

glasnik

MINISTARSTVA PROSVJETE I ŠPORTA REPUBLIKE HRVATSKE
POSEBNO IZDANJE, 8a, ZAGREB, LIPANJ '97. - RUJAN '98.

NASTAVNI PLANOVI I OKVIRNI PROGRAMI ZA PODRUČJE UGOSTITELJSTVA I TURIZMA

Zagreb, rujan '98.

GLASNIK MINISTARSTVA PROSVJETE I ŠPORTA REPUBLIKE HRVATSKE
Posebno izdanje br. 8a lipanj '97. - rujan '98.

Nakladnik:
Ministarstvo prosvjete i športa Republike Hrvatske

Za nakladnika:
mr. sc. Božidar Pugelnik

Glavni urednik:
dr. Mijo Cindrić

Uredile:
Nataša Vulić, prof. i Nevenka Špirić, prof.

Primljeno u Upravi za programiranje, udžbenike i razvoj
Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske
— izmjenjeno i dopunjeno izdanje —

Tisak:
Grafička škola u Zagrebu

UGOSTITELJSTVO I TURIZAM

SADRŽAJ

Nastavni predmet **Stranica**

I. Zanimanje: 070101 Hotelijersko-turistički tehničar **1**

Povijest umjetnosti i kulturno povijesna baština	2—3
Geografija	4—7
Poslovna psihologija s komunikacijom	8—9
Daktilografija s poslovnim dopisivanjem	9—10
Ugostiteljstvo alter. 1	11—21
alter. 2	21—24
Biologija i ekologija	24—28
Matematika	29—31
Prehrana i poznavanje robe	31—33
Praktična nastava — turizam	33—35
Praktična nastava	35—36
Računalstvo	36—39
Knjigovodstvo s bilanciranjem	39—42
Turizam i marketing	43—44
Organizacija i poslovanje poduzeća	44—47
Gospodarsko pravo	48—49
Statistika	49—50
Okvirni nastavni program iz stranih jezika	51—71
Uvod	51—52

II. Zanimanje: Hotelijer — smjer ugostiteljstvo **71—72**

Odluka o zajedničkom i stručnom dijelu nastavnog plana	72—73
Nastavni plan	74
Obrazloženje programa	75
Opis zanimanja	75—76
Strani jezici	77—98
Matematika	99—106
Računalstvo	107—109
Poslovna psihologija s komunikacijom	110—111
Biologija s higijenom i ekologijom	111—114
Turistički zemljopis	114—116

Povijest hrvatske kulturne baštine	116—118
Gospodarsko pravo	118—119
Poslovno dopisivanje	120—121
Računovodstvo i kontrola	122—123
Statistika	123—124
Knjigovodstvo	125—127
Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu	128—130
Osnove turizma	131—132
Promet i putničke agencije	133—134
Marketing u turizmu	134—136
Recepcijsko poslovanje	136—138
Poznavanje robe i prehrana	138—141
Ugostiteljsko posluživanje (prilog — vježbe 2, 3, 4)	142—154
Kuharstvo	155—175

III. Zanimanje: Kuhar — Konobar — Slastičar 176—290

Odluka o zajedničkom i stručnom djelu nastavnog plana	176—177
Nastavni plan kuhara, konobara, slastičara	178—180
Opis zanimanja	181—182
Strani jezici	183—207
Gospodarska matematika	208—212
Računalstvo	213—215
Poznavanje robe i prehrana	215—220
Poslovna psihologija i komunikacija	220—221
Biologija s higijenom i ekologijom	222—227
Marketing u turizmu	227—228
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	228—230
Turistički zemjopis Hrvatske	230—235
Pomorska i gospodarska geografija	236
Poz. robe i prehrana za broskog kuhara	237—239
Slastičarstvo	239—241
Kuharstvo (za konobare)	242—246
Ugostiteljsko posluživanje (za kuhare)	246—248
Kuharstvo	249—260
Praktična nastava iz kuharstva	260—272
Ugostiteljsko posluživanje	273—287
Praktična nastava iz ugostiteljskog posluživanja	287—290

UGOSTITELJSTVO I TURIZAM (A)

070101 HOTELJERSKO-TURISTIČKI TEHNIČAR

ZAJEDNIČKI I STRUČNI DIO

Red. broj	NASTAVNI PREDMET	Tjedni broj sati			
		1.r.	2.r.	3.r.	4.r.
1.	Hrvatski jezik	4	4	4	4
2.	Strani jezik I	4	4	3	3
3.	Strani jezik II	3	3	4	4
4.	Strani jezik III	2	2	2	2
5.	Politika i gospodarstvo	—	—	2	—
6.	Povijest	2	2	2	—
7.	Matematika	4	4	3	3
8.	Računalstvo	—	2	2	—
9.	Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2	2
10.	Etika / Vjeronauk	1	1	1	1
11.	Povijest umjetnosti i kulturno-povijesna baština	—	—	—	2
12.	Geografija	—	2	2	2
13.	Poslovna psihologija s komunikacijom	—	2	—	—
14.	Statistika	—	—	1	—
15.	Knjigovodstvo s bilanciranjem	—	—	1	2
16.	Ugostiteljstvo	3	—	—	—
17.	Organizacija poslovanja poduzeća	—	3	2	3
18.	Turizam i marketing	—	—	—	2
19.	Biologija s ekologijom	2	—	—	—
20.	Gospodarsko pravo	—	—	—	2
21.	Prehrana i poznavanje robe	2	—	—	—
22.	Daktilografija s poslovnim dopisivanjem	2	—	—	—
23.	Praktična nastava	2	2	2	2
SVEUKUPNO		33	33	33	34
STRUČNA PRAKSA (godišnji zbroj sati)		182	182	182	—

OBJAŠNENJE

Kvalitetnija priprema za maturalni ispit kao alternativa zemljopisu sa 64 sat predavanja u životu ostaje formalnost bez sadržajnih mogućnosti pa se može očekivat samo kod onih učenika koji imaju izuzetnu sklonost i pokazuju samoinicijativu, jer predmeti nisu po broju nastavnih sati i sadržaju ravnopravno zastupljeni. Preporuča se s toga usvojiti program za III. razred GRADITELJSKA BAŠTINA HRVATSKE.

MATERIJALNI UVJETI

Dijaprojektor, dijapozitivi, epidijaskop i stručna literatura, TV aparat, video projektor i video spotovi s područja povijesti umjetnosti i kulturno povijesne baštine, te turistički video spotovi prospekti i razglednice.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. povijesti umjetnosti.

LITERATURA I ČASOPISI

prof. dr. J. Damjanov, *Likovna umjetnost I i II dio*
R. Ivančević, *Umjetničko blago Hrvatske*
Z. Črnja, *Kulturna povijest Hrvatske*
Monografija Hrvatske, Jadrana i svih značajnih gradova u Hrvatskoj

PREDMET: GEOGRAFIJA

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

2., 3., 4. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70, 2/70, 2/64

CILJEVI I ZADACI

Ciljevi i zadaće drugog razreda su:

- osposobiti učenike da shvate međusobni odnos prirodnih pojava i društvenih čimbenika na Zemlji,
- osposobiti učenike da shvate zakonitosti razmještaja gospodarskih djelatnosti unutar pojedinih mjesta i regija (strukutra).

Ciljevi i zadaće trećeg razreda su:

- osposobiti učenike da shvate postojanje, funkcioniranje i međuovisnost ekonomskih sustava u prostoru i njihovu ovisnost o prirodnogeografskim obilježjima i ostalim čimbenicima,
- pojedine geografske sadržaje ukoponirati pri obradi Zemlje ili kontinentske regije gdje fenomen ili pojava dolaze najviše do izražaja (npr. SAD — megalopolisi, Australija — posebnosti flore i faune, Japan — vulkani, Norveška — fjordovi, Afrika — tipovi tople klime, Zapadna Evropa — gospodarska blagostanja i emitivne turističke zone itd.),
- istaći i usporediti najznačajnije pravce turističkog prometa i države emitivnog turizma.

Ciljevi i zadaće četvrtog razreda su:

- omogućiti učenicima razumijevanje osnovnih teorija i turističkih istraživanja lokacija, regija, prostorne pokretljivosti te politike planskog usmjeravanja turizma,
- dati naglasak na turizam, mladi i prosperitivni fenomen, koji mnogo dalje i još više obećava,
- naglasiti elemente važne za promotivne turističke djelatnosti — od komparativnih prednosti prometa — geografskog položaja, preko privrednih i spomeničkih atraktivnosti, do zaštite čovjekova okoliša i smještajnih kapaciteta.

SADRŽAJ

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Geografija — znanost o zemljinoj površini	Geografija i ekologija.
2.	Kartografija	Mjerila geografskih karata. Kartografski znaci i sadržaj karte. Kartografske projekcije. Vrste geografskih karata.
3.	Gibanje Zemlje i njihovo geografsko značenje	Rotacija.
4.	Reljef Zemlje	Geološka prošlost Zemlje. Litološki sastav. Endodinamika. Vulkani. Potresi. Egzogeno modeliranje. Krš i krški oblici. Ledenjački ili glacijalni reljef.
5.	Klima	Sastav atmosfere. Vrijeme i klima. Klimatski elementi. Zračenje i temperatura. Tlak zraka. Vjetrovi. Vlažnost zraka i padalina. Klasifikacija klima.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
6.	Vode na Zemlji	Morske zavale, njihov postanak i osobine. Glavna svojstva i dinamika morske vode. Gibanja morske vode. Morske mjene. Vode na kopnu. Onečišćenje voda. Klasifikacija i važnost.
7.	Tlo i vegetacijski pokrov	
8.	Prirodne geografske zone	
9.	Stanovništvo kao čimbenik razvoja i prostorne organizacije naseljenosti.	Razvoj naseljenosti na Zemlji. Razmještaj stanovništva na Zemlji i gustoća Opće kretanje stanovništva. Populacijski razvoj i populacijska politika. Sastav stanovništva. Gospodarska struktura stanovništva. Rasna, etnička i kulturna struktura. Gospodarska razvijenost i stanovništvo.
10.	Naselja i oblici naseljenosti	Pojam naselja. Seoska naselja. Gradska naselja. Urbani sustavi.
11.	Opći pokazatelji suvremenog gospodarskog razvoja	Primarne djelatnosti. Sekundarne djelatnosti. Tercijalne djelatnosti.

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
REGIONALNI PREGLED TURIZMA KONTINENATA		
1.	Američki turizam	<u>Angloamerika</u> SAD — prirodna i društvena osnova, životni standard, mogućnosti i perspektive angloameričkog turizma, turističke regije: Hanslo obala, New York (posebno), Appalachian gorje, Srednji Zapad, planinsko područje Zapada. KANADA — veliko prostranstvo, jezera, rijeke, turistički punktovi: Velika jezera, Slapovi Nijagare, ušće rijeke St. Lawrence i južni Quebec, Jezera u unutrašnjosti, Zapadna obala. <u>Latinska Amerika</u> MEKSIKO — Obala Meksičkog zaljeva, pacifička obala, visoravan, ostaci drevnih kultura. ANTILSKO OTOČJE — "Vječno ljeto", plaže, vegetacija, otočje: Bahamsko otočje, Puerto Rico, Jamajka, Haiti i Trinidad. BRAZIL — 25% turizma Južne Amerike, Rio de Janeiro. Zapadna obala — veliki turistički potencijal, ostaci drevne kulture i civilizacije.
2.	Turizam Australije i Oceanije	AUSTRALIJA — prometna izoliranost, specifičnost flore i faune, nacionalni parkovi, sanktuariji, rezervati, obala, gradovi. OCEANIJA — NOVI ZELAND — prirodne znamenitosti, snažan unutrašnji turizam.

3. Azija
- Netaknuti dijelovi prirode, duga kulturna tradicija, ograničavajuće društveno-gospodarske nepovoljnosti i neograničene turističke mogućnosti.
- Istočna Azija
 JAPAN — vulkani, jezera, slapovi, klima od tropske do hladne, stari gradovi, glavni azijski punkt emitivnog i receptivnog oblika turizma, informatička revolucija.
 KINA — neiskorištene mogućnosti prirodnog i društvenog potencijala.
 TAJLAND — najrazvijeniji turizam u Indokini, tradicija i smještajne mogućnosti.
 INDONEZIJA — otok Bali, svjetsko turistička atrakcija, ostali otoci slabo valorizirani.
 Singapore — Hong-Kong (usporedba).
- Južna Azija
 INDIJA — stari gradovi, kultura, vjerski turizam, klima.
 NEPAL — svjetski punkt znanstvenih i športskih planinarskih ekspedicija na “KROV SVIJETA”, vjerski turizam.
 ŠRI LANKA — prirodne ljepote, najrazvijeniji turizam potkontinenta.
- Jugozapadna Azija
 Ishodište triju svjetskih religija i ratnih sukoba.
 IZRAEL — vjerski turizam, biblijski gradovi.
 SAUDIJSKA ARABIJA — najmasovniji vjerski turizam u svijetu.
 IRAK — IRAN — ruševine Babilona, prirodne turističke atraktivnosti.
4. Afrički turizam
- Afrički Mediteran
 Specifičnosti prirode i njezinog kulturnog i gospodarskog bogatstva.
 MAROKO — atraktivna obala, stari gradovi, blizina Europe, najrazvijeniji turizam u Africi.
 TUNIS — obala, antički spomenici.
 EGIPAT — spomenici drevnog Egipta, Nil...
 Nekad vodeća turistička sila Afrike.
- Istočna i Južna Afrika
 Nacionalni parkovi, safari: Kenija, Tanzanija, Uganda...
 Egzotika, koraljni grebeni, plaže — Republika Sejšeli.
5. Turizam Europe
- Europski Mediteran
 (Španjolska, Portugal, Francuska, Italija, Grčka).
- Alpe
 Najrazvijeniji planinsko turističko područje u svijetu (Švicarska, Austrija).
- Skandinavske zemlje
 (Norveška, Švedska, Danska, Finska, Island).
- Srednjoeuropske i podunavske zemlje
 (Mađarska, Češka i Slovačka, Poljska, Bugarska, Rumunjska).
- Zapadna Europa
 (Njemačka, Nizozemska, Belgija, Velika Britanija).
- Zemlje ZND-a

4. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Geografsko-turistički položaj Republike Hrvatske	Osnovna odrednica prostora. Granice i oblik državnog teritorija.
2.	Prirodni atraktivni resursi	Reljef. Klima. Vegetacija i tlo. Vode na kopnu. Jadransko more.
3.	Kulturno-povijesno nasljeđe	Nacionalni parkovi i ostali oblici zaštićene prirode. Prapovijesni lokaliteti. Antički spomenici. Srednjovjekovni spomenici. Moderna arhitektura. Kulturne ustanove.
4.	Demografska kretanja i stupanj urbanizacije	
5.	Promet u Hrvatskoj	Željeznički promet. Cestovni promet. Zračni promet. Vodeni promet.
6.	Razvoj i značenje turizma u Hrvatskoj	Činitelji razvoja i mogućnost hrvatskog turizma. Ekspanzija i glavna obilježja. Nužnost budućeg razvoja.
7.	Turistička područja	
8.	Sjeverno hrvatsko primorje	Istra. Kvarner.
9.	Južno hrvatsko primorje	Sjeverna Dalmacija. Srednja Dalmacija. Južna Dalmacija.
10.	Gorsko turističko područje	Gorski Kotar. Ogulinsko-plašćanska dolina. Lika.
11.	Panonsko-peripanonsko turističko područje	Središnja Hrvatska. Istočna Hrvatska.

MATERIJALNI UVJETI

Za izvođenje nastave potreban je kabinet za geografiju, zbirka geografskih karata, literatura opće i turističke geografije, atlas, globus, planovi atraktivnih turističkih mjesta i regija, turistički prospekti, zbirke dijaopozitiva i dijaopjektora, zbirka video filmova i kazeta, grafoskop i grafofolije, niz zidnih grafikona, tabela, skica, razni aparati i pomagala iz pomoćnih geografskih znanosti (telurij, kompas, meterološki instrumenti itd), magnetofonski snimci glazbe, putopisa i sl.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. geografije, dipl. inž. geografije.

