

TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO – strukovni kurikulum (070105)													
A. OPĆEOBRAZOVNI DIO													
	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati godišnje i tjedno i broj bodova											
		1. razred			2. razred			3. razred			4. razred		
		godina	tjedno	CSVET bodovi	godina	tjedno	CSVET bodovi	godina	tjedno	CSVET bodovi	godina	tjedno	CSVET bodovi
OPĆEOBRAZOVNI PREDMET	Hrvatski jezik	140	4	8	140	4	8	140	4	8	128	4	8
	Strani jezik	70	2	4	70	2	4	70	2	4	64	2	4
	Matematika	140	4	8	140	4	8	105	3	6	96	3	6
	Povijest	35	1	2	35	1	2	35	1	2	-	-	-
	Geografija	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	2	3
	Politika i gospodarstvo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	1	2
	Tjelesna i zdravstvena kultura	70	2	4	70	2	4	70	2	4	64	2	2
	Vjeronauk/etika	35	1	2	35	1	2	35	1	2	32	1	1
UKUPNO SATI/BODOVA A.		490	14	25	490	14	25	455	14	23	480	15	26
UDIO OPĆEOBRAZOVNIH PREDMETA/BODOVA U UKUPNOM FONDU %													

B. POSEBNI STRUKOVNI DIO					
B.1 OBAVEZNI STRUKOVNI MODULI					
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				127 CSVET	52,26 %
ŠIFRA MODULA	NAZIV MODULA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL
1. razred					
	ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	4
	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE * skupovi ishoda učenja izvode se na jednom od ponuđenih stranih jezika: engleski, njemački, talijanski ili francuski jezik		Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu * Aktivnosti u svakodnevnicima * Neposredno okruženje	6	4
	HIGIJENA I EKOLOGIJA		Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	5	4
	ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu Radni procesi u ugostiteljstvu	5	4
	PROCESI OBRADE NAMIRNICA		Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica Promjene svojstava namirnica pri obradi Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	9	4
	TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU		Osnove obrade živežnih namirnica Osnove ugostiteljskog posluživanja	12	4
2. razred					
	RADNE OPERACIJE U POSLUŽNOM ODJELU		Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta Vrste sredstava ponude i njihova izrada	7	5
	VJEŠTINE POSLUŽIVANJA		Tehnike posluživanja jela i pića Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom	6	5
	KULINARSKÉ VJEŠTINE		Osnove pripreme jela	5	5
	PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU		Primjena uredskih aplikacija Osnove računalnog sustava i internet	4	5
	KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU * učenici odabiru dva strana jezika, a izvodi se po jedan skup ishoda učenja ovisno o odabranim stranim jezicima: engleski, njemački, talijanski ili francuski jezik ** skup ishoda učenja izvodi se na engleskom i/ili njemačkom jeziku *** skup ishoda učenja izvodi se na talijanskom i/ili francuskom jeziku		** Komunikacija u javnim ustanovama ***Komunikacija s klijentima i suradnicima	4	5

