrednoj komunikaciji s gostima.	Navesti pravila korištenja stranog jezika u neposrednoj komunikaciji s gostima. Poznavati i primjenjivati pravila korištenja stranog jezika u neposrednoj komunikaciji s gostima. Koristiti strani jezik u neposrednoj komunikaciji s gostima.	Koristiti strani jezik u neposrednoj komunikaciji s gostima.	Prilagoditi korištenje stranog jezika u neposrednoj komunikaciji s gostima.	Usporediti pravila korištenja stranog jezika u neposrednoj komunikaciji s gostima.	Demonstrirati korištenje stranog jezika u neposrednoj komunikaciji s gostima na konkretnom primjeru.
3.	Koristiti strani jezik u pisanoj i usmenoj prezentaciji ponude ugostiteljskog objekta.	Navesti važnost korištenja stranog jezika u pisanoj i usmenoj prezentaciji ponude ugostiteljskog objekta. Poznavati sredstva ponude na stranom	Koristiti strani jezik u pisanoj i usmenoj prezentaciji ponude ugostiteljskog objekta uz pomoć mentora.	Povezati korištenje sredstva ponude na stranom jeziku u pisanoj i usmenoj prezentaciji ponude	Prilagoditi korištenje stranog jezika i sredstva ponude u pisanoj i usmenoj prezentaciji ponude	Demonstrirati korištenje stranog jezika i sredstva ponude u pisanoj i usmenoj prezentaciji ponude

		jeziku i koristiti se njima u pisanoj i usmenoj prezentaciji ponude ugostiteljskog objekta. Koristiti strani jezik u pisanoj i usmenoj prezentaciji ponude ugostiteljskog objekta.		ugostiteljskog objekta.	ugostiteljskog objekta s obzirom na prigodu, vrstu i tip objekta.	ugostiteljskog objekta s obzirom na prigodu, vrstu i tip objekta.
4.	Koristiti strani jezik u rješavanju prigovora gosta na ugostiteljske usluge.	Navesti primjere prigovora klijenata na stranom jeziku. Objasniti postupak rješavanja prigovora klijenta na stranom jeziku. Koristiti strani jezik u rješavanju prigovora gosta na ugostiteljske usluge.	Koristiti strani jezik u rješavanju prigovora gosta na ugostiteljske usluge.	Razlikovati vrste prigovora gosta na ugostiteljske usluge.	Primjenjivati pravila rješavanja prigovora gosta na ugostiteljske usluge.	Demonstrirati korištenje stranog jezika u rješavanju prigovora gosta na ugostiteljske usluge.
5.	Primijeniti pravila pisanja životopisa i motivacijskog pisma na stranom jeziku.	Navesti pravila pisanja životopisa i motivacijskog pisma na stranom jeziku. Koristiti pravila pisanja životopisa i motivacijskog pisma na stranom jeziku. Primijeniti pravila pisanja životopisa i motivacijskog pisma na stranom jeziku.	Primijeniti pravila pisanja životopisa i motivacijskog pisma na stranom jeziku.	Razlikovati pravila pisanja životopisa i motivacijskog pisma na stranom jeziku.	Prilagoditi sadržaj životopisa i motivacijskog pisma na stranom jeziku sukladno zahtjevima oglasa za zapošljavanje poslodavca.	Napisati životopis i motivacijsko pismo na stranom jeziku sukladno pravilima pisanja te zahtjevima oglasa za zapošljavanje poslodavca.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici i informatičkoj učionici simuliranjem stvarnih radnih situacija.

Primjer vrednovanja: Projektnim zadatkom „Primijeni stručnu terminologiju u ponudi inozemnom gostu“ analiziraj i definiraj elemente i kriterije uspješnosti predstavljanja sebe i ugostiteljske usluge pred inozemnim gostom koristeći prezentacijske vještine i stručnu terminologiju na stranom jeziku.

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA

Nastavni predmet: INFORMATIKA U STRUCI

Skup ishoda učenja: INFORMATIČKA PODRŠKA U POSLOVANJU

RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Identificirati mogućnosti elektroničke komunikacije s dobavljačima i gostima.	Navesti vrste elektroničke komunikacije te objasniti njihove mogućnosti. Protumačiti razlike između određenih vrsta elektroničke komunikacije. Demonstrirati primjenu elektroničke komunikacije.	Navesti vrste elektroničke komunikacije.	Objasniti mogućnosti elektroničke komunikacije.	Protumačiti razlike između određenih vrsta elektroničke komunikacije.	Demonstrirati primjenu elektroničke komunikacije.
2.	Koristiti programe za oblikovanje i obradu teksta u svrhu izrade službenih dopisa, zamolbi za posao, životopisa i izvještaja.	Razlikovati programe za oblikovanje i obradu teksta i objasniti njihovu svrhu. Navesti značajke programa i analizirati prednosti programa za obradu i oblikovanje teksta.	Razlikovati programe za oblikovanje i obradu teksta.	Objasniti svrhu programa za oblikovanje i obradu teksta.	Navesti značajke programa za oblikovanje i obradu teksta na primjeru službenih izvještaja.	Analizirati prednosti programa za oblikovanje i obradu teksta na primjeru službenih izvještaja.
3.	Koristiti alate za izradu prezentacije u svrhu kvalitetne promocije usluga.	Razlikovati alate za izradu prezentacije i objasniti njihovu primjenu. Izraditi prezentaciju usluge te ju demonstrirati.	Razlikovati alate za izradu prezentacije.	Objasniti primjenu alata za izradu prezentacije.	Izraditi prezentaciju usluge.	Demonstrirati prezentaciju usluge.
4.	Koristiti programe za izradu cjenika, računa, kalkulacija, izvještaja o prometu roba i usluga, grafikona, rasporeda	Razlikovati aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija. U odabranoj aplikaciji upotrijebiti naredbe. Koristiti	Razlikovati aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija.	U odabranoj aplikaciji upotrijebiti naredbe.	Koristiti aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija.	Kreirati dokument koristeći aplikacije za izradu cjenika,

	rada djelatnika i dnevnog utroška.	aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija. Kreirati dokument koristeći aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija.				računa i kalkulacija.
5.	Koristiti pružatelje servisa elektroničke pošte za komunikaciju s dobavljačima i gostima.	Navesti pružatelje servisa elektroničke pošte te objasniti primjenu elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima. Razlikovati načine primjene elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima. Demonstrirati primjenu elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima.	Navesti pružatelje servisa elektroničke pošte.	Objasniti primjenu elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima.	Razlikovati načine primjene elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima.	Demonstrirati primjenu elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima.
6.	Koristiti internetske pretraživače i društvene mreže u poslovanju.	Navesti svrhu primjene internetskih pretraživača i društvenih mreža u poslovanju. Objasniti prednosti korištenja internetskih pretraživača i društvenih mreža u poslovanju. U poslovanju koristiti internetske pretraživače i društvene mreže te izraditi oglas na društvenoj mreži.	Navesti svrhu primjene internetskih pretraživača i društvenih mreža u poslovanju.	Objasniti prednosti korištenja internetskih pretraživača i društvenih mreža u poslovanju.	U poslovanju koristiti internetske pretraživače i društvene mreže.	Izraditi oglas na društvenoj mreži.
7.	Objasniti pravila sigurnog ponašanja,	Navesti i objasniti pravila sigurnog ponašanja, uporabe i	Navesti pravila sigurnog ponašanja,	Objasniti pravila sigurnog ponašanja,	Identificirati sigurnosne	Istražiti načine prevencije sigurnosnih

	uporabe i zaštite podataka na internetu.	zaštite podataka na internetu. Identificirati sigurnosne probleme na internetu te istražiti načine prevencije sigurnosnih problema i zlouporabe podataka na internetu.	uporabe i zaštite podataka na internetu.	uporabe i zaštite podataka na internetu.	probleme na internetu.	problema i zlouporabe podataka na internetu.
--	--	--	--	--	------------------------	--

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja korištenjem informacijskih tehnologija izvođenjem vježbi u informatičkoj učionici. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.

Primjer vrednovanja: Primijeniti vještine digitalne pismenosti u izradi kataloga i cjenika ugostiteljskih usluga na primjeru dvaju ugostiteljskih objekata.

2.2. Učenje temeljeno na radu

Učenjem temeljenim na radu stječu se specifična znanja i vještine potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te rješavanje stvarnih problema radnoga procesa u zanimanju konobar. Zajedničkim planiranjem nastavnika ustanove za strukovno obrazovanje i mentora kod poslodavca uz razmjenu pedagoške dokumentacije i evidencije postiže se usklađenost stjecanja ishoda učenja strukovnih modula i učenja temeljenog na radu.

Tijekom 4. ciklusa u prvom razredu učenje temeljeno na radu provodi se u okviru 560 sati nastave godišnje ili 62 % ukupnog broja sati strukovnog dijela kurikuluma, od čega 175 sati nastave godišnje ili 31 % u ugostiteljskom praktikumu, a preostalih 385 sati nastave godišnje ili 69 % kod poslodavca u ugostiteljskom objektu.

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 2.

UČENJE TEMELJENO NA RADU	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
UGOSTITELJSKE PROCEDURE	Procedure u ugostiteljstvu	Zaštita na radu u ugostiteljskom objektu
		Radne procedure u ugostiteljskim objektima
		Zbrinjavanje posebne vrste otpada
KONOBARSKE VJEŠTINE	Konobarska praksa	Priprema radnih prostora u ugostiteljskim objektima

Tablica 2: Učenje temeljeno na radu u 4. ciklusu

A. OPIS MODULA

Modul **Ugostiteljske procedure** polazniku omogućuje razumijevanje, usvajanje i primjenu relevantnih činjenica, pojmova, načela i osnovnih pravila rada na siguran način i zaštite na radu, zbrinjavanja otpada i pripreme radnog mjesta. Cilj modula **Ugostiteljske procedure** jest stjecanje osnovnih znanja i vještina uz odgovarajući stupanj samostalnosti i odgovornosti u području rada poslužnog osoblja.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Procedure u ugostiteljstvu** jest stjecanje znanja i vještina o osnovama zaštite na radu u ugostiteljskom objektu, pridržavanju sanitarnih i higijenskih propisa te pravilnom zbrinjavanju otpada u ugostiteljskim objektima.

Modul **Konobarske vještine** polazniku omogućuje usvajanje temeljnih znanja i vještina te njihovu primjenu za poslove koje će polaznik obavljati u svakodnevnom radu u pripremi glavnih i sporednih prostorija, inventara i stolnog rublja s obzirom na vrstu ugostiteljske usluge i prijema. Izvodi se kod poslodavca u okviru nastavnog predmeta **Konobarska praksa** u 4. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Konobarska praksa** u 4. ciklusu jest stjecanje znanja i vještina u pripremi prostorija, razlikovanju inventara s obzirom na vrstu i tip ugostiteljskog objekta i pojedinačnih ugostiteljskih usluga, razlikovanju uređaja i aparata prema namjeni kao i njihovom pravilnom korištenju.

B. RAZRADA MODULA

Modul: UGOSTITELJSKE PROCEDURE						
Nastavni predmet: PROCEDURE U UGOSTITELJSTVU						
Skup ishoda učenja: ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati mjere zaštite primjenjive u određenim ugostiteljskim procesima.	Nabrojiti uvjete rada u ugostiteljskim procesima, razlikovati specifične uvjete rada i opasnosti te primijeniti mjere zaštite na određenom radnom mjestu.	Nabrojiti uvjete rada u ugostiteljskim procesima.	Razlikovati specifične uvjete rada na određenom radnom mjestu.	Identificirati određene opasnosti na određenom radnom mjestu.	Primijeniti mjere zaštite na određenom radnom mjestu.
2.	Primjenjivati mjere zaštite na radu u skladu s određenim ugostiteljskim procesima.	Razlikovati otežane uvjete rada u određenom ugostiteljskom procesu. Klasificirati izvore opasnosti u određenom ugostiteljskom procesu i na konkretnom primjeru primijeniti mjere zaštite.	Poznavati otežane uvjete rada u određenom ugostiteljskom procesu.	Razlikovati otežane uvjete rada u određenom ugostiteljskom procesu.	Klasificirati izvore opasnosti u određenom ugostiteljskom procesu.	Na konkretnom primjeru primijeniti mjere zaštite na radu u ugostiteljskom procesu.
3.	Koristiti zaštitnu opremu prema pravilima zaštite na radu i rada na siguran način.	Razlikovati zaštitnu opremu za rad na siguran način, identificirati njenu ispravnost i pravilno ju koristiti.	Nabrojiti zaštitnu opremu za rad na siguran način.	Razlikovati zaštitnu opremu za rad na siguran način.	Identificirati ispravnost zaštitne opreme za rad na siguran način.	Pravilno koristiti zaštitnu opremu za rad na siguran način.
4.	Primjenjivati mjere zaštite od povrede na radnome mjestu.	Nabrojiti moguće povrede na radnome mjestu te razlikovati opće mjere zaštite na radu, ovisno o povredi.	Nabrojiti moguće povrede na radnome mjestu.	Razlikovati opće mjere zaštite na radu, ovisno o povredi.	Primijeniti opće mjere pružanja prve pomoći kod lakših povreda.	Odabrati ispravan način korištenja zaštitnih sredstava te ispravan način pružanja prve

		Odabrati način korištenja zaštitnih sredstava te ispravan način pružanja prve pomoći kod lakših i težih povreda.				pomoći kod težih povreda.
5.	Pravilno postupiti u slučaju požara.	Primijeniti propise o protupožarnoj zaštiti. Opisati postupanje u slučaju požara. Provesti mjere gašenja požara. Obaviti akcije spašavanja i evakuacije u skladu s usvojenim pravilima.	Navesti osnovne radnje koje se obavezno moraju poduzeti kada se uoči požar.	Opisati aparate za gašenje požara na temelju njihove uporabe i namjene.	Povezati vrstu gorivog materijala sa sredstvom za gašenje požara.	Povezati poduzete radnje i znakove za zaštitu od požara sa situacijom u kojoj je izbio požar.
6.	Opisati znakove sigurnosti u radnom prostoru.	Postupati u skladu sa znakovima sigurnosti na radu i u vlastitom životu.	Odrediti značenje i svrhu znaka sigurnosti s obzirom na boju i geometrijski lik.	Klasificirati znakove sigurnosti u skladu s bojom, oblikom i značenjem.	Opisati značenje dijela znakova sigurnosti u radnom prostoru.	Opisati značenje svih znakova sigurnosti u radnom prostoru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici te izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu i na terenskoj nastavi za vrijeme posjeta različitim ugostiteljskim objektima kod poslodavaca.</p> <p>Primjer vrednovanja: Osmisliti 3 različite situacije primjene mjera zaštite na radu u ugostiteljskom objektu. Primjer vrednovanja provjerava se pisanim standardiziranim testom zaštite na radu.</p>						

Modul: UGOSTITELJSKE PROCEDURE						
Nastavni predmet: PROCEDURE U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU						
Skup ishoda učenja: RADNE PROCEDURE U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Planirati radni proces samostalno i u timu u ugostiteljskom objektu.	Razlučiti faze i objasniti osnovne faze radnog procesa u ugostiteljskom objektu. Planirati radne procese na dnevnoj, tjednoj i mjesečnoj razini.	Razlučiti faze radnog procesa u ugostiteljskoj djelatnosti.	Objasniti osnovne faze radnih procesa u ugostiteljskom objektu.	Planirati radne procese u ugostiteljskom objektu na dnevnoj razini.	Planirati radne procese u ugostiteljskom objektu na tjednoj i mjesečnoj razini.
2.	Primijeniti važeće higijenske mjere u ugostiteljskom objektu.	Navesti i protumačiti osnovne higijenske mjere ugostiteljskog objekta te razlikovati one mjere koje se provode na dnevnoj i tjednoj razini. Na dnevnoj razini redovito provoditi higijenske mjere u ugostiteljskom objektu.	Navesti važeće higijenske mjere u ugostiteljskom objektu.	Protumačiti osnovne higijenske mjere u ugostiteljskom objektu.	Razlikovati higijenske mjere koje se provode na dnevnoj i tjednoj razini.	Redovito provoditi higijenske mjere u ugostiteljskom objektu na dnevnoj razini.
3.	Održavati osobnu higijenu konobara.	Nabrojiti pravila osobne higijene u ugostiteljskom objektu i odrediti njihovu svrhu. Povezati osobnu higijenu s higijenom ugostiteljskog objekta. Redovito održavati osobnu higijenu.	Nabrojiti pravila osobne higijene u ugostiteljskom objektu.	Odrediti svrhu osobne higijene konobara.	Povezati osobnu higijenu konobara s higijenom ugostiteljskog objekta.	Redovito održavati osobnu higijenu.
4.	Poznavati standarde održavanja radnog	Nabrojiti standarde održavanja radnog mjesta s naglaskom na	Nabrojiti standarde održavanja radnog mjesta u	Objasniti svrhu održavanja uređaja.	Objasniti svrhu održavanja pribora.	Objasniti svrhu održavanja aparata.

	mjesta, uređaja, pribora i aparata.	svrhu održavanja pribora, aparata i alata.	ugostiteljskom objektu.			
5.	Provoditi pravila zaštite na radu s obzirom na ugostiteljsku djelatnost.	Povezati nesreću na radu sa zaštitom na radu. Navesti opća pravila ispravnog rukovanja alatima i aparatima na radnom mjestu. Obrazložiti načine pružanja prve pomoći unesrećenoj osobi na radnom mjestu. Simulirati pružanje prve pomoći u slučaju nezgode.	Povezati nesreću na radu sa zaštitom na radu.	Navesti opća pravila ispravnog rukovanja alatima i aparatima na radnom mjestu.	Obrazložiti načine pružanja prve pomoći unesrećenoj osobi na radnom mjestu.	Simulirati pružanje prve pomoći u slučaju nezgode.
6.	Primijeniti mjere prevencije od psihoaktivnih tvari.	Opisati vrste psihoaktivnih tvari te obrazložiti njihovo djelovanje na zdravlje čovjeka. Preporučiti mjere prevencije ovisnosti. Analizirati mjere prevencije u društvenoj zajednici.	Opisati vrste psihoaktivnih tvari.	Obrazložiti djelovanje psihoaktivnih tvari na zdravlje čovjeka.	Preporučiti mjere prevencije ovisnosti.	Analizirati mjere prevencije u društvenoj zajednici.
7.	Primijeniti aktivne mjere provođenja sanitarnih propisa na radnom mjestu.	Navesti važeće sanitarne propise. Razlikovati ulogu sanitarnih inspekcije. Analizirati učinke sanitarnog nadzora. Predložiti mjere poboljšanja provođenja sanitarnih propisa na radnom mjestu.	Navesti važeće sanitarne propise.	Razlikovati ulogu sanitarnih inspekcije.	Analizirati učinke sanitarnog nadzora.	Predložiti mjere poboljšanja provođenja sanitarnih propisa na radnom mjestu.
8.	Obrazložiti svrhu dezinfekcijskih, dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera.	Navesti načine provođenja dezinfekcijskih, dezinfekcijskih i	Navesti načine provođenja dezinfekcijskih,	Obrazložiti svrhu provedbe dezinfekcijskih,	Analizirati učinke provođenja dezinfekcijskih, dezinfekcijskih i	Predložiti poboljšanja provođenja dezinfekcijskih,

		deratizacijskih mjera i obrazložiti svrhu njihove provedbe. Analizirati učinke provođenja dezinfekcijskih, dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera i predložiti poboljšanja njihove provedbe.	dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera.	dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera.	deratizacijskih mjera.	dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera.
9.	Razlikovati izvore i vrste zaraznih bolesti.	Navesti, razlikovati, identificirati i analizirati izvore i vrste zaraznih bolesti.	Navesti izvore i vrste zaraznih bolesti.	Razlikovati izvore i vrste zaraznih bolesti.	Identificirati izvore i vrste zaraznih bolesti.	Analizirati izvore i vrste zaraznih bolesti.
10.	Primijeniti postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti.	Navesti, razlikovati i analizirati postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti. Samostalno istražiti mjere za sprječavanje širenja zaraznih bolesti.	Razlikovati postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti.	Analizirati postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti.	Samostalno istražiti mjere za sprječavanje širenja zaraznih bolesti.	Primijeniti postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici te izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu i na terenskoj nastavi za vrijeme posjeta različitim ugostiteljskim objektima kod poslodavaca. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Primijeniti higijenske i sanitarne propise u pripremi ugostiteljske prostorije i pripadajućih aparata i uređaja u ugostiteljskom objektu.</p>						