LITERATURA

Za drugi razred:
Matas-Kozina, *Zemljopis za 1. raz. srednjih strukovnih škola*

Za treći razred:
Blažević-Pepeonik, *Turistička geografija*

Za četvrti razred:
Blažević-Pepeonik: *Turistička geografija*
Blažević, *Turistička geografija Hrvatske*

PREDMET: POSLOVNA PSIHOLOGIJA S KOMUNIKACIJOM

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADACI

- stjecanje znanja iz opće psihologije radi upoznavanja samog sebe i razumijevanja ponašanja ljudi s kojima se komunicira,
- upoznavanje s primjenom psihologije u ugostiteljstvu i turizmu s naglaskom na komunikaciju i psihologiju propagande,
- razvijanje svijesti o potrebi primjenjene psihologije u svakodnevnom životu i u radnoj sredini.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Opća psihologija	1.1. Predmet i metode psihologije 1.2. Opažanje 1.3. Mišljenje i govor 1.4. Učenje i pamćenje 1.5. Emocije 1.6. Motivacija 1.7. Ličnost
2.	Psihologija rada	2.1. Osobine čovjeka koji utječu na rad 2.2. Opći činitelji koji djeluju na radne sposobnosti 2.3. Prilagođavanje radnih uvijeta čovjeku 2.4. Međuljudski odnosi
3.	Turist kao osoba	3.1. Turist — temeljni subjekt turističkog gospodarstva 3.2. Potrebe turista 3.3. Kako turist odlučuje o putovanju na godišnji odmor
4.	Hotelijersko-turistički tehničar kao komunikator	4.1. Osnove međusobnog komuniciranja 4.2. Djelotvorno komuniciranje s gostima
5.	Psihologija propagande	5.1. Općenito o pojmu propagande 5.2. Propaganda u hotelijerstvu 5.3. Karakteristike korisnika usluge 5.4. Sastavljanje propagandne poruke

OBJAŠNJENJE

Sadržaje okvirnog programa treba prilagoditi učenicima kroz izvedbeno planiranje. Program se ostvaruje razgovorom, diskusijom, kroz praktične vježbe opažanja, asocijacija, pamćenja, prepoznavanja emocionalnih stanja, djelotvornog komuniciranja, sastavljanja propagandnih poruka, anketa i testova.

MATERIJALNI UVJETI

Nastava se izvodi u univerzalnoj učionici uz primjenu grafoskopa, epidijaskopa, plakata i priručne literature.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. psihologije.

LITERATURA

- Šulak, F., Petz, B., *Poslovna psihologija*, Školska knjiga, Zagreb, 1995.
Šverko, B. i sur., *Psihologija*, Školska knjiga, Zagreb, 1992.
Fürst, M., *Psihologija*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.
Zvonarević, M., *Socijalna psihologija*, Školska knjiga, Zagreb, 1976.
Petz, B., *Psihologija rada*, Školska knjiga, Zagreb, 1982.

PREDMET: DAKTILOGRAFIJA S POSLOVNIM DOPISIVANJEM

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADACI

- svladati vještinu slijepog pisanja,
- osposobiti učenike za najrazličitije oblike poslovnog dopisivanja,
- usmjeravati učenik prema usvajanju karakterističnih jezičnih izričaja u poslovnom dopisivanju, s naglaskom na oslovljavanje i pozdravljanje,
- razvijati sposobnost oblikovanja misli na hrvatskom književnom jeziku, razvijati sposobnost pismenog izražavanja (pravopisanja).

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Pisaći stroj	1.1. Vrste pisaaćih strojeva 1.2. Dijelovi pisaaćih strojeva 1.3. Tjelovježba za daktilografe (vježba prstiju, ruku, laktova i ramena)
2.	Obrada tastature	2.1. Slijepo pisanje 2.2. Obrada slova i brojeva 2.3. Obrada znakova i interpunkcija 2.4. Pratkienne vježbe (točnost i brzina) 2.5. Provjera znanja (prijepis, čistopis i brzina)
3.	Opći pojmovi poslovnog dopisivanja	3.1. Pojam poslovnog dopisivanja 3.2. Oblici poslovnih pisama 3.3. Dijelovi poslovnog pisma
4.	Hotelijersko i agencijsko dopisivanje	4.1. Dopisivanje hotela s individualnim gostom (zahtjev za rezervaciju, potvrda, otklon, storno) 4.2. Dopisivanje hotela s turističkom agencijom (upit i ponuda T.A. hotelu, odgovor hotela, rezervacija T.A., otklon, potvrda, rooming lista,

- dopis uz račun hotela, reklamacija računa,
upit prijevozničkog poduzeća, promjena transfera)
4.4. Ponuda aranžmana
4.5. Ostali dopisi
(zamolba, predstavke)
-

METODIČKI NAPUTAK

Neophodna je korelacija programskih sadržaja predmeta struke — organizacije poslovanja, turizma i marketinga, računarstva, politike i gospodarstva.

ELEMENTI VREDNOVANJA ZNANJA UČENIKA

- usmena provjeravanja znanja,
- pismena provjeravanja znanja,
- praktičan rad, vježbe,
- samostalan rad učenika putem domaćih zadaća.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. prema propisanim uvjetima (N.N. br. 1/96.).

OPREMA KABINETA

- strojevi (mehanički, električni),
- ploča.

LITERATURA

- M. Komorčec, D. Gačeša, *Poslovne komunikacije*
B. Vukonić, *Poslovno dopisivanje u hotelijerstvu i turističkim poduzećima*

PREDMET: UGOSTITELJSTVO / alternativa 1

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

CILJEVI I ZADACI

- upoznati i osposobiti polaznike HTT-a sa osnovnim pravilima pripremanja i posluživanja jela, pića i naputaka kao sastavni dio pružanja glavnih Ugostiteljskih usluga u Ugostiteljstvu,
- osposobiti polaznike HTT-a da samostalno mogu ponuditi i poslužiti usluge jela, pića i napitke u Ugostiteljstvu,
- upoznati polaznike HTT-a sa Glavnim, sporednim i pratećim odjeljenjima proizvodnog i poslužnog odjela u ugostiteljskim objektima,
- upoznati polaznike HTT-a sa Opremom (tehničkim pomagalima, suđem, inventarom, rubljem, odjećom, obućom, sitnim inventarom, namirnicama, pićima i sl.),
- upoznati polaznike sa sredstvima ponude jela i pića u ugostiteljstvu,
- upoznati polaznike HTT-a sa tehnikom rada i organizaciji rada pružanja usluga jela, pića i napitaka u ugostiteljskim objektima,
- upoznati polaznike HTT-a sa koordinacijom sa svim odjelima — funkcijama u hotelu — poduzeću.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Ugostiteljstvo kao u služna privredna djelatnost	1.1. Pojam ugostiteljstva 1.2. Razvoj ugostiteljstva 1.3. Ugostiteljstvo kao uslužna djelatnost 1.4. Podjela ugostiteljskih usluga 1.5. Ugostiteljstvo i ostale uslužne djelatnosti t. sektora
	<u>UGOSTITELJSKO KUJARSTVO</u>	Uvod. Uloga i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani. Uloga i zadatak kuharstva u ugostiteljstvu.
	<u>HRVATSKA KUHINJA</u>	Istarska kuhinja. Kvarnersko-primorska kuhinja. Dalmatinska kuhinja. Slavonska kuhinja. Zagorska i međimurska kuhinja.
	<u>ZNAČAJKE SVJETSKIH KUHINJA NACIONALNIH KUHINJA EVROPE</u>	Francuska kuhinja. Talijanska kuhinja. Bečka kuhinja. Kuhinja Velike Britanije. Ruska kuhinja. Orijentalna kuhinja. Mađarska kuhinja. Kuhinja Sjedinjenih Američkih Država.

ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI

Vrste ugostiteljskih kuhinja.
 Organizacija procesa rada u kuhinji.
 Dnevni obroci — sastav i izbor jela za dnevne obroke.
 Organizacija obroka za posebne prigode (piknik, razne party, bankete, kasne večere u hotelu) i izbor jela koje se može ponuditi.
 Vegetarijanska kuhinja — izbor jela.
 Makrobiotička kuhinja — izbor jela.
 * Zdravstvene potrebe pravilne prehrane.
 * Propagandni uspjeh pravilne i dobre prehrane.

TIPIČNA (AUTOHTONA) JELA HRVATSKE KUHINJE

	Hladna predjela. Juhe. Topla predjela. Jela od riba, rakova, školjki i mekušaca. Gotova mesna jela. Jela po narudžbi. Prilozi — variva — garniture. Sirevi Salate. Desertna jela.
2. Pojam ugostiteljskog posluživanja	Ugostiteljsko posluživanje u užem i širem smislu Posluživanje hrane — jela Posluživanje pića Posluživanje napitaka
3. Osnovna pravila ugostiteljskog posluživanja	3.1. Kulturno 3.2. Stručno 3.3. Ekonomično 3.4. Pravovremeno 3.5. Točno
4. Lik poslužnog osoblja i kultura rada	4.1. Fizičke osobine ugostiteljskog djelatnika 4.2. Psihofizičke osobine ugostiteljskog djelatnika 4.3. Kultura ophođenja sa gostima 4.4. Osobna higijena ugostiteljskog djelatnika 4.5. Psihologija prodaje 4.6. Poželjne i nepoželjne radnje poslužnog osoblja
5. Bonton u ugostiteljstvu	5.1. Odgojni i kućni bonton 5.2. Ulični i lokalni bonton 5.3. Profesionalni bonton 5.4. Nacionalni bonton 5.5. Bonton na prijevoznom sredstvima
6. Radna mjesta — razvrstavanje poslužnog osoblja prema hijerarhiji	6.1. Jednostavni sustav 6.2. Dvokonobarski sustav 6.3. Bečki (Oberkellnersystem) sustav 6.4. Francuski (Brigadni) sustav 6.5. Angloamerički sustav 6.6. Sustav posluživanja u nas — kombinirani sustav
7. Ugostiteljske poslovne jedinice u se pružaju usluge hrane, pića i napitaka	7.1. Ugostiteljske poslovne jedinice za smještaj uk kojima se pružaju usluge hrane, pića i napitaka 7.2. Ugostiteljske poslovne jedinice u kojima se isključivo pružaju usluge hrane i pića te napitaka 7.3. Ugostiteljske poslovne jedinice za zabavu u kojima se pružaju usluge hrane, pića i napitaka

	7.4. Ugostiteljske poslovne jedinice na prijevoznim sredstvima u kojima se pružaju usluge hrane, pića i napitaka
	7.5. Podjela ugostiteljskih poslovnih jedinica prema: lokaciji, kategoriji, kapacitetu, radnom vremenu, načinu posluživanja, specijalnosti, tipu, nazivu te deminacije kuhinje i sl.
8.	Glavna, sporedna i prateća odjeljenja
	8.1. Blagavaonica ili sala te saloni
	8.2. Banketne dvorane te poslovni saloni
	8.3. Točionica pića zatvorenog tipa, otvorenog tipa te aperativ bar
	8.4. Konobarska pripremnica (office)
	8.5. Zajutrakovaonica, doručkovaonica, kantina, terasa — vrt
	8.6. Garderobe za goste i zaposleno osoblje (muško — ženske)
	8.7. Sanitarne prostorije za goste i zaposleno osoblje (muško — ženske)
	8.8. Gospodarski prostori
	8.9. Praonica bijelog suđa, kuhinja sa svojim odjelima, pomoćna skladišta i sl.
9.	Oprema, inventar i tehnička pomagala
	9.1. Stolovi, stolice, klupe, police i ormari
	9.2. Rublje (podstoljnjac, stoljnjac, nadstoljnjac, salvete, prostirke, garniture setova, abažuri, krpe..)
	9.3. Posuđe od porculana (tanjuri, zdjele, kokoti, plitice, ovali, šalice, kantice, umakijere, jušnici, tembalice te elementi male stolne apoteke i inventara)
	9.4. Posuđe od metala i plemenitih kovina (posužavnici, pladnjevi, plitice, ovali, jušnici, timbelice, šalice, kantice, umakijere, vedrice, tave, kotlići, kupke, banje mari, elementi male stolne apoteke i malog stolnog inventara)
	9.5. Posuđe od stakla (čaše, vrčevi, bokali, bocuni, boce, tanjuri, zdjele, elementi male stolne apoteke i malog stolnog inventara, vatrostalno staklo, kristal i sl.)
	9.6. Inventar od drva (daske za rasjecanje i rezanje, tanjuri, košarice i košare, bačvice, čaše — bukalete, soljenje riba b. prihvatiljke, stalci, valjci za tijesto, drvene kace — posude, elementi male stolne apoteke i malog stolnog inventara)
	9.7. Pribor za jelo (glavni, desertni i specijalni)
	9.8. Pribor za posluživanje (Prihvatiljke — forleger, garniture za rasjecanje, filetiranje, flambiranje, miješanje, grabilice)
	9.9. Mali stolni inventar (na gostinskom stolu, konobarskom pomoćnom stolu i ormaru konobarske pripremnice)
	9.10. Mala stolna apoteka (svakodnevna i povremena ovisno o ponudi jela)
	9.11. Kolica — specijalnih namjena (za posluživanje, za flambiranje, izložbena, kolače, cigarete, salate, pića i sl.)
	9.12. Uređaji—aparati—pomagala (aparati za pripremanje toplih napitaka, za zadržavanje temperature jela, kuhala, za pranje bijelog suđa, za zagrijavanje tanjura, ledomati, hladnjaci,

		za pravljenje sladoleda, rashladni ormari, registar kase, aparati za točenje piva—vina—sode, garniture za fondi, za borginjon-friture, integral pult, stalci i sl.)
		9.13. Inventar i ugled poslovne jedinice (izbor vrste, modela, kvalitete, gravure, potrebne količine, mogućnosti održavanja, cijene koštanja, namjene i sl.)
10.	Sredstva ponude usluga jela, pića i napitaka	10.1. Jelovnici 10.2. Cjenici pića 10.3. Vinske kartre 10.4. Menu karte 10.5. Dnevne karte 10.6. Karte posebnih namjena
11.	Osnovni pojmovi za nazive i pripremu jela, pića i napitaka	11.1. Osnovni pojmovi za nazive (aperativ, dežistiv, frapirati, dekantirati, miješati, slagati, puniti, buke, suho, slatko, polusuho, poluslatko, medium, stolno, otvoreno-refuzo, sortno, kvalitetno, čuveno, buteljirano, lagano, teško, boja, kratko, dugo, alkoholno, bezalkoholno, na bazi pića i sl.) 11.2. Osnovni pojmovi za pripremu (kuhanje, pečenje, pirjanje, dinstanje, restano, špikovano, punjeno, prženje, friganje, tenfano, kašica—pire, paniranje — pohanje, á la i sl.) 11.3. Osnovni pojmovi za nazive jela (gulaš, paprikaš, sote, ragu, uljušak, pilav, rižoto, juha, dijelovi klaoničkih mesa i načini priprema, vrste namirnica — roba i načini pripreme) 11.4. Osnovni pojmovi za nazive dijelova mesa — riba i sl. (glava, vrat, plečka, prsa, rebra, kare, kotlet, pisanica, but, pržolica, dopržolica, mišići, koljenica, bijele i crvene iznutricie, glava — panceta — rep kod riba i sl) 11.5. Osnovni pojmovi za napitke (hladni, topli, alkoholni, bezalkoholni, na bazi kave, mlijeka, čokolade, kakao, raznih dehidrata, sa dodacima voća, sirupa, šećera, pića i sl.)
12.	Hladna predjela — jela i mogućnosti posluživanja	12.1. Hladna predjela od suhomesnatih proizvoda 12.2. Hladna predjela i jela od riba, rakova i školjki 12.3. Hladna predjela i jela od klaoničkih mesa 12.4. Hladna predjela i jela od sireva 12.5. Hladna predjela i jela — razne salate 12.6. Hladna predjela — naresci — zakuske — esponati 12.7. Delikatesna hladna predjela i jela 12.8. Posluživanje hladnih predjela i jela na desertnom tanjuru, plitkom tanjuru, sa staklenih tanjura, plitica, ovala, pladnjeva na uobičajene načine posluživanja u ugostiteljstvu
13.	Juhe i mogućnosti posluživanja	13.1. Vrste krepkih juha i mogućnosti posluživanja 13.2. Vrste krem juha i mogućnosti posluživanja 13.3. Vrste ragu juha i mogućnosti posluživanja 13.4. Vrste pire juha i mogućnosti posluživanja 13.5. Vrste sluzavih juha i mogućnosti posluživanja 13.6. Vrste gulaš juha i mogućnosti posluživanja 13.7. Vrste voćnih juha i mogućnosti posluživanja 13.8. Sve vrste juha od različitih namirnica 13.9. Prilozi — dodaci juhama i mogućnosti posluživanja