3. razred					
	ČOVJEK I ZDRAVLJE		Održavanje homeostaze čovjeka Narušavanje homeostaza čovjeka Životni ciklus čovjeka Spolno zdravlje	4	
	PODUZETNIŠTVO I PRODAJA U UGOSTITELJSTVU		Osnove poduzetništva u gastronomiji Upravljanje ljudskim potencijalima Marketing u ugostiteljstvu Promocija i prodaja ugostiteljskih proizvoda i usluga	8	5
	POSLOVANJE PRIJAMNOG ODJELA		Poslovanje prijamnog odjela Hotelska prodaja Radne operacije u prijamnom odjelu ugostiteljskog objekta	9	5
	POSLOVNA KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU * učenici odabiru dva strana jezika, a izvodi se po jedan skup ishoda učenja ovisno o odabranim stranim jezicima: engleski, njemački, talijanski ili francuski jezik ** skup ishoda učenja izvodi se na engleskom i/ili njemačkom jeziku *** skup ishoda učenja izvodi se na talijanskom jeziku **** skup ishoda učenja izvodi se na francuskom jeziku		**Oglašavanje ***Oblikovanje poruka u poslovnoj komunikaciji ****Komunikacija u poslovnom okruženju	4	5
	POSLOVANJE DOMAĆINSTVA SMJEŠTAJNOG OBJEKTA		Osnove hotelijerstva Organizacija rada odjela domaćinstva smještajnog objekta Priprema i pružanje usluge smještaja	8	5
4. razred					
	TURISTIČKO POSLOVANJE		Razvoj ponude novih ugostiteljskih usluga i proizvoda Turističko posredovanje Istraživanje zadovoljstva gosta pružanom uslugom	8	5
	KOMUNIKACIJA U MEĐUNARODNOM OKRUŽENJU * učenici odabiru dva strana jezika, a izvodi se jedan skup ishoda učenja ovisno o odabranim stranim jezicima: engleski, njemački, talijanski ili francuski jezik ** skup ishoda učenja izvodi se na engleskom, njemačkom, talijanskom i/ili francuskom jeziku		**Međunarodni susreti	4	5
	SUVREMENI TURIZAM		Suvremeni turizam Tržišta posebnih interesa u turizmu	4	5
	ORGANIZACIJSKA PSIHOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU		Organizacijska psihologija u ugostiteljstvu	2	5
	ZAKONODAVSTVO U TURIZMU		Turističko zakonodavstvo	3	5
	FINANCIJSKO POSLOVANJE		Financijsko poslovanje ugostiteljskog objekta	3	5
	KONTROLA I ANALIZA RADA U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU		Kontrola i analiza rada u ugostiteljskom objektu	2	5
	PODUZETNIČKI POTHVAT U UGOSTITELJSTVU		Poduzetnički pothvat u ugostiteljstvu	4	5

B.2 IZBORNI STRUKOVNI MODULI					
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				17 CSVET	7 %
ŠIFRA MODULA	NAZIV MODULA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL
	** INTERKULTURALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU		Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	3	5
	** VERBALNA I NEVERBALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU		Verbalna i neverbalna komunikacija u ugostiteljstvu Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	3	5
	** PRIČA O KAVI		Priča o kavi	3	5

** POSLUŽIVANJE OBROKA ZA POSEBNE PRIGODE	Posluživanje obroka za posebne prigode	3	5
** PRODAJNE I PREZENTACIJSKE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	Prodajne i prezentacijske vještine u ugostiteljstvu	3	5
*** IZRADA ŽIVOTOPISA	Izrada životopisa	2	5
*** IZRADA I OBJAVA DIGITALNOG SADRŽAJA NA DRUŠTVENIM MREŽAMA	Izrada i objava digitalnog sadržaja na društvenim mrežama	2	5
*** E-POSLOVANJE U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	E-poslovanje u turizmu i ugostiteljstvu	2	5
*** KULTURA I PONAŠANJE KUPACA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	Kultura i ponašanje kupaca u turizmu i ugostiteljstvu	2	5
*** ŠPANJOLSKI JEZIK U STRUCI: OSNOVE KOMUNICIRANJA NA STRNOM JEZIKU * skup ishoda učenja izvodi se na španjolskom jeziku	*Neposredno okruženje	2	5
*** ANALIZA STATISTIČKIH PODATAKA U UGOSTITELJSTVU	Analiza statističkih podataka u ugostiteljstvu	2	5
**** MIKSOLOGIJA	Miksologija	4	5
**** GOTOVLJENJE JELA IZ JELOVNIKA I MENIJA	Gotovljenje jela iz jelovnika i menija	4	5
**** TRENDVI U GASTRONOMIJI	Primjena trendova u gastronomiji	4	5
**** OSNOVE SLASTIČARSTVA	Osnove slastičarstva	4	5
**** KRIZNE SITUACIJE I EMOCIONALNA INTELIGENCIJA U UGOSTITELJSTVU	Krizne situacije u ugostiteljstvu Emocionalna inteligencija	4	5

** U 2. razredu učenici odabiru tri od ponuđenih modula, ukupnog obujma 9 CSVET-a.

*** U 3. razredu učenici odabiru dva od ponuđenih modula, ukupnog obujma 4 CSVET-a.

**** U 4. razredu učenici odabiru jedan od ponuđenih modula, ukupnog obujma 4 CSVET-a.