Modul: UGOSTITELJSKE PROCEDURE						
Nastavni predmet: PROCEDURE U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU						
Skup ishoda učenja: ZBRINJAVANJE POSEBNE VRSTE OTPADA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Primijeniti važeće propise o zaštiti okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti.	Izdvojiti osnovne propise te objasniti njihovu svrhu u zaštiti okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti. Razlikovati ključne brojeve po vrsti otpada sukladno propisima. Na konkretnom primjeru primijeniti važeće propise o zaštiti okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti.	Izdvojiti tri osnovna propisa o zaštiti okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti.	Objasniti svrhu propisa o zaštiti okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti.	Razlikovati ključne brojeve po vrsti otpada sukladno propisima o zaštiti okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti.	Na konkretnom primjeru primijeniti važeće propise o zaštiti okoliša u ugostiteljskoj djelatnosti.
2.	Koristiti mjesta predviđena za odlaganje otpada.	Izdvojiti mjesta za odlaganje otpada u ugostiteljskom objektu. Razlikovati mjesta za odlaganje otpada u ugostiteljskom objektu i izvan njega. Razlikovati mjesta za odlaganje otpada s obzirom na vrstu otpada. Koristiti mjesta predviđena za odlaganje otpada na dnevnoj razini.	Izdvojiti mjesta za odlaganje otpada u ugostiteljskom objektu.	Razlikovati mjesta za odlaganje otpada u ugostiteljskom objektu i izvan njega.	Razlikovati mjesta za odlaganje otpada s obzirom na vrstu otpada.	Koristiti mjesta predviđena za odlaganje otpada na dnevnoj razini.
3.	Razvrstati otpad prema važećoj klasifikaciji.	Nabrojiti vrste otpada koje se pojavljuju pri otvaranju ambalaže u	Nabrojiti vrste otpada pri otvaranju ambalaže.	Ustanoviti razliku između biorazgradivog i	Protumačiti ambalažne oznake na korištenoj	Razvrstati otpad prema važećoj klasifikaciji

		ugostiteljskom objektu. Ustanoviti razliku između biorazgradivog i miješanog komunalnog otpada. Protumačiti ambalažne oznake na otkupnoj ambalaži. Razvrstati otpad prema važećoj klasifikaciji ugostiteljskog objekta.		miješanog komunalnog otpada.	ambalaži ugostiteljskog objekta.	ugostiteljskog objekta.
4.	Zbrinuti određene posebne vrste otpada.	Izdvojiti posebne vrste otpada u ugostiteljskom objektu. Obrazložiti način zbrinjavanja posebne vrste otpada. Navesti primjer zbrinjavanja posebne vrste otpada. Obrazložiti radni postupak zbrinjavanja PET ambalaže.	Izdvojiti posebne vrste otpada u ugostiteljskom objektu.	Obrazložiti način zbrinjavanja posebne vrste otpada.	Navesti primjer zbrinjavanja posebne vrste otpada.	Obrazložiti radni postupak zbrinjavanja PET ambalaže.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici te izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu i na terenskoj nastavi za vrijeme posjeta različitim ugostiteljskim objektima kod poslodavaca. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi. Pri izvođenju vježbi u ugostiteljskom praktikumu i posjetima ugostiteljskom objektu razredni se odjel dijeli u grupe koje uključuju od 10 do 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Predstaviti rezultate istraživanja vrsta otpada najmanje tri različite vrste ugostiteljskih objekata (pritom voditi računa o zastupljenosti ugostiteljskih objekata različitih veličina i vrsta).</p>						

Modul: KONOBARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KONOBARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: PRIPREMA RADNIH PROSTORA U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati glavne od sporednih prostorija u ugostiteljskim objektima.	Nabrojiti glavne i sporedne prostorije u ugostiteljskim objektima te identificirati njihove specifičnosti. Odrediti funkciju glavnih i sporednih prostorija na konkretnom primjeru.	Nabrojiti glavne i sporedne prostorije u ugostiteljskim objektima.	Identificirati specifičnosti glavnih i sporednih prostorija u ugostiteljskim objektima.	Odrediti funkciju glavnih i sporednih prostorija u ugostiteljskim objektima.	Na primjeru ugostiteljskog objekta odrediti glavne i sporedne prostorije.
2.	Pripremiti potreban inventar, pribor i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka.	Naveći potreban inventar, pribor i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka. Razlikovati potreban inventar, pribor i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka. Pripremiti potreban inventar, pribor i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka.	Odabrati potreban inventar, pribor i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka.	Opisati inventar, pribor i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka.	Pripremiti potreban inventar, pribor i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka.	Planirati potreban inventar, pribor i posuđe za posluživanje hrane, pića i napitaka u skladu s određenom ugostiteljskom uslugom.
3.	Koristiti opremu, uređaje i aparate u ugostiteljskim objektima.	Povezati opremu, uređaje i aparate u skladu s ugostiteljskom uslugom u ugostiteljskim objektima, opisati njihovu funkciju, pripremiti ih i koristiti u	Povezati opremu, uređaje i aparate u skladu s ugostiteljskom uslugom u ugostiteljskim objektima.	Opisati funkciju opreme, uređaja i aparata prema ugostiteljskoj usluzi.	Pripremiti opremu, uređaje i aparate u skladu s ugostiteljskom uslugom u ugostiteljskim objektima.	Koristiti opremu, uređaje i aparate u skladu s ugostiteljskom uslugom u ugostiteljskim objektima.

		skladu s ugostiteljskom uslugom u ugostiteljskom objektu.				
4.	Prilagoditi pripremne radove prema zaprimljenoj rezervaciji.	Odrediti opremu i sitni inventar prema zaprimljenoj rezervaciji. Pripremiti radni prostor prema higijenskim zahtjevima. Odrediti razmještaj stolova i sitnog inventara te pripremiti prostor u skladu sa specifičnostima rezervacije.	Odrediti opremu i sitni inventar prema zaprimljenoj rezervaciji.	Pripremiti radni prostor prema higijenskim zahtjevima.	Odrediti razmještaj stolova i sitnog inventara u skladu s rezervacijom.	Pripremiti prostor u skladu s pravilima struke i specifičnostima rezervacije.
5.	Odrediti optimalnu iskorištenost prostora pri slaganju stolova u odnosu na prostor i prigodu.	Naveći pravila funkcionalnog slaganja stola u odnosu na prostor i prigodu. Primjenjivati pravila funkcionalnog slaganja stola u odnosu na prostor i prigodu. Funkcionalno složiti stol u odnosu na prostor i prigodu.	Planirati razmještaj stolova u skladu s raspoloživim prostorom ugostiteljskog objekta.	Planirati razmještaj stolova s obzirom na prigodu.	Povezati razmještaj stolova u ugostiteljskom objektu s prigodom.	Isplanirati optimalni razmještaj stolova prema konkretnoj prigodi.
6.	Odabrati odgovarajući inventar prema planu rada u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici.	Odrediti i pripremiti inventar prema planu rada u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici. Povezati ga s odgovarajućom uslugom i koristiti u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici.	Odrediti inventar prema planu rada u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici uz pomoć mentora.	Pripremiti odgovarajući inventar prema planu rada u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici s obzirom na vrstu i	Povezati pripremljeni inventar s odgovarajućom vrstom usluge.	Koristiti odgovarajući inventar prema planu rada u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici.

				tip ugostiteljskog objekta.		
7.	Odabrati mali stolni inventar i stolnu apoteku prema vrsti usluge i ugostiteljskom objektu.	Navesti mali stolni inventar i stolnu apoteku. Razlikovati mali stolni inventar i stolnu apoteku. Koristiti mali stolni inventar i stolnu apoteku.	Razlikovati mali stolni inventar od stolne apoteke.	Pripremiti mali stolni inventar i stolnu apoteku s obzirom na vrstu ugostiteljskog objekta.	Prilagoditi mali stolni inventar i stolnu apoteku vrsti usluge.	Na konkretnom primjeru prikazati odabir malog stolnog inventara i stolne apoteke.
8.	Obaviti pripreme i završne radove u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici.	Razlikovati pripreme i završne radove u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici, prilagoditi ih vrsti usluge te ih na konkretnom primjeru demonstrirati u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici.	Nabrojiti pripreme i završne radove u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici uz pomoć mentora.	Razlikovati pripreme i završne radove u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici uz pomoć mentora.	Prilagoditi pripreme i završne radove u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici vrsti usluge.	Na konkretnom primjeru demonstrirati pripreme i završne radove u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici.
9.	Postaviti stolno rublje na planiranoj stolnoj postavi.	Navesti stolno rublje prema namjeni. Razlikovati stolno rublje prema namjeni s obzirom na tip i vrstu ugostiteljskog objekta. Koristiti stolno rublje prema namjeni.	Odrediti stolno rublje prema namjeni.	Uskladiti stolno rublje sa stolnom postavom i namjenom.	Pripremiti stolno rublje prema namjeni na pripremljenoj stolnoj postavi.	Na konkretnom primjeru postaviti stolno rublje na stolnu postavu prema pravilima struke.
10.	Pripremiti potrebne količine zaliha namirnica, pića i napitaka u točionici pića.	Navesti potrebne količine zaliha namirnica, pića i napitaka u točionici pića. Izračunati potrebne količine zaliha namirnica, pića i	Odrediti potrebne količine zaliha namirnica, pića i napitaka u točionici pića s obzirom na prigodu, vrstu i tip	Izračunati potrebne količine zaliha namirnica, pića i napitaka u točionici pića s obzirom na prigodu, vrstu i tip	Planirati potrebne količine zaliha namirnica, pića i napitaka u točionici pića na temelju izračuna s obzirom na prigodu, vrstu i	Na konkretnom primjeru pripremiti potrebne količine zaliha namirnica, pića i napitaka u točionici pića.

		napitaka u točionici pića. Pripremiti potrebne količine zaliha namirnica, pića i napitaka u točionici pića.	ugostiteljskog objekta.	ugostiteljskog objekta.	tip ugostiteljskog objekta.	
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom objektu. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Projektni zadatak: Pripremi i raspredi radni prostor ugostiteljskog objekta u skladu s rezervacijom i vrstom ugostiteljske usluge koju ugostiteljski objekt nudi.</p>						

5. CIKLUS

1. Općeobrazovni dio

U 5. ciklusu ili u drugom i trećem razredu općeobrazovni dio provodi se u okviru 280 sati nastave godišnje ili 21 % ukupnog godišnjeg broja sati nastave u drugom razredu i 256 sati nastave godišnje ili 22 % ukupnog godišnjeg broja sati nastave u trećem razredu.

U drugom i trećem razredu (5. ciklus) provode se sljedeći općeobrazovni nastavni predmeti:

NASTAVNI PREDMET	SATI TJEDNO	SATI GODIŠNJE	SATI TJEDNO	SATI GODIŠNJE
	2. razred		3. razred	
Hrvatski jezik	3	105	3	96
Strani jezik	2	70	2	64
Matematika	1	35	1	32
Vjeronauk/Etika	1	35	1	32
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35	1	32
UKUPNO	8	280	8	256

Sadržaj predmetnih kurikuluma općeobrazovnog dijela strukovnog kurikuluma objavljen je na mrežnim stranicama Ministarstva znanosti i obrazovanja te ih nastavnici općeobrazovnih nastavnih predmeta preuzimaju na sljedećoj poveznici: <https://mzo.gov.hr/istaknute teme/odgoj-i-obrazovanje/nacionalni-kurikulum/predmetni-kurikulumi/539>.

Sadržaji općeobrazovnih predmeta trebaju biti u funkciji struke te polazniku omogućiti uspostavljanje aktivne komunikacije na materinskom i stranom jeziku da bi se poslovni proces mogao odvijati na odgovarajućoj poslovnoj razini. U tu svrhu nastavnici općeobrazovnih i strukovnih predmeta trebaju zajedno planirati izvođenje nastavnih sadržaja te polazniku omogućiti stjecanje generičkih kompetencija koje će biti usklađene sa standardima poslovanja suvremenog konobara na tržištu.

2. Strukovni dio

Strukovni dio strukovnog kurikuluma usmjeren je na stjecanje kompetencija za kvalifikaciju konobar, a sastoji se od strukovnih modula, Učenja temeljenog na radu te Izbornog modula. U 5. ciklusu ili drugom i trećem razredu strukovni dio kurikuluma provodi se u okviru 1050 sati godišnje ili 79 % ukupnog godišnjeg broja sati nastave u drugom razredu i 928 sati nastave godišnje ili 78 % ukupnog broja sati nastave u trećem razredu.

Sadržaji strukovnoga dijela u korelaciji su s učenjem temeljenim na radu, pa je potrebno uskladiti njihovo izvođenje.

2.1. Strukovni moduli

Strukovni moduli pretpostavljaju usklađenu organizaciju procesa učenja i poučavanja usmjerenu na stjecanje stručnih kompetencija i okruženje za učenje koje odražava stvarnost radnog mjesta / ugostiteljskog objekta.

U 5. ciklusu strukovni moduli provode se u okviru 140 sati nastave godišnje ili 15 % ukupnog broja sati strukovnog dijela kurikuluma u drugom razredu i 128 sati nastave godišnje ili 15 % ukupnog broja sati strukovnog dijela kurikuluma u trećem razredu.

U 2. razredu 5. ciklusa u okviru modula **Osnove ugostiteljstva** ostvaruju se skupovi ishoda učenja Podjela i osnove obrade namirnica, Organizacija rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima te Organizacija cateringa.

U 2. razredu 5. ciklusa u okviru modula **Poduzetnička pismenost i komunikacija** ostvaruju se skupovi ishoda učenja Kompleksne jezične strukture i vokabular stranog jezika u struci, Osnove poslovanja ugostiteljskog objekta i Blagajničko poslovanje u ugostiteljskom objektu.

U 3. razredu 5. ciklusa u okviru modula **Poduzetnička pismenost i komunikacija** ostvaruju se skupovi ishoda učenja Poslovna komunikacija na stranom jeziku i Osnovne poduzetničke vještine.

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 3.

STRUKOVNI MODUL	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
OSNOVE UGOSTITELJSTVA	Osnove kuharstva u ugostiteljskom posluživanju	Podjela i osnove obrade namirnica
	Ugostiteljski objekti	Organizacija rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima
		Organizacija cateringa
PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA	Strani jezik u struci	Kompleksne jezične strukture i vokabular stranog jezika u struci
		Komunikacijske vještine na stranom jeziku
	Poslovanje ugostiteljskog objekta	Osnove poslovanja ugostiteljskog objekta
		Blagajničko poslovanje u ugostiteljskom objektu
		Osnovne poduzetničke vještine

Tablica 3: Strukovni moduli u 5. ciklusu

A. OPIS MODULA

Modul **Osnove ugostiteljstva** polazniku omogućuje razumijevanje, usvajanje i primjenu relevantnih činjenica, pojmova, načela i osnovnih pravila ugostiteljske struke u podjeli i osnovnim postupcima obrade namirnica, a izvodi se u okviru nastavnog predmeta Osnove kuharstva u ugostiteljskom posluživanju. Cilj modula **Osnove ugostiteljstva** jest stjecanje osnovnih znanja i vještina uz odgovarajući stupanj samostalnosti i odgovornosti u području rada poslužnog osoblja u ugostiteljskom objektu.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Osnove kuharstva u ugostiteljskom posluživanju** jest stjecanje znanja o namirnicama životinjskog i biljnog podrijetla te vještina njihove mehaničke i termičke obrade.

Modul **Poduzetnička pismenost i komunikacija** polazniku omogućuje razumijevanje, usvajanje i primjenu relevantnih činjenica, pojmova, načela i osnovnih pravila ugostiteljske struke u području vještina komuniciranja, poslovanja ugostiteljskog objekta, a izvodi se u okviru nastavnih predmeta Strani jezik u struci i Poslovanje ugostiteljskog objekta. Cilj modula **Poduzetnička pismenost i komunikacija** jest stjecanje osnovnih znanja i vještina uz odgovarajući stupanj samostalnosti i odgovornosti u području rada i komunikacijskih vještina u radu različitih vrsta ugostiteljskih objekata.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Strani jezik u struci** jest stjecanje stručne terminologije u komunikaciji na stranom jeziku koju polaznik koristi prilikom prodajnog razgovora s gostom, kao i u definiranju pisane ponude ugostiteljskog objekta.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Poslovanje ugostiteljskog objekta** jest stjecanje znanja i vještina određivanja potreba gosta, primjene informacijsko-komunikacijske tehnologije tijekom naplate usluge i u vođenju različite dokumentacije ugostiteljskog objekta te vođenja popratne dokumentacije i evidencija zaliha na skladištu, otpisa i popisa robe te blagajničkog izvještaja.

B. RAZRADA MODULA

Modul: OSNOVE UGOSTITELJSTVA						
Nastavni predmet: OSNOVE KUHARSTVA U UGOSTITELJSKOM POSLUŽIVANJU						
Skup ishoda učenja: PODJELA I OSNOVE OBRADE NAMIRNICA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati namirnice prema podrijetlu.	Odrediti i razlikovati namirnice prema podrijetlu i namjeni. Kombinirati namirnice prema podrijetlu, namjeni, potrebi ugostiteljskog objekta i njihovim zahtjevima.	Odrediti namirnice s obzirom na podrijetlo i njihovu namjenu u ugostiteljstvu.	Razlikovati namirnice s obzirom na podrijetlo i njihovu namjenu u ugostiteljstvu.	Kombinirati namirnice prema zahtjevima ugostiteljskih usluga.	Kombinirati namirnice prema podrijetlu te njihovoj namjeni i potrebama ugostiteljskog objekta.
2.	Kategorizirati namirnice životinjskog podrijetla.	Odrediti i razlikovati namirnice životinjskog podrijetla prema namjeni. Kombinirati ih prema namjeni, potrebi ugostiteljskog objekta i njihovim zahtjevima.	Odrediti namirnice životinjskog podrijetla prema namjeni u ugostiteljstvu.	Razlikovati namirnice životinjskog podrijetla prema namjeni u ugostiteljstvu.	Kombinirati namirnice životinjskog podrijetla prema zahtjevima ugostiteljskih usluga.	Kombinirati namirnice životinjskog podrijetla prema namjeni i potrebama ugostiteljskog objekta.
3.	Razlikovati namirnice biljnog podrijetla.	Odrediti i razlikovati namirnice biljnog podrijetla prema namjeni. Kombinirati ih prema namjeni, potrebi ugostiteljskog objekta i njihovim zahtjevima.	Odrediti namirnice biljnog podrijetla prema namjeni u ugostiteljstvu.	Razlikovati namirnice biljnog podrijetla prema namjeni u ugostiteljstvu.	Kombinirati namirnice biljnog podrijetla prema zahtjevima ugostiteljskih usluga.	Koristiti namirnice biljnog podrijetla prema namjeni i potrebama ugostiteljskog objekta.
4.	Objasniti mehaničku obradu namirnica.	Objasniti postupke i razlikovati tehnike mehaničke obrade namirnica. Kombinirati različite postupke i tehnike mehaničke	Objasniti postupke mehaničke obrade namirnica.	Razlikovati tehnike mehaničke obrade namirnica s obzirom na njihove karakteristike.	Kombinirati različite postupke i tehnike mehaničke obrade namirnica.	Primijeniti postupke i tehnike mehaničke obrade namirnica uz pomoć mentora.

		obrade uz pomoć mentora.				
5.	Opisati termičku obradu namirnica.	Objasniti postupke i razlikovati tehnike termičke obrade namirnica. Kombinirati različite postupke i tehnike termičke obrade uz pomoć mentora.	Objasniti postupke termičke obrade namirnica.	Razlikovati tehnike termičke obrade namirnica obzirom na njihove karakteristike.	Kombinirati različite postupke i tehnike termičke obrade namirnica.	Primijeniti postupke i tehnike termičke obrade namirnica uz pomoć mentora.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji.</p> <p>Primjer vrednovanja: Na primjeru 3 različita ugostiteljska objekta istražiti njihovu ponudu hrane i predstaviti putem plakata.</p>						

Modul: OSNOVE UGOSTITELJSTVA						
Nastavni predmet: UGOSTITELJSKI OBJEKTI						
Skup ishoda učenja: ORGANIZACIJA RADA U IZDVOJENIM UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA I PROSTORIMA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati standarde i poslovne procedure u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Odrediti standarde i poslovne procedure u izdvojenim ugostiteljskim objektima. Razlikovati ih i analizirati na konkretnom primjeru.	Odrediti standarde u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Odrediti poslovne procedure u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Razlikovati standarde i poslovne procedure u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Analizirati standarde i poslovne procedure u izdvojenim ugostiteljskim objektima na konkretnom primjeru.
2.	Razlikovati specifičnosti rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Navesti i objasniti specifičnosti rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima. Povezati ih s tipom objekta ili prostora i prilagoditi na konkretnom primjeru.	Navesti specifičnosti rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Objasniti specifičnosti rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Povezati specifičnosti rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima s tipom objekta ili prostora.	Prilagoditi specifičnosti rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima prema tipu objekta ili prostora na konkretnom primjeru.
3.	Pripremiti plan rada uvažavajući uvjete rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Razlikovati uvjete rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima s obzirom na tip objekta ili prostora. Objasniti elemente plana rada za pripremu tih uvjeta i demonstrirati izradu plana rada.	Odrediti uvjete rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Razlikovati uvjete rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima s obzirom na tip objekta ili prostora.	Objasniti elemente plana rada za pripremu uvjeta rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Demonstrirati izradu plana rada uvažavajući uvjete rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima.
4.	Odabrati adekvatnu radnu odjeću, obuću i radni pribor u	Dati primjer radne odjeće, obuće i radnog pribora u izdvojenim	Dati primjer radne odjeće, obuće i radnog pribora u	Objasniti značaj pravilnog odabira adekvatne radne	Povezati radnu odjeću, obuću i radni pribor s tipom	Odabrati adekvatnu radnu odjeću, obuću i radni pribor

	izdvojenim ugostiteljskim objektima.	ugostiteljskim objektima. Objasniti njihov pravilan odabir s obzirom na izdvojeni ugostiteljski objekt i to povezati s tipom objekta ili prostora. Odabrati adekvatnu radnu odjeću, obuću i radni pribor u izdvojenim ugostiteljskim objektima s obzirom na tip objekta ili prostora.	izdvojenim ugostiteljskim objektima.	odjeće, obuće i radnog pribora u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	izdvojenog ugostiteljskog objekta ili prostora.	u izdvojenim ugostiteljskim objektima s obzirom na tip objekta ili prostora.
5.	Planirati aktivnosti za realizaciju ugovorenih usluga u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Navesti vrste aktivnosti i objasniti način njihova planiranja za realizaciju ugovorenih usluga u izdvojenim ugostiteljskim objektima. Pripremiti plan aktivnosti za dvije različite ugovorene usluge u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Navesti vrste aktivnosti kojima se može osigurati ugovorena usluga u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Objasniti način planiranja aktivnosti za realizaciju ugovorenih usluga u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Pripremiti plan aktivnosti za realizaciju ugovorenih usluga u izdvojenim ugostiteljskim objektima.	Planirati aktivnosti za realizaciju dviju različitih ugovorenih usluga u izdvojenim ugostiteljskim objektima.
6.	Primijeniti tehnike posluživanja i deserviranja u hotelskim sobama i apartmanima.	Odrediti i objasniti tehnike posluživanja i deserviranja u hotelskim sobama i apartmanima. Prilagoditi ih hotelskim sobama i apartmanima s obzirom na razinu usluge i demonstrirati tehnike u hotelskim sobama i apartmanima.	Odrediti tehnike posluživanja i deserviranja u hotelskim sobama i apartmanima.	Objasniti tehnike posluživanja i deserviranja u hotelskim sobama i apartmanima.	Prilagoditi tehnike posluživanja i deserviranja u hotelskim sobama i apartmanima s obzirom na razinu usluge.	Demonstrirati tehnike posluživanja i deserviranja u hotelskim sobama i apartmanima.