14. Topla predjela i mogućnosti posluživanja	<p>13.10. Delikatesne juhe — specijalne i mogućnosti posluživanja</p> <p>13.11. Posluživanje juha u dubokom tanjuru, šalici consome, tembalu, iz šalice za juhu, jušnika, tople stolne kupke — banj mary na uobičajene načine posluživanja u ugostiteljstvu.</p> <p>14.1. Topla predjela od tjestenina i mogućnosti posluživanja</p> <p>14.2. Topla predjela od jaja i mogućnosti posluživanja</p> <p>14.3. Topla predjela od riba, rakova i školjki i mogućnosti posluživanja</p> <p>14.4. Topla predjela od mljevenog mesa i mogućnosti posluživanja</p> <p>14.5. Topla predjela od povrća i mogućnosti posluživanja</p> <p>14.6. Topla predjela od raznih namirnica — kompozicije i mogućnosti posluživanja</p> <p>14.7. Dodaci toplim predjelima i mogućnosti posluživanja</p> <p>14.8. Posluživanje toplih predjela na desertnom tanjuru, plitkom i dubokom tanjuru, sa kokota, ovala, plitica, toplih kolica, toplih kupki — banj mary, vatrostralnih zdjela i sl. na uobičajene načine posluživanja ovisno o vrsti jela.</p>
15. Gotova jela i mogućnost posluživanja	<p>15.1. Gotova jela od govedine i mogućnosti posluživanja</p> <p>15.2. Gotova jela od teletine i mogućnosti posluživanja</p> <p>15.3. Gotova jela od junetine i mogućnosti posluživanja</p> <p>15.4. Gotova jela od janjetine i mogućnosti posluživanja</p> <p>15.5. Gotova jela od svinjetine i mogućnosti posluživanja</p> <p>15.6. Gotova jela od peradi i mogućnosti posluživanja</p> <p>15.7. Gotova jela od riba i mogućnosti posluživanja</p> <p>15.8. Gotova jela od mljevenog mesa i mogućnosti posluživanja</p> <p>15.9. Gotova jela od divljači i mogućnosti posluživanja</p> <p>15.10. Gotova jela od raznim namirnica kao specijaliteti kuća ili kuhinja te posebnih sekta</p>
16. Riba, rakovi i školjke — mogućnosti posluživanja	<p>16.1. Bijele morske ribe i mogućnosti posluživanja</p> <p>16.2. Plave morske ribe i mogućnosti posluživanja</p> <p>16.3. Divlje — landrovina morke ribe i mogućnosti posluživanja</p> <p>16.4. Glavonošci — mekušci i mogućnosti posluživanja</p> <p>16.5. Slatkovodne ribe i mogućnosti posluživanja</p> <p>16.6. Morski i riječni rakovi i mogućnosti posluživanja</p> <p>16.7. Vrste školjki i mogućnosti posluživanja</p> <p>16.8. Posluživanje riba, rakova i školjki na porcije, komadno prema težini — filetiranje, an blok — po utrošku i sl. na uobičajene načine posluživanja.</p> <p>16.9. Posluživanje riba, rakova i školjki na desertnom tanjuru, plitkom tanjuru, dubokom tanjuru, sa kotlića, plitice, kolica, kokota, vatrostralnih zdjela, toplih kupki i sl. na uobičajene načine posluživanja.</p>
17. Jela sa ražnja i roštilja — mogućnosti posluživanja	<p>17.1. Janjetina sa ražnja i mogućnosti posluživanja</p> <p>17.2. Odojak sa ražnja i mogućnosti posluživanja</p> <p>17.3. Kozlić sa ražnja i mogućnosti posluživanja</p>

-
- | | |
|---|---|
| | 17.4. Perad sa ražnja i mogućnosti posluživanja |
| | 17.5. Argentinski ražanj i jela i mogućnosti posluživanja |
| | 17.6. Koljenice sa ražnja i mogućnosti posluživanja |
| | 17.7. Jednostavna i miješana mesa sa roštilja i mogućnosti posluživanja |
| | 17.8. Klaonička mesa i dijelovi klaoničkih mesa pod pekom i mogućnosti posluživanja |
| | 17.9. Klaonička mesa i dijelovi mesa u krušnoj peći i mogućnosti posluživanja |
| | 17.10. Klaonička mesa i dijelovi mesa "Winervald" i mogućnosti posluživanja |
| | 17.11. Rasjecanje klaoničkih mesa i dijelova klaoničkih mesa |
| 18. Jela po narudžbi i mogućnosti posluživanja | 18.1. Jela po narudžbi od teletine i mogućnosti posluživanja |
| | 18.2. Jela od govedine i mogućnosti posluživanja |
| | 18.3. Jela od svinjetine i mogućnosti posluživanja |
| | 18.4. Jela od peradi i mogućnosti posluživanja |
| | 18.5. Jela od divljači i mogućnosti posluživanja |
| | 18.6. Jela od riba, rakova i školjki i mogućnost posluživanja |
| | 18.7. Jela od iznutrica |
| | 18.8. Jela od narudžbi kao specijalitet kuće, lokalne kuhinje |
| | 18.9. Jela od povrća po narudžbi i mogućnosti posluživanja |
| | 18.10. Jela po narudžbi internacionalne kuhinje i mogućnosti posluživanja |
| | 18.11. Jela po narudžbi poslužiti na uobičajene načine posluživanja |
| | 18.12. Jela po narudžbi ovisno na vrstu obroka i vrijeme pripreme pojedinačnih jela te mogućnosti posluživanja |
| 19. Specijaliteti ugostiteljskih kuhinja — domaće i internacionalne | 19.1. Izvorna jela Istarske kuhinje i mogućnosti posluživanja |
| | 19.2. Krainersko-primorska kuhinja — izvorna jela i mogućnosti posluživanja |
| | 19.3. Izvorna jela Dalmatinske kuhinje i mogućnosti posluživanja |
| | 19.4. Izvorna jela i mogućnosti posluživanja — Ličke kuhinje |
| | 19.5. Izvorna jela i mogućnosti posluživanja — Slavonske kuhinje |
| | 19.6. Izvorna jela i mogućnosti posluživanja — Zagorske i Međimurske kuhinje |
| | 19.7. Karakteristike Talijanske, Francuske, Mađarske, Ruske, Engleske, Kineske, Američke, orijentalne kuhinje i sl. |
| 20. Prilozi, variva i garniture — mogućnosti posluživanja | 20.1. Odgovarajući prilozi i mogućnosti posluživanja uz gotova jela |
| | 20.2. Odgovarajući prilozi i mogućnosti posluživanja uz jela po narudžbi |
| | 20.3. Odgovarajući prilozi kao garniture uz gotova jela po narudžbi |
| | 20.4. Odgovarajuća variva kao jela ili kao dodatak odgovarajućim jelima — mogućnosti posluživanja |

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
21.	Salate i mogućnosti posluživanja	<p>20.5. Posluživanje priloga, variva i garnitura u cijeni koštanja jela ili posebno kao dodatak jelima</p> <p>21.1. Svježe sirove salate i mogućnosti posluživanja</p> <p>21.2. Kuhane salate i mogućnosti posluživanja</p> <p>21.3. Pečene salate i mogućnosti posluživanja</p> <p>21.4. Kisele — konzervirane salate i mogućnosti posluživanja</p> <p>21.5. Miješane, složene i kompozicije salata i mogućnosti posluživanja</p> <p>21.6. Začini i dresinzi za salate ovisno o kuhinjama</p> <p>21.7. Posluživanje salata koa porcije, slobodan izbor i sl. na uobičajene načine posluživanja</p>
22.	Umaci i mogućnosti posluživanja	<p>22.1. Hladni umaci i mogućnosti posluživanja</p> <p>22.2. Topli umaci i mogućnosti posluživanja</p> <p>22.3. Industrijski umaci i mogućnosti posluživanja</p> <p>22.4. Temeljni topli — hladni umaci te umaci po vrstama namirnica i za namjenska jela te mogućnosti posluživanja</p>
23.	Završna jela — deserti i mogućnosti posluživanja	<p>23.1. Posluživanje sireva kao desert</p> <p>23.2. Posluživanje kolača kao desert</p> <p>23.3. Posluživanje voća kao desert</p> <p>23.4. Posluživanje kompota kao desert</p> <p>23.5. Posluživanjevoćne salate kao desert</p> <p>23.6. Posluživanje kupova kao desert</p> <p>23.7. Posluživanje sladoleda kao desert</p> <p>23.8. Posluživanje slatkih jela kao desert — fkanburabe</p> <p>23.9. Posluživanje pudinga kao desert</p> <p>23.10. Slobodno slaganje voćnih kompozicija kao desert</p>
24.	Pekarski proizvodi i mogućnosti posluživanja	<p>24.1. Vrste kruha, rezanje i mogućnosti posluživanja</p> <p>24.2. Vrste peciva i mogućnosti posluživanja</p> <p>24.3. Vrste žemlji i mogućnosti posluživanja</p> <p>24.4. Vrste pereca i mogućnosti posluživanja</p> <p>24.5. Vrste kifli i mogućnosti posluživanja</p> <p>25.6. Vrste slanaca i mogućnosti posluživanja</p> <p>25.7. Vrste paštetica i mogućnosti posluživanja</p> <p>25.8. Vrste uštipaka — fritula — kroštula i sl.</p> <p>25.9. Vrste pletenica, bureka, pizza i sl. te mogućnosti posluživanja</p>
25.	Topli napici i mogućnosti posluživanja	<p>25.1. Vrste espresso kava i omjeri mješavina</p> <p>25.2. Normativi espresso kava ili broja obroka od 1 kg</p> <p>25.3. Dodaci espresso kavi (mlijeko, šlag, pjena od mlijeka, šećer, mrvice, alkohol, kava kao dehidrat — nescafe i sl.)</p> <p>25.4. Priprema espresso kave, šlaga, pjene od mlijeka, priprema kakao napitka, bijele kave, raznih čajeva i dodataka, priprema irske kave, manrisimo kave i sl.</p> <p>25.5. Posluživanje toplih napitaka na aperativ baru, kavani, u barovima, brodovima, avionu, vlaku i uz menu kao završnicu jela.</p>
26.	Aperativi, jaka i žestoka pića te posluživanje	<p>26.1. Vrste pića koje se poslužuju kao aperativ</p> <p>26.2. Dodaci pićima koje se poslužuju za aperativ</p> <p>26.3. Posluživanje aperativa za pultom aperativ bara, u barovima, kavana, restoranima, domjencima, banquetu, hladnom buffetu, kockarnicama, klubovima te prijevoznim sredstvima, posebnim protokolima i sl.</p>

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		26.4. Pojam jakih alkoholnih pića i vrste 26.5. Pojam žestokih alkoholnih pića i vrste 26.6. Kratke aperativne barske mješavine i mogućnosti posluživanja 26.7. Posluživanje žitnih rakija 26.8. Posluživanje voćnih rakija 26.9. Posluživanje melasnih rakija 26.10. Posluživanje visnkih rakija 26.11. Posluživanje rakija posebnih vrsta 26.12. Poseban odabir čaša i načini posluživanja aperativa, jakih i žestokih pića
	<u>MOGUĆNOST POSLUŽIVANJA LIKERA</u>	Mogućnosti posluživanja gorkih likera Mogućnosti posluživanja slaktih likera Mogućnosti posluživanja emulzionih likera
	<u>UPOZNAVANJE I MOGUĆNOST POSLUŽIVANJA VINA</u>	Posluživanje bijelih vina Posluživanje ružica Posluživanje crnih vina Posluživanje desertnih vina Posluživanje šampanjaca — pjenušaca
	<u>UPOZNAVANJE I MOGUĆNOST POSLUŽIVANJA PIVE</u>	Mogućnosti posluživanja otvorene pive Mogućnosti posluživanja pive iz boce Mogućnosti posluživanja pive iz limenke Anbulantno posluživanje pive Piva u rinfuzi ili točenje piva iz bačve
	<u>UPOZNAVANJE I MOGUĆNOSTI POSLUŽIVANJA BEZALKOHOLNIH PIĆA</u>	Upoznavanje i posluživanje gaziranih sokova Upoznavanje i posluživanje gustih sokova Upoznavanje i posluživanje voćnih sirupa Upoznavanje i posluživanje svježih sokova - limunade Upoznavanje i posluživanje mineralne i soda vode Upoznavanje sa dekoracijama pića i napitaka Upoznavanje sa normativima pića i ambalažama pića
	<u>UPOZNAVANJE I POSLUŽIVANJE DEGISTIVA</u>	Upoznavanje i posluživanje degistiva za muški spol Upoznavanje i posluživanje degistiva za ženski spol
	<u>PODJELA OBROKA U UGOSTITELJSTVU</u>	Glavni obroci u ugostiteljstvu Među obroci u ugostiteljstvu Izvanredni obroci u ugostiteljstvu
	<u>POJAM RIJEČI MENU VRSTE MENU-a</u>	Jednostavni menu Prošireni menu

	Složeni menu Svečani menu Specijalni menu Menu vlastite kreacije prema jelovniku
<u>PRIPREMNI RADOVI U POSLOVNIM UGOSTITELJSKIM JEDINICAMA</u>	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici - office Pripremni radovi u točionici pića Pripremni radovi na konobarskom radnom stalu Pripremni radovi u blagovaonici ili sali - salonima Pripremni radovi službe na katovima - room service Pripremni radovi praonice bijelog suđa Pripremni radovi na specijalnim kolicima Pripremni radovi za malu stolnu apoteku i mali stolni inventar Pripremni radovi na prijevoznim sredstvima i
pokretnim radnjama <u>POSTAVLJANJE POSTAVA</u>	Postavljanje postava za sve vrste zajutraka Postavljanje postava za obrok doručak — gablece ili marena Postavljanje postava za sve vrste menu-a Postavljanje postava za prolazne goste Postavljanje postava za specijalna jela Postavljanje postava u pansionskom poslovanju
<u>KRUŽNI TOK ROBA</u>	Naručivanje roba Preuzimanje roba Kontroliranje roba Zaduživanje roba po područjima rada Uskladištavanje roba Rashlađivanje roba Izdavanje roba po područjima rada i radnih mjesta
<u>RASPORED USLUŽNOG OSOBLJA PREMA HIJERARHIJI</u>	Bečki sustav podjele radnih mjesta Angloamerički sustav radnih mjesta Francuski sustav radnih mjesta Kombinirani sustav radnih mjesta
<u>DOČEKIVANJE GOSTIJU</u>	Dočekivanje gostiju pred prijevozno sredstvo Dočekivanje gostiju pred ugostiteljski objekt Dočekivanje gostiju u blagovaonici Dočekivanje gostiju kod rejona i gostinskog stola Dočekivanje gostiju u zabavnim centrima i sl.
<u>PONUĐA I POSLUŽIVANJE USLUGA JELA, PIĆA I NAPITAKA</u>	Primanje narudžbi Boniranje narudžbi Posluživanje jela, pića i napitaka prema važnosti sjedenja gostiju za stolom Posluživanje jela, pića i napitaka na uobičajene načine posluživanja Podizanje i odlaganje suđa, posuđa sa stola na uobičajene načine Ispostavljanje računa primljenih narudžbi Naplaćivanje konzumacija usluge jela, pića i napitaka

POSLUŽIVANJE JELA, PIĆA I**NAPITAKA NA IZVANREDNIM OBROCIMA**

Ispraćaj gostiju sa stola, rejonu, sale, garderobe, objekta i sl.

Obračun prometa, polog novca i primopredaja smjene

Upoznavanje sa ponudom jela, pića i napitaka te mogućnostima posluživanja za obroke; domjenak — cocktail party, banguet, hladno—topli buffet, izdavanje putne hrane — lunch packet, organiziranje piknika i sl.

RADOVI PRED GOSTIMA

Miješanje i slaganje salate

Slaganje raznih kupova

Rasjecanje mesa u komadima

Filetiranje riba

Flambiranje slatkih i slanih jela

Dijeljenje jela sa integral pulta i sl.

Pripremanje cocktela sa pokretnih barskih kolica

Rezanje slastica — torte

KOORDINACIJA IZMEĐU ODJELJENJA

Koordinacija između kuhinje i sale

Koordinacija između kuhinje, sale sa recepcijom

Koordinacija između kuhinje i sale sa službom na katovima

Koordinacija kuhinje i sale sa slastičarnom i pekarom

Koordinacija kuhinje, sale i slastičarne sa domaćinstvom

Koordinacija kuhinje, slastičarne i sale sa tehničkom službom

Koordinacija kuhinje, sale i slastičarne sa kadrovskom, financijskom službom

Koordinacija kuhinje, sale i slastičarne sa prodajom i nabavnom službom te službama voznog parka i sl.

NAPOMENA

Predmet UGOSTITELJSTVO ima veću širinu kao naziv. Za profil HTT radna grupa smatra da se u nastavni plan i program daje akcent na ugostiteljsko kuharstvo, slastičarstvo i ugostiteljsko posluživanje što je i razrađeno.

MATERIJALNI UVJETI I MJESTO ODRŽAVANJA

- Specijalizirana učionica
- Specijalizirani kabinet ugostiteljskog posluživanja i kuharstva
- Ugostiteljske poslovne jedinice koje pružaju usluge jela, pića i napitaka, a odgovaraju uvjetima za realizaciju nastavnog plana i programa
- Potrebne količine raznih roba, jela, pića i napitaka
- Potrebna nastavna sredstva, literatura, tehnička pomagala i inventar
- Radna odjeća, obuća, sanitarna knjižica

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstracijska
- Grupni rad
- Samostalan rad

KADROVSKI UVJETI — PROFIL NASTAVNIKA

1. Hotelijerski fakultet, Ekonomski fakultet turističkog ili hotelijerskog smjera, potrebno pedagoško-psihološko obrazovanje te prethodno završen i položen majstorski ispit (VKV) ili V stupanj ili specijalist
2. Ekonomist za hotelijerstvo iz gastronomije uz uvjet naveden pod 1
3. Viša ugostiteljska škola, smjer gastronomije uz uvjet pod 1
4. Viša hotelijerska škola uz uvjet naveden pod 1
5. Posebne zakonske odredbe koje propisuje zakon o srednjem obrazovanju u Republici Hrvatskoj

LITERATURA

Prijedlog nastavnika odobrene literature (mišljenje stručnih aktiva svake škole).