7.	Analizirati načine dopreme inventara, hrane, pića i napitaka u skladu sa sustavom HACCP u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima.	Odrediti značaj sustava HACCP u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima te objasniti načine dopreme inventara, hrane, pića i napitaka u njih. Demonstrirati načine dopreme uz pomoć nastavnika i samostalno.	Odrediti značaj sustava HACCP u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima.	Objasniti načine dopreme inventara, hrane, pića i napitaka u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima u skladu sa sustavom HACCP.	Demonstrirati načine dopreme inventara, hrane, pića i napitaka u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima u skladu sa sustavom HACCP uz pomoć nastavnika.	Samostalno demonstrirati načine dopreme inventara, hrane, pića i napitaka u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima u skladu sa sustavom HACCP.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja i vještina uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici i ugostiteljskom praktikumu u i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskom objektu s izdvojenim objektima i prostorima. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Predstaviti rezultate istraživanja načina dopreme inventara, hrane, pića i napitaka u skladu sa sustavom HACCP u tri ugostiteljska objekta koja nude usluge u izdvojenim objektima i prostorima.</p>						

Modul: OSNOVE UGOSTITELJSTVA						
Nastavni predmet: UGOSTITELJSKI OBJEKTI						
Skup ishoda učenja: ORGANIZACIJA CATERINGA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati osnovne karakteristike usluga cateringa u ugostiteljstvu.	Pojmovno odrediti catering te odrediti njegove osnovne karakteristike. Prepoznati njegov značaj te analizirati njegove prednosti i nedostatke.	Pojmovno odrediti uslugu cateringa u ugostiteljstvu.	Odrediti osnovne karakteristike cateringa.	Prepoznati značaj catering usluge za poslovanje ugostiteljskog objekta.	Analizirati prednosti i nedostatke usluge cateringa u ugostiteljstvu.
2.	Koristiti radnu odjeću, obuću i radni pribor.	Dati primjer radne odjeće i radnog pribora korištenog u pružanju usluge cateringa. Povezati ih i demonstrirati njihovu upotrebu na konkretnom primjeru.	Dati primjer radne odjeće i obuće korištene u pružanju usluge cateringa.	Dati primjer radnog pribora korištenog u pružanju usluge cateringa.	Povezati radnu odjeću, obuću i radni pribor na konkretnom primjeru pružanja usluge cateringa.	Demonstrirati upotrebu radne odjeće, obuće i radnog pribora na konkretnom primjeru pružanja usluge cateringa.
3.	Koristiti potrebne uređaje i opremu u organizaciji pružanja usluga cateringa u ugostiteljstvu.	Odrediti i razlikovati uređaje i opremu za organizaciju pružanja usluga cateringa. Pozicionirati ih s obzirom na raspoloživi prostor i demonstrirati njihovu upotrebu.	Odrediti uređaje i opremu za organizaciju pružanja usluge cateringa u ugostiteljstvu.	Razlikovati uređaje i opremu za organizaciju pružanja usluge cateringa u ugostiteljstvu.	Funkcionalno pozicionirati uređaje i opremu u organizaciji pružanja usluge cateringa u ugostiteljstvu s obzirom na raspoloživi prostor.	Demonstrirati upotrebu uređaja i opreme u organizaciji pružanja usluge cateringa u ugostiteljstvu.
4.	Analizirati rizike i opasnosti u organizaciji pružanja usluge cateringa u ugostiteljstvu.	Identificirati vrste rizika i opasnosti. Opisati ih s aspekta usluga u restoranima i u prostoru naručitelja. Samostalno analizirati	Identificirati vrste rizika i opasnosti u organizaciji pružanja usluge cateringa u ugostiteljstvu.	Opisati rizike i opasnosti u organizaciji pružanja usluge cateringa u restoranima.	Obrazložiti rizike i opasnosti u organizaciji pružanja usluge cateringa u prostoru naručitelja.	Samostalno na konkretnom primjeru analizirati rizike i opasnosti u organizaciji pružanja usluge

		rizike i opasnosti na konkretnom primjeru.				catering u ugostiteljstvu.
5.	Pripremiti plan dopreme hrane do stola.	Odrediti načine dopreme hrane do stola i elemente plana dopreme. Odrediti pravila i demonstrirati pripremu plana dopreme hrane do stola.	Odrediti načine dopreme hrane do stola.	Objasniti elemente plana dopreme hrane do stola.	Odrediti pravila pripreme plana dopreme hrane do stola.	Demonstrirati pripremu plana dopreme hrane do stola.
6.	Pripremiti plan dopreme pića i napitaka do stola.	Odrediti načine dopreme pića i napitaka do stola i elemente plana dopreme. Odrediti pravila i demonstrirati pripremu plana dopreme pića i napitaka do stola.	Odrediti načine dopreme pića i napitaka do stola.	Objasniti elemente plana dopreme pića i napitaka do stola.	Odrediti pravila pripreme plana dopreme pića i napitaka do stola.	Demonstrirati pripremu plana dopreme pića i napitaka do stola.
7.	Koristiti plan dopreme i povrata inventara, pića, napitaka i hrane u prostor za posluživanje (catering).	Pripremiti planove dopreme pića, napitaka i hrane te povrata inventara u prostor za posluživanje (catering). Povezati dva plana i demonstrirati njegovo korištenje.	Pripremiti plan dopreme pića, napitaka i hrane u prostor za posluživanje (catering).	Pripremiti plan povrata inventara, pića, napitaka i hrane u prostor za posluživanje (catering).	Povezati plan dopreme i povrata inventara, pića, napitaka i hrane u prostor za posluživanje (catering).	Demonstrirati korištenje plana dopreme i povrata inventara, pića, napitaka i hrane u prostor za posluživanje (catering).
8.	Primijeniti mjere zaštite okoliša i higijene prostora u posluživanju cateringa.	Objasniti mjere zaštite okoliša i higijene prostora u posluživanju cateringa. Prilagoditi mjere određenoj usluzi cateringa i demonstrirati na primjeru usluge cateringa.	Objasniti mjere higijene prostora u posluživanju cateringa.	Objasniti mjere zaštite okoliša u posluživanju cateringa.	Prilagoditi mjere zaštite okoliša i higijene prostora određenoj usluzi cateringa.	Demonstrirati primjenu mjera zaštite okoliša i higijene prostora na primjeru usluge cateringa.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja i vještina uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici i ugostiteljskom praktikumu i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskom objektu koji u svojoj ponudi ima i uslugu cateringa. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.

Primjer vrednovanja: Isplanirati plan dopreme hrane, pića i napitaka primjenjujući pravila higijene prostora u posluživanju cateringa.

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: STRANI JEZIK U STRUCI						
Skup ishoda učenja: KOMPLEKSNE JEZIČNE STRUKTURE I VOKABULAR STRANOG JEZIKA U STRUCI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Koristiti kompleksne jezične strukture stranog jezika.	Navesti kompleksne jezične strukture stranog jezika. Razlikovati kompleksne jezične strukture stranog jezika. Primjenjivati kompleksne jezične strukture stranog jezika. Navesti kompleksna gramatička pravila stranog jezika. Odabrati odgovarajuću jezičnu strukturu na stranom jeziku prema zadanom primjeru.	Navesti kompleksne jezične strukture stranog jezika.	Razlikovati kompleksne jezične strukture stranog jezika.	Primjenjivati kompleksne jezične strukture stranog jezika.	Odabrati odgovarajuću jezičnu strukturu na stranom jeziku prema zadanom primjeru.
2.	Analizirati osnovnu stručnu terminologiju na stranom jeziku.	Nabrojiti osnovne stručne termine na stranom jeziku. Razlikovati pojedine stručne termine na stranom jeziku. Navesti osnovnu stručnu terminologiju na stranom jeziku. Prepoznati stručnu terminologiju na zadanom primjeru.	Nabrojiti osnovne stručne termine na stranom jeziku.	Razlikovati pojedine stručne termine na stranom jeziku.	Navesti osnovnu stručnu terminologiju na stranom jeziku.	Analizirati stručnu terminologiju na zadanom primjeru.

3.	Oblikovati poslovno pismo na stranom jeziku prema pravilima struke.	Sastaviti poslovno pismo na stranom jeziku prema pravilima struke. Prilagoditi poslovno pismo na stranom jeziku ovisno o zadatku.	Navesti sastavnice poslovnog pisma na stranom jeziku.	Sastaviti poslovno pismo na stranom jeziku s ponudom za europsko tržište.	Sastaviti poslovno pismo na stranom jeziku s ponudom za azijsko tržište.	Sastaviti poslovno pismo na stranom jeziku s ponudom za južnoameričko tržište.
4.	Koristiti strani jezik u razgovoru poštujući gramatička i jezična pravila.	Koristiti strani jezik u kraćem i dužem razgovoru poštujući gramatička i jezična pravila.	Koristiti strani jezik u razgovoru uz pogreške.	Koristiti strani jezik u razgovoru poštujući gramatička i jezična pravila.	Primjenjivati gramatička i jezična pravila stranog jezika u kraćem neplaniranom razgovoru.	Primjenjivati gramatička i jezična pravila stranog jezika u dužem neplaniranom razgovoru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishod se stječe usvajanjem novih teorijskih sadržaja te povezivanjem i primjenom usvojenih teorijskih sadržaja izvođenjem vježbi u standardnoj učionici.</p> <p>Primjer vrednovanja: Koristiti strani jezik u razgovoru poštujući gramatička i jezična pravila.</p>						

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE						
Skup ishoda učenja: KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE NA STRANOM JEZIKU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Koristiti stručne izraze i riječi iz područja ugostiteljstva u govoru i pismu na stranom jeziku.	Identificirati, prepoznati, koristiti i primijeniti stručne izraze i riječi iz područja ugostiteljstva u govoru i pismu na stranom jeziku.	Prepoznati stručne izraze i riječi iz područja ugostiteljstva u govoru i pismu na stranom jeziku.	Koristiti stručne izraze i riječi iz područja ugostiteljstva u govoru i pismu na stranom jeziku s gostom iz EU-a.	Koristiti stručne izraze i riječi iz područja ugostiteljstva u govoru i pismu na stranom jeziku s gostom s azijskog tržišta.	Koristiti stručne izraze i riječi iz područja ugostiteljstva u govoru i pismu na stranom jeziku s gostom s ruskog tržišta.
2.	Komunicirati s gostom na stranom jeziku.	Uspostaviti kontakt u poslovanju na stranom jeziku. Odabrati način komunikacije u poslovanju na stranom jeziku. Uočiti potrebu kulturnog i tolerantnog ophođenja u poslovanju na stranom jeziku.	Uspostaviti kontakt s gostom na stranom jeziku.	Odabrati način komunikacije s gostom na stranom jeziku.	Komunicirati prema pravilima ugostiteljskog objekta na stranom jeziku.	Uočiti potrebu kulturnog i tolerantnog ophođenja s gostom na stranom jeziku.
3.	Prezentirati pružanje ugostiteljske usluge na stranom jeziku.	Opisati sadržaj ugostiteljske usluge na stranom jeziku. Izraditi ponudu ugostiteljske usluge i prezentirati ju na stranom jeziku. Zaključiti ponudu ugostiteljske usluge na stranom jeziku.	Opisati sadržaj ugostiteljske usluge na stranom jeziku.	Izraditi ponudu ugostiteljske usluge na stranom jeziku.	Prezentirati izrađenu ponudu ugostiteljske usluge na stranom jeziku.	Zaključiti ponudu ugostiteljske usluge na stranom jeziku.

4.	Objasniti postupak rješavanja prigovora gosta na stranom jeziku.	Navedi primjere prigovora klijenata na stranom jeziku. Objasniti postupak rješavanja prigovora klijenta na stranom jeziku. Analizirati prigovor klijenta na stranom jeziku. Prezentirati rješenje prigovora klijenta na stranom jeziku.	Navedi primjere prigovora gosta na stranom jeziku.	Objasniti postupak rješavanja prigovora gosta na stranom jeziku.	Analizirati prigovor gosta na stranom jeziku.	Prezentirati rješenje prigovora gosta na stranom jeziku.
----	--	---	--	--	---	--

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja simuliranjem stvarnih radnih situacija u standardnoj učionici i ugostiteljskom praktikumu.

Primjer vrednovanja: Demonstrirati pravilne postupke prezentiranja ugostiteljske usluge gostu na stranom jeziku na tri konkretna primjera s aspekta konobara.

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: POSLOVANJE UGOSTITELJSKOG OBJEKTA						
Skup ishoda učenja: OSNOVE POSLOVANJA UGOSTITELJSKOG OBJEKTA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Obaviti prodajni razgovor uvažavajući potrebe gosta.	Odrediti potrebe gosta i prezentirati mu uslugu. Osmisliti primjereno reagiranje na eventualne prigovore te povezati predmet usluge s dopunskom i dodatnom uslugom.	Odrediti potrebe gosta poslije uspostavljenog kontakta.	Prezentirati uslugu gostu.	Osmisliti primjereno reagiranje na prigovore.	Povezati predmet usluge s dopunskom ponudom i dodatnom uslugom.
2.	Primijeniti informacijsko-komunikacijske tehnologije (IKT) pri elektroničkoj naplati usluge.	Odrediti prednosti i nedostatke elektroničke naplate usluge te razlikovati IKT kod takve naplate. Prilagoditi elektroničku naplatu vrsti i tipu objekta te demonstrirati naplatu na primjeru.	Odrediti prednosti i nedostatke elektroničke naplate usluge.	Razlikovati različite informacijsko-komunikacijske tehnologije (IKT) primjenjive u elektroničkoj naplati usluge.	Prilagoditi primjenu elektroničke naplate usluge vrsti i tipu objekta.	Demonstrirati primjenu informacijsko-komunikacijske tehnologije (IKT) pri elektroničkoj naplati usluge s obzirom na vrstu i tip objekta.
3.	Koristiti digitalne alate za vođenje evidencije u ugostiteljstvu.	Prepoznati evidencije za koje je obvezna primjena digitalnih alata. Razlikovati alate s obzirom na vrstu i tip objekta. Koristiti digitalne alate uz pomoć mentora i samostalno.	Prepoznati evidencije ugostiteljskog objekta za koje je obvezna primjena digitalnih alata.	Razlikovati digitalne alate za vođenje evidencije u ugostiteljstvu s obzirom na vrstu i tip objekta.	Koristiti digitalne alate za vođenje evidencije u ugostiteljstvu uz pomoć nastavnika.	Na praktičnom primjeru demonstrirati korištenje digitalnih alata za vođenje evidencije u ugostiteljstvu.
4.	Koristiti se bazama podataka u ugostiteljstvu.	Navesti tipove baza podataka u ugostiteljstvu. Poznavati i analizirati baze podataka u ugostiteljstvu. Koristiti	Navesti tipove baza podataka u ugostiteljstvu.	Razlikovati baze podataka u ugostiteljstvu.	Analizirati baze podataka u ugostiteljstvu s obzirom na vrstu i tip objekta.	Demonstrirati korištenje baza podataka u ugostiteljstvu na konkretnom primjeru.

		se bazama podataka u ugostiteljstvu.				
5.	Demonstrirati korištenje POS blagajne u obračunu i naplati ugostiteljske usluge.	Obaviti prodajni razgovor s kupcima na blagajni, izvršiti gotovinska i kartična plaćanja, provesti obračun blagajne te organizirati transport novca na temelju obračuna blagajne i novac za vraćanje ostatka sljedeći radni dan.	Zaključiti prodajni razgovor s kupcem na blagajni u skladu sa situacijom.	Izvršiti gotovinska plaćanja, uzimajući u obzir popuste te mjere predostrožnosti koje vrijede za određenu vrstu plaćanja.	Izvršiti kartična plaćanja, uzimajući u obzir popuste te mjere predostrožnosti koje vrijede za određenu vrstu plaćanja.	Provesti obračun blagajne.
6.	Provesti otpis robe u ugostiteljskom objektu.	Izdvojiti i izmjeriti robu za otpis te je upakirati i evidentirati u poslovnoj dokumentaciji.	Izdvojiti robu za otpis.	Izmjeriti (vaganjem, brojanjem, mjerenjem) robu za otpis.	Upakirati robu za otpis na propisani način.	Evidentirati otpis robe u poslovnoj dokumentaciji.
7.	Provesti povrat robe dobavljaču.	Izdvojiti i izmjeriti robu za povrat dobavljaču te je upakirati i evidentirati u poslovnoj dokumentaciji.	Izdvojiti robu za povrat dobavljaču.	Izmjeriti (vaganjem, brojanjem, mjerenjem) robu za povrat dobavljaču.	Upakirati robu za povrat dobavljaču.	Evidentirati povrat robe dobavljaču u poslovnoj dokumentaciji.
8.	Provesti popis robe.	Pripremiti i sortirati robu u ugostiteljskom objektu za popis robe. Izvršiti popis robe uz popunjavanje popisne liste.	Pripremiti robu u ugostiteljskom objektu za popis robe.	Sortirati robu za popis u skladištu.	Izvršiti popis robe.	Popuniti popisnu listu.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici, informatičkoj učionici i ugostiteljskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.

Primjer vrednovanja: Istražiti postupak primjene digitalnih alata u poslovanju najmanje 3 ugostiteljska objekta različite vrste i tipa s aspekta vođenja evidencija, baza podataka i provedbe popisa robe.

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: POSLOVANJE UGOSTITELJSKOG OBJEKTA						
Skup ishoda učenja: BLAGAJNIČKO POSLOVANJE U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Poznavati osnove blagajničkog poslovanja.	Izreći definiciju blagajničkog poslovanja. Izdvojiti njegovu funkciju u poslovanju ugostiteljskog objekta. Nabrojiti osnovne korake i povezati ih s evidencijom blagajničkog poslovanja.	Izreći definiciju blagajničkog poslovanja.	Izdvojiti funkciju blagajničkog poslovanja u poslovanju ugostiteljskog objekta.	Nabrojiti osnovne korake u dnevnom blagajničkom poslovanju.	Povezati korake s evidencijom blagajničkog poslovanja.
2.	Primijeniti važeće propise blagajničkog poslovanja u ugostiteljskom objektu.	Izdvojiti važeće propise blagajničkog poslovanja te objasniti blagajnički minimum i maksimum. Objasniti korake u izvedbi blagajničkog poslovanja te evidentirati dnevni utržak ugostiteljskog objekta.	Izdvojiti važeće propise blagajničkog poslovanja u ugostiteljskom objektu.	Objasniti blagajnički minimum i maksimum.	Objasniti korake u izvedbi blagajničkog poslovanja.	Evidentirati dnevni utržak ugostiteljskog objekta.
3.	Analizirati načine plaćanja robe i usluga u ugostiteljskom objektu.	Nabrojiti načine plaćanja u ugostiteljskom objektu. Na konkretnom primjeru identificirati načine plaćanja promocijskih aktivnosti	Nabrojiti načine plaćanja u ugostiteljskom objektu.	Razlikovati načine plaćanja u ugostiteljskom objektu.	Identificirati načine plaćanja promocijskih aktivnosti u ugostiteljskom objektu.	Na konkretnom primjeru analizirati postupak gotovinskog i bezgotovinskog plaćanja.

		te analizirati postupak gotovinskog i bezgotovinskog plaćanja.				
4.	Analizirati poslovne evidencije ugostiteljskog objekta u sklopu blagajničkog poslovanja.	Nabrojiti poslovne evidencije ugostiteljskog objekta. Odrediti funkciju blagajničke evidencije u poslovanju ugostiteljskog objekta. Analizirati svrhu redovitog i točnog evidentiranja blagajničkog poslovanja u poslovanju ugostiteljskog objekta. Samostalno sastaviti zapisnik o utvrđenom manjku u blagajni na kraju smjene.	Nabrojiti poslovne evidencije ugostiteljskog objekta.	Odrediti funkciju blagajničke evidencije u poslovanju ugostiteljskog objekta.	Analizirati svrhu redovitog i točnog evidentiranja blagajničkog poslovanja u poslovanju ugostiteljskog objekta.	Samostalno sastaviti zapisnik o utvrđenom manjku u blagajni na kraju smjene.
5.	Naveći sadržaj računa za provedbu fiskalizacije.	Izdvojiti razlog uvođenja fiskalizacije. Opisati moguće razloge obračunavanja prodane robe na računu iz knjige računa. U okviru zadanog vremena uz pomoć nastavnika izračunati svotu računa za četiri prodana artikla na računu iz knjige računa. Samostalno u okviru zadanog vremena izračunati svotu računa za četiri prodana	Izdvojiti razlog uvođenja fiskalizacije.	Opisati moguće razloge obračunavanja prodane robe na računu iz knjige računa.	U okviru zadanog vremena uz pomoć nastavnika izračunati svotu računa za četiri prodana artikla na računu iz knjige računa.	Samostalno u okviru zadanog vremena izračunati svotu računa za četiri prodana artikla na računu iz knjige računa poštujući načelo urednosti.

		artikla na računu iz knjige računa poštujući načelo urednosti.				
6.	Razlikovati grupe i vrste artikala/usluga unesenih u blagajnu ugostiteljskog objekta.	Poznavati grupe i vrste artikala te vrste usluga u ponudi ugostiteljskog objekta. Povezati artikl s vrstom usluge u ponudi ugostiteljskog objekta. Uočiti raspored grupa i vrsta artikala/usluga u blagajni ugostiteljskog objekta.	Poznavati grupe i vrste artikala u ugostiteljskom objektu.	Poznavati vrste usluga u ponudi ugostiteljskog objekta.	Povezati artikl s vrstom usluge u ponudi ugostiteljskog objekta.	Uočiti raspored grupa i vrsta artikala/usluga u blagajni ugostiteljskog objekta.
7.	Izdati klijentu račun za izvršenu uslugu.	Navesti elemente računa i prepoznati ih na konkretnom primjeru. Povezati elemente računa s akcijskom prodajom u ugostiteljskom objektu. Izdati klijentu račun za izvršenu uslugu u ugostiteljskom objektu.	Navesti elemente računa.	Prepoznati elemente računa na konkretnom primjeru.	Povezati elemente računa s akcijskom prodajom u ugostiteljskom objektu.	Izdati klijentu račun za izvršenu uslugu u ugostiteljskom objektu.
8.	Na kraju radnog dana napraviti obračun blagajne.	Identificirati dokumentaciju koja je potrebna za obračun blagajne. Navesti elemente blagajničkog izvještaja. Obrazložiti stavke sa zaključnog ispisa s POS uređaja (tzv. Z trake). Na kraju radnog dana prema zadanim parametrima poslovne situacije sastaviti obračun blagajne.	Identificirati dokumentaciju koja je potrebna za obračun blagajne.	Navesti elemente blagajničkog izvještaja.	Obrazložiti stavke sa zaključnog ispisa s POS uređaja (tzv. Z trake).	Na kraju radnog dana prema zadanim parametrima poslovne situacije sastaviti obračun blagajne.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici i ugostiteljskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Preporučuje se posjet ugostiteljskom objektu.