NAČIN REALIZACIJE NASTAVE

1. Nastavu realizirati u dvije podgrupe po tri (3) sata tjedno u specijaliziranom kabinetu — vježbe.
2. Mogućnost realiziranja nastave:
 - a) dva sata posluživanja u podgrupama — vježbe
 - b) jedan sat kuharstva u razredu obje grupe (specijalizirana učionica)

Radna grupa predstavnika Ugostiteljsko Turističkih škola Republike Hrvatske za S. M. P. iz POREČA, ROVINJA, OPATIJE, DUBROVNIKA, OSIJEKA, VARAŽDINA i ZAGREBA.

PREDMET: UGOSTITELJSTVO / alternativa 2

Zanimanje: **HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

CILJEVI I ZADACI

— upoznati učenike s temeljnim pojmovima o ugostiteljskoj djelatnosti, organizacijskom strukturom ugostiteljskih poduzeća, tehničkom podjelom rada i međusobnim odnosom poslovnih jedinica unutar poduzeća, kao i s temeljnim odrednicama zakona o ugostiteljskoj i turističkoj djelatnosti,

— u svezi s temeljnom djelatnošću ugostiteljskih poduzeća učenici trebaju upoznati radne procese, kao i osnovna obilježja poslovanja ugostiteljske kuhinje i restoracije.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
A. OSNOVNI POJMOVI O UGOSTITELJSKOJ DJELATNOSTI I ZAKONSKA REGULATIVA		
1.	Razvoj ugostiteljstva	1. Postanak i povijesni razvoj ugostiteljstva 2. Razvoj i stanje razvijenosti ugostiteljstva u Republici Hrvatskoj 3. Perspektiva i pravci razvoja ugostiteljstva
2.	Ugostiteljska usluga	1. Pojam ugostiteljske usluge 2. Podjela ugostiteljskih usluga 3. Značenje i načini pružanja ugostiteljskih usluga 4. Standardi i standardizacija u ugostiteljstvu
3.	Uvjeti nužni za poslovanje ugostiteljstva	1. Minimalni tehnički uvjeti 2. Zdravstveni radni uvjeti
4.	Značenje i uloga ljudskog čimbenika u ugostiteljstvu	1. Uloga i značaj ljudskog rada u ugostiteljstvu 2. Moralni lik, osobine i stručnost uposlenih u ugostiteljstvu
5.	Zakonska regulativa u ugostiteljstvu i turizmu	1. Temeljne odrednice Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti 2. Temeljne odrednice Zakona o turističkoj djelatnosti
B. OSNOVE UGOOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA		
1.	Ugostiteljsko posluživanje	1. Pojam ugostiteljskog posluživanja 2. Osnovna pravila ugostiteljskog posluživanja 3. Poslužno osoblje i kultura rada 4. Poslužni sustavi u restauracijama 5. Organizacija posluživanja u ostalim uslužnim ugostiteljskim poslovnim jedinicama 6. Usklađenost rada između uslužnih ugostiteljskih jedinica s ostalim poslovnim jedinicama u hotelu
2.	Sustavi poslovanja i organizacija posluživanja	1. Pansionski sustav poslovanja 2. Sustav poslovanja za prolazne goste 3. Organizacija posluživanja
3.	Načini posluživanja	1. Osnovna obilježja bečkog načina posluživanja 2. Osnovna obilježja francuskih načina posluživanja (I. i II. način) 3. Osnovna obilježja engleskih načina posluživanja (I. i II. način) 4. Osnovna obilježja ruskog načina posluživanja
4.	Obroci u ugostiteljstvu	1. Glavni i sporedni obroci 2. Prigodni i svečani obroci 3. Vrste i sastav zajutarka 4. Vrste i sastav doručka 5. Sastav ručka, užine i večere
5.	Sredstva ponude jela i pića	1. Jelovnik 2. Dnevna karta

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		3. Menu karta 4. Vinska karta 5. Cjenik pića
C.	OSNOVE UGOSTITELJSKOG KUJARSTVA	
1.	Ugostiteljsko kuharstvo	1. Uloga i zadaće kuharstva u ljudskoj prehrani 2. Uloga i zadaće kuharstva u ugostiteljstvu
2.	Organizacija rada u kuhinji	1. Vrste ugostiteljskih kuhinja 2. Makrobiotička kuhinja — izbor jela 3. Vegetarijanska kuhinja — izbor jela 4. Organizacija radnog procesa u kuhinji 5. Usklađenost rada između kuhinje i ostalih poslovnih jedinica
3.	Značajke svjetskih kuhinja	1. Francuska kuhinja 2. Talijanska kuhinja 3. Bečka kuhinja 4. Kuhinja Velike Britanije 5. Ruska kuhinja 6. Orijentalna kuhinja 7. Mađarska kuhinja 8. Kuhinja Sjedinjenih Američkih Država
4.	Hrvatska kuhinja	1. Istarska kuhinja 2. Kvarnersko-primorska kuhinja 3. Dalmatinska kuhinja 4. Lička kuhinja 5. Slavonska kuhinja 6. Zagorska i međimurska kuhinja
5.	Tipična (autohtona) jela hrvatske kuhinje	1. Hladna predjela 2. Juhe 3. Topla predjela 4. Jela od riba, školjki i mekušaca 5. Gotova mesna jela 6. Jela po narudžbi 7. Prilozi — variva — garniture 8. Salate 9. Desertna jela

NAČIN IZVEDBE PROGRAMA

Predloženi nastavni sadržaji izvodili bi se prema već utvrđenom Okvirnom nastavnom planu i programu u trajanju od 105 sati godišnje, odnosno 3 sata tjedno, na način da se svaka nastavna cjelina izvodi po 35 sati.

MATERIJALNI UVJETI

- učionica općeg tipa
- nastava se izvodi s punim razrednim odjelom

KADROVSKI UVJETI

Hotelijski ili ekonomski fakultet turističkog ili hotelijerskog smjera (VII stupnja).

LITERATURA

Čižmar, Weber, *Osnove turizma i ugostiteljstva*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.
Marošević, *Ugostiteljsko posluživanje 1*, Školska knjiga, Zagreb, 1995.
Žuvela, *Ugostiteljsko kuharstvo 1*, A. G. Matoš, Samobor, 1996.

*Program izradila radna skupina stručnih nastavnika Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik
(Nedjeljko Jančić, Milan Perić i Josip Žuvela)*

PREDMET: BIOLOGIJA I EKOLOGIJA

Zanimanje: **HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2 sata

CILJEVI I ZADACI

— stjecanje osnovnih spoznaja iz prirodoslovlja, razvitak sposobnosti učenika da vlastitim djelatnostima te misaonim i praktičnim radom steknu osnovne pojmove o zaštiti okoliša i zdravlju čovjeka.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Čovjek i zdravlje	Izvori energije u organizmu — hranjive tvari Primanje potrebnih tvari i njihova ugradnja u stanice Ispravna prehrana Izmjena tvari i prijenos plinova u organizmu Regulacija šećera u krvi Higijena i bolesti probavnog sustava Krvožilni sustav čovjeka Uloga srca Regulacija krvnog tlaka Bolesti srca i krvnih žila Higijena i bolesti krvožilnog sustava Tjelesne tekućine Regulacija tjelesnih tekućina (bubreg i koža) Higijena i bolesti Bolesti i higijena organa za izlučivanje (bolesti kože)

	<p>Imuni sustav Imunologijske i alergijske reakcije Transplatacijska biologija Sindrom stečene imunodeficijencije (SIDA ili AIDS) Funkcija živčanog sustava Receptori Prijenos i pohranjivanje informacija Biologijske osnove psihičkih procesa Duševne bolesti Endokrini sustav Stres Održavanje tjelesne ravnoteže (hemostaze), endokrinim, živčanim i imunologijskim sustavom Utjecaj lijekova i toksičnih tvari na organizam (ovisnost — droga i alkohol) Spolnost i razvitak čovjeka Spolno sazrijevanje čovjeka Spolni organi u čovjeka Oplodnja, razvitak zametka, trudnoća i porođaj Planiranje obitelji Higijena spolnih organa i spolno prenosive bolesti Humani odnosi među spolovima Starenje Oboljenja vezana uz profesiju</p>
2. Čovjek i okoliš	<p>Ekologija, predmet istraživanja i podjela Ekologijski činitelji Abiotički i biotički činitelji Temeljne osobine bicenoze i ekosistema Odnosi ishrane u biocenozi Organska proizvodnja ekosistema Kruženje tvari Protjecanje energije u ekosistemu Poremećaji ekosistema utjecajem čovjeka Onečišćenje, zaštita i unapređivanje okoliša Biologijske zanimljivosti Hrvatske — zaštićeni objekti prirode Značenje ekologije u suvremenom društvu Načini zaštite okoliša vezani uz zanimanja</p>

MATERIJALNI UVJETI

Nastava se izvodi u specijaliziranim učionicama, a dijelom u prirodi, te preko TV kazeta.

LITERATURA

Springer, *Nauka o čovjeku*
 Meštrov, *Ekologija*
 Matas, *Zaštita okoline danas za sutra*
 TV kazete, *Nacionalni parkovi Hrvatske*

PREDMET: MATEMATIKA

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 4 sata

CILJEVI I ZADAĆE

Ovo je četverogodišnji program koji od učenika zahtjeva temeljitije učenje srednjoškolske matematike. Pored osposobljavanja za neposredni rad, učenik treba steći dovoljno znanja i za uspješan nastavnik školovanja na višim školama i fakultetima. Posebno treba voditi brigu o individualnim sposobnostima učenika. Nadarene učenike treba uputiti na dodatnu matematičku literaturu. Kod prosječnih učenika zadovoljiti se sa usvojenim gradivom koje mu je potrebno za neposredan rad.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Skup realnih brojeva	Prirodni brojevi. Cijeli brojevi. Racionalni brojevi. Iracionalni brojevi. Brojevni pravac. Monom, binom, polinom. Kvadrat binoma. Kub binoma. Razlika kvadrata. Zbroj i razlika kubova. Rastavljanje na faktore. Heronova formula. Algebarski razlomci. Linearna jednačba. Problemi prvog stupnja.
2.	Uređaj u skupu realnih brojeva	Uređaj u skupu \mathbb{R} . Intervali. Linearne nejednačbe. Apsolutna vrijednost realnog broja. Udaljenost točaka na brojevnom pravcu. Jednačbe s apsolutnim vrijednostima. Nejednačbe s apsolutnim vrijednostima.
3.	Koordinatni sustav u ravnini	Koordinatni sustav u ravnini. Udaljenost točke u ravnini. Površina trokuta. Polovište dužine. Graf linearne funkcije. Jednačba pravca. Sjecište pravca. Usporednost i okomitost dvaju pravaca. Linearni sustavi.
4.	Polinomi i racionalne funkcije	Problemi 1. stupnja s dvije nepoznanice. Pojam polinoma. Zbrajanje, oduzimanje, množenje i dijeljenje polinoma. Racionalna funkcija. Domena funkcije.
5.	Potencije i korijeni	Računanje s potencijama jednakih baza. Računanje s potencijama različitih baza. Potencije s negativnim eksponentom. Drugi korijen pozitivnog realnog broja. Djelomično korjenovanje. Racionalizacija nazivnika. Iracionalne jednačbe. N -ti korijen realnog broja. Potencije s racionalnim eksponentom.
6.	Sukladnost, sličnost, krug i kružnica	Sukladnost trokuta. Proporcionalnost. Talesov teorem. Sličnost trokuta. Pravilni poligoni. Opseg i površina kruga. Kružni luk. Kružni isječak i odsječak. Obodni i središnji kut. Tetivni i tangencijalni četverokuti.

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Jasenska Đurović, Ivo Đurović, Sanja Rukavina, *Udžbenik za 1. razred gimnazije, Zbirka zadataka za 1. razred gimnazije*

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: MATEMATIKA

Zanimanje: **HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 4 sata

CILJEVI I ZADAĆE

Ovo je četverogodišnji program koji od učenika zahtjeva temeljitije učenje srednjoškolske matematike. Pored osposobljavanja za neposredni rad, učenik treba steći dovoljno znanja i za uspješan nastavnik školovanja na višim školama i fakultetima. Posebno treba voditi brigu o individualnim sposobnostima učenika. Nadarene učenike treba uputiti na dodatnu matematičku literaturu. Kod prosječnih učenika zadovoljiti se sa usvojenim gradivom koje mu je potrebno za neposredan rad.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Skup kompleksnih brojeva	Skup kompleksnih brojeva. Zbrajanje i množenje kompleksnih brojeva. Apsolutna vrijednost kompleksnog broja. Dijeljenje kompleksnih brojeva. Prikazivanje kompleksnih brojeva u ravnini.
2.	Kvadratna jednadžba	Kvadratna jednadžba. Rješavanje kvadratnih jednadžbi. Diskriminanta kvadratne jednadžbe. Viète-ove formule. Sustav linearne i kvadratne jednadžbe. Problemi drugog stupnja.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
3.	Kvadratna funkcija	Polinom drugog stupnja. Graf polinoma $f(x) = ax^2$. Graf polinoma $f(x) = ax^2 + c$. Graf polinoma $f(x) = a(x - x_0)^2$. Graf polinoma $f(x) = a(x - x_0)^2 + y_0$. Graf polinoma $f(x) = ax^2 + bx + c$. Nul-točke polinoma drugog stupnja. Minimum i maksimum kvadratne funkcije. Sustav kvadratnih nejednažbi. Presjek pravca i parabole.
4.	Eksponencijalne i logaritamske funkcije	Izračunavanje potencije 10^x . Graf eksponencijalne funkcije. Eksponencijalne jednadžbe i nejednadžbe. Kompozicija funkcija. Inverzna funkcija. Logaritamska funkcija. Graf logaritamske funkcije. Pojam logaritma. Svojstva logaritma. Primjena logaritma na numeričke zadatke. Džepno računalo. Logaritmi po različitim bazama. Logaritamska jednadžba i nejednadžba. Sustav logaritamskih jednadžbi.
5.	Trigonometrija pravokutnog trokuta	Kut, luk, mjerenja. Definicija trigonometrijskih funkcija na pravokutnom trokutu. Vrijednost trigonometrijskih funkcija konkretnih kutova. Veze među trigonometrijskim funkcijama. Vrijednost trigonometrijskih funkcija (tablice, džepna računalo). Primjena na geometrijske likove.
6.	Poliedri i rotacijska tijela	Prizme. Piramide. Krnja piramida. Valjak. Stožac. Krnji stožac. Kugla. Sfera. Rotacijska tijela.

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Neven Elezović, *Udžbenik za 2. razred gimnazije*,
Branimir Dakić, *Zbirka zadataka za 2. razred gimnazije*

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: MATEMATIKA

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 3 sata

CILJEVI I ZADAĆE

Pored savladavanja općih činjenica iz srednjoškolske matematike učenika postupno uvoditi u dio matematike koji se neposredno koristi u gospodarstvu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Trigonometrijske funkcije	Brojeva kružnica. Kut i radijan. Definicija trigonometrijskih funkcija na jediničnoj kružnici. Periodičnost trigonometrijskih funkcija. Grafovi trigonometrijskih funkcija. Veze među trigonometrijskim funkcijama. Adicione formule. Pretvaranje produkta u sumu. Trigonometrijske jednažbe i nejednažbe. Kosokutni trokut. Teorem o sinusima i kosinusima. Primjena trigonometrije na stereometriju.
2.	Analitička geometrija	Graf polinoma $f(x) = ax + b$. Razni oblici jednažbe pravca. Kut između dva pravca. Udaljenost točke od pravca. Kružnica. Pravac i kružnica. Elipsa. Pravac i elipsa. Hiperbola. Pravac i hiperbola. Parabola. Pravac i parabola.
3.	Linearno programiranje	Međusobni položaj dvaju pravaca. Linearna nejednažba. Sustav dvije linearne nejednažbe. Grafički prikaz. Maksimiziranje i minimaliziranje linearnog polinoma uz zadane uvjete.
4.	Omjer, razmjer, proporcionalnost	Omjer. Razmjer. Produženi razmjer. Upravno i obrnuto razmjerne veličine. Grafički prikaz razmjernosti. Prosječni račun. Račun diobe (jednostavni i složeni). Pravilo trojno (jednostavno i složeno). Račun smjese (jednostavni i složeni). Tečajna lista. Verižni račun. Bazni i verižni indeksni brojevi. Metrički i anglo-američki sustav mjera. Mjere za duljinu, površinu, volumen, tekućinu i masu. Mjere za vrijeme. Pretvorba mjera iz jednog u drugi sustav.
5.	Postotni i kamatni račun	Postotni i promilni račun od 100. Postotni i promilni račun više i niže od 100. Kamatni račun od 100. Kamatni brojevi i kamatni divizori. Računanje kamata za više glavnica. Diskontni ili eskontni račun. Štedni račun. Potrošački krediti. Zatezne kamate. Bonificirane kamate. Složeni kamatni račun.