Primjer vrednovanja: Pripremiti dnevni obračun blagajne na primjeru bara s popratnom dokumentacijom.

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: POSLOVANJE UGOSTITELJSKOG OBJEKTA						
Skup ishoda učenja: OSNOVNE PODUZETNIČKE VJEŠTINE						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati propise za otvaranje poslovnog subjekta.	Navesti osnovne propise o osnivanju poslovnog subjekta. Opisati svrhu dobrog poznavanja propisa o osnivanju poslovnog subjekta. Identificirati propise za otvaranje ugostiteljskog objekta. Odrediti propisane uvjete za otvaranje ugostiteljskog objekta.	Navesti osnovne propise o osnivanju poslovnog subjekta.	Opisati svrhu dobrog poznavanja propisa o osnivanju poslovnog subjekta.	Identificirati propise za otvaranje poslovnog subjekta.	Odrediti propisane uvjete za otvaranje ugostiteljskog subjekta.
2.	Opisati poduzetnika kao pokretača poduzetničkog pothvata.	Odrediti pojam poduzetničke ideje. Pripremiti poduzetničku ideju. Analizirati poduzetničku ideju. Opisati ulogu poduzetnika u pokretanju poduzetničkog pothvata.	Odrediti pojam poduzetničke ideje.	Pripremiti poduzetničku ideju.	Analizirati poduzetničku ideju.	Opisati ulogu poduzetnika u pokretanju poduzetničkog pothvata.
3.	Identificirati pravne oblike osnivanja poduzetničkog pothvata.	Pojmovno odrediti sve vrste pravnih oblika poduzetničkog pothvata te ih razlikovati na primjeru ugostiteljskog objekta. Identificirati karakteristike pojedine vrste pravnog oblika	Pojmovno odrediti sve vrste pravnih oblika poduzetničkog pothvata.	Na primjeru ugostiteljskog objekta razlikovati vrste pravnih oblika poduzetničkog pothvata.	Identificirati karakteristike pojedine vrste pravnog oblika ugostiteljskog objekta.	Odrediti pravni oblik na primjeru osnivanja ugostiteljskog objekta.

		ugostiteljskog objekta. Odrediti pravni oblik na primjeru osnivanja ugostiteljskog objekta.				
4.	Odabrati poslovnu ideju i mogućnosti njezinog financiranja.	Pojmovno odrediti poslovnu ideju. Identificirati mogućnosti ulaganja u poduzetnički pothvat. Pripremiti poslovnu ideju o osnivanju ugostiteljskog objekta. Odrediti mogućnosti financiranja poslovne ideje ugostiteljskog objekta.	Pojmovno odrediti poslovnu ideju.	Identificirati mogućnosti ulaganja u poduzetnički pothvat.	Pripremiti poslovnu ideju o osnivanju ugostiteljskog objekta.	Odrediti mogućnosti financiranja poslovne ideje ugostiteljskog objekta.
5.	Izraditi poslovni plan.	Pojmovno odrediti poslovni plan. Navesti sastavnice poslovnog plana. Odrediti sastavnice poslovnog plana ugostiteljskog objekta. Pripremiti poslovni plan poslovnog subjekta.	Pojmovno odrediti poslovni plan.	Navesti sastavnice poslovnog plana.	Odrediti sastavnice poslovnog plana ugostiteljskog objekta.	Pripremiti poslovni plan ugostiteljskog objekta.
6.	Odrediti promocijske kanale ugostiteljskog objekta.	Pojmovno odrediti promociju. Nabrojiti i razlikovati promocijske kanale. Odrediti promocijske kanale konkretnog ugostiteljskog objekta.	Pojmovno odrediti promociju.	Nabrojiti promocijske kanale.	Razlikovati promocijske kanale.	Odrediti promocijske kanale na konkretnom primjeru.
7.	Izračunati maloprodajnu cijenu ugostiteljske usluge.	Nabrojiti elemente kalkulacija. Razlikovati elemente kalkulacija. Izračunati nabavnu cijenu proizvoda na temelju jednostavne	Nabrojiti elemente kalkulacija.	Razlikovati elemente kalkulacija.	Izračunati nabavnu cijenu usluge na temelju jednostavne kalkulacije.	Izračunati maloprodajnu cijenu ugostiteljske usluge na temelju jednostavne kalkulacije.

		kalkulacije. Izračunati maloprodajnu cijenu usluge na temelju jednostavne kalkulacije.				
8.	Izvesti prezentaciju prodaje usluge s ciljem povećanja prodaje.	Razlikovati prodajne usluge ugostiteljskog objekta. Identificirati razloge uspješnosti poslovnog subjekta. Prezentirati uslugu poslovnog subjekta s ciljem povećanja prodaje.	Nabrojiti elemente prodajne prezentacije.	Razlikovati elemente prodajne prezentacije.	Izraditi prezentaciju usluge koristeći elemente prodajne prezentacije.	Prezentirati uslugu s ciljem povećanja njegove prodaje.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici i ugostiteljskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Preporučuje se posjet ugostiteljskom objektu.</p> <p>Primjer vrednovanja: Osmisliti poslovnu ideju te izraditi poslovni plan i odrediti promocijske kanale za promidžbu ugostiteljske usluge malog ugostiteljskog objekta.</p>						

2.2. Učenje temeljeno na radu

Učenje temeljeno na radu orijentirano je na zanimanje te se najvećim dijelom izvodi u svijetu rada. Zajedničkim planiranjem nastavnika ustanove za strukovno obrazovanje i mentora kod poslodavca uz razmjenu pedagoške dokumentacije i evidencije postiže se usklađenost stjecanja ishoda učenja strukovnih modula i učenja temeljenog na radu.

Tijekom 5. ciklusa 63 % strukovnog dijela strukovnog kurikuluma stječe se kod poslodavca u okviru drugog razreda, što iznosi 490 sati nastave godišnje, i 544 sati nastave godišnje u trećem razredu, što predstavlja 77 % ukupnog strukovnog dijela strukovnog kurikuluma.

Tijekom 5. ciklusa u drugom i trećem razredu učenje temeljeno na radu manjim se dijelom provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje, a većim dijelom u realnom radnom procesu.

U okviru drugog razreda to iznosi 665 sati nastave godišnje ili 63 % ukupnog broja sati strukovnog dijela strukovnog kurikuluma, odnosno 175 sati nastave godišnje ili 31 % u ugostiteljskom praktikumu, a 490 sati nastave godišnje ili 74 % kod poslodavca u ugostiteljskom objektu.

U okviru trećeg razreda to iznosi 688 sati nastave godišnje ili 76 % ukupnog broja sati strukovnog dijela strukovnog kurikuluma, odnosno 160 sati nastave godišnje ili 23 % u ugostiteljskom praktikumu, a 544 sati nastave godišnje ili 77 % kod poslodavca u ugostiteljskom objektu.

U 2. razredu 5. ciklusa u okviru modula **Procesi i tehnike ugostiteljskog posluživanja** ostvaruju se skupovi ishoda učenja Izravna komunikacija s gostom, Tehnike posluživanja jela u ugostiteljskim objektima, Tehnike posluživanja pića i napitaka u ugostiteljskim objektima, dok se u 3. razredu u okviru istoga modula ostvaruju skupovi ishoda učenja Neizravna komunikacija s gostom, Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu i Praćenje i uvođenje novih gastronomskih trendova

U 2. razredu 5. ciklusa u okviru modula **Konobarske vještine** ostvaruju se skupovi ishoda učenja Primjena pravila u posluživanju, Priprema jednostavnih prijema u ugostiteljstvu, Priprema svečanih prijema u ugostiteljstvu i Priprema procesa prigrutivanja jela pred stolom gosta, dok se u 3. razredu u okviru istoga modula ostvaruju skupovi ishoda učenja Poslužni procesi, Posluživanje jednostavnih prigodnih obroka u ugostiteljstvu, Posluživanje svečanih prigodnih obroka i Vještine prigrutivanja jela kod stola gosta.

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 4.

UČENJE TEMELJENO NA RADU	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
PROCESI I TEHNIKE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA	Komunikacija s gostom	Izravna komunikacija s gostom
		Neizravna komunikacija s gostom
	Primjena tehnika posluživanja u ugostiteljstvu	Tehnike posluživanja jela u ugostiteljskim objektima
		Tehnike posluživanja pića i napitaka u ugostiteljskim objektima
		Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu
		Praćenje i uvođenje novih gastronomskih trendova
	KONOBARSKE VJEŠTINE	Konobarska praksa
Priprema jednostavnih prijema u ugostiteljstvu		
Priprema svečanih prijema u ugostiteljstvu		
Priprema procesa prigrutvljavanja jela pred stolom gosta		
Poslužni procesi		
Posluživanje jednostavnih prigodnih obroka u ugostiteljstvu		
Posluživanje svečanih prigodnih obroka		
Vještine prigrutvljavanja jela kod stola gosta		

Tablica 4: Učenje temeljeno na radu u 5. ciklusu

A. OPIS MODULA

Modul **Procesi i tehnike ugostiteljskog posluživanja** polazniku omogućuje razumijevanje, usvajanje i primjenu relevantnih činjenica, pojmova, načela i osnovnih pravila ugostiteljske struke u području rada s gostima, a izvodi se u okviru nastavnih predmeta **Komunikacija s gostom** i **Primjena tehnika posluživanja u ugostiteljstvu**. Cilj modula **Procesi i tehnike ugostiteljskog posluživanja** jest stjecanje osnovnih znanja i vještina uz odgovarajući stupanj samostalnosti i odgovornosti u području rada poslužnog osoblja.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Komunikacija s gostom** jest stjecanje znanja i vještina u području komunikacijskih vještina kako bi se utvrdile potrebe gosta, predstavila usluga i po potrebi savjetovalo o njoj, naplatila usluga i zaključila prodaja usluge.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Primjena tehnika posluživanja u ugostiteljstvu** jest stjecanje znanja i vještina posluživanja jela, pića i napitaka primjenom različitih tehnika posluživanja prema prigodi i vrsti, primjene receptura, normativa i kalkulacija te praćenja i vođenja novih gastronomskih trendova.

Modul **Konobarske vještine** polazniku omogućuje usvajanje i primjenu konobarskih vještina u području rada s gostima, poznavanja asortimana i primjenu pravila uljudnog ponašanja u neposrednom ophođenju sa suradnicima i gostima, a izvodi se u okviru predmeta **Konobarska praksa**. Cilj modula **Konobarske vještine** u 5. ciklusu jest stjecanje osnovnih znanja i vještina uz odgovarajući stupanj samostalnosti i odgovornosti u području poslužnog procesa.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Konobarska praksa** u 5. ciklusu jest stjecanje znanja i vještina u primjeni pravila u posluživanju jela i pića, pripremi i posluživanju jednostavnih i svečanih prijema te pripremi procesa pripremljavanja jela pred stolom gosta.

B. RAZRADA MODULA

Modul: PROCESI I TEHNIKE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA						
Nastavni predmet: KOMUNIKACIJA S GOSTOM						
Skup ishoda učenja: IZRAVNA KOMUNIKACIJA S GOSTOM						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati vrste komunikacije s gostom.	Razlikovati i dati primjer otvorenih i zatvorenih pitanja upućenih gostu. Interpretirati prednosti aktivnog slušanja. Na konkretnom primjeru koristiti otvorena pitanja u komunikaciji s gostom.	Razlikovati otvorena i zatvorena pitanja upućena gostu.	Dati primjer otvorenih pitanja u svrhu utvrđivanja potrebe klijenata.	Interpretirati prednosti aktivnog slušanja.	Na konkretnom primjeru koristiti otvorena pitanja u komunikaciji s gostom.
2.	Utvrđiti želje i potrebe gosta.	Pojmovno odrediti želje i potrebe gosta te povezati potrebe i želje gosta s vrstom usluge iz ponude ugostiteljskog objekta. Odrediti korake u intervjuiranju gosta u svrhu definiranja njegovih želja i potreba. Intervjuirati gosta u svrhu definiranja njegovih potreba prema zadanim parametrima poslovne situacije u ugostiteljskom objektu.	Pojmovno odrediti želje i potrebe gosta.	Povezati potrebe i želje gosta s vrstom usluge iz ponude ugostiteljskog objekta.	Odrediti korake u intervjuiranju gosta u svrhu definiranja njegovih želja i potreba.	Intervjuirati gosta u svrhu definiranja njegovih potreba prema zadanim parametrima poslovne situacije u ugostiteljskom objektu.

3.	Predstaviti gostu proizvod/e i uslugu.	Predočiti gostu emotivnu i logičnu korist proizvoda sukladno zadanim parametrima poslovne situacije. Opisati različite tehnike argumentacije u prezentaciji ponude. Analizirati različite tehnike rješavanja prigovora. Na primjeru demonstrirati ponudu proizvoda gostu povezujući prednosti proizvoda s gostovim potrebama.	Predočiti gostu emotivnu i logičnu korist proizvoda sukladno zadanim parametrima poslovne situacije.	Opisati različite tehnike argumentacije u prezentaciji ponude.	Analizirati različite tehnike rješavanja prigovora.	Demonstrirati ponudu proizvoda gostu povezujući prednosti proizvoda s gostovim potrebama.
4.	Savjetovati gosta o vrsti usluge u skladu s njegovim željama.	Objasniti ulogu savjetovanja gosta o vrsti usluge u ponudi. Razlikovati savjetovanje o osnovnoj usluzi i dopunskoj usluzi. Uskladiti vrstu ponuđene usluge sa željama gosta. Na primjeru prezentirati dopunsku i dodatnu ponudu usluge.	Objasniti ulogu savjetovanja gosta o vrsti usluge u ponudi.	Razlikovati savjetovanje o osnovnoj usluzi i dopunskoj usluzi.	Uskladiti vrstu ponuđene usluge sa željama gosta.	Na primjeru prezentirati dopunsku i dodatnu ponudu usluge.
5.	Zaključiti prodajni razgovor vezan uz ugostiteljsku uslugu.	Nabrojiti neverbalne znakove koji konobaru otkrivaju je li gost spreman za kupnju usluge. Osmisliti zaključivanje prodajnog razgovora u slučaju negativnog ishoda	Nabrojiti neverbalne znakove nezainteresiranosti gosta za kupnju ponuđene usluge.	Nabrojiti neverbalne znakove zainteresiranosti gosta za kupnju ponuđene usluge.	Osmisliti zaključivanje prodajnog razgovora u slučaju negativnog ishoda kupnje ponuđene usluge.	Prezentirati zaključivanje prodajnog razgovora u slučaju realizirane kupnje ugostiteljske usluge.

		kupnje proizvoda. Prezentirati zaključivanje prodajnog razgovora u slučaju realizirane kupnje ugostiteljske usluge.				
6.	Rješavati konflikte i reklamacije u komunikaciji s gostima.	Opisati moguće uzroke nastanka konfliktnih situacija u komunikaciji s gostima. Razlikovati metode rješavanja konfliktnih situacija u komunikaciji s gostima. Predložiti vlastite savjete za uspješnu komunikaciju i rješavanje konflikata u radnom okruženju. Na primjeru demonstrirati rješavanje konflikta s gostom.	Opisati moguće uzroke nastanka konfliktnih situacija u komunikaciji s gostima.	Razlikovati metode rješavanja konfliktnih situacija u komunikaciji s gostima.	Predložiti vlastite savjete za uspješnu komunikaciju i rješavanje konflikata u radnom okruženju.	Na primjeru demonstrirati rješavanje konflikta s gostom.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: U izravnoj komunikaciji s gostom utvrditi njegove želje, predstaviti mu ponudu ugostiteljskog objekta, primiti narudžbu i naplatiti je.</p>						

Modul: PROCESI I TEHNIKE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA						
Nastavni predmet: KOMUNIKACIJA S GOSTOM						
Skup ishoda učenja: NEIZRAVNA KOMUNIKACIJA S GOSTOM						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Obaviti kratki prodajni telefonski razgovor s gostom.	Navesti faze prodajnog razgovora i opisati pripremu konobara za prodajni razgovor telefonom. Komentirati različite oblike predstavljanja proizvoda tijekom prodajnog telefonskog razgovora s gostom i osmisliti način odgovaranja na prigovor.	Navesti faze prodajnog telefonskog razgovora.	Opisati pripremu konobara za prodajni telefonski razgovor.	Komentirati različite oblike predstavljanja ugostiteljske usluge tijekom prodajnog telefonskog razgovora s gostom.	Na primjeru osmisliti način telefonskog odgovaranja na prigovor gosta.
2.	Sastaviti kratku ponudu klijentu u elektroničkoj poruci.	Nabrojiti elemente ponude i sastaviti ponudu klijentu u elektroničkoj poruci. Razlikovati formalistički pristup od kreativnog pri sastavljanju ponude u elektroničkoj poruci te na primjeru kreirati dopunsku ponudu klijentu u elektroničkoj poruci.	Nabrojiti elemente ponude.	Sastaviti ponudu klijentu u elektroničkoj poruci.	Razlikovati formalistički pristup od kreativnog pri sastavljanju ponude u elektroničkoj poruci.	Na primjeru kreirati dopunsku ponudu klijentu u elektroničkoj poruci.
3.	Odgovoriti na potrebe gosta elektroničkom porukom.	Sastaviti za gosta elektroničku poruku o dostavi robe, osiguranju i održavanju robe te u elektroničkoj	Sastaviti za gosta elektroničku poruku.	Sastaviti za gosta elektroničku poruku o dodatnoj usluzi.	Sastaviti za gosta elektroničku poruku o održavanju robe.	Sastaviti za gosta elektroničku poruku s prijedlogom različitih uvjeta i načina plaćanja.

		poruci navesti prijedlog različitih uvjeta i načina plaćanja.				
4.	Provesti neizravan postupak primanja i rješavanja reklamacije.	Nabrojiti elemente poslovnog dopisa u kojem se na neizravan način rješava reklamacija gosta i sastaviti elektroničku poruku za rješavanje reklamacije gosta. Skicirati hodogram razgovora pri telefonskom primanju i rješavanju reklamacije. Kreirati odgovarajući način rješavanja reklamacije elektroničkom porukom i telefonom.	Nabrojiti elemente poslovnog dopisa u kojem se na neizravan način rješava reklamacija gosta.	Sastaviti elektroničku poruku za rješavanje reklamacije gosta.	Skicirati hodogram razgovora pri telefonskom primanju i rješavanju reklamacije.	Na primjeru kreirati odgovarajući način rješavanja reklamacije elektroničkom porukom i telefonom.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: U neizravnoj komunikaciji s gostom predstaviti ugostiteljsku uslugu i odgovoriti na pitanja gosta.</p>						

Modul: PROCESI I TEHNIKE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA						
Nastavni predmet: PRIMJENA TEHNIKA POSLUŽIVANJA U UGOSTITELJSTVU						
Skup ishoda učenja: TEHNIKE POSLUŽIVANJA JELA U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Primijeniti tehnike posluživanja sljedova jela.	Navesti i razlikovati tehnike posluživanja jela. Prilagoditi tehnike posluživanja jela s obzirom na prigodu i grupu jela. Primijeniti tehnike posluživanja jela.	Navesti tehnike posluživanja sljedova jela.	Razlikovati tehnike posluživanja sljedova jela.	Prilagoditi tehnike posluživanja jela prigodi i vrsti jela.	Poslužiti sljedove jela raznim tehnikama posluživanja.
2.	Primijeniti tehnike posluživanja juha.	Navesti tehnike posluživanja juha. Prilagoditi tehnike posluživanja juha s obzirom na prigodu i vrste juha. Primjenjivati tehnike posluživanja juha.	Navesti različite tehnike posluživanja juha.	Razlikovati tehnike posluživanja juha.	Prilagoditi tehnike posluživanja juha prigodi i vrsti juha.	Poslužiti juhe raznim tehnikama posluživanja na konkretnom primjeru.
3.	Primijeniti engleske načine posluživanja jela.	Navesti engleski I. i II. način posluživanja jela. Koristiti engleski I. i II. način posluživanja jela s obzirom na prigodu i vrste jela. Primijeniti engleski I. i II. način posluživanja jela.	Objasniti engleski I. i II. način posluživanja jela.	Razlikovati engleski I. i II. način posluživanja jela.	Primijeniti engleski I. i II. način posluživanja jela uz pomoć nastavnika.	Demonstrirati engleski I. i II. način posluživanja jela na konkretnom primjeru.
4.	Primijeniti francuske načine posluživanja jela.	Navesti francuski I. i II. način posluživanja jela. Koristiti francuski I. i II. način posluživanja jela s obzirom na prigodu i	Objasniti francuski I. i II. način posluživanja jela.	Razlikovati francuski I. i II. način posluživanja jela.	Primijeniti francuski I. i II. način posluživanja jela uz pomoć nastavnika.	Demonstrirati francuski I. i II. način posluživanja jela na konkretnom primjeru.

		vrste jela. Primjenjivati francuski I. i II. način posluživanja jela.				
5.	Primijeniti bečki način posluživanja.	Objasniti bečki način posluživanja jela i usporediti ga s francuskim i engleskim. Prilagoditi bečki način posluživanja prigodi i vrsti jela. Primijeniti bečki način posluživanja.	Objasniti bečki način posluživanja jela.	Usporediti bečki, engleski i francuski način posluživanja jela.	Prilagoditi bečki način posluživanja jela prigodi i vrsti jela.	Demonstrirati bečki način posluživanja jela na konkretnom primjeru.
6.	Primijeniti ruski način posluživanja	Objasniti ruski način posluživanja jela i usporediti ga s bečkim, francuskim i engleskim. Prilagoditi ruski način posluživanja prigodi i vrsti jela. Primijeniti ruski način posluživanja.	Objasniti ruski način posluživanja jela.	Usporediti ruski, bečki, engleski i francuski način posluživanja jela.	Prilagoditi ruski način posluživanja jela prigodi i vrsti jela.	Demonstrirati ruski način posluživanja jela na konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Primijeniti engleski, francuski i bečki način posluživanja jela u ugostiteljskom objektu.</p>						

Modul: PROCESI I TEHNIKE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA						
Nastavni predmet: PRIMJENA TEHNIKA POSLUŽIVANJA U UGOSTITELJSTVU						
Skup ishoda učenja: TEHNIKE POSLUŽIVANJA PIĆA I NAPITAKA U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati podjelu alkoholnih i bezalkoholnih pića.	Objasniti podjelu alkoholnih i bezalkoholnih pića. Razvrstati alkoholna i bezalkoholna pića prema namjeni. Analizirati podjelu alkoholnih i bezalkoholnih pića na primjeru ugostiteljskog objekta.	Objasniti podjelu alkoholnih pića.	Objasniti podjelu bezalkoholnih pića.	Razvrstati alkoholna i bezalkoholna pića.	Analizirati podjelu alkoholnih i bezalkoholnih pića na primjeru ugostiteljskog objekta.
2.	Primijeniti pravila posluživanja pića i hladnih napitaka.	Navesti pravila posluživanja pića i hladnih napitaka. Prilagoditi pravila posluživanja pića i hladnih napitaka s obzirom na vrstu i tip ugostiteljskog objekta. Primijeniti pravila posluživanja pića i hladnih napitaka.	Odrediti pravila posluživanja pića i hladnih napitaka.	Objasniti pravila posluživanja pića i hladnih napitaka.	Prilagoditi pravila posluživanja pića i hladnih napitaka određenom ugostiteljskom objektu.	Primijeniti pravila u posluživanju pića i hladnih napitaka.
3.	Primijeniti protokol posluživanja vina.	Objasniti protokol posluživanja vina. Prilagoditi protokol posluživanja vina s obzirom na kategoriju vina. Primijeniti protokol posluživanja	Odrediti protokol posluživanja vina.	Objasložiti protokol posluživanja vina.	Prilagoditi protokol posluživanja vina određenoj kategoriji vina.	Na konkretnom primjeru demonstrirati protokol posluživanja vina.

		vina na konkretnom primjeru.				
4.	Demonstrirati tehnike sljubljanja odgovarajućih pića i hrane.	Navesti pravila sljubljanja odgovarajućih pića i hrane. Opisati tehnike sljubljanja odgovarajućih pića i hrane. Prilagoditi tehnike sljubljanja i samostalno demonstrirati tehnike sljubljanja odgovarajućih pića i hrane.	Navesti pravila sljubljanja odgovarajućih pića i hrane.	Opisati tehnike sljubljanja odgovarajućih pića i hrane.	Primijeniti tehnike sljubljanja odgovarajućih pića i hrane uz pomoć nastavnika.	Samostalno demonstrirati tehnike sljubljanja odgovarajućih pića i hrane.
5.	Primijeniti pravila posluživanja toplih napitaka.	Navesti pravila posluživanja toplih napitaka. Opisati tehnike posluživanja toplih napitaka. Primijeniti pravila posluživanja toplih napitaka.	Navesti pravila posluživanja toplih napitaka.	Opisati pravila posluživanja toplih napitaka.	Primijeniti tehnike posluživanja toplih napitaka uz pomoć nastavnika.	Samostalno demonstrirati posluživanje toplih napitaka.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Primijeniti pravila posluživanja toplih napitaka.</p>						

Modul: PROCESI I TEHNIKE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA						
Nastavni predmet: PRIMJENA TEHNIKA POSLUŽIVANJA U UGOSTITELJSTVU						
Skup ishoda učenja: RECEPTURE, NORMATIVI I KALKULACIJE U UGOSTITELJSTVU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati pojam recepture i normativa.	Objasniti razlike između recepture i normativa. Navesti važnost receptura i normativa. Razlikovati pojam recepture i normativa.	Razlikovati pojam recepture i normativa.	Objasniti razlike između recepture i normative.	Navesti važnost receptura i normativa.	Dati primjer recepture i normativa.
2.	Primijeniti normative na asortiman usluga.	Nabrojiti normative asortimana usluga. Objasniti normative asortimana. Primijeniti normative na asortiman usluga.	Nabrojiti normative asortimana usluga.	Primijeniti normative na asortiman usluga.	Prilagoditi normative asortimana usluga.	Razlikovati normative s obzirom na asortiman usluga.
3.	Izraditi kalkulacije u skladu s normativima.	Objasniti izradu kalkulacije u skladu s normativima. Primijeniti formule za izradu kalkulacije. Izraditi kalkulacije u skladu s normativima.	Izraditi kalkulacije u skladu s normativima.	Objasniti izradu kalkulacije u skladu s normativima.	Prilagoditi izradu kalkulacije u skladu s normativima.	Primijeniti formule za izradu kalkulacije.
4.	Primijeniti IKT u izradi kalkulacija asortimana usluga.	Objasniti primjenu IKT-a u izradi kalkulacija asortimana usluga. Prilagoditi IKT u izradi kalkulacija asortimana usluga. Primijeniti IKT u izradi kalkulacija asortimana usluga.	Primijeniti IKT u izradi kalkulacija asortimana usluga.	Objasniti primjenu IKT alata u izradi kalkulacija asortimana usluga.	Prilagoditi IKT alate za izradu kalkulacija asortimana usluga.	Izraditi kalkulacije uz pomoć IKT alata.
5.	Primijeniti standarde za točenje i	Navesti standarde za točenje i aranžiranje	Primijeniti standarde za točenje i	Navesti standarde za točenje i	Prilagoditi standarde za	Demonstrirati primjenu standarda

aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića.	alkoholnih i bezalkoholnih pića. Prilagoditi standarde za točenje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića. Primijeniti standarde za točenje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića.	aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića.	aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića.	točenje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića.	za točenje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Primijeniti standarde za točenje i aranžiranje alkoholnih i bezalkoholnih pića.</p>					

Modul: PROCESI I TEHNIKE UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA						
Nastavni predmet: PRIMJENA TEHNIKA POSLUŽIVANJA U UGOSTITELJSTVU						
Skup ishoda učenja: PRAĆENJE I UVOĐENJE NOVIH GASTRONOMSKIH TRENDOVA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati trendove u gastronomiji.	Objasniti nastanak trendova u gastronomiji. Opisati trendove u gastronomiji. Analizirati trendove u gastronomiji.	Opisati trendove u gastronomiji.	Objasniti nastanak trendova u gastronomiji.	Razlikovati trendove u gastronomiji.	Analizirati trendove u gastronomiji.
2.	Analizirati značaj novih dostignuća u ugostiteljskom posluživanju.	Odrediti značaj novih dostignuća u ugostiteljskom posluživanju te navesti njegove prednosti. Analizirati utjecaj novih dostignuća na konkretnom primjeru i demonstrirati njihovo korištenje u ugostiteljskom posluživanju.	Odrediti značaj novih dostignuća u ugostiteljskom posluživanju.	Navesti prednosti novih dostignuća u ugostiteljskom posluživanju.	Analizirati utjecaj novih dostignuća u ugostiteljskom posluživanju na konkretnom primjeru.	Demonstrirati korištenje novih dostignuća na konkretnom primjeru ugostiteljskog posluživanja.
3.	Opisati značaj novih dostignuća u prigrutovljavanju i posluživanju hrane.	Odrediti značaj novih dostignuća u prigrutovljavanju i posluživanju hrane te navesti njihove prednosti. Analizirati utjecaj novih dostignuća na konkretnom primjeru i demonstrirati njihovo korištenje u	Odrediti značaj novih dostignuća u prigrutovljavanju i posluživanju hrane.	Navesti prednosti novih dostignuća u prigrutovljavanju i posluživanju hrane.	Analizirati utjecaj novih dostignuća u prigrutovljavanju i posluživanju hrane na konkretnom primjeru.	Demonstrirati korištenje novih dostignuća na konkretnom primjeru prigrutovljavanja i posluživanja hrane.

		prigotavljanju i posluživanju hrane.				
4.	Primijeniti nova dostignuća u osmišljavanju, pripremi i posluživanju pića i napitaka.	Opisati proces primjene novostečenih znanja u osmišljavanju, pripremi i posluživanju pića i napitaka. Primijeniti novostečena znanja u osmišljavanju, pripremi i posluživanju pića i napitaka.	Izdvojiti nova dostignuća u osmišljavanju, pripremi i posluživanju pića i napitaka.	Opisati proces osmišljavanja, pripreme i posluživanje pića i napitaka na temelju novih dostignuća.	Prilagoditi nova dostignuća u osmišljavanju, pripremi i posluživanju pića i napitaka potrebama ugostiteljskog objekta.	Primijeniti nova dostignuća u osmišljavanju, pripremi i posluživanju pića i napitaka na konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Primijeniti nove gastronomske trendove u osmišljavanju, pripremi i posluživanju pića i napitaka.</p>						

Modul: KONOBARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KONOBARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA PRAVILA U POSLUŽIVANJU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Primijeniti pravila primanja narudžbe jela, pića i napitaka.	Odrediti i odabrati pravila primanja narudžbe jela, pića i napitaka. Prilagoditi ih potrebama gosta te primijeniti na konkretnom primjeru.	Odrediti pravila primanja narudžbe jela, pića i napitaka.	Odabrati pravila primanja narudžbe jela, pića i napitaka u skladu s uslugom.	Prilagoditi pravila primanja narudžbe jela, pića i napitaka potrebi gosta.	Primijeniti pravila primanja narudžbe jela, pića i napitaka na konkretnom primjeru.
2.	Primijeniti pravila dopreme jela, pića i napitaka do stola gosta.	Odrediti i odabrati pravila dopreme jela, pića i napitaka do stola gosta. Prilagoditi ih potrebama gosta te primijeniti na konkretnom primjeru.	Odrediti pravila dopreme jela, pića i napitaka do stola gosta.	Odabrati pravila dopreme jela, pića i napitaka do stola gosta u skladu s uslugom.	Prilagoditi pravila dopreme jela, pića i napitaka do stola gosta u skladu s njegovim potrebama.	Primijeniti pravila dopreme jela, pića i napitaka do stola gosta na konkretnom primjeru.
3.	Pospremiti korišteni inventar sa stola gosta (deserviranje).	Odrediti i odabrati pravila pospremanja korištenog inventara sa stola gosta. Prilagoditi ih potrebama gosta te primijeniti na konkretnom primjeru.	Odrediti vrstu inventara s obzirom na vrstu usluge.	Odrediti pravila pospremanja korištenog inventara sa stola gosta u skladu s uslugom.	Prilagoditi pravila pospremanja korištenog inventara sa stola gosta u skladu s njegovim potrebama.	Primijeniti pravila pospremanja korištenog inventara sa stola gosta na konkretnom primjeru.
4.	Primijeniti pravilan način ispraćaja gosta.	Odrediti i odabrati pravilan način ispraćaja gosta. Prilagoditi ga potrebama gosta te primijeniti na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pravilnom načinu ispraćaja gosta.	Odabrati pravilan način ispraćaja gosta u skladu s uslugom.	Prilagoditi pravilan način ispraćaja gosta u skladu s njegovim potrebama (gost s invaliditetom).	Primijeniti pravilan način ispraćaja gosta na konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom objektu. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Na primjeru večere primijeniti pravila primanja narudžbe, dopreme jela, pospremanja stola i ispraćaja gosta.</p>						

Modul: KONOBARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KONOBARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: PRIPREMA JEDNOSTAVNIH PRIJEMA U UGOSTITELJSTVU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Pripremiti proces posluživanja zabave (party) u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja zabave (party). Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa posluživanja zabave (party).	Odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja zabave (party) u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa posluživanja zabave (party) potrebama gosta.	Pripremiti proces posluživanja zabave (party) u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.
2.	Pripremiti proces posluživanja kasne večere u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja kasne večere. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa posluživanja kasne večere.	Odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja kasne večere u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa posluživanja kasne večere potrebama gosta.	Pripremiti proces posluživanja kasne večere u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.
3.	Pripremiti proces posluživanja piknika u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja piknika. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa posluživanja piknika.	Odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja piknika u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa posluživanja piknika potrebama gosta.	Pripremiti proces posluživanja piknika u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.
4.	Pripremiti proces posluživanja lunch-paketa u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja lunch-	Odrediti postupke u pripremi procesa posluživanja lunch-	Odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja lunch-	Prilagoditi postupke u pripremi procesa posluživanja lunch-	Pripremiti proces posluživanja lunch-paketa u skladu s planom rada na

		paketa. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.		paketa u skladu s planom rada.	paketa potrebama gosta.	konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom objektu. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Obaviti pripremne radove u posluživanju piknika u skladu s planom rada.</p>						

Modul: KONOBARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KONOBARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: PRIPREMA SVEČANIH PRIJEMA U UGOSTITELJSTVU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Pripremiti proces posluživanja hladnog buffeta u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja hladnog buffeta. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa posluživanja hladnog buffeta.	Odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja hladnog buffeta u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa posluživanja hladnog buffeta potrebama gosta.	Pripremiti proces posluživanja hladnog buffeta u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.
2.	Pripremiti proces posluživanja toplog buffeta u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja toplog buffeta. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa posluživanja toplog buffeta.	Odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja toplog buffeta u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa posluživanja toplog buffeta potrebama gosta.	Pripremiti proces posluživanja toplog buffeta u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.
3.	Pripremiti proces posluživanja koktel partyja u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja koktel partyja. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa posluživanja koktel partyja.	Odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja koktel partyja u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa posluživanja koktel partyja potrebama gosta.	Pripremiti proces posluživanja koktel partyja u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.
4.	Pripremiti proces posluživanja svečanog objeda – banketa u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja svečanog	Odrediti postupke u pripremi procesa posluživanja	Odabrati tehnike u pripremi procesa posluživanja svečanog objeda –	Prilagoditi postupke u pripremi procesa posluživanja svečanog objeda –	Pripremiti proces posluživanja svečanog objeda – banketa u skladu s

		objeda – banketa. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	svečanog objeda – banketa.	banketa u skladu s planom rada.	banketa potrebama gosta.	planom rada na konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom objektu. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Obaviti pripremne radove u posluživanju toplog buffeta u skladu s planom rada.</p>						

Modul: KONOBARSKE VJEŠTINE

Nastavni predmet: KONOBARSKA PRAKSA

Skup ishoda učenja: PRIPREMA PROCESA PRIGOTOVLJAVANJA JELA PRED STOLOM GOSTA

RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Pripremiti proces prigotavljanja salata kod stola gosta u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa prigotavljanja salata kod stola gosta. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa prigotavljanja salata kod stola gosta.	Odabrati tehnike u pripremi procesa prigotavljanja salata kod stola gosta u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa prigotavljanja salata kod stola gosta potrebama gosta.	Pripremiti proces prigotavljanja salata kod stola gosta u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.
2.	Pripremiti proces prigotavljanja tatarskog bifteka kod stola gosta u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa prigotavljanja tatarskog bifteka kod stola gosta. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa prigotavljanja tatarskog bifteka kod stola gosta.	Odabrati tehnike u pripremi procesa prigotavljanja tatarskog bifteka kod stola gosta u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa prigotavljanja tatarskog bifteka kod stola gosta potrebama gosta.	Pripremiti proces prigotavljanja tatarskog bifteka kod stola gosta u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.
3.	Pripremiti proces prigotavljanja flambiranog voća kod stola gosta u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa prigotavljanja flambiranog voća kod stola gosta. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa prigotavljanja flambiranog voća kod stola gosta.	Odabrati tehnike u pripremi procesa prigotavljanja flambiranog voća kod stola gosta u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa prigotavljanja flambiranog voća kod stola gosta potrebama gosta.	Pripremiti proces prigotavljanja flambiranog voća kod stola gosta u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.

4.	Pripremiti proces rasijecanja mesa i rakova kod stola gosta u skladu s planom rada.	Odrediti postupke i odabrati tehnike u pripremi procesa rasijecanja mesa i rakova kod stola gosta. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti postupke u pripremi procesa rasijecanja mesa i rakova kod stola gosta.	Odabrati tehnike u pripremi procesa rasijecanja mesa i rakova kod stola gosta u skladu s planom rada.	Prilagoditi postupke u pripremi procesa rasijecanja mesa i rakova kod stola gosta potrebama gosta.	Pripremiti proces rasijecanja mesa i rakova kod stola gosta u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom objektu. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Obaviti pripremne radove za prgotovljavanje tatarskog bifteka kod stola gosta u skladu s planom rada.</p>						

Modul: KONOBARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KONOBARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: POSLUŽNI PROCESI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Poslužiti uvodna jela prema pravilima struke.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja uvodnih jela. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti faze posluživanja uvodnih jela.	Odabrati tehnike posluživanja uvodnih jela u skladu s planom rada.	Prilagoditi faze posluživanja uvodnih jela potrebama gosta.	Poslužiti uvodna jela poštujući sve faze posluživanja na konkretnom primjeru.
2.	Poslužiti glavna jela prema pravilima struke.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja glavnih jela. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti faze posluživanja glavnih jela.	Odabrati tehnike posluživanja glavnih jela u skladu s planom rada.	Prilagoditi faze posluživanja glavnih jela potrebama gosta.	Poslužiti glavna jela poštujući sve faze posluživanja na konkretnom primjeru.
3.	Poslužiti jela od ribe, rakova, školjki, žaba i puževa prema pravilima struke.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja jela od ribe, rakova, školjki, žaba i puževa. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s planom rada na konkretnom primjeru.	Odrediti faze posluživanja jela od ribe, rakova, školjki, žaba i puževa.	Odabrati tehnike posluživanja jela od ribe, rakova, školjki, žaba i puževa u skladu s planom rada.	Prilagoditi faze posluživanja jela od ribe, rakova, školjki, žaba i puževa potrebama gosta.	Poslužiti jela od ribe, rakova, školjki, žaba i puževa poštujući sve faze posluživanja na konkretnom primjeru.
4.	Poslužiti završna jela prema pravilima struke.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja završnih jela. Prilagoditi ih potrebama gosta i pripremiti ih u skladu s	Odrediti faze posluživanja završnih jela.	Odabrati tehnike posluživanja završnih jela u skladu s planom rada.	Prilagoditi faze posluživanja završnih jela potrebama gosta.	Poslužiti završna jela poštujući sve faze posluživanja na konkretnom primjeru.

		planom rada na konkretnom primjeru.				
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom objektu. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Poštovati faze poslužnog procesa u posluživanju uvodnog, glavnog i završnog jela vodeći računa o potrebama gosta.</p>						

Modul: KONOBARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KONOBARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: POSLUŽIVANJE JEDNOSTAVNIH PRIGODNIH OBROKA U UGOSTITELJSTVU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Poslužiti zabavu (party) u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja zabave (partyja). Prilagoditi posluživanje potrebama gosta te poslužiti zabavu prema pravilima struke na konkretnom primjeru.	Odrediti faze posluživanja zabave (partyja).	Odabrati tehnike posluživanja zabave (partyja) u skladu s planom rada.	Prilagoditi posluživanje zabave (partyja) potrebama gosta.	Poslužiti zabavu (party) poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.
2.	Poslužiti kasnu večeru u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja kasne večere. Prilagoditi posluživanje potrebama gosta te poslužiti kasnu večeru prema pravilima struke na konkretnom primjeru.	Odrediti faze posluživanja kasne večere.	Odabrati tehnike posluživanja kasne večere u skladu s planom rada.	Prilagoditi posluživanje kasne večere potrebama gosta.	Poslužiti kasnu večeru poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.
3.	Poslužiti piknik u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja piknika. Prilagoditi posluživanje potrebama gosta te poslužiti piknik prema pravilima struke na konkretnom primjeru.	Odrediti faze posluživanja piknika.	Odabrati tehnike posluživanja piknika u skladu s planom rada.	Prilagoditi posluživanje piknika potrebama gosta.	Poslužiti piknik poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.
4.	Poslužiti lunch-paket u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja lunch-paketa. Prilagoditi posluživanje potrebama gosta te	Odrediti faze posluživanja lunch-paketa.	Odabrati tehnike posluživanja lunch-paketa u skladu s planom rada.	Prilagoditi posluživanje lunch-paketa potrebama gosta.	Poslužiti lunch-paket poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.

		poslužiti lunch-paket prema pravilima struke na konkretnom primjeru.				
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom objektu. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Poslužiti kasnu večeru u skladu s planom rada vodeći računa o potrebama gosta.</p>						