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Nema odgovarajuće literature za učenike

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: MATEMATIKA

Zanimanje: **HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

4. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 3 sata

CILJEVI I ZADAĆE

Pored savladavanja općih činjenica iz srednjoškolske matematike učenika postupno uvoditi u dio matematike koji se neposredno koristi u gospodarstvu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Kombinatorika i vjerojatnost	Faktorjeli. Binomna formula. Permutacija bez ponavljanja. Permutacija s ponavljanjem. Kombinacije bez ponavljanja. Kombinacije s ponavljanjem. Varijacije bez ponavljanja. Varijacije s ponavljanjem. Pretivna, totalna i složena vjerojatnost. Matematičko očekivanje.
2.	Nizovi i redovi	Pojam niza. Aritmetički niz. Suma aritmetičkog niza. Geometrijski niz. Suma geometrijskog niza. Pojam reda. Beskonačni konvergentni nizovi.
3.	Devize, arbitraža	Pojam devize. Tečajna lista.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Tekući računi	Kupnja i prodaja deviza na domaćem i stranom tržištu. Pojam arbitraže. Arbitraža na izravnanje. Direktna arbitraža. Indirektna arbitraža. Arbitraža deviza. Arbitraža roba.
5.	Kalkulacije	Pojam tekućeg računa. Retrogradna metoda. Skalarna metoda. Saldo metoda. Nabavna cijena. Zavisni troškovi. Ostali troškovi. Amortizacija. Porez na promet. Dohodak. Marža. Prodajna cijena usluga. Planirana i ostvarena marža. Prethodna i završna kalkulacija. Pansionske usluge. Vanpansionske usluge. Turistička putovanja.

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Nema odgovarajuće literature za učenike

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: PREHRANA I POZNAVANJE ROBE

Zanimanje: **HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2 sata

CILJEVI I ZADACI

- upoznati učenike s osnovama pravilne i racionalne prehrane,
- upoznati učenike s osnovnim hranjivim sastojcima,
- osposobiti učenike za očuvanje zdrave i ispravne hrane,
- upoznati učenike sa vrstama živežnih namirnica,
- naučiti prepoznati zdravu hranu od pokvarene i zagađene hrane,
- ukazati na pravilno uskladištenje i racionalno korištenje živežnih namirnica,
- naučiti vrednovati namirnice s obzirom na njihovu biološku i energentsku vrijednost,

- upoznati učenike s principima racionalne prehrane i osnovama dijetetike,
- upoznati učenike sa svojstvima materijala ugostiteljsko-hotelijerske opreme i ambalaže,
- naučiti pravilno rukovati, čuvati i održavati hranu, pića i opremu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Hrana i prehrana	Roba, vrste, kvaliteta i ocjenjivanje kvalitete. Hrana, prehrana i zdravlje. Sastojci hrane. Energetsko i biološko vredovanje hrane. Kvarenje hrane, sprečavanje kvarenja — konzerviranje. Trovanje hranom. Probava i resorpcija hrane. Metabolizam hranjivih sastojaka. Alternativna prehrana (makrobiotika, vegeterijanstvo i dijetalna prehrana).
2.	Živežne namirnice biljnog porijekla	Žitarice i proizvodi. Povrće i prerađevine od povrća. Voće i voćne prerađevine. Sredstva za zaslađivanje (šećer, med i umjetna sladila). Ulja i masti biljnog podrijetla.
3.	Živežne namirnice životinjskog podrijetla	Meso klaoničkih životinja i prerađevine. Meso peradi. Meso divljači. Meso riba i ostali plodovi mora. Meso ostalih jestivih životinja. Mlijeko i mliječni proizvodi. Jaja i proizvodi od jaja. Masti i ulja žitarica.
4.	Uživala	Začini (mirodije). Alkaloidne namirnice (kava, čaj, kakao i čokolada). Aditivi (boje, arome, sinergisti, konzervansi i td.).
5.	Alkoholna i bezalkoholna pića	Vino. Pivo. Jaka alkoholna pića. Alkoholizam. Bezalkoholna pića.
6.	Ugostiteljska oprema i materijali	Aparati i uređaji za mehaničku i toplinsku obradu. Goriva. Metali i metalna roba. Staklo i staklena roba. Keramička roba. Drvo i papirna roba. Koža. Umjetne mase. Tekstil. Sredstva za pranje i čišćenje.

MATERIJALNI UVJETI

Nastava se treba odvijati u specijaliziranoj učionici opremljenoj raznim didaktičkim sredstvima i pomagalicama (slike, uzorci, tabele, sheme, grafoskop, epidijaskop, TV prijemnik, video i kazete, priručna biblioteka).

Radi boljeg upoznavanja tehnoloških procesa i vrsta proizvoda planiraju se stručni posjeti hotelima i prehrambenim tvornicama, sajmovima, kulinarskim izložbama i dr.

LITERATURA

Römer-Hamel-Sagrah, *Poznavanje robe za ugostitelje*, (novo izdanje)
D. Matasović, *Hrana, prehrana i zdravlje*
D. Matasović, *Poznavanje prehrambene robe*
Kaić-Rak-Antonić, *Tablica o sustavu namirnica i pića*
S. Ljubljankić, *Hrvatski vinski vodič*
Časopisi, *Ugostiteljstvo i turizam*, *Svijet u čaši*, *Vita*, *Zdrav život...*

PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA — TURIZAM

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADACI

— da se učenici zainteresiraju za odabrano zvanje,
— da učenici ovladaju turističkim pojmovima i shvate važnost njihovog jasnog definiranja,
— da učenici upoznaju ulogu pojedinih čimbenika kao i oblikovanje turističke potražnje i ponude,
— da učenici shvate značenje turizma i njegov utjecaj na gospodarski razvoj zemlje, regije, županije ili mjesta kao i njegovu ulogu u međunarodnoj razmjeni,
— da učenici uoče dvostruki značaj turizma — društveni gospodarski kao i krajnost njegovih djelovanja.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Turizam kao pojam	1.1. Pojam i definicija turiste i turizma 1.2. Turističko putovanje i turističke destinacije — turističko mjesto 1.3. Turistička rekreacija
2.	Važnost turizma i njegova obilježja	2.1. Turističke potrebe 2.2. Obilježje turističkog tržišta 2.3. Društveni i gospodarski značaj turizma
3.	Nastanak i razvoj turizma	3.1. Prva putovanja: STARI VIJEK, SREDNJI VIJEK 3.2. Thomas Cook i njegov utjecaj na razvoj turizma 3.3. Organizirani turizam 3.4. Suvremeni turizam 3.5. Posebni oblici turizma

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Čimbenici turizma	4.1. Čimbenici turističke potražnje ili pokretački čimbenici (poticajni): gospodarski, demografski, sociopolitički, sociokulturni, psihološki i ostali. 4.2. Čimbenici turističke ponude 4.2.1. Privlačni ili atraktivni 4.2.1.1. Prirodni (klima, reljef, hidrografski elementi, flora, fauna, prirodne rijetkosti) 4.2.1.2. Društveni (kulturno povijesni spomenici, kulturne ustanove, kulturne, zabavne, športske, gospodarske i ostale priredbe) 4.2.2. Prijevozni ili komunikativni čimbenici turističke ponude 4.2.2.1. Kopneni promet: cestovni, željeznički 4.2.2.2. Vodeni promet: pomorski, riječni, jezerski 4.2.2.3. Zračni promet 4.2.2.4. Potrošački i telekomunikacijski promet 4.2.3. Prihvatni — receptivni čimbenici turističke ponude 4.2.3.1. Objekti za smještaj i prehranu 4.2.3.2. Ostali čimbenici značajni za prihvat turista 4.2.4. Turističko posredovanje — djelatnost turističkih agencija i njihov utjecaj na razvoj turizma
5.	Turistički sustav i njegovo djelovanje na razini turizma i gospodarstva	
6.	Djelovanje turizma na društvo i kulturu	
7.	Organizacija turizma	7.1. Sektorske organizacije 7.2. Turističke organizacije
8.	Planiranje turističkog razvoja	

MATERIJALNI UVJETI

Program turizma sastavljen je tako da pruža osnovnu spoznaju o društvenom i gospodarskom značenju turizma.

Dio se nastavnih sadržaja može izvoditi u obliku predavanja, ali je za većinu nastavnih sadržaja potrebna specijalizirana učionica opremljena video tehnikom, dijaprojektorom, grafoskopom, episkopom, shemama, prospektima, časopisima te dnevnom štampom.

Učenike je potrebno poticati na prepoznavanje osnovnih pojmova kao i osnovne problematike predmeta kroz medije tj. u medijima (radio, TV, tisak) što se može koristiti ne samo kao dopuna obveznih nastavnih sadržaja već i kao oblik provjere znanja. Učenike se može poticati na efikasnije savladavanje nastavnih sadržaja samostalnim radom (referati, domaće zadaće) kako bi sticali vještinu korištenja literature i rada s tekstem te bolje upoznali struku.

U nastavnom se procesu može kombinirati razne metode i oblike rada od usmenog izlaganja, razgovora, rada s udžbenikom do metode demonstracije, frontalnog rada te samostalnog rada učenika.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: dipl. ekonomist.

LITERATURA

Dr. Sanda Weber i Dr. Vesna Mikačić, *Osnove turizma*, Školska knjiga, 1994.
Časopisi: *UT, Turizam, Narodne novine, Računovodstvo, revizija i financije*

PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA

Zanimanje: **HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

2., 3., 4. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADACI

- učenici postupno stječu znanja u hotelu i drugim objektima za smještaj, upoznavajući značajke i kvalitete poslovanja,
- učenik mora shvatiti povezanost hotelskih dijelova u izvršavanju velikog broja poslova koji doprinose zadovoljstvu gosta i uspješnom poslovanju hotela,
- zadacima i poslovanju hotelskog domaćinstva treba posvetiti određenu pozornost s obzirom na održavanje besprijekorne čistoće i higijene svih hotelskih prostorija, osobito u hotelskim soba, apartmana i sanitarnih prostorija,
- učenik treba upoznati tehniku rada prijemnog odjela hotela, važnost vođenja svih evidencija o gostima i uslugama uz poseban naglasak na prednosti rada računalom (veza — praktična nastava!), postupci obračuna, naplate usluga uz odgovarajuće obrasce sredstva plaćanja zahtijevaju posebne satove uvježbavanja,
- učenik treba upoznati prometne djelatnosti u funkciji turizma i turističkog gospodarstva. Oni stječu znanja o putničkim-turističkim organizacijama i sličnim tvrtkama, s kvalitetama njihovih djelatnika, upućuju se na odgovarajuću dokumentaciju u putničkim agencijama,
- učenici upoznaju izradu turističkog aranžmana, neophodnu poslovnu suradnju s partnerskim tvrtkama,
- učenike treba neprekidno osposobljavati za hotelijersko-turističke djelatnike s posebnim isticanjem korektnog, kulturnog, uglađenog, gostoljubivog komuniciranja s gostima.

SADRŽAJ

2. razred

- učenike treba upoznati s hotelom kao cjelinom, treba im pokazati sve prostorije i dijelove hotela uz najpotrebnije informacije kako bi stekli temeljna znanja o uslugama koje pruža,
- učenici mogu obavljati najjednostavnije pomoćne poslove u bilo kojem dijelu hotela,
- u hotelskom domaćinstvu učenike treba upoznati s organizacijom i poslovima,
- učenik može pomagati u jednostavnijim poslovima uz nadzor mentora,
- učenike treba poticati na odgovorno izvršavanje zadataka.

3. razred

- učenike treba upoznati s ustrojstvom prijemnog odjela i njegovim raznovrsnim poslovima,
- učenik može biti uključen u jednostavne poslove prilikom prijama gostiju, kao i izvršenje poslova za goste tijekom njihovog boravka u hotelu,
- poželjno je učenicima pokazati rad računala uz osovna, neophodna obrazloženja.

4. razred

- učenike treba upoznati s agencijom kao tvrtkom, s najvažnijim poslovima u poslovnicu putničke agencije,
- učenik može učestvovati kao pomoćni djelatnik u jednostavnijim poslovima uz nadzor mentora,
- učeniku treba pokazati programe putovanja — katalog uz temeljne informacije.

PREDMET: RAČUNALSTVO

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2

CILJEVI I ZADACI

- razviti svijest o potrebi vladanja informacijskim znanjem i informatičkom terminologijom,
- ovladati osnovama građe računala,
- znati se služiti računalom i uspostaviti komunikaciju čovjek—računalo,
- znati pustiti u rad osnovni sustav osobnog računala,
- stjecanje osnovne informatičke pismenosti i služenje operacijskim sustavom DOS,
- naučiti se služiti računalom pri pisanju različitih tekstova i njihovoj obradi,
- služiti se računalom pri tabličnim proračunima i grafovima,
- povećati kreativnost i inicijativu učenika, povećati samostalnost u radu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Informacijski sustav 2 sata	Tehnička osnova informacijskog sustava (hardware). Programska osnova informacijskog sustava (software). Osoblje i organizacija informacijskog sustava.
2.	Građa računala 8 sati	Kratki povijesni pregled razvoja, mogućnosti i primjene računala. Funkcionalna shema računala: — centralna jedinica — ulazne jedinice — izlazne jedinice — jedinice vanjske memorije. Komunikacija između dijelova računala.
3.	Osnovni rad s računalom 2 sata	Fizičko povezivanje dijelova računala. Uključivanje i isključivanje računala. Moguće greške na računalu.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Operacijski sustav DOS 20 sati	Uloga operacijskog sustava. Organizacija strukture datoteka u operacijskom sustavu. Osnovne naredbe operacijskog sustava. Editor — jednostavni DOS-ov tekst procesor.
5.	Programski paket MS-WORKS 2 sata	Upoznavanje s programom i njegovim alatima. Način rada i pokretanje programa.
6.	Obrada teksta (WORD PROCESSOR) 18 sati	Priprema, obrada i ispisivanje teksta.
7.	Tablični kalkulator (SPREADSHEET) 18 sati	Priprema i obrada tablica. Grafički prikaz podataka iz tablica.

MATERIJALNI UVJETI

Specijalizirana učionica s odgovarajućim brojem računala povezanih u jednu mrežu. Treba predvidjeti da za jednim računalom radi jedan učenik, iznimno dva učenika, kako bi se ciljevi i zadaće programa mogli što optimalnije realizirati.

Potrebna računala (u kategoriji PC AT) s disk i disketnom jedinicom. Na disku bi trebali dati pohranjeni standardni programski paketi za nastavu. Također, računalo i monitor trebaju podržavati neki grafički standard. Grafika u boji je poželjna, ali ne i nužna. Računala moraju imati miša i serijski i paralelni priključak za periferne jedinice.

Ako su računala povezana u mrežu učionicu je potrebno opremiti s barem 2 printera. U protivnom, oprema treba sadržavati po jedan printer na 4 radna mjesta. Učionica treba biti opremljena jednim laserskim printerom i po mogućnosti jednim scannerom.

LITERATURA

Roller, *Informatički priručnik za nastavu i praksu*, Informator, Zagreb
 Boras-Dovedan, *Informatika 1 za prvi razred gimnazije*, Školska knjiga, Zagreb
 Ranilović, *DOS za početnike*
 Muštra, *Osnove korištenja osobnog računala*
 Vlašić, *MS-WORKS 3.0*
User's guide MS-WORKS

PREDMET: RAČUNALSTVO

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADACI

- znati se služiti *software* skim paketom MS-WINDOWS,
- ovladati jednim od suvremenih progama za obradu teksta,
- ovladati jednim od suvremenih programa za tablične proračune,
- poimanje i upotreba baze podataka, ovladati jednim od suvremenih programa za oblikovanje i obradu baza podataka,
- povećati kreativnost i inicijativu učenika, povećati samostalnost u radu, stečana znanja povezati s primjerima iz struke.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Softwareski paket MS-WINDOWS 3.11 (10 sati)	Upoznavanje s programom. Način rada i pokretanje programa.
2.	Obrada teksta pomoću programa WORD 6.0 (20 sati)	Priprema, obrada i ispisivanje teksta.
3.	Tablični kalkulator EXCEL 5.0 20 sati	Priprema i obrada tablica. Grafički prikaz podataka.
4.	Baza podataka ACCESS 2.0 20 sati	Pojam i upotreba baze podataka. Oblikovanje i obrada baze podataka.

MATERIJALNI UVJETI

Specijalizirana učionica s odgovarajućim brojem računala povezanih u jednu mrežu. Treba predvidjeti da za jednim računalom radi jedan učenik, iznimno dva učenika, kako bi se ciljevi i zadaće programa mogli što optimalnije realizirati.

Potrebna računala (u kategoriji PC AT) s disk i disketnom jedinicom. Na disku bi trebali dati pohranjeni standardni programski paketi za nastavu. Također, računalo i monitor trebaju podržavati neki grafički standard. Grafika u boji je poželjna, ali ne i nužna. Računala moraju imati miša i serijski i paralelni priključak za periferne jedinice.

Ako su računala povezana u mrežu učionicu je potrebno opremiti s barem 2 printera. U protivnom, oprema treba sadržavati po jedan printer na 4 radna mjesta. Učionica treba biti opremljena jednim laserskim printerom i po mogućnosti jednim scannerom.

LITERATURA

- K. Barnes, *Vodič kroz Windows 3.11* (10 minuta do uspjeha), Znak, Zagreb
- A. Rathbone, *Windows 3.11 za neznalice*, Znak, Zagreb
- D. Gookin, *Word for Windows 6 za neznalice*, Znak, Zagreb
- P. Aitken, *Vodič kroz Word 6.0* (10 minuta do uspjeha), Znak, Zagreb

G. Harvey, *Excel za neznalice*, (10 minuta do uspjeha), Znak, Zagreb
 J. Walkenbac, *Vodič kroz Excle 5* (10 minuta do uspjeha), Znak, Zagreb
 S. Palmer, *Access 2 za neznalice*, Znak, Zagreb
 C. Townsend, *Vodič kroz Access 2.0* (10 minuta do uspjeha), Znak, Zagreb

PREDMET: KNJIGOVODSTVO S BILANCIRANJEM

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 1/35

CILJEVI I ZADACI

— učenici ovladavaju temeljnim knjigovodstvenim i bilančnim kategorijama potrebnim za usvajanje stručnih znanja za razvijanje interesa za gospodarsku struku napose u turizmu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Knjigovodstvo 2 sata	Pojam i zadaća, načela, pravila struke, MRS.
2.	Kapital 1 sat	Temelj poduzetničkih aktivnosti, pojam, vrste, kolanje
3.	Imovina 2 sata	Pojam i sastav imovine.
4.	Popis imovine i obveza 2 sata	Vrste popisa, predmet i tehnika provođenja popisa, razlike utvrđene popisom.
5.	Temeljna financijska izvješća 6 sati	Bilanca, aktivna, pasivna, vrste bilanci, bilančne promjene.
6.	Rashodi 2 sata	Pojam i vrste rashoda.
7.	Prihodi 2 sata	Pojam i vrste prihoda.
8.	Račun dobiti i gubitka 1 sata	Sučeljavanje rashoda i prihoda.
9.	Knjigovodstveni instrumenti 13 sati	a) Knjigovodstvene isprave, vrste, kontrola, sadržaj i čuvanje knjigovodstvenih isprava. b) Knjigovodstveni računi — pojam knjigovodstvenih računa, pojam duguje-potražuje, vrste i oblici knjigovodstvenih računa, otvaranje knjigovodstvenih

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		računa, unos podataka i zaključak knjigovodstvenih računa.
		c) Poslovne knjige — vrste, obvezne poslovne knjige, fakultativne poslovne knjige, otvaranje poslovnih knjiga, unos podataka, zaključak poslovnih knjiga, te čuvanje.
10.	Sustavi knjigovodstva 1 sat	Jednostavno i dvojno knjigovodstvo.
11.	Metode unosa podataka 2 sat	Knjiženje.
12.	Knjigovodstvene pogreške i njihovi ispravci 1 sat	

METODIČKI NAPUTAK

Neophodna je korelacija programskih sadržaja struke — organizacija poslovanja. Ako je moguće organizirati nastavu sa 2 sata tjedno i to u II semestru.

LITERATURA

Maja Safret, *Knjigovodstvo I*, Školska knjiga, 1995.

PREDMET: KNJIGOVODSTVO S BILANCIRANJEM

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

4. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/64

CILJEVI I ZADACI

— postupnim stjecanjem stručno-teorijskog znanja iz područja knjigovodstva s bilanciranjem s komplementarnim sadržajem struke — organizacija poslovanja, te turizma i marketinga aktivno uključuje u tijekove poduzetništva, a napose malih obiteljskih poduzetnika u turizmu i ugostiteljstvu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Novčano poslovanje 8 sati	a) Blagajničko poslovanje — ustroj, isprave u blagajničkom poslovanju, blagajničko izvješće. b) Poslovanje sa žiro-računom, otvaranje žiro-računa, instrumenti plaćanja i izvadak sa žiro-računa.
2.	Analitička knjigovodstva 10 sati	a) Analitičko knjigovodstvo kupaca — ustroj knjigovodstvenog praćenja, isprave za unos podataka, knjigovodstveno praćenje poslovanja s kupcima u analitici i u glavnoj knjizi. b) Analitičko knjigovodstvo dobavljača: ustroj, knjigovodstvene isprave i knjigovodstveno praćenje u analitici i u glavnoj knjizi.
3.	Računski konti okvir 2 sata	Temeljne odredbe zakona o računovodstvu, računski okvir, načelo desetičnog sustava računskog plana.
4.	Novčana sredstva 4 sata	Pribavljanje, čuvanje i knjigovodstveno praćenje novčanih sredstava. Gotovinsko i negotovinsko plaćanje, žiro-računi, tekući računi, devizni računi, otvoreni akreditivi.
5.	Financijska imovina i vrijednosni papiri 6 sati	Dionice, čekovi, mjenice, blagajnički zapisi, komercijalni zapisi, kratkoročne obveznice.
6.	Kratkoročna potraživanja 3 sata	Potraživanja od kupaca, kratkotrajna financijska imovina (zajmovi i krediti, kratkoročni potrošački krediti, potraživanje od države i drugih institucija, potraživanja od zaposlenih, potraživanja od djelatnika, potraživanja od osiguravajućeg društva za nastale štete na imovini).
7.	Kratkoročne obveze 3 sata	Obveze po izdanim vrijednosnim papirima, obveze po izdanim čekovima, obveze po izdanim mjenicama, obveze prema dobavljačima, obveze po osnovi kratkoročnih zajmova, kredita, predujmova, depozita i jamstva, obveze za primljene predujmove, obveze za poreze, doprinose i druge pristojbe, obveze iz rezultata, obveze prema uposlenima i ostale kratkoročne obveze, obveze za obračun poreza na promet (poreza na dodatnu vrijednost, obveze za porez i doprinose iz dohotka)
8.	Materijal 4 sata	Pojam i vrste, iskazivanje vrijednosti materijala — FIFO i prosječna ponderirana cijena, nomenklatura mat. isprave u poslovanju s materijalom (faktura dobavljača i izlazna faktura, skladišna primka, izdatnica, otpremnica (dostavnica), povratnica, međuskadišnica), knjiženje materijala (skladišna evidencija, materijalno knjigovodstvo, sintetički račun materijala), knjiženje materijala u financijskom knjigovodstvu (knjiženje nabave materijala, utroška, viškova i manjkova, obrada, dorada i manipulacija, usklađenje evidencije materijala, rezervni dijelovi).

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
9.	Sitan inventar 2 sata	Pojam SI, isprave sa knjiženje SI, vrste evidencija SI. Sitan inventar u uporabi (alatna knjižica, alatna markica, evidencijski karton). Analitičko knjigovodstvo SI u upotrebi. Otpis SI, knjiženje SI u financijskom knjigovodstvu.
10.	Ambalaža 2 sata	Pojam ambalaže, podjela ambalaže sa stajališta povezanosti s proizvodom, podjela ambalaže s obzirom na vlasništvo, isprave za knjiženje ambalaže, trošenje ambalaže (otpis). Analitičko knjigovodstvo ambalaže (ambalaža u uporabi u vlastitim radnim jedinicama, ambalaža u uporabi kod kupaca). Knjiženje ambalaže u financijskom knjigovodstvu.
11.	Troškovi 20 sati	Podjela troškova, plaćeni trošovi budućeg razdoblja i nedospjela naplata prihoda, odgođeno plaćanje troškova i prihod budućeg razdoblja, knjiženje utroška sirovina i materijala, energije, rezervnih dijelova, sitnog inventara, ambalaže i autoguma, usluge, amortizacije, ostalih nematerijalnih troškova, plaće, raspored troškova, utvrđivanje prihoda i rashoda, dobitak i gubitak prije oporezivanja, raspored dobitaka.

METODIČKI NAPUTAK

Neophodana je korelacija programskih sadržaja predmeta struke — organizacije poslovanja, turizma i marketinga, gospodarskog prava, daktilografije s poslovnim dopisivanjem i računarstva, politike i gospodarstva.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: profesor - dipl. ekonomist sa stručnim ispitom iz računovodstva (knjigovodstva).

LITERATURA

Maja Safret, *Knjigovodstvo II*, Školska knjiga, 1996.

PREDMET: TURIZAM I MARKETING

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

4. razred

Broj nastavnih sati: 32 radna tjedna, 64 sata

CILJEVI I ZADACI

- da učenici upoznaju primjenu marketinga u turizmu sa stajališta teorijske i metodološke osnove kao i primjenu marketinga u praksi razvoja hrvatskog turističkog gospodarstva,
- da učenici shvate važnost turizma i marketinga na turističkom tržištu — domaćem i međunarodnom,
- da učenici upoznaju organizaciju tržnog poslovanja i funkcioniranja tržišnih osnova,
- da učenici utvrde djelovanje turističke promidžbe i planiranje marketinga.

SADRŽAJ

1. Turist; turizam, turističko putovanje; turističko mjesto
2. Djelovanja — funkcija turizma; (oblici turizma)
3. Činitelji turizma — turistička potražnja; turistička ponuda; turistički posrednici
4. Potrebe u turizmu
5. Motivi u turizmu
6. Turistička potrošnja
7. Turističko tržište
8. Sastavni elementi turističkog tržišta: turistička potražnja, turistička ponuda, turistički proizvod, cijena
9. Marketing — pojam, razvoj, ciljevi, principi, funkcioniranje marketinga, nosioci, marketinški menadžment (upravljanje)
10. Marketinške informacije i istraživanje
11. Važnost i uloga istraživanja turističkog tržišta
12. Postupak istraživanja turističkog tržišta
13. Metode i tehnike istraživanja turističkog tržišta
14. Strategija marketinga u turizmu
15. Strategija marketing splet (tur. proizvod, cijena, putovi prodaje, promocija)
16. Značaj predodžbe imagea na turističkom tržištu
17. Strategija međusobnog razlikovanja turističkog proizvoda
18. Strategija podjele turističkog tržišta
19. Strategija putova prodaje
20. Marketinško komuniciranje
21. Turistička promidžba (definiranje, ciljevi, principi turističke promidžbe)
22. Djelovanje turističke promidžbe na proizvođača, potrošača, društvo
23. Promidžbeni mehanizmi: promidžbeni izraz — onstante — apel, promidžbeni posrednici, promidžbena sredstva i njihova upotreba
24. Planiranje i kontrola marketinškog programa

METODOLOŠKE UPUTE

Programski sadržaji turizma i marketinga zapravo su sastavni dio stručne grupe predmeta te ih tako treba shvatiti i realizirati.

Program je potrebno temeljiti na predznanju iz predmeta praktične nastave — turizam uz povezivanje s predmetima GOSPODARSTVO i OTP te potkrijepiti s primjerima iz gospodarske prakse.

Za ovaj je predmet potrebno osim udžbenika koristiti članke iz 2 znanstveno-stručna časopisa Turizam (izdavač HTZ i Institut za turizam) kao i časopis UT koji omogućuju aktualiziranje nastave i nove znanstvene spoznaje u turizmu i marketingu.

Preporuča se korištenje slijedećih nastavnih metoda:
— metoda usmenog izlaganja, razgovora, demonstracije uz korištenje shematskih prikaza; navedenih časopisa Turizam i UT; prospekata; kataloga ukratko cjelokupnog promidžbenog materijala dostavljenog na našem tržištu,
— upućivanje učenika na literaturu radi izrade referata prema mentorskim uputama predmetnog nastavnika.

LITERATURA

Dr. Josip Senečić i Dr. Boris Vukonić, *Marketing u turizmu*, Školska knjiga, Zagreb
Dr. Antun Komasić i Dr. Josip Senečić, *Marketing u turizmu*, Školska knjiga, Zagreb
Dr. Sanda Weber i Dr. Vesna Mikačić, *Osnove turizma*, Školska knjiga, Zagreb
Časopisi: *Hrvatske turističke zajednice*,
Turizam
Ugostiteljstvo i turizam
Dnevna štampa
Radio i TV

PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Tercijalne (uslužne djelatnosti)	1.1. Uvjetovanost i povezanost 1.2. Ugostiteljstvo kao privredna djelatnost 1.3. Turizam kao privredna djelatnost
2.	Klasifikacija i kategorizacija objekata turističke ponude	2.1. Razvrstavanje ugostiteljskih objekata 2.2. Opći i minimalni uvjeti 2.3. Kategorizacija ugostiteljskih objekata 2.4. Pravilnik o razvrstavanju i minimalnim uvjetima za obavljanje djelatnosti turističkog posredovanja 2.5. Razvrstavanje i kategorizacija objekata nautičkog turizma
3.	Hotel	3.1. Pojam 3.2. Tipovi hotela 3.3. Hotelske jedinice i prostorije
4.	Osoblje hotela	4.1. Stručnost 4.2. Ostale kvalitete
5.	Hotelska etika	5.1. Komunikacija osoblje hotela — gosti 5.2. Komunikacija na relaciji radnik — radnik

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
6.	Organizacija i poslovanje hotela	6.1. Pojam organizacije 6.2. Organizacija upravljanja i vođenje poslova 6.3. Organizacija pojedinih poslovnih funkcija u hotelu
7.	Troškovi u hotelskim poduzećima	7.1. Pojam i vrste
8.	Kalkulacije i cijene u ugostiteljstvu	
9.	Prijemno odjeljenje ugostiteljskih objekata za smještaj	9.1. Organizacijska shema 9.2. Služba recepcije — zadaci, zaposleni, sredstva 9.3. Služba portirnice — zadaci, zaposleni, sredstva 9.4. Suradnja prijemnog odjeljenja s ostalim službama 9.5. Suradnja hotela s poslovnim partnerima
10.	Hotelsko domaćinstvo	10.1. Djelatnost domaćinstva 10.2. Poslovi i zadaci po radnim mjestima u hotelskom domaćinstvu (rukovodeće osoblje, sobe, čistoća, dekoracija, praonica rublja) 10.3. Standardi u hotelijerskom domaćinstvu (radni standardi, standardi za gosti) 10.4. Suradnja hotelijerskog domaćinstva s ostalim službama 10.5. Evidencije u sklopu hotelijerskog domaćinstva 10.6. Organiziranje, planiranje i rukovođenje unutar hotelskog domaćinstva
11.	Promet	11.1. Pojam prometa 11.2. Međuzavisnost prometa i ekonomike 11.3. Uloga i mjesto prometa u narodnom gospodarstvu 11.4. Prijevoz putnika 11.5. Ekonomika eksploatacijske i tehničke karakteristike pojedinih grana prometa 11.6. Putničke vozarine
12.	Važnost i uloga prometa u ugostiteljsko-turističkoj djelatnosti	12.1. Prijevozna sposobnost — kapaciteti prijevoza 12.2. Brzina, točnost, redovitosti udobnost i sigurnost prijevoza 12.3. Karakteristike i struktura troškava prijevoza

LITERATURA

Sanda Weber, Vesna Mikačić, *Osnove turizma*, Školska knjiga, 1995.

PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Tehnika poslovanja prijemnog odjeljenja	1.1. Rezervacije 1.2. Prijem gostiju 1.3. Postupci prigodom boravka gosta u hotelu i evidencija
2.	Knjiženje korištenje usluga (evidencije prijemnih odjeljenja)	2.1. Recepcijski list 2.2. Hotelski račun (otvaranje, vođenje, produživanje, zaključivanje) 2.3. Plan slobodnih i zauzetih soba 2.4. "Rooms rack" sustav 2.5. Hotelski dnevnik — "žurnal" (klasični hotelski dnevnik, kopirni hotelski dnevnik, rekapitulacija hotelskog dnevnika)
3.	Platni promet	3.1. Pojam i vrste 3.2. Valute, devize (pojam i vrste) 3.3. Devizni i intervalutarni tečajevi
4.	Mjenjački poslovi	4.1. Propisi i uvjeti za obavljanje mjenjačkih poslova 4.2. Otkup efektivnog stranog novca i čekova 4.3. Kontrola mjenjačkih poslova
5.	Naplata korištenje usluga	5.1. Naplata računa gotovinom 5.2. Naplata računa bezgotovinskim sredstvima 5.3. Knjiga blagajne ("dnevni utržak")

LITERATURA

Lupić, *Prijamni odjel*

PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

4. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Turističke agencije	1.1. Pojam turističke agencije 1.2. Postupak i razvoj turističkih agencija u svijetu 1.3. Postanak i razvoj turističkih agencija kod nas 1.4. Vrste i podjela turističkih agencija
2.	Zadaci i funkcije turističkih agencija na turističkom tržištu	2.1. Informativno savjetodavna funkcija 2.2. Posrednička funkcija 2.3. Organizatorska funkcija 2.4. Ostale funkcije turističke agencije
3.	Udruživanje turističkih agencija	
4.	Odnos turističkih agencija i njihova	4.1. Odnos turističkih agencija i tržišta 4.2. Odnos turističkih agencija i ugostiteljskih poduzeća 4.3. Odnos turističkih agencija i prometnih poduzeća 4.4. Odnos turističkih agencija s ostalim tvrtkama 4.5. Međusobni odnosi turističkih agencija
5.	Čimbenici radnog procesa turističkih agencija	5.1. Osoblje turističke agencije 5.2. Osoblje turističke poslovnice 5.3. Sredstva turističke agencije 5.4. Specifični instrumenti u poslovanju turističke agencije
6.	Poslovanje turističkih agencija	6.1. Prodaja prijevoznčkih karata i ostalih usluga u turističkim agencijama 6.2. Organizacija putovanja po narudžbi klijenta 6.3. Organizacija paušalnih — unaprijed pripremljenih putovanja 6.4. Organizacija izleta 6.5. "IT" aranžmani 6.6. "Incentive" aranžmani 6.7. Boravišni aranžmani 6.8. "Tour" aranžmani (kružna putovanja) 6.9. Ostale vrste aranžmana (studijska, hobystička, afiniti...)
7.	Politika cijena turističkih agencija	

LITERATURA

Vukonjić, *Poslovanje turističkih agencija*, Školska knjiga, 1995.

PREDMET: GOSPODARSKO PRAVO

Zanimanje: HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

4. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADACI

- upoznati učenike s osnovnim pojmovima trgovačkog prava,
- težište na ugovorno pravo i to na ugovore iz područja turizma.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Osnovni pojmovi države i prava	Uvod u predmet. Nastanak države i prava.
2.	Norme ponašanja i pravo	Pravila ponašanja. Pojam prava i podjela. Pravne norme, vrste. Pravni odnos. Pravni instituti i pravne grane.
3.	Uvod u trgovačko pravo	Razvitak trgovačkog prava. Hrvatsko trgovačko pravo. Izvori trgovačkog prava. Pretpostavke trgovačkog prava.
4.	Statusno trgovačko pravo	Trgovac, poduzeće, trgovačka društva. Podružnice, tvrtke. Dioničko društvo. Društvo s ograničenom odgovornošću.
5.	Ugovorno trgovačko pravo	Pojam i obilježje. Vrste ugovora. Sklapanje ugovora. Nevaljanost ugovora. Sredstva za plaćanje. Prestanak obveze. Zastava. Ugovori.
6.	Turističko pravo	Razvoj turizma. Turizam kao gospodarska grana. Ugovor o zakupu. Podzakup. Leasing. Timesharing. Ugovor o alatmanu.

MATERIJALNI UVJETI

Za izvođenje nastave potrebna je učionica i grafoskop.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: dipl. pravnik.

LITERATURA

Vilim Gorenc, *Gospodarsko pravo* i sva ostala dostupna literatura.

PREDMET: STATISTIKA

Zanimanje: **HOTELJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 1/35

CILJEVI I ZADACI

- istraživanje pojava i metoda istraživanja,
- pojam statistike, zadaci i važnost,
- faze statističkog istraživanja,
- statističke službe kod nas i pregled obrazaca.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Statističko prikupljanje (promatranje) podataka	Pojam, svrha, zadaci. Predmet prikupljanja — statistička masa. Statističke jedinice i obilježja. Izvori i način prikupljanja podataka. Opseg, vrijeme i prostor prikupljanja podataka. Sredstva prikupljanja podataka, kontrola i statističke pogreške.
2.	Sistematizacija podataka	a) Grupiranje podataka. Postupak grupiranja. Statističke grupe-pojam i vrste. Statistički nizovi ili serije-pojam i vrste. b) Grafičko prikazivanje podataka Tabelarno prikazivanje podataka (pojam, svrha, dijelovi i vrste tabela).

	Grafičko prikazivanje podataka. Linijski graf — (pravokutni linijski i kružni ili polarni linijski graf). Površinski graf polarni linijski graf). Površinski graf (graf. stupaca, kvadratni kružni graf, strukt. krug i polukrug).
3. Računska obrada podataka — analiza	Pojam, svrha, podjela. — Metoda relativnih brojeva (postoci, relativni brojevi koordinacije, indeksi). — Metoda srednjih vrijednosti, pojam, vrste (aritmetička, harmonijska, geometrijska sredina, medijan i mod). — Mjere disperzije. — Dinamička srednja vrijednost — trend.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: dipl. oecc.

LITERATURA

Dr. Ivan Šošić, *Statistika*, udžbenik za srednje škole, Školska knjiga, Zagreb, 1994.

OKVIRNI NASTAVNI PROGRAM IZ STRANIH JEZIKA ZA ZANIMANJE HOTELJERSKO TURISTIČKOG TEHNIČARA (ČETVEROGODIŠNJA STRUKOVNA ŠKOLA)

A — prvi jezik
B — drugi jezik

UVOD (A i B)

Okvirni nastavni program iz stranih jezika za zanimanje hotelijersko turističkog tehničara je instrument pomoću kojeg treba omogućiti učeniku da postigne određeni stupanj općih i stručnih znanja koji će se podudarati s učenikovim potrebama, interesima, ciljevima i aktivnostima, neophodnim za komunikaciju i rad odnosno dalje razumijevanje i raznolikije djelovanje u vlastitom okruženju i okruženju zemlje čiji jezik uči.

Programom treba uspostaviti kontrolu nad procesom učenja, prateći psihofizičke mogućnosti učenika. On mora biti eksplicitan u odnosu na nastavnika, učenika i sadržaje koji će podučavati.

Usvajanje jezika je proces postupne akumulacije dijelova do stvaranja cjelovite strukture jezika, stoga se s okvirnim nastavnim programom treba osmisliti taj proces.

Učenje stranih jezika zadnjih desetljeća zauzima sve važniji položaj u obrazovnim sustavima svih naprednih zemalja. Za to se vrijeme, naime, razvojem odnosa u društvenim, političkim, gospodarskim i kulturološkim kontaktima među narodima te napredovanjem znanosti i tehnologije, komunikacije i informatike razvijala i svijest o potrebi poznavanja stranog jezika i kod pojedinca i kod cijele društvene zajednice.

Položaj stranih jezika danas u obrazovnim sustavima osigurale su i spoznaje lingvističkih znanosti te učinci psiholoških i glotodidaktičkih istraživanja, po kojima učenje stranih jezika ima znatne općeobrazovne vrijednosti. Učenjem stranih jezika u dječjoj dobi aktiviraju se one čovjekove sposobnosti kojima kasnije može naučiti i neki drugi strani jezik, ili više njih.

Učenje stranih jezika djeluje:

— na intelektualni razvoj u kojem niz misaonih operacija, potrebnih u učenju djeluje na razvoj njegove spoznaje i stjecanje govorne kompetencije;

— na širenje spoznaja o kulturi i civilizaciji većeg broja zemalja, što pridonosi uklanjanju etnocentričkih gledišta svojstvenih zatvorenim sredinama;

— na razvoj lingvističkog mišljenja koje pomaže u učenju i razumijevanju sustava hrvatskog i drugih jezika;

— na oblikovanje cjelokupne učenikove sposobnosti, jer on uči slušati i razumijeti drugoga, razložno prihvaćati ili odbijati tuđa gledišta, argumentirano i jasno izlagati osobna gledišta i mišljenja, argumentirano i jasno izlagati osobna gledišta i prosudbe, tj. potiče se kultura dijaloga i sporazumijevanja.

Sve je to u skladu s aktualnim težnjama za očuvanjem bogatstva različitosti mnogojezične Europe, te kulturoloških sličnosti i razlika u stvaranju osjećaja pripadnosti građanstvu Europe.

Cilj je učenja stranog jezika u tomu da se učenik osposobi za govornu i pisanu komunikaciju na stranom jeziku, za samostalnu primjenu izvora znanja i na stranom jeziku, u sklopu mogućnosti svoje dobi kako bi mu to pomoglo u daljnjem stjecanju znanja u nastavku školovanja i u njegovim općim i profesionalnim uvjetima.

Nastava stranih jezika uvodi učenike u životnu stvarnost drugih zemalja, a susret sa stranom zemljom proširuje njihove spoznaje. U dodiru sa stranim jezikom razvijaju se razmišljanje i pamćenje i potiče mašta.

Široka ponuda različitih tekstova čini osnovicu za obradu civilizacijsko-kulturoloških tema te spoznavanje zajedničkog i različitog u kulturi i načinu života u svojoj i stranoj zemlji.

U vrijeme kada se europski narodi sve više osjećaju kao zajednica, nastava stranih jezika dobiva sve veću važnost, a svjetskim jezicima i jezicima susjednih naroda pridaje se osobita važnost.

Nastavom stranih jezika učenici stječu spoznaje o odnosima i životu u zemljama drugog jezičnog područja — u povijesti, kulturi, gospodarstvu, ali i spoznaje o zajedničkom udjelu u europskoj tradiciji.

U srednjoj stručnoj školi za hotelijerske tehničare učenje stranih jezika uz profesionalno, djeluje i na lingvistički i intelektualni razvoj učenika te na kulturološko bogaćenje.

Program i cilj učenja stranih jezika u srednjoj školi za zanimanje hotelijersko turističkog tehničara prati psihofizičke mogućnosti učenika, vodeći računa o potrebama uporabe jezika u izabranoj struci. Izbor i metodički pristup sadržajima osniva se na principima primjerenosti, postupnosti i funkcionalnosti. U tijeku nastave potiče se razvoj komunikacijske kompetencije, ali i snalaženje u izvornim tekstovima na stranom jeziku.

CILJ (A i B)

A — prvi jezik

Primarni je cilj nastave stanih jezika u prvom razredu izjednačiti nivo znanja i stvoriti solidnu osnovu za daljnji rad i nadogradnju.

Strani jezik je od osobite važnosti za obrazovanje hotelijersko turističkog tehničara, te će se uz jezik svakodnevne komunikacije postupno uvoditi i jezik u funkciji struke (u III. i IV. razredu uvode se elementi stručnog jezika popularnog značaja i razvijaju određene stručne vještine). Težište je na vještinama razumijevanja i komunikacije i interpretacije različitih vrsta tekstova, te na vještini usmenog i pismenog komuniciranja.

Strani jezici se programski interdisciplinarno povezuju sa sadržajima stručnih predmeta iz područja turizma, hotelijerstva, ugostiteljstva i gastronomije, te su komunikacijski i funkcionalno usmjereni.

Učenici se usmjeravaju na samostalno korištenje izvornih tekstova i drugih materijala koji pružaju informaciju iz užeg stručnog područja.

Istovremeno se nadograđuje i razvija komunikacijska kompetencija na standardnoj govornoj i pismenoj razini.

B — drugi jezik

Ciljevi su:

— razvijanje interesa i motivacije za usvajanje jezika : tijekom prve dvije godine općeg jezika i tijekom treće i četvrte godine razvijanje jezika struke na receptivnoj i produktivnoj razini;

— navikavanje na razumijevanje izvornih tekstova na stranom jeziku;

— postupno stjecanje komunikacijske kompetencije u okviru predloženih sadržaja s osobitim naglaskom na situacije i jezik struke;

— usvajanje osnova pismenog izraza sukladno potrebama struke. Uočavanje posebnosti morfosintaktičkog sustava stranog jezika, učenje osnova jezika radi bržeg usvajanja i razumijevanja, razvijanje sposobnosti korištenja priručnika, gramatika, rječnika i izvornih tekstova.

— upoznavanje s elementima civilizacije zemalja čiji se jezik uči, posebno onih koji su vezani uz struku.

ZADAĆE (A i B)

Tijekom obrazovanja za hotelijersko turističkog tehničara trebalo bi ostvariti slijedeće zadatke:

— razviti jezične vještine: slušanje s razumijevanjem, govorenje, čitanje i pisanje;

— usavršiti izgovor i intonaciju;

— sposobnost usmenog komuniciranja u sklopu poznatih sadržaja rječnika, komunikacijskih uzoraka (prepričavanje, izražavanje osobnog mišljenja, osjećaja, interesa);

— sposobnost pravilne uporabe gramatičke građe potrebne za usmenu i pismenu komunikaciju;

— uočavanje zakonitosti tvorbe i uporabe gramatičke građe;

— razvijanje lingvističkog mišljenja;

— poticanje na samostalno učenje jezika;

— sposobnost traženja i primjene informacija dobivenih iz raznih izvora na stanom jeziku (riječnici, časopisi, stručni priručnici);

— prevođenje kraćih tekstova;

— pisanje vođenih i slobodnih sastava, sažetaka i bilježaka uz čitanje i slušanje te poslovnih pisama, promičbenih materijala, informacija i itinerera;

— upoznavanje s elementima kulture i civilizacije zemlje čiji se jezik uči te usporedba s našom stvarnošću;

— upoznavanje književnih djela i stručnih sadržaja.

NASTAVNE TEME (A)

Opći sadržaji

Način života: stanovanje, posao, obitelj, hrana, zabava

Škola i učenje: sustavi, sličnosti i različitosti

Slobodno vrijeme (kraj tjedna, rekreacija, šport, lektira, kazalište, film, TV), godišnji odmori, putovanja

Zdravlje i moderan način života.

Sadržaji iz kulture i civilizacije

Društveno uređenje, geografski položaj i osobitosti Hrvatske i zemlje čiji se jezik uči
Glavni gradovi, regije i destinacije
Geografske zone, razlike u vremenu
Klima — vremenska prognoza
Kulturno povijesna baština
Zaštita okoliša — ekologija
Stereotipi i karakteristike pojedinih nacija i nacionalnosti
Smisao za humor
Ljudska pomoć: dobrotvorna društva

Stručni sadržaji

— Hotelijerstvo određenog govornog područja
Hoteli, moteli, hosteli, kampovi (tipovi, aktivnosti, nastanak, pojava)
Dijelovi hotela, funkcije, zanimanja, pravila ponašanja, komunikacije, uzance
Poslovanje recepcije, dijelovi, osoblje, usluge
Restoran, osoblje, usluge
Tehnička služba
Hrana i piće — specijalnosti
Kategorije hotela, motela
Lanci hotela i motela
Medicinske usluge
Poslovanje mjenjačnice, strana valuta, kreditne kartice
Poslovno dopisivanje
— Turizam određenog govornog područja
Postanak i vrste i razvoj
Transport — transportne agencije
Poslovanje agencije, osoblje
Turistički aranžmani, vrste putovanja
Turistički vodič i pratilac
Itinerer
Turističke promotivne aktivnosti
Suradnja hotela i turističke agencije

NASTAVNE TEME (B)

Opći sadržaji

Život u kući i obitelji
Život u školi
Slobodno vrijeme — putovanja
Praznici i blagdani
Prirodne ljepote — nacionalni parkovi

Sadržaji iz kulture i civilizacije

Državno uređenje
Glavni gradovi, regije, destinacije
Kulturno povijesna baština
Običaji, zabava
Glazba
Kulturne ustanove, kazališta, muzeji, galerije

Stručni sadržaji

Hoteli, moteli, hosteli, kampovi
Dijelovi i kategorije hotela i motela
Stručne službe i osoblje hotela, usluge
Restoran, osoblje, usluge
Mjenjačnica — poslovanje
Promotivne aktivnosti
Turizam, agencije, osoblje, aranžmani
Hotelijerstvo i turizam

FUNKCIJE (A)

Jezične funkcije su nedjeljivo povezane s konkretnim situacijama koje proizlaze iz predviđenih tema i ciljeva. Stoga se funkcije ne mogu izdvojeno svrstavati u određeni stupanj učenja.

U većoj ili manjoj mjeri sve funkcije su zastupljene tijekom školske godine.

Funkcije se ostvaruju s naglašavanjem formalnog i neformalnog jezičnog registra komunikacije u općeživotnim situacijama i sadržajima i onim koje su dio radnih zadaća, prema sljedećim ulogama:

— *receptivno:*

Učenici u svojoj djelatnoj ulozi kao slušatelji i čitatelji teksta.

— *produktivno:*

Učenici u razredu, obitelji, okruženju i na radnim zadacima.

Učenici u doticaju s osobama koje govore izvorni jezik, odnosno s osobama drugih jezičnih zajednica koje se služe stranim jezikom.

Učenici u doticaju s osobama drugih jezičnih zajednica pri obnavljanju zasebnih radnih zadataka.

— *uspostavom društvenih kontakata:*

oslovljavanje,
pozdravljanje,
predstavljanje nekoga,
poziv, prihvaćanje ili odbijanje poziva,
isprika,
javljanje na telefonski poziv,
izražavanje zahvalnosti i suosjećanja.

— *određivanjem odnosa, npr.*

tražiti dopuštenje, davati ga ili odbijati,
davati savjet, preporuku i sugestiju,
pitati nekoga za želje,
upoznati nekoga,
isticati uvjet i njegove posljedice.

— *uspostavom komunikacije:*

moliti pozornost,
moliti nekoga da polaganije govori ili nešto ponovi,
izražavanje nerazumijevanja ili nepoznavanje nečega,
postavljanje uzvratnih pitanja.

— *izražavanje stavova, npr.*

izraziti suglasnost ili nesuglasnost,
protivurječiti ili nijekati,
obrazlagati,
izražavanje pretpostavki ili sumnji,
izražavanje očekivanog,
izražavanje sklonosti,
uspoređivanje,
izražavanje o nakani.

— *izražavanje želja, molbi i sl.*

čestitanje,
podnošenje želja i molbi i
ispunjenje ili odbijanje molbe,
ponude, prihvaćanje i odbijanje.

— *pitanja i izražavanje osjećaja, mišljenja, stava:*

slaganje s nekim ili nečim, negodovanje, interes,
oduševljenje, sklonost, nesklonost, radost, strah.

— *poticanje aktivnosti, ukazivati na propuste:*

izdavanje naredbi,
predlaganje, prihvaćanje ili odbijanje prijedloga,
uljudno moliti nekoga da nešto (ne) učini,
izražavanje sposobnosti ili nesposobnosti,
izricanje zabrane,
moliti pomoć,
pružati pomoći.

— *davanje ili traženje obavijesti:*

izvještavati, prepričavati, objašnjavati,
imenovati, opisivati izgled i osobnosti,
opisivanje stanja,
navođenje svrhe uporabe,

posjedovni odnosi, navođenje pripadnosti,
orijentacija u prostoru i vremenu
svrstavanje prema broju, količini, stupnju,
iznošenje mišljenja drugih osoba.

FUNKCIJE (B)

Funkcije su nedjeljivo povezane s konkretnim situacijama koje proizlaze iz predviđenih tema i ciljeva. Zastupljene su u većoj ili manjoj mjeri i ostvaruju se u općezivotnim situacijama i onima koje su dio radnih zadaća.

pozdravljanje, oslovljavanje,
predstavljanje, pozivanje,
prigovaranje, ispričavanje,
nuđenje, zamolba,
savjetovanje, zahvaljivanje,
pristajanje, odbijanje,
izražavanje zadovoljstva — nezadovoljstva,
tražiti informacije: pitati, odgovoriti, dobiti slijedeću informaciju,
opisivati mjesta, ljude,
upitati za dopuštenje,
pričati priču,
pričati o budućnosti (namjere, vjerojatnost)
biti ljut, sarkastičan, žalostan,
sjećati se,
opisivati događaj,
oklijevati,
proslijediti poruku,
izraziti prijedlog, sugestiju, savjet
privlačiti pažnju,
ugovarati sastanak.

VJEŠTINE (A i B)

Slušanje s razumijevanjem

Praćenje i razumijevanje zvučnog teksta koji odašilje izvorni govornik stranog jezika izravno ili pomoću komunikacijskih medija (radio, TV, telefonska poruka, poruka preko zvučnika na željezničkoj postaji).

Govoreno izražavanje

Postavljanje pitanja i davanja odgovora o zadanom sadržaju. Govorne vježbe po modelu. Stvaralačke govorne vježbe. Opisivanje likova i situacija. Interpretacija tablica, shema, planova, uputa. Prepričavanje pročitano ili odslušanog teksta, osobnog ili tuđeg doživljaja, filma i sl. Izvješće o izvršenoj zadaći ili prikupljenim informacijama.

Čitanje s razumijevanjem (tiho i glasno čitanje)

Čitanje i razumijevanje jednostavnog izvorog teksta (novinski članak, upute, književni tekst, turistički vodiči, plakati, monografije), koji je lingvistički i tematski dostupan učenicima. Čitanja s razumijevanje uputa o priručnicima koji sadrže informacije o jeziku. Čitanje natuknica o dvojezičnim i jednojezičnim rječnicima. Korištenje jednojezičnih rječnika

Pismeno izražavanje

Preoblikovanje rečenica i teksta. Pisanje bilježaka prema odslušanom ili pročitanoj tekstu. Pisanje natuknica prema opisu, prepričavanju, vođenom razgovoru. Sastavljanje lakših tekstova po natuknicama. Sastavljanje službenih pisama, prigodnih pisama, telegrama, faxesa, telexa. Pravilno pismeno prevođenje lakših tekstova sa stranog jezika na hrvatski jezik i obrnuto. Uočavanje i spoznavanje razlike u građi i načinima izražavanja u hrvatskom i stranom jeziku. Navedene vještine usvajaju se integrativno.

JEZIČNI SADRŽAJI (A)

Opći i stručni sadržaji

— tematski i funkcionalno se odabiru i proširuju ili sažimaju prema nastavnom cilju i zadaćama.

1. razred

Teme iz kulture i civilizacije zemalja čiji se govorni jezik uči
Države, regija, gradovi
Škola i učenje — školski sustavi
Šport, rekreacija, ekologija
Stanovanje, obitelj
Posao, zapošljavanje, pisanje molbe
Reklama i njezin utjecaj na življenje
Tradicionalni blagdani i praznici

2. razred

Produbljivanje i proširivanje tema iz prethodnog razdoblja
Školski sustavi, sličnosti, raznolikosti
Rekreacija, putovanja, godišnji odmori
Zaštita okoliša
Klima, vremenska prognoza
Obitelj, zabava, hrana i piće
Ljudska pomoć, dobrotvorna društva
Smisao za humor
Geografske zone, razlike u vremenu

3. razred

Produbljivanje i proširivanje tema iz prethodnih razdoblja
Državno uređenje i osobitosti zemlje čiji se jezik uči.
Glavni gradovi, regije, destinacije
Kulturno povijesna baština
Zdravlje i moderan način života
Nacije, nacionalnosti, stereotipi, karakteristike
Putovanja, vrste putovanja
Hotelijerstvo određenog govornog područja
Mjenjačnice, strana valuta, kreditne kartice
Poslovna pisma
Rad s raznim vrstama pisanih tekstova (novinski članci, književni tekstovi, proza i poezija, prospekti, turistički vodiči)
Komunikacije, poslovno dopisivanje

4. razred

Proširivanje prethodnoga
Turizam određenog govornog područja
Transport
Turističke destinacije
Kulturno povijesna baština
Običaji
Turistička putovanja
Poslovno dopisivanje
Veza hotel — turistička agencija

JEZIČNI SADRŽAJI (B)

Opći i stručni sadržaji

— tematski i funkcionalno se odabiru i proširuju ili sažimaju prema nastavnom cilju i zadaćama.

1. razred

Obitelj — život u obitelji, stanovanje
Škola
Slobodno vrijeme, putovanja
Praznici i blagdani
Prirodne ljepote naše zemlje

2. razred

Proširivanje i produbljivanje sadržaja iz prethodne godine
Glavni gradovi
Turističke regije
Putovanja — mogućnosti smještaja
Godišnji odmori — školski praznici — zabava

3. razred

Proširivanje i produbljivanje sadržaja iz prethodnih godina
Državno uređenje
Kulturno povijesna baština; gradovi, muzeji, galerije, sakralne građevine
Glazba i šport
Razgledavanje pojedinih gradova, nacionalnih parkova
Restoran, usluge, osoblje

4. razred

Proširivanje i produbljivanje sadržaja iz prethodnih godina
Turistička agencija, osoblje, usluge
Vrste putovanja
Smještaj, hoteli, moteli, kategorije
Stručne službe i osoblja hotela
Mjenjačnica
Hoteljerstvo i turizam

Komunikacijski uzorci (A i B)

— slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne.

Fonološke i ortografske osobine (A i B)

— sustavni rad na izgovoru i intonaciji, ritmu i provopisu.

Leksički sadržaji (A i B)

— izbor i uvođenje novih riječi ovisi o predstavljenom materijalu, komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekventnciji i konceptualnoj bliskosti,
— izbor i uvođenje idiomatskih izraza u zadanim situacijskim kontekstima,
— uočavanje sinonima, homonima i antonima, posebice u stručnom registru,
— tvorba riječi.

Morfosintaktičke strukture i gramatika

ENGLISKI JEZIK

MORFOLOŠKE STRUKTURE I GRAMATIKA (A)

1. razred

Ponavljjanje, proširivanje i sistematiziranje sljedećih gramatičkih sadržaja.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imenice	Vrste, broj, rod, posvojni oblik i fraza "of".
2.	Zamjenice	Osobne (padež subjekta i objekta), upitne (padež subjekta i objekta), pokazne (jednina i množina), "one" kao zamjenica, bezlično "it". ("There is there are"), relativne (who, which, whose, that).
3.	Glagoli	Pet osnovnih oblika: osnova -s oblik, -ed oblik, particip s nastavkom -ing, particip s nastavkom -ed. Glagolska vremena i njihov odnos prema aspektu (trajni — Continuous, svršeni — Simple Tense). Pojam aktiva i pasiva. Pravilni i nepravilni glagoli. Ponavljjanje glagolskih vremena: tvorba i uporaba Present Simple i Continuous; tvorba i uporaba Present Perfect Tense, Simple i Continuous; tvorba i uporaba budućih vremena (going to + Infinitive, shall, will, Present Continuous za budućnost); pomoćni glagoli za tvorbu vremena (be, have, do, will, shall); modalni glagoli (can, may, must, will, shall); tvorba vremena i uporaba. Konstrukcija s pomoćnim glagolima (shan't, won't itd.). Konstrukcija "used to" i "have got". Uvježbavanje glagolskih vremena u njihovom uporabnom suprostvaljanju.
4.	Pridjevi	Determinatori. Osnovne uporabe određenog i neodređenog člana, odsutnost određenog člana. Učestali idiomi, s "a", "the" i bez člana. Pokazni pridjevi — jednina i množina. Posvojni pridjevi (my, your itd.). Brojevi: glavni i redni. Pridjevi neodređene količine (some, few, all, more). Opisni pridjevi: pravi pridjevi, participski pridjevi, komparacija: pravilna (duga i kratka), nepravilna.
5.	Prilozi	Mjesta, određenog vremena i neodređenog vremena.
6.	Veznici	And, or, yet, so, when, until, if, although, since, itd.
7.	Rečenica	Red riječi u nezavisno složenoj rečenici. Mjesto izravnog i neizravnog objekta, mjesto adverba. Zavisno složene rečenice: vremenske, izrične, kondicionalne (I i II), relativne. Slaganje vremena upravnog i neupravnog govora.

2. razred

Ponavljjanje, proširivanje i sistematiziranje gramatičkih sadržaja iz prethodnog razreda.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Zamjenice	Refleksivne, posvojne i neodređene.
2.	Glagoli	Tvorba i uporaba glagolskih vremena. Present Perfect Tense — Simple Continuous (odnos). Present Perfect Tense — Preterite Tense (odnos). Perfect Tense — Simple i Continuous. Future Perfect Tense. Načelo tvorbe upitih i negativnih oblika u jednostavnim i složenim vremenima. Subjunctive — If I were you (u vezi s pogodbenim rečenicama).
3.	Pridjevi	Komparacija jednačenja.
4.	Prilozi	Tvorba priloga načina — položaj u rečenici.
5. 6.	Članovi Prijedlozi	Uporaba neodređenog i određenog člana kojima se označuje: vrijeme (on, at, in, by, from,...), mjesto i pravac (on, at, above, under, into,...), uzrok (because, for the sake of,...).
7.	Tvorba riječi — Rečenica	Upravni i neupravni govor (neupravna pitanja). Red riječi u rečenici. Slaganje vremena. Zavisno složene rečenice: vremenske, uzročne, pogodbene, relativne.

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Gramatika	Glagolska vremena Tenses — ponavljanje. Past Perfect Tense. Slaganje vremena. Pogodbene rečenice (tip I., II. i III.). Modalni glagoli. Pasivne rečenice. “-ing” oblik glagola. Prijedlozi. “Phrasal verbs”.

4. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Gramatika	Glagolska vremena — ponavljanje. Slaganje vremena. Pogodbene rečenice (tip I., II. i III.). Pasivne rečenice. Odnosne rečenice. “-ing” oblik glagola. Složenice. Prijedlozi. “Causative have” konstrukcija.

MORFOLOŠKE STRUKTURE I GRAMATIKA (B)

ENGLISKI JEZIK

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imenice	Vrste, broj, rod, posvojni oblik i fraza "of".
2.	Zamjenice	Osobne (padež subjekta i objekta), upitne (padež subjekta i objekta), pokazne (jednina i množina), "one" kao zamjenica, bezlično "it". "There is there are", relativne (who, which, whose, that).
3.	Glagoli	Tvorba i upotreba Present Simple i Present Continuous. Tvorba i upotreba Past Tense Simple i Continuous. Tvorba i upotreba Present Perfect Simple. Tvorba i upotreba budućih vremena (going to + Infinitive, shall, will, Present Continuous). Pomoćni glagoli za tvorbu vremena (be, have, do, will, shall). Kontrakcija s pom. gl. (shan't, wont't, itd.). Konstrukcije "used to" i "have got".
4.	Član	Osnovne upotrebe određenog i neodređenog člana, odsutnost određenog člana.
5.	Brojevi	Glavni i redni.
6.	Pridjevi	Pravi pridjevi, participski pridjevi, pridjevi neodređene količine (some, few, all, more). Komparacija: pravilna (duga i kratka), nepravilna.
7.	Imenice	Množina: pravilna i nepravilna.
8.	Prijedlozi	Mjesta, položaja, pravca i kretanja.

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
Ponavljjanje, proširivanje i sitematiziranje gramatičkih sadržaja iz prethodnog razreda.		
1.	Glagoli	Present Perfect Simple, Continuous. Present Perfect Tense-Past Tense (odnos). Past Perfect Tense. Načelo tvorbe upitnih i negativnih oblika u jednostavnim i složenim vremenima.
2.	Rečenica	Zavisno složene rečenice: vremenske, uzročne, pogodbene (I i II). Slaganje vremena upravnog i neupravnog govora.
3.	Pasiv	

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Ponavljjanje, proširivanje i sitematiziranje gramatičkih sadržaja iz prethodnog razreda.
1.	Modalni glagoli za izražavanje	Sposobnosti, molbe, ponude, dozvole, obveze i izvjesnoti.
2.	Rečenice	Pogodbene rečenice III tip. Subjunctive -if I were you (u vezi s pogodbenim rečenicama).

4. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Ponavljjanje, proširivanje i sitematiziranje gramatičkih sadržaja iz prethodnog razreda.
1.	Glagolska vremena Slaganje vremena Pogodbene rečenice (tip I, II, III) Složenice “-ing” oblik glagola	Ponavljjanje.

MORFOLOŠKE STRUKTURE I GRAMATIKA (A)

NJEMAČKI JEZIK

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Član	Određeni i neodređeni. Deklinacija člana — ponavljanje. Uporaba člana i njegovo izostavljanje. Uporaba člana uz osobna i geografska imena.
2.	Imenica	Rod, broj, padež. Određivanje imenica prema značenju. Deklinacija imenica. N-deklinacija. Deklinacija osobnih i geografskih imena, tuđice. Složene imenice i njihov rod. Demunativi.
3.	Zamjenica	Deklinacija osobnih i posvojnih zamjenica. Deklinacija upitnih zamjenica. Deklinacija i uporaba odnosnih zamjenica (der, die, das). Deklinacija i uporaba neodređenih zamjenica “man”.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Glagol	Pomoćni, modalni povratni (ponavljanje). Složeni glagoli s naglašenim prefiksom u zavisnoj i nezavisnoj rečenici. Glagoli po objektu. Perfekt. Preterit (pomoćni, modalni i ostali glagoli). Imperativ. Jaki glagoli (ponavljanje)
5.	Pridjev	Komparacija (ponavljanje). Predikativna uporaba pridjeva. Atributna uporaba deklinacija.
6.	Prilog	Sistematiziranje. Hin i her i njihove složenice u kombinaciji s glagolima. Nepravilna komparacija priloga.
7.	Broj	Glavni i redni brojevi.
8.	Prijedlog	Prijedlozi s genitivom, dativom, akuzativom, prijedlozi s dativom i akuzativom.
9.	Rečenica	Red riječi u zavisnoj i nezavisnoj složenoj rečenici.

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
<p>Ponavljanje, proširivanje i sistematiziranje gramatičkih sadržaja iz prethodnog razreda.</p> <p>Riječi koje vrše ulogu člana (Artikelwort) Uporaba člana uz geografske oznake — planine, jezera, more Izostavljanje člana (pozdravi, naslovi, riječi u paru, imenice s prijedlogom i ostalo)</p>		
1.	Imenica	Deklinacija svih imenica. Deklinacija imenica izvedenih prema nastavcima (također i tuđice).
2.	Zamjenica	Deklinacija