Modul: KONOBARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KONOBARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: POSLUŽIVANJE SVEČANIH PRIGODNIH OBROKA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Poslužiti hladni buffet u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja hladnog buffeta. Prilagoditi posluživanje potrebama gosta te poslužiti hladni buffet prema pravilima struke na konkretnom primjeru.	Odrediti faze posluživanja hladnog buffeta.	Odabrati tehnike posluživanja hladnog buffeta u skladu s planom rada.	Prilagoditi posluživanje hladnog buffeta potrebama gosta.	Poslužiti hladni buffet poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.
2.	Poslužiti topli buffet u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja toplog buffeta. Prilagoditi posluživanje potrebama gosta te poslužiti topli buffet prema pravilima struke na konkretnom primjeru.	Odrediti faze posluživanja toplog buffeta.	Odabrati tehnike posluživanja toplog buffeta u skladu s planom rada.	Prilagoditi posluživanje toplog buffeta potrebama gosta.	Poslužiti topli buffet poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.
3.	Poslužiti koktel party u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja koktel partyja. Prilagoditi posluživanje potrebama gosta te poslužiti koktel party prema pravilima struke na konkretnom primjeru.	Odrediti faze posluživanja koktel partyja.	Odabrati tehnike posluživanja koktel partyja u skladu s planom rada.	Prilagoditi posluživanje koktel partyja potrebama gosta.	Poslužiti koktel party poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.
4.	Poslužiti banket u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike posluživanja banketa. Prilagoditi	Odrediti faze posluživanja banketa.	Odabrati tehnike posluživanja	Prilagoditi posluživanje	Poslužiti banketa poštujući pravila struke na

		posluživanje potrebama gosta te poslužiti banket prema pravilima struke na konkretnom primjeru.		banketa u skladu s planom rada.	banketa potrebama gosta.	konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom objektu. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Poslužiti topli buffet u skladu s planom rada.</p>						

Modul: KONOBARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KONOBARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: VJEŠTINE PRIGOTOVLJAVANJA JELA KOD STOLA GOSTA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Prigotoviti salatu kod stola gosta u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike pripremanja salate. Prilagoditi pripremanje potrebama gosta i pravilima struke na konkretnom primjeru.	Odrediti faze pripremanja salate.	Odabrati tehnike pripremanja salate kod stola gosta u skladu s planom rada.	Prilagoditi pripremanje salate potrebama gosta kod njegova stola.	Prigotivljavati salatu kod stola gosta poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.
2.	Prigotoviti tatarski biftek kod stola gosta u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike pripremanja tatarskog bifteka. Prilagoditi pripremanje potrebama gosta i pravilima struke na konkretnom primjeru.	Odrediti faze pripremanja tatarskog bifteka.	Odabrati tehnike pripremanja tatarskog bifteka kod stola gosta u skladu s planom rada.	Prilagoditi pripremanje tatarskog bifteka potrebama gosta kod njegova stola.	Prigotivljavati tatarski biftek kod stola gosta poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.
3.	Prigotoviti flambirano voće kod stola gosta u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike pripremanja flambiranog voća. Prilagoditi pripremanje potrebama gosta i pravilima struke na konkretnom primjeru.	Odrediti faze pripremanja flambiranog voća.	Odabrati tehnike pripremanja flambiranog voća kod stola gosta u skladu s planom rada.	Prilagoditi pripremanje flambiranog voća potrebama gosta kod njegova stola.	Prigotivljavati flambirano voće kod stola gosta poštujući pravila struke na konkretnom primjeru.
4.	Rasijecati meso i rakove kod stola gosta u skladu s planom rada.	Odrediti faze i odabrati tehnike rasijecanja mesa i rakova. Prilagoditi rasijecanje potrebama gosta i	Odrediti faze rasijecanja mesa i rakova.	Odabrati tehnike rasijecanja mesa i rakova kod stola gosta u skladu s planom rada.	Prilagoditi rasijecanje mesa i rakova potrebama gosta kod njegova stola.	Rasijecati meso i rakove kod stola gosta poštujući pravila struke na

		pravilima struke na konkretnom primjeru.				konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom objektu. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Prigotoviti flambirano voće kod stola gosta u skladu s planom rada vodeći računa o potrebama gosta.</p>						

2.3. Izborni moduli

Izborni modul **Profesionalni razvoj konobara** obuhvaća ishode učenja koji dodatno osiguravaju stjecanje strukovnih kompetencija primjenom novih tehnologija i odgovora na zahtjeve lokalnog svijeta rada.

Opseg i sadržaj izbornog dijela određeni su strukovnim kurikulumom za stjecanje kvalifikacije i kurikulumom ustanove za strukovno obrazovanje.

Izborom nastavnih predmeta u Izbornom modulu polaznik će tijekom 5. ciklusa identificirati svoje sklonosti prema određenom području strukovnih kompetencija.

U 5. ciklusu Izborni modul predstavlja 70 sati nastave godišnje ili 7 % ukupnog strukovnog dijela u drugom razredu i 64 sata nastave godišnje ili 7 % ukupnog strukovnog dijela u trećem razredu.

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 5.

IZBORNI MODUL	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
PROFESIONALNI RAZVOJ KONOBARA	Poslovni strani jezik	Primjena poslovnog stranog jezika u struci
	Primijenjeno kuharstvo	Primijenjeno kuharstvo
	Trendovi u enogastronomiji	Trendovi u enogastronomiji
	Individualiziran pristup gostima	Individualizirani pristup gostima
	Barske mješavine	Barske mješavine
	Barista	Razvoj i priprema kave

Tablica 5: Izborni moduli u 5. ciklusu

A. OPIS MODULA

Modul **Profesionalni razvoj konobara** polazniku omogućuje produbljivanje i usavršavanje specifičnih znanja iz područja konobarske struke koja se sve više mijenja i postaje sveobuhvatnija. Cilj modula **Profesionalni razvoj konobara** jest stjecanje i usavršavanje novih znanja i vještina uz odgovarajuću razinu samostalnosti i odgovornosti u području novog Stranog jezika u struci, Primijenjenog kuharstva, Trendova u enogastronomiji, Individualiziranog pristupa gostima, Barskih mješavina i Barista.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Poslovni strani jezik** jest stjecanje kompetencija za samostalnu primjenu stručne terminologije u usmenoj i pismenoj komunikaciji na drugom stranom jeziku sa suradnicima i gostima.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Primijenjeno kuharstvo** jest stjecanje kompetencija za samostalnu primjenu elemenata kuharstva tijekom prodajnog razgovora i predstavljanje svojstava namirnica u ponudi i načina njihove pripreme.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Trendovi u enogastronomiji** jest stjecanje kompetencija iz područja enogastronomije u vidu kombiniranja i isticanja autohtonih lokalnih, regionalnih i nacionalnih namirnica, jela, pića i napitaka.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Individualizirani pristup gostima** jest stjecanje kompetencija vezanih uz specifične potrebe gostiju, multikulturalnost gostiju i posebnih zahtjeva koji se na njemu temelje.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Barske mješavine** jest stjecanje kompetencija iz područja miješanja barskih pića, napitaka i mješavina u modernom ugostiteljstvu.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Barista** jest stjecanje kompetencija u području pripremanja napitaka od kave i na bazi kave koji gostu pružaju najvišu razinu doživljaja usluge.

B. RAZRADA MODULA

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KONOBARA						
Nastavni predmet: POSLOVNI STRANI JEZIK						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA POSLOVNOG STRANOG JEZIKA U STRUCI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Prepoznati osnovne jezične strukture i osnovni vokabular stranog jezika.	Navesti osnovni vokabular i navesti osnovne jezične strukture stranoga jezika. Razlikovati ih i odabrati ovisno o situaciji.	Navesti osnovni vokabular stranog jezika.	Navesti osnovne jezične strukture stranoga jezika.	Razlikovati osnovne jezične strukture i osnovni vokabular stranog jezika.	Odabrati odgovarajući vokabular i jezičnu strukturu na stranom jeziku ovisno o situaciji.
2.	Koristiti osnovnu stručnu terminologiju na stranom jeziku.	Razlikovati pojedine stručne termine na stranom jeziku. Primjenjivati osnovne stručne termine na stranom jeziku u razgovoru uz manje pogreške te prepoznati stručnu terminologiju na zadanom primjeru.	Razlikovati pojedine stručne termine na stranom jeziku.	Primjenjivati osnovne stručne termine na stranom jeziku uz pogreške.	Primjenjivati osnovne stručne termine na stranom jeziku u razgovoru.	Prepoznati stručnu terminologiju na zadanom primjeru.
3.	Predstaviti sebe i ugostiteljski objekt na stranom jeziku.	Navesti osnovne informacije o sebi i o ugostiteljskom objektu na stranom jeziku. Predstaviti sebe i ugostiteljski objekt na stranom jeziku ovisno o situaciji.	Navesti osnovne informacije o sebi na stranom jeziku.	Navesti osnovne informacije o ugostiteljskom objektu na stranom jeziku.	Predstaviti sebe i ugostiteljski objekt na stranom jeziku.	Predstaviti sebe i ugostiteljski objekt na stranom jeziku ovisno o situaciji.
4.	Koristiti strani jezik u komunikaciji s gostima i suradnicima.	Koristiti i prilagoditi i usporediti korištenje stranog jezika u	Koristiti strani jezik u neposrednoj komunikaciji s	Prilagoditi korištenje stranog jezika u	Usporediti pravila korištenja stranog jezika u	Demonstrirati korištenje stranog jezika u

		neposrednoj komunikaciji s gostima i suradnicima. Demonstrirati korištenje stranog jezika u neposrednoj komunikaciji s gostima i suradnicima ovisno o situaciji.	gostima i suradnicima.	neposrednoj komunikaciji s gostima i suradnicima.	neposrednoj komunikaciji s gostima i suradnicima.	neposrednoj komunikaciji s gostima i suradnicima ovisno o situaciji.
--	--	---	------------------------	---	---	--

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici i na terenskoj nastavi za vrijeme posjeta ugostiteljskom objektu.

Primjer vrednovanja: Koristiti strani jezik u neposrednoj komunikaciji s gostima i suradnicima.

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KONOBARA						
Nastavni predmet: PRIMIJENJENO KUHARSTVO						
Skup ishoda učenja: PRIMIJENJENO KUHARSTVO						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Dekorirati jela.	Odabrati i oblikovati namirnice za dekoraciju jela. Prilagoditi dekoraciju načinu serviranja te prezentirati jelo na učinkovit način.	Odabrati pravilne namirnice za dekoraciju jela.	Oblikovati namirnice za dekoraciju jela.	Prilagoditi dekoraciju načinu serviranja jela.	Osmisliti dekoraciju za učinkovitu prezentaciju jela.
2.	Pripremiti zajutarke u hotelima.	Odabrati pravilne namirnice te demonstrirati i kombinirati pripremu zajutarka u hotelima. Pripremiti zajutarke u hotelu na konkretnom primjeru.	Odabrati pravilne namirnice za pripremu zajutarka.	Demonstrirati pripremu zajutarka u hotelima uz pomoć nastavnika.	Kombinirati zajutarke u hotelima.	Pripremiti zajutarke u hotelu na konkretnom primjeru.
3.	Pripremiti marinade i dressinge.	Odabrati pravilne namirnice te demonstrirati pripremu marinade i dressinga na konkretnom primjeru.	Odabrati pravilne namirnice za pripremu marinada i dressinga.	Demonstrirati pripremu marinada uz pomoć nastavnika.	Demonstrirati pripremu dressinga uz pomoć nastavnika.	Izraditi marinade i dressinge na konkretnom primjeru.
4.	Primijeniti različite tehnike obrade namirnica.	Navesti i razlikovati pravilne tehnike obrade namirnica. Primijeniti ih u konkretnoj obradi.	Navesti pravilne tehnike obrade namirnica.	Razlikovati tehnike obrade namirnica.	Primijeniti različite tehnike obrade namirnica uz pomoć mentora.	Koristiti različite tehnike obrade namirnica.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskom objektu. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Demonstrirati izradu marinada i dressinga.</p>						

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KONOBARA						
Nastavni predmet: TRENDVI U ENOGASTRONOMIJI						
Skup ishoda učenja: TRENDVI U ENOGASTRONOMIJI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati nacionalne gastronomske baštine.	Navesti i objasniti karakteristike nacionalne gastronomske baštine. Usporediti više nacionalnih gastronomskih baština i analizirati hrvatsku gastronomsku baštinu na konkretnom primjeru.	Navesti karakteristike nacionalne gastronomske baštine.	Objasniti osnovne karakteristike nacionalne gastronomske baštine.	Usporediti više nacionalnih gastronomskih baština.	Analizirati hrvatsku gastronomsku baštinu na konkretnom primjeru.
2.	Identificirati regionalne gastronomske baštine.	Navesti i objasniti karakteristike regionalne gastronomske baštine. Usporediti više regionalnih gastronomskih baština i analizirati hrvatsku regionalnu gastronomsku baštinu na konkretnom primjeru.	Navesti karakteristike regionalne gastronomske baštine.	Objasniti osnovne karakteristike regionalne gastronomske baštine.	Usporediti više regionalnih gastronomskih baština.	Analizirati hrvatsku regionalnu gastronomsku baštinu na konkretnom primjeru.
3.	Kreirati ponudu u skladu s enogastronomskim trendovima.	Odrediti važeće trendove u enogastronomiji i razlikovati ponude u skladu s istom. Izraditi regionalnu i nacionalnu ponudu u skladu s	Odrediti važeće trendove u enogastronomiji.	Razlikovati ponude u skladu s enogastronomskim trendovima.	Izraditi nacionalnu ponudu u skladu s enogastronomskim trendovima.	Izraditi regionalnu ponudu u skladu s enogastronomskim trendovima.

		enogastronomskim trendovima.				
4.	Sljubiti autohtona jela i vina.	Navesti i razlikovati vrste autohtonih jela i vina. Koristiti metode njihova sljubljivanja i demonstrirati sljubljivanje na konkretnom primjeru.	Navesti različite vrste autohtonih jela i vina uz pomoć nastavnika.	Razlikovati vrste autohtonih jela i vina uz pomoć nastavnika.	Koristiti metode sljubljivanja autohtonih jela i vina.	Demonstrirati sljubljivanje autohtonih jela i vina na konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskom objektu. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Sljubiti autohtona jela i vina tri hrvatske regije.</p>						

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KONOBARA						
Nastavni predmet: INDIVIDUALIZIRAN PRISTUP GOSTIMA						
Skup ishoda učenja: INDIVIDUALIZIRANI PRISTUP GOSTIMA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Primijeniti protokol postupanja prema gostima s invaliditetom.	Obrazložiti i razlikovati protokole postupanja prema gostima s invaliditetom. Primijeniti protokol postupanja prema gostima s invaliditetom na konkretnom primjeru.	Obrazložiti protokol postupanja prema gostima s invaliditetom.	Razlikovati protokole postupanja prema gostima s obzirom na vrstu invaliditeta.	Demonstrirati protokol postupanja prema gostima s invaliditetom uz pomoć nastavnika.	Primijeniti protokol postupanja prema gostima s invaliditetom na konkretnom primjeru.
2.	Primijeniti pristup gostu s obzirom na posebne zahtjeve.	Navesti i obrazložiti moguće pristupe gostu s posebnim zahtjevima. Na dva konkretna primjera demonstrirati različite pristupe gostima s posebnim zahtjevima.	Navesti moguće posebne zahtjeve gosta.	Obrazložiti pristup gostu s posebnim zahtjevima.	Demonstrirati pristup gostu s obzirom na njegove posebne zahtjeve.	Na dva konkretna primjera demonstrirati različite pristupe gostima s posebnim zahtjevima.
3.	Koristiti individualizirani pristup prema gostima od posebnog značaja.	Obrazložiti i razlikovati procedure individualiziranog pristupa gostima od posebnog značaja. Demonstrirati procedure pristupa na konkretnom primjeru.	Obrazložiti proceduru individualiziranog pristupa gostu od posebnog značaja.	Razlikovati procedure individualiziranog pristupa gostima s obzirom na njihov značaj.	Demonstrirati proceduru individualiziranog pristupa gostima od posebnog značaja uz pomoć nastavnika.	Na konkretnom primjeru primijeniti individualizirani pristup prema gostima od posebnog značaja.
4.	Primijeniti individualizirani pristup s obzirom na multikulturalne i vjerske zahtjeve gostiju.	Obrazložiti i razlikovati procedure individualiziranog pristupa gostima s multikulturalnim vjerskim zahtjevima.	Obrazložiti proceduru individualiziranog pristupa gostu s multikulturalnim vjerskim zahtjevima.	Razlikovati procedure individualiziranog pristupa gostima s multikulturalnim	Demonstrirati proceduru individualiziranog pristupa gostima s multikulturalnim vjerskim	Na konkretnom primjeru koristiti individualizirani pristup prema gostima s multikulturalnim

		Demonstrirati procedure pristupa na konkretnom primjeru.		vjerskim zahtjevima.	zahtjevima uz pomoć nastavnika.	vjerskim zahtjevima.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Primijeniti protokol postupanja s gostom od posebnog značaja pri prezentaciji ponude jela i pića.</p>						

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KONOBARA						
Nastavni predmet: BARSKE MJEŠAVINE						
Skup ishoda učenja: BARSKE MJEŠAVINE						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati pića za pripremu barskih mješavina.	Opisati i razlikovati pića za pripremu barskih mješavina. Odabrati ih i primijeniti u izradi barske mješavine.	Opisati pića za pripremu barskih mješavina.	Razlikovati vrste pića za pripremu barskih mješavina.	Odabrati pića za pripremu barskih mješavina.	Upotrijebiti pića u izradi barske mješavine.
2.	Primijeniti tehnike pripreme barskih mješavina.	Odrediti i razlikovati tehnike u pripremi barskih mješavina.	Odrediti tehnike u pripremi barskih mješavina.	Razlikovati tehnike u pripremi barskih mješavina.	Kombinirati tehniku s obzirom na vrstu barske mješavine.	Demonstrirati tehnike priprema barskih mješavina na konkretnom primjeru.
3.	Izraditi dekoraciju za barske mješavine.	Odabrati pribor i demonstrirati izradu dekoracije za barske mješavine. Kombinirati različite dekoracije u osmišljavanju barske dekoracije na konkretnom primjeru.	Odabrati pribor za dekoraciju barskih mješavina.	Demonstrirati izradu dekoracije barske mješavine uz pomoć nastavnika.	Kombinirati različite dekoracije za barske mješavine.	Osmisliti dekoraciju za barske mješavine na konkretnom primjeru.
4.	Izraditi barsku kartu.	Odrediti elemente barske karte i povezati ih u jednu cjelinu. Osmisliti barsku kartu za dvije različite vrste bara.	Odrediti elemente barske karte.	Povezati elemente barske karte u cjelinu.	Osmisliti barsku kartu uz pomoć nastavnika.	Izraditi barske karte za dvije različite vrste bara.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskom objektu. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.

Primjer vrednovanja: Izraditi barsku kartu za samostojeći bar i bar u sklopu hotela.

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KONOBARA						
Nastavni predmet: BARISTA						
Skup ishoda učenja: RAZVOJ I PRIPREMA KAVE						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Objasniti povijesni razvoj kave.	Odrediti i usporediti različite etape povijesnog razvoja. Na konkretnom primjeru prikazati povezanost povijesnog razvoja kave s razvojem ugostiteljstva.	Odrediti etape povijesnog razvoja kave.	Usporediti različite etape povijesnog razvoja kave.	Povezati povijesni razvoj kave s razvojem ugostiteljstva.	Na konkretnom primjeru prikazati povezanost povijesnog razvoja kave s razvojem ugostiteljstva u svijetu.
2.	Razlikovati sorte kave.	Navesti sorte kave i povezati ih s geografskim podnebljem. Usporediti sorte različitih zemalja i odabrati odgovarajuće sorte u izradi kave i toplih napitaka od kave.	Navesti sorte kave.	Povezati sorte kave s njihovim geografskim podnebljem.	Usporediti sorte kave iz različitih zemalja.	Odabrati odgovarajuće sorte kave za izradu kave i toplih napitaka od kave.
3.	Primijeniti tehnike pripreme kave i toplih napitaka od kave.	Odrediti i opisati tehnike pripreme kave i toplih napitaka od kave. Odabrati tehniku i demonstrirati pripremu kave i toplih napitaka od kave odgovarajućim tehnikama.	Odrediti tehnike pripreme kave i toplih napitaka od kave.	Opisati tehnike pripreme kave i toplih napitaka od kave.	Odabrati tehnike pripreme kave i toplih napitaka od kave.	Demonstrirati pripremu kave i toplih napitaka od kave odgovarajućim tehnikama.
4.	Rukovati opremom i aparatima za pripremu kave i toplih napitaka od kave.	Nabrojiti i opisati vrste opreme i aparata za pripremu kave i toplih napitaka od kave. Demonstrirati	Nabrojiti vrste opreme i aparata za pripremu kave i toplih napitaka od kave.	Opisati opremu i aparate za pripremu kave i toplih napitaka od kave.	Demonstrirati rukovanje opremom za pripremu kave i	Demonstrirati rukovanje opremom i aparatima za pripremu kave i

		rukovanje opremom i aparatima za pripremu kave i toplih napitaka od kave.			toplih napitaka od kave.	toplih napitaka od kave na konkretnom primjeru.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Tijekom pripreme kave opisati sortu i njezino geografsko podrijetlo.</p>						

4. Završni rad

Uvjeti za stjecanje kvalifikacije konobar prema dualnom modelu obrazovanja provode se u skladu s Nacionalnim kurikulumom za strukovno obrazovanje (Narodne novine, br. 62/2018) koji predviđa da obrazovni programi kojima se stječu kvalifikacije u strukovnom obrazovanju završavaju provjerom strukovnih znanja i vještina te odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Završni rad za kvalifikacije razine 4.1. uključuje praktični rad te provjeru ostalih strukovnih znanja i vještina predviđenih ishodima učenja programa.

Ostala strukovna znanja provjeravaju se u obliku projektnog zadatka, a vrednuju se kompetencije stečene u modulima **Procesi i tehnike ugostiteljskog posluživanja, Ugostiteljske procedure i Poduzetnička pismenost i komunikacija.**

Praktičnim se radom provjeravaju vještine koje su stečene u okviru modula Učenje temeljeno na radu, a koje se povezuju s vještinama stečenima kroz izborni modul.

Sljedeća tablica prikazuje razradu elemenata vrednovanja praktičnog rada, definiranje bodova prema elementima vrednovanja te način vrednovanja (prosudbom ili mjerenjem). Maksimalan broj bodova određuje se za svaki zadatak posebno (npr. u sljedećoj je tablici maksimalni broj bodova prilagođen primjeru ocjenjivačke liste u daljnjem tekstu).

Elementi ocjenjivanja	Maksimalan broj bodova
Planiranje, priprema i organizacija rada	18
Tehnike posluživanja hrane, pića i napitaka	27
Komunikacija i prezentacija	10
Sveukupni dojam o radu	5
Ukupno	60

U prilogu se nalazi ocjenjivački list sa sastavnicama koji se kreira prema unaprijed definiranim elementima, kriterijima, načinu vrednovanja i maksimalnom broju bodova po elementu (djeljivo s brojem očekivanih rezultata).

ELEMENTI VREDNOVANJA	OČEKIVANI REZULTATI	MOGUĆI BODOVI				
A Planiranje, priprema i organizacija rada (maks. 18 bodova)	Izraditi plan rada (odrediti naziv ugostiteljske usluge, navesti namjenu usluge, odrediti osnovne količine i vrstu potrebnog krupnog i sitnog inventara, navesti način dopreme inventara i potrebnih materijala)	1	2	3	4	5
	Odabrati sredstva rada (opisati načine zaštite na radu, sredstva za osobnu zaštitu i načine zbrinjavanja otpada)	1	2	3		
	Planirati pripremne radove (izraditi listu redoslijeda radnih operacija, prezentirati tijekom pripremnih radova, procijeniti vrijeme izrade, izračunati cijenu usluge)	1	2	3	4	
	Planirati, pripremiti i organizirati završne radove (prezentirati popis potrebnog inventara, napraviti popis zaštitne opreme i sredstava osobne zaštite, opisati način odlaganja otpada)	1	2	3		
	Provesti postupke osobne higijene, higijene prostora i zaštite na radu	1	2	3		
B Tehnike posluživanja hrane (maks. 13 bodova)	Izabrati potreban sitni i krupni inventar za posluživanje hrane (upotrebljavati sitni inventar i adekvatno stolno rublje prema prigodi i veličini stolova, izabrati pribor za jelo prema vrsti jela, stolno posuđe (tanjure) prema slijedu jela, kao i potreban mali stolni inventar)	1	2	3	4	5
	Izabrati potreban sitni i krupni inventar za posluživanje pića i napitaka prema prigodi i vrsti pića i napitaka	1	2			
	Izabrati pravilnu tehniku posluživanja hrane, pića i napitaka prema prigodi i prostoru	1	2	3		
	Izvršiti pripremne radove u točionici pića u pogledu pripreme namirnica i pića za njihovo posluživanje te pripremiti uređaje i aparate za njihovo pravilno funkcioniranje	1	2	3		
C Tehnike posluživanja pića i napitaka (maks. 14 bodova)	Obaviti završne radove pri posluživanju hrane pića i napitaka prema prigodi (isključiti uređaje i aparate na ispravan način, pravilno sortirati i odložiti sitni inventar)	1	2	3		
	Deservirati stol, propisno odložiti otpad u procesu rada, završno provjeriti radno mjesto	1	2	3		
	Usmena komunikacija (uspostaviti pravilnu komunikaciju s gostima, savjetovati ih o ponudi i uslugama, adekvatno reagirati na prigovore gostiju u skladu s pravilima profesionalne	1	2	3	4	

	komunikacije, komunicirati sa suradnicima i nadređenima)				
	Pisana i vizualna prezentacija (opisati i prezentirati tijekom rada, opisati i prezentirati proces pružanja usluge te odgovoriti na eventualna pitanja o radnom procesu, iznijeti prijedloge za poboljšanje usluge)	1	2	3	4
D Komunikacija, prezentacija	Komunikacija na stranom jeziku (pružiti uslugu na stranom jeziku, koristiti stručnu terminologiju, odgovoriti na pitanja o radnom procesu)	1	2	3	
	Informatička pismenost (izradi prezentaciju zadatka, pohraniti fotografije i dokumentaciju u digitalni portfolio, pripremiti ponudu koristeći IKT)	1	2	3	
	Primjena standarda osobne higijene (primjena pravila osobne higijene, urednost radne odjeće i obuće te korištenog pribora)	1	2	3	4
E Ukupan dojam o radu	Preciznost i urednost izvedbe zadatka	1		2	
	Komunikacijske vještine	0		1	
	Prezentacijske vještine	0		1	
UKUPNO		60			

5. Materijalni i kadrovski uvjeti za stjecanje i vrednovanje skupova ishoda učenja

Materijalni i kadrovski uvjeti koji su potrebni za stjecanje skupova ishoda učenja te za vrednovanje skupova ishoda učenja određeni su Standardom kvalifikacije konobar i primjenjuju se na ovaj strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije konobar prema dualnom modelu obrazovanja. Skupovi ishoda učenja sastavni su dio nastavnog predmeta te se u nastavku (u Tablici 6) prikazuju materijalni uvjeti za stjecanje i vrednovanje s obzirom na skup(ove) ishoda učenja i nastavni/izborni predmet kojega je on sastavni dio.

MATERIJALNI UVJETI

Tablica 6: Materijalni uvjeti za stjecanje i vrednovanje skupova ishoda učenja

Skup ishoda učenja	Nastavni predmet	Materijalni uvjeti za stjecanje	Materijalni uvjeti za vrednovanje
4. Ciklus – obvezni nastavni predmeti			
Povijesni razvoj ugostiteljstva	Ugostiteljski vremeplov	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije Terenska nastava	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije
Vrste ugostiteljskih objekata i njihovo uređenje	Ugostiteljski objekti	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije Terenska nastava	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije

<p>Komunikacija povezana sa zapošljavanjem</p>	<p>Komunikacijske vještine</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisac</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše 	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisac</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše
--	---------------------------------------	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm 	<ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Ugostiteljski objekt kod poslodavca</p>
--	--	--	--

Komunikacija na stranom jeziku u struci	Strani jezik u struci	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p>
Informatička podrška u poslovanju	Informatika u struci	<p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p>	<p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p>
Zaštita na radu u ugostiteljskom objektu	Procedure u ugostiteljstvu	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice – prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – priručno skladište za piće – priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum: Sitni inventar:</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice – prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – priručno skladište za piće – priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum: Sitni inventar:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvateljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvateljke za puževe, razne prihvateljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku 	<ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvateljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvateljke za puževe, razne prihvateljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, 	<ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm,
--	---	---

		<p>kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> – 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<p>kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> – 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Radne procedure u ugostiteljskim objektima</p>		<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice – prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – priručno skladište za piće – priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše – 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka – 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice – prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – priručno skladište za piće – priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše – 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka – 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac –

		<p>margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica</p> <ul style="list-style-type: none"> - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvataljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvataljke za puževe, razne prihvataljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) 	<p>kalež, razni stakleni vrčevi, stolica</p> <ul style="list-style-type: none"> - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvataljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvataljke za puževe, razne prihvataljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<p>račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Zbrinjavanje posebne vrste otpada	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p>	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice

	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za 	<ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za
--	--	---

		<p>tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatalka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatalkje za puževe, razne prihvatalkje za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku 	<p>prihvatalka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatalkje za puževe, razne prihvatalkje za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank
--	--	--	---

		<p>(dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led</p> <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Priprema radnih prostora u ugostiteljskim objektima	Konobarska praksa	Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca
5. Ciklus – obvezni nastavni predmeti			
Podjela i osnove obrade namirnica	Osnove kuharstva u ugostiteljskom posluživanju	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Terenska nastava</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p>
Organizacija rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima	Ugostiteljski objekti	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za 	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za

		<p>presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš)</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za 	<p>presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš)</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za
--	--	--	--

		<p>ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, 	<p>ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše,
--	--	--	--

		<p>staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<p>staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>
Organizacija cateringa		<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, 	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj,

		<p>keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo 	<p>keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom</p>
--	---	---

		informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.	informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.
		Terenska nastava	Terenska nastava
Kompleksne jezične strukture i vokabular stranog jezika u struci		Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije
Komunikacijske vještine na stranom jeziku	Strani jezik u struci	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice – prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – priručno skladište za piće – priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše – 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka – 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – 	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice – prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – priručno skladište za piće – priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše – 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka – 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac –

		<p>flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica</p> <ul style="list-style-type: none"> – 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove – 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) – 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina – 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša – 36 kom.: pivska čaša – 46 kom.: čaša za vodu na stalku – 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino – 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo – 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), – 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm – 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm – 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm – 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) – 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p>	<p>flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica</p> <ul style="list-style-type: none"> – 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove – 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) – 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina – 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša – 36 kom.: pivska čaša – 46 kom.: čaša za vodu na stalku – 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino – 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo – 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), – 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm – 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm – 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm – 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) – 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p>
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Osnove poslovanja ugostiteljskog objekta</p>	<p>Poslovanje ugostiteljskog objekta</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi</p>

	<p>programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, 	<p>programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu,
--	--	--

		<p>vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste 	<p>vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Blagajničko poslovanje u ugostiteljskom objektu</p>		<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće 	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće

		<p>– priručno skladište za inventar</p> <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše – 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka – 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica – 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove – 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) – 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina – 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne 	<p>– priručno skladište za inventar</p> <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše – 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka – 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica – 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove – 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) – 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina – 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne
--	--	---	---

		<p>prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša</p> <ul style="list-style-type: none"> - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica 	<p>prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša</p> <ul style="list-style-type: none"> - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica
--	--	--	--

		<p>za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Osnovne poduzetničke vještine</p>		<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), 	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje),

		<p>posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, 	<p>posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni,
--	--	--	--

		<p>ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, 	<p>ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol,
--	--	--	--

		<p>visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> – 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> – 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Izravna komunikacija s gostom	Komunikacija s gostom	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – priručno skladište za piće – priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše – 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka – 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica – 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) – priručno skladište za piće – priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše – 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka – 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica – 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica,

		<p>mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za 	<p>mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za
--	--	--	--

		<p>sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Neizravna komunikacija s gostom</p>		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p>	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p>

	<p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša 	<p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje 	<ul style="list-style-type: none"> - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Tehnike posluživanja jela u ugostiteljskim objektima</p>	<p>Primjena tehnika posluživanja u ugostiteljstvu</p>	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac –

		<p>kalež, razni stakleni vrčevi, stolica</p> <ul style="list-style-type: none"> - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvataljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvataljke za puževe, razne prihvataljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za 	<p>kalež, razni stakleni vrčevi, stolica</p> <ul style="list-style-type: none"> - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvataljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvataljke za puževe, razne prihvataljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za
--	--	--	--

		<p>račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Tehnike posluživanja pića i napitaka u ugostiteljskim objektima</p>		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš)

	<ul style="list-style-type: none"> - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, 	<ul style="list-style-type: none"> - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar,
--	--	--

		<p>prihvatiljke za puževе, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša</p> <ul style="list-style-type: none"> - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za 	<p>prihvatiljke za puževе, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša</p> <ul style="list-style-type: none"> - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za
--	--	---	---

		<p>piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu</p>		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel

		<p>hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica</p> <ul style="list-style-type: none"> - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje 	<p>hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica</p> <ul style="list-style-type: none"> - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje
--	--	---	---

		<p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Praćenje i uvođenje novih gastronomskih trendova</p>		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš)

		<ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za 	<ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za
--	--	--	--

		<p>ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, 	<p>ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše,
--	--	--	--

		<p>staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol</p> <ul style="list-style-type: none"> – 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje – 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm – 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol</p> <ul style="list-style-type: none"> – 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje – 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm – 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Primjena pravila u posluživanju	Konobarska praksa	Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca
Priprema jednostavnih prijema u ugostiteljstvu		Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca
Priprema svečanih prijema u ugostiteljstvu		Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca
Priprema procesa prigrutovljavanja jela pred stolom gosta		Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca
Poslužni procesi		Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca
Posluživanje jednostavnih prigodnih obroka u ugostiteljstvu		Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca
Posluživanje svečanih prigodnih obroka		Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca
Vještine prigrutovljavanja jela kod stola gosta		Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca
5. Ciklus – izborni nastavni predmeti			
Primjena poslovnog stranog jezika u struci	Poslovni strani jezik	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Terenska nastava</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p>
Primijenjeno kuharstvo	Primijenjeno kuharstvo	Prostorni opći uvjeti:	Prostorni opći uvjeti:

	<ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, 	<ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini,
--	---	---

		<p>dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvateljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvateljke za puževe, razne prihvateljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku 	<p>dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvateljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvateljke za puževe, razne prihvateljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku
--	--	--	--

		<p>(dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led</p> <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<p>(dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led</p> <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluhu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Trendovi u enogastronomiji	Trendovi u enogastronomiji	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu,

		<p>kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za 	<p>kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za
--	--	---	---

	<p>smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike,</p>	<p>smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike,</p>
--	--	--

		<p>stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<p>stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Individualizirani pristup gostima	Individualizirani pristup gostima	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm)

	<ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvataljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvataljke za puževe, razne prihvataljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostralna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, 	<ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvataljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvataljke za puževe, razne prihvataljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostralna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše,
--	---	---

		<p>ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Barske mješavine	Barske mješavine	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu,

		<p>zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, 	<p>zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo,
--	--	--	--

		<p>jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluđu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm 	<p>jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluđu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Razvoj i priprema kave	Barista	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p> <p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala

		<p>žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za 	<p>žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za
--	--	--	--

		<p>sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za poslugu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Završni rad		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p>	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 stolice - prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) - priručno skladište za piće - priručno skladište za inventar <p>Konobarski praktikum:</p>

	<p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša 	<p>Sitni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 kom.: vaza za cvijeće (male, velike i srednje), posipač za sol i papar, podložni tanjuri 32 cm, tanjur za juhu, zdjelica za juhu, zdjelica za žitarice 10 cm, mali tanjurić 14 cm, mala zdjelica sa dvije ručke (consommé), šalica za espresso kavu, kapučino, bijelu kavu i čaj, keramički čajnik, posuda za mlijeko 0,20 l, tanjurić za espresso kavu, kapučino, žličica za espresso, čaša za konjak, podmetač za čaše - 10 kom.: pepeljara, posuda za grijanje mlijeka - 100 kom.: tanjur (BB 12 cm, za kruh), žličica za kapučino, čaša za crno vino, ružičasto vino, vodu, bijelo vino, rakiju, margaritu, visoka i niska tumbler čaša, čaša za koktel hurricane, čaša za koktele razne, čaša za šampanjac – flauta, čaša za šampanjac – kalež, razni stakleni vrčevi, stolica - 90 kom.: nož za maslac, veliki nož, velika vilica, velika žlica, mali nož, mala vilica, mala žlica, nož za voće, nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za rakove, vilica za rakove - 150 kom.: tanjur (veliki plitki 26 i 28 cm) - 14 kom.: velika staklena zdjela 26 cm, velika keramička zdjela 26 cm, jušnik za juhu, zaimača za juhu, metalna šalica za juhu, vilica i nož za tranširanje, kliješta za piletinu, HACCP daska, čaša za martini, dekanter, velika i mala tacna za posluživanje, vedrica – kibla za led mala, razni noževi, dozer, velika i mala prihvatiljka za led, mlinac za papar, mlinac za sol, set za ulje i ocat, košara za kruh, košarica za dekantiranje vina - 30 kom.: postava za jaja, posudica za parmezan, posudica za kavijar, prihvatiljke za puževe, razne prihvatiljke za hranu, čaša za irsku kavu, vatrostalna čaša - 36 kom.: pivska čaša
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluđu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje 	<ul style="list-style-type: none"> - 46 kom.: čaša za vodu na stalku - 14 kom.: barska žlica, barska čaša, ručni mješač dvodijelni, ručni mješač trodijelni, ručni mješač boston, barsko cjedilo, jigger, nož za dekoracije, otvarač za vino - 4 kom.: tava za flambiranje bakrena 32 cm, kanta za smeće 120 l, plastična posuda za pribor za jelo - 1 kom.: kupka za bife, porculanski set (ulje, papar, sol), - 60 kom.: stolnjak 140 x 140 cm, okrugli stolnjak 180 cm - 120 kom.: nadstolnjak 80 x 80 cm - 200 kom.: ubrus 50 x 50 cm - 30 metara stolnjaka za buffet (abažur) - 40 kom.: krpa za poliranje <p>Uređaji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 kom.: PC (kasa/blagajna) sa softverom, printer za račune, POS uređaj za bankovne kartice, produžni kabel, stolni grijač, tacne od inoksa, master kit za sommeliere, master kit za barmene, master kit za bariste - 1 kom.: aparat za espresso kavu, mlinac za kavu, aparat za filter-kavu za buffet, Canon kalkulator, perilica za čaše, ledomat, depurator za vodu (perilica i aparat za kavu), točionik za pivo - 2 kom.: hladnjak za vino, za piće, hladnjak u šanku (dvokrilni), sokovnik, multipraktik, drobilica za led <p>Krupni inventar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 šank - 2 kom.: ormar za stolno rublje, ormar za čaše, staklenina, porculan i tanjuri, ladica za pribor, topli stol - 2 kom.: kolica za posluđu u sobu, kolica za flambiranje, kolica za aperitive, kolica za piće, kolica za slastice, kolica za voće, kolica za sireve, koš za prljavo rublje
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 20 kom.: stolni svijećnjak, okrugli stol 120 cm (banket), kvadratni stol 80 x 80 cm, kavanski stol, barski stol, visoki barski stol, priključni stol (guéridon) 40 x 80 cm - 10 kom.: polica za piće <p>U sklopu konobarskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 7 klupa i 14 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
	Ugostiteljski objekt kod poslodavca	Ugostiteljski objekt kod poslodavca

KADROVSKI UVJETI

U Tablici 7. prikazani su kadrovski uvjeti za stjecanje i vrednovanje s obzirom na skup(ove) ishoda učenja i nastavni/izborni predmet kojega su oni sastavni dio.

Skup ishoda učenja	Nastavni predmet	Kadrovski uvjeti za stjecanje	Kadrovski uvjeti za vrednovanje
4. Ciklus – obvezni nastavni predmeti			
Povijesni razvoj ugostiteljstva	Ugostiteljski vremeplov	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> profesor povijesti magistar povijesti profesor geografije i povijesti magistar edukacije geografije i povijesti diplomirani povjesničar magistar edukacije povijesti 	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> profesor povijesti magistar povijesti profesor geografije i povijesti magistar edukacije geografije i povijesti diplomirani povjesničar magistar edukacije povijesti
Vrste ugostiteljskih objekata i njihovo uređenje	Ugostiteljski objekti	Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Komunikacija povezana sa zapošljavanjem	Komunikacijske vještine	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> magistar psihologije profesor psihologije diplomirani psiholog diplomirani komunikolog magistar komunikologije 	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> magistar psihologije profesor psihologije diplomirani psiholog diplomirani komunikolog magistar komunikologije

		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	
<p>Komunikacija na stranom jeziku u struci</p>	<p>Strani jezik u struci</p>	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) 	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu)

		<ul style="list-style-type: none"> magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) 	<ul style="list-style-type: none"> magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu)
<p>Informatička podrška u poslovanju</p>	<p>Informatika u struci</p>	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> magistar inženjer elektrotehnike magistar inženjer elektrotehnike i informacijske tehnologije magistar inženjer elektronike i računalnog inženjerstva magistar inženjer računarstva magistar inženjer komunikacijske i informacijske tehnologije magistar inženjer automatike i sustava magistar edukacije matematike i informatike magistar računarstva i matematike magistar informatike magistar edukacije informatike magistar edukacije informatike i tehnike magistar edukacije informatike i matematike magistar edukacije fizike i informatike magistar informacijskih znanosti stručni specijalist inženjer računarstva stručni specijalist inženjer elektrotehnike stručni specijalist inženjer informacijskih tehnologija diplomirani inženjer elektrotehnike diplomirani inženjer računarstva profesor matematike i informatike profesor informatike diplomirani informatičar profesor elektrotehnike stručni specijalist računarstva stručni specijalist poslovnih informacijskih sustava stručni specijalist inženjer informacijskih tehnologija sveučilišni prvostupnik inženjer elektrotehnike i informacijske tehnologije sveučilišni prvostupnik inženjer elektrotehnike sveučilišni prvostupnik inženjer računarstva 	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> magistar inženjer elektrotehnike magistar inženjer elektrotehnike i informacijske tehnologije magistar inženjer elektronike i računalnog inženjerstva magistar inženjer računarstva magistar inženjer komunikacijske i informacijske tehnologije magistar inženjer automatike i sustava magistar edukacije matematike i informatike magistar računarstva i matematike magistar informatike magistar edukacije informatike magistar edukacije informatike i tehnike magistar edukacije informatike i matematike magistar edukacije fizike i informatike magistar informacijskih znanosti stručni specijalist inženjer računarstva stručni specijalist inženjer elektrotehnike stručni specijalist inženjer informacijskih tehnologija diplomirani inženjer elektrotehnike diplomirani inženjer računarstva profesor matematike i informatike profesor informatike diplomirani informatičar profesor elektrotehnike stručni specijalist računarstva stručni specijalist poslovnih informacijskih sustava stručni specijalist inženjer informacijskih tehnologija sveučilišni prvostupnik inženjer elektrotehnike i informacijske tehnologije sveučilišni prvostupnik inženjer elektrotehnike sveučilišni prvostupnik inženjer računarstva

		<ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik inženjer računarstva • stručni prvostupnik inženjer elektrotehnike • stručni prvostupnik inženjer informacijskih tehnologija • stručni prvostupnik informatike • inženjer elektrotehnike • inženjer računarstva • inženjer informatike 	<ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik inženjer računarstva • stručni prvostupnik inženjer elektrotehnike • stručni prvostupnik inženjer informacijskih tehnologija • stručni prvostupnik informatike • inženjer elektrotehnike • inženjer računarstva • inženjer informatike
Zaštita na radu u ugostiteljskom objektu	<p style="text-align: center;">Procedure u ugostiteljskom objektu</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • završen studij odgovarajuće vrste <p>Nastavnik praktične nastave i vježbi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • završen preddiplomski sveučilišni studij ili preddiplomski stručni studij odgovarajuće vrste <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • završen studij odgovarajuće vrste <p>Nastavnik praktične nastave i vježbi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • završen preddiplomski sveučilišni studij ili preddiplomski stručni studij odgovarajuće vrste <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Radne procedure u ugostiteljskim objektima		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Zbrinjavanje posebne vrste otpada		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Priprema radnih prostora u ugostiteljskim objektima	Konobarska praksa	Mentor kod poslodavca	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s

			<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
--	--	--	--

5. Ciklus – obvezni nastavni predmeti

Podjela i osnove obrade namirnica	Osnove kuharstva u ugostiteljskom posluživanju	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije,
-----------------------------------	---	---	---

		<p>odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci
<p>Organizacija rada u izdvojenim ugostiteljskim objektima i prostorima</p>	<p>Ugostiteljski objekti</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci

Organizacija cateringa		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Kompleksne jezične strukture i vokabular stranog jezika u struci	Strani jezik u struci	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) 	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu)

		<ul style="list-style-type: none"> • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) 	<ul style="list-style-type: none"> • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu)
Komunikacijske vještine na stranom jeziku		<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) 	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu)
Osnove poslovanja ugostiteljskog objekta	Poslovanje ugostiteljskog objekta	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci

		<ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Blagajničko poslovanje u ugostiteljskom objektu		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Osnovne poduzetničke vještine		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera,

		<p>prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Izravna komunikacija s gostom	Komunikacija s gostom	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Neizravna komunikacija s gostom		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s

		<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
<p>Tehnike posluživanja jela u ugostiteljskim objektima</p>	<p>Primjena tehnika posluživanja u ugostiteljstvu</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci

		<p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
<p>Tehnike posluživanja pića i napitaka u ugostiteljskim objektima</p>		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
<p>Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu</p>		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za

		<p>konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
<p>Praćenje i uvođenje novih gastronomskih trendova</p>		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci

		<ul style="list-style-type: none"> • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<ul style="list-style-type: none"> • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Primjena pravila u posluživanju	Konobarska praksa	Mentor kod poslodavca	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
Priprema jednostavnih prijema u ugostiteljstvu		Mentor kod poslodavca	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s

			<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
<p>Priprema svečanih prijema u ugostiteljstvu</p>		<p>Mentor kod poslodavca</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci

			<ul style="list-style-type: none"> • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
Priprema procesa prigrutovljavanja jela pred stolom gosta		Mentor kod poslodavca	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
Poslužni procesi		Mentor kod poslodavca	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera,

			<p>prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
<p>Posluživanje jednostavnih prigodnih obroka u ugostiteljstvu</p>		<p>Mentor kod poslodavca</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
Posluživanje svečanih prigodnih obroka		Mentor kod poslodavca	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
Vještine prigrutovljavanja jela kod stola gosta		Mentor kod poslodavca	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci

			<ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
--	--	--	---

5. Ciklus – izborni nastavni predmeti

Primjena poslovnog stranog jezika u struci	Poslovni strani jezik	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) 	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <p>Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu)

<p>Primijenjeno kuharstvo</p>	<p>Primijenjeno kuharstvo</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>
-----------------------------------	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Trendovi u enogastronomiji	Trendovi u enogastronomiji	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Individualizirani pristup gostima	Individualizirani pristup gostima	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s

		<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Barske mješavine	Barske mješavine	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci

Razvoj i priprema kave	Barista	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Završni rad		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera,

	<p>prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>	<p>prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija konobar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
--	--	--

6. Korisne metodičke upute za primjenu strukovnog kurikuluma u odgojno-obrazovnom procesu

I. POVEZANOST S ODGOJNO-OBRAZOVNIM PODRUČJIMA I MEĐUPREDMETNIM TEMAMA I OSTALIM NASTAVNIM PREDMETIMA

Tijekom učenja i poučavanja nastavnih sadržaja strukovnih modula valja obratiti pozornost na povezanost tih sadržaja s različitim međupredmetnim temama, kao što su: Osobni i socijalni razvoj, Učiti kako učiti, Građanski odgoj i obrazovanje, Poduzetništvo, Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije, Održivi razvoj i Zdravlje.

Nastavnici tijekom učenja i poučavanja nastavnih sadržaja trebaju konzultirati kurikulume za međupredmetne teme koji su objavljeni na temelju sljedećih odluka:

- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – *Narodne novine*, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Osobni i socijalni razvoj za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – *Narodne novine*, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Učiti kako učiti za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – *Narodne novine*, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Građanski odgoj i obrazovanje za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – *Narodne novine*, br. 10/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Poduzetništvo za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – *Narodne novine*, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Održivi razvoj za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – *Narodne novine*, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Zdravlje za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – *Narodne novine*, br. 10/2019.

Nastavni predmeti strukovnih modula, modula Učenje temeljeno na radu i Izbornog modula međusobno su povezani.

Polaznici tijekom stjecanja znanja i vještina u okviru svih modula razvijaju profesionalni identitet budućih radnika, svijest o profesionalnoj odgovornosti i zahtjevima kvalitetnog profesionalnog rada te znanja koja su neophodna za razvoj vještina u struci. Na taj način uče poštovati zakonitosti i stvaraju nove navike koje utječu na podizanje razine kvalitete života, što je poveznica s međupredmetnom temom Osobni i socijalni razvoj.

Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije i kreativnih strategija učenja, traženje i prezentiranje informacija iz svih područja gdje se javljaju ljudske potrebe, rješavanje problemskih situacija uz afirmativan pristup i donošenje odluka poveznica su s međupredmetnom temom Učiti kako učiti.

Ishodi učenja razvijaju sposobnost komuniciranja na hrvatskom jeziku, omogućuju razvoj kulturne pismenosti i razumijevanje drugih kultura i identiteta. Također, polazniku omogućuju bolje razumijevanje, učenje i primjenu pravila struke na stranom jeziku.

Usvajanjem znanja i vještina samostalnog i sigurnog obavljanja poslova i radnih zadataka uz primjenu informacijsko-komunikacijske tehnologije ostvaruje se poveznica s jezično-komunikacijskim i informatičkim područjem kurikuluma.

Radom u struci potiče se polaznike na održiv razvoj, tj. na odgovorno korištenje prirodnih dobara i energije, racionalno postupanje s otpadom, uporabu iskorištenih materijala, aktivan rad i suradnju u zajednici. Učenje i poučavanje međupredmetne teme Održivi razvoj osposobljava učenike za samostalno i odgovorno odlučivanje o pitanjima važnima za njih same i za društvo u cjelini.

Svi moduli posredno utječu i na brigu o zdravlju koja uključuje prepoznavanje, razumijevanje i usvajanje zdravih životnih navika i odgovornog ponašanja te sprečavanje bolesti, što je poveznica s međupredmetnom temom Zdravlje. Polaznici trebaju osvijestiti važnost brige za vlastito zdravlje, ali i odgovornost za zdravlje gostiju.

Razvoj kompetencija planiranja, provođenja planova, praćenja izvršenja i upravljanja vremenom, kao i razvijanje upornosti te pozitivnog odnosa prema radu predstavlja poveznicu s međupredmetnom temom Poduzetništvo.

Stjecanjem ishoda svih modula polaznici razvijaju odgovorno i kulturno ponašanje konobara, osjećaj integracije u radno okruženje i osjećaj kvalitete rada, uvažavanje različitih mišljenja i ravnopravnost, što povezuje sadržaje modula s međupredmetnom temom Građanski odgoj i obrazovanje.

II. UČENJE I POUČAVANJE NASTAVNOG PREDMETA

U procesu učenja i poučavanja svih modula preporučuje se pažljivo osmišljavanje aktivnosti za rješavanje problemskih zadataka koji bi trebali biti autentični odnosno predstavljati probleme iz svakodnevnog života, a polaznicima biti smisleniji i lakše razumljivi u odnosu na apstraktne probleme. Takve aktivnosti pridonose aktivnosti i motivaciji, potiču na istraživanje i razmišljanje i samostalno djelovanje te povezivanje ishoda učenja sa situacijama iz svakodnevnog života.

Situacijsko učenje predstavlja suvremeni pedagoški pristup učenju, kojim se uz pomoć digitalnih alata, osmišljavanjem adekvatnih pedagoških metoda rada primjerenih aktivnostima i zadacima u radnom procesu omogućuje kooperativno učenje. Ono podrazumijeva korištenje strategija koje će poticati učenike na suradničko i kooperativno učenje u paru, grupama, skupinama i timovima. U takvom procesu učenja učenik preuzima odgovornost za vlastito učenje.

Na taj način polaznici će:

- stjecati ključne i stručne kompetencije i vještine,
- učinkovito komunicirati u svijetu rada,
- unaprijediti digitalnu pismenost,
- samostalno i odgovorno obavljati svakodnevne poslovne zadatke,
- razviti poduzetničke vještine.

Isto tako, stečene generičke kompetencije omogućit će im da se lakše suočavaju s izazovima te profesionalno razvijaju u uspješnu mladu osobu.

U modulu Učenje temeljeno na radu nastavnika i mentor kod poslodavca izvedbenim planom i programom planiraju vježbe te definiraju vremenske okvire u kojima će se provoditi formativno i sumativno vrednovanje.

Nastavnici, polaznici i mentori kod poslodavaca u provedbi modula Učenje temeljeno na radu koriste Mapu praktične nastave i vježbi pomoću koje sustavno prate realizaciju radnih operacija i postupnost usvajanja vještina te stjecanje navika.

Nastavni sadržaji u području modula Učenje temeljeno na radu polaznika, kao budućeg konobara, potiču na razvijanje vještina samostalnog rada, inicijative, odgovornosti, individualnog i timskog rada i omogućuju mu stjecanje praktičnog znanja za rad u ugostiteljskim objektima različite veličine i vrste.

Uvažavajući preporuke polaznika, nastavnik i mentor kod poslodavca izabiru sadržaje s kojima se polaznik svakodnevno susreće primjereno njegovoj dobi, interesima i spoznajnim mogućnostima.

Nastavnik i mentor kod poslodavca organiziraju nastavu procjenjujući znanja i vještine polaznika, uvažavajući njihove individualne razlike s obzirom na kulturnu i socijalnu sredinu iz koje potječu te njihovu razvojnu dob i interese. Nastavnik i mentor kod poslodavca stvaraju i izabiru nastavne materijale i prilagođavaju ih polazniku.

Nastavnik i mentor kod poslodavca služe se odobrenim udžbenicima i pomoćnim nastavnim sredstvima, a materijale za poučavanje mogu izrađivati samostalno ili u suradnji sa sustručnjacima, polaznicima i stručnim suradnicima. Izvori poučavanja polaznicima moraju biti dostupni tijekom učenja.

Naglašavajući važnost odgojno-obrazovnih potreba polaznika s teškoćama, sadržaji nastavnih predmeta u općeobrazovnom dijelu strukovnog kurikuluma prilagođavaju se smjernicama Okvira za poticanje i prilagodbu iskustava učenja te vrednovanja postignuća polaznika s teškoćama.

U skladu s odgojno-obrazovnim potrebama darovitih polaznika uvodi se razlikovni kurikulum koji je usklađen sa smjernicama Okvira za poticanje iskustava učenja i vrednovanje postignuća darovite djece i polaznika.

III. VREDNOVANJE ISHODA UČENJA U NASTAVNOM PREDMETU

Formativno i sumativno vrednovanje ostvarenosti ishoda učenja svih nastavnih predmeta treba biti pokazatelj polaznikova napretka u učenju, njegove sposobnosti izricanja kritičkog i stvaralačkog mišljenja te dosegnutog stupnja samostalnosti i odgovornosti prema radu, a koji se očituju u stupnju samopouzdanja, samostalnosti u rješavanju problema, odlučivanju i prosuđivanju, razlikovanju prava i obveza, poštovanju hijerarhije te objektivnoj i subjektivnoj prosudbi ostvarenih ishoda.

Na početku školske godine i prije usvajanja ishoda učenja polaznike je potrebno upoznati s elementima praćenja i vrednovanja. Potrebno je unaprijed planirati i najaviti što se sve vrednuje i na koji način. Praćenje i informiranje polaznika o njegovu napredovanju provodi se kontinuirano. Napredak polaznika bilježi se opisno, u pisanom obliku (formativno vrednovanje), dok se razina usvojenosti ishoda učenja iskazuje brojčanom ocjenom (sumativno vrednovanje). Na kraju nastavne godine iz nastavnog se predmeta izražava zaključna ocjena koja uključuje sve komponente.

Vrednuju se i prate dubina i širina usvojenosti ishoda učenja u kognitivnom i afektivnom području – znanja, vještine, samostalnost i odgovornost.

Vrednovanje u nastavnim predmetima strukovnih modula, modula Učenje temeljeno na radu i u Izbornom modulu provodi se na temelju različitih povezanih informacija o ostvarivanju ishoda učenja. Pri vrednovanju se poštuje individualnost svakog polaznika s obzirom na kognitivno, afektivno i psihomotoričko razvojno područje vrednovanja.

Praćenje i vrednovanje polaznika kod poslodavca u modulu Učenje temeljeno na radu provode nastavnik i mentor kod poslodavca i o tome donose zajedničku ocjenu. Tijekom praćenja i ocjenjivanja polaznika važno je utvrditi jesu li polaznici redovito pohađali konobarsku praksu kod poslodavca, samostalno i/ili uz pomoć mentora kod poslodavca obavljali radne zadatke, odgovorno se ponašali prema opremi i poštovali sva pravila profesionalnog uljudnog ponašanja prema gostima, suradnicima i nadređenima zadovoljavajući potrebe ugostiteljskog objekta u kojem se učenje temeljeno na radu održava.

Kao metode i strategije poučavanja i učenja temeljenog na radu mogu se koristiti:

- metode heurističkog razgovora, objašnjavanja, propitivanja polaznikova razumijevanja, savjetovanja, usmjeravanja, nadziranja, sprječavanja,
- metode demonstracije i simulacije (poticanjem načela zornosti, strategija doživljavanja i izražavanja doživljenog), učenje pokušajem i pogreškom,
- metoda vježbanja (vježbanje i ponavljanje do najučinkovitijeg stupnja primjene znanja – automatiziranog ponašanja / stjecanja navika, pravovremeno primjenjivanje korektivnog vježbanja),
- metoda „učenja u sjeni“ (učenje bez knjige),
- kooperativno učenje (korištenjem zadataka i strategija koje će poticati polaznike na suradničko i kooperativno učenje u paru, grupama, skupinama, timovima),
- vođeno učenje – polazniku se prezentira rješenje zadatka, razgovorom se potiče na sudjelujuće učenje (npr. pokazivanjem ili demonstracijom, objašnjavanjem, učenje s obrazovnim sredstvima),
- samostalno učenje – učenik sam stječe nova znanja i samostalno nalazi rješenja, (metoda naloga, igranje uloga, evaluacija dojmova, projekt).

Preporučuje se da polaznici samostalno istražuju i uče (uz stalan nadzor i usmjeravanje nastavnika i/ili mentora kod poslodavca) jer se tako postiže optimalan uspjeh učenja temeljenog na radu budući da čovjek pamti 20 % onog što čuje, 30 % onog što vidi, a 90 % onog što sam radi.

Vrednovanjem polaznikova stupnja samostalnosti i odgovornosti provjerava se njegovo samopouzdanje, samostalno rješavanje problema, odlučivanje i prosuđivanje; svijest o odgovornosti, razlikovanju prava i obveza; jednakopravnost, svijest o različitostima; poštovanje hijerarhije te objektivna i subjektivna prosudba.

Strukovni i izborni moduli kao elemente vrednovanja koriste usvojenost nastavnih sadržaja, primjenu nastavnih sadržaja i suradnju u nastavnom procesu.

Nastavnici će znanja i vještine stečene u okviru učenja temeljenog na radu u školi vrednovati u okviru elemenata usvojenost vještina i suradnja u radnom procesu. Međutim, u gospodarskom subjektu mentor kod poslodavca stečena znanja i vještine vrednovat će pomoću elemenata radna vještina i odnos prema radu.

Pri određivanju oblika vrednovanja treba jasno odrediti oblike provjere, odnosno temelje li se stečene kompetencije na situacijskom učenju, rješavanju problemskih zadataka, vještinama snalaženja u radnim situacijama, ažurnosti i točnosti u obavljanju radnih zadataka, njegovanju

kvalitetnih međuljudskih odnosa, poštovanju hijerarhije i suradnji u timskom radu, te je li prisutna konstanta u izvršavanju zadataka, kao i razvija li se određeni stupanj samostalnosti, kreativnosti, snalažljivosti u ostvarivanju ishoda učenja. Također, valja voditi računa je li polaznik odgovoran prema opremi, suradnicima i nadređenima u gospodarskom subjektu i vodi li redovito mapu praktične nastave i vježbi.

Vrednovanje polaznika s teškoćama provodi se u skladu sa smjernicama Okvira za poticanje i prilagodbu iskustava učenja te vrednovanja postignuća polaznika s teškoćama.

Prilagodba vrednovanja polaznikovih postignuća odnosi se na prilagodbu procesa vrednovanja, ispitnih materijala i sredstava te metoda vrednovanja koje omogućuju da polaznici s teškoćama ravnopravno s ostalim polaznicima pokažu usvojenost kurikulumom definiranih ishoda učenja.

Pri planiranju procesa vrednovanja potrebno je predvidjeti takve individualizirane prilagodbe koje će polazniku kroz planirane aktivnosti i metode (poučavanja i/ili vrednovanja) omogućiti napredak i daljnje učinkovito učenje uz dobivanje povratnih informacija (vrednovanje za učenje), kao i najbolji način pokazivanja usvojenih znanja i vještina nakon procesa učenja i poučavanja (vrednovanje naučenoga) te poticajno samovrednovanje (vrednovanje kao učenje). Vrsta prilagodbe razlikovat će se ovisno o specifičnim potrebama pojedinog polaznika, odnosno ovisno o vrsti i stupnju polaznikove teškoće.

Za polaznike s teškoćama posebno je važno naglasiti vrednovanje za učenje, odnosno formativno vrednovanje, da bi se pravodobnim obraćanjem pozornosti na propuste u radu uz davanje korisnih i motivirajućih povratnih informacija potaknuo napredak polaznika. Takvim pristupom vrednovanja tijekom aktivnosti učenja ujedno se provjerava zastupljenost prilagodbi koje su učinkovite za daljnje učenje i poučavanje, poticanje napretka polaznika te za iskazivanje naučenog, kao i potreba njihove zamjene nekim drugim prilagodbama.

Cijeli sustav prilagodbe vrednovanja valja temeljiti na strategijama pristupačnosti polaznika s teškoćama kako oni ni na koji način ne bi bili zaklinuti u odnosu na ostale polaznike. Briga o strategijama pristupačnosti prije svega podrazumijeva definiranje ishoda koje polaznici uz potrebne prilagodbe pristupa učenja i poučavanja, okruženja ili u određenim slučajevima ishoda mogu ostvariti. Strategija također podrazumijeva odabir zadataka i metoda vrednovanja koje su primjerene teškoćama polaznika, a koje osiguravaju alternativu ili prilagodbu u njihovoj primjeni, istodobno stvarajući pristupačno i poticajno okruženje za obavljanje ispitivanih aktivnosti i zadataka. Vrednovanje svakako treba rezultirati odgovarajućim i pristupačnim povratnim informacijama o procesu učenja i o napredovanju. Na taj će način polaznici s teškoćama moći ravnopravno iskazati znanja, vještine i kompetencije stečene tijekom procesa učenja i poučavanja.

Sustavnim praćenjem i vrednovanjem na temelju prikupljanja i tumačenja podataka o poučavanju i napredovanju pojedinog polaznika poboljšava se proces učenja i poučavanja. Na kraju određenog razdoblja učenja i poučavanja procjenjuje se ostvarivanje ishoda učenja. Vrednuje se usvojenost znanja i vještina te prate i procjenjuju samostalnost i odgovornost u obavljanju svakodnevnih zadataka, razvijenost navika, kao i komunikacija i suradnja s ostalim sudionicima u procesu učenja.

Zaključna ocjena oblikuje se na temelju što većeg broja informacija o polaznikovu ostvarivanju ishoda učenja. Zaključna ocjena ne predstavlja aritmetičku sredinu pojedinačnih ocjena, već je pokazatelj polaznikova napretka u učenju, njegove sposobnosti izricanja kritičkog i stvaralačkog mišljenja te dosegnutog stupnja samostalnosti i odgovornosti prema radu.

Okvir za vrednovanje procesa i ishoda učenja u odgojno-obrazovnome sustavu Republike Hrvatske, Okvir za poticanje i prilagodbu iskustava učenja te vrednovanje postignuća djece i polaznika s teškoćama i Okvir za poticanje iskustava učenja i vrednovanje postignuća darovite djece i polaznika predstavljaju nacionalne kurikulumske dokumente pomoću kojih se osiguravaju rješenja koja se sustavno ugrađuju u sve nacionalne kurikulumske dokumente, a odnose se i na kurikulumske dokumente izrađene na ostalim razinama.

REFERENCE DOKUMENTA

7. Referentni brojevi

Šifra standarda zanimanja u Registru HKO-a:
Šifra standarda kvalifikacije u Registru HKO-a:
Naziv sektora:
Šifra sektora:

8. Članovi Radne skupine koji su sudjelovali u izradi strukovnog kurikuluma

1. Karmen Bračić Bunčec, Ministarstvo znanosti i obrazovanja (voditeljica Radne skupine)
2. Monika Belle, Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (članica)
3. Ivan Milovan, Hotel Amfiteatar d. o. o. (član)
4. Robertino Marinjak, Ugostiteljsko-turistička škola Osijek (član)
5. Tomislav Nađfej, Turističko-ugostiteljska škola Split (član)
6. Ivan Petek, Srednja škola Zabok (član)

9. Predlagatelj strukovnog kurikuluma

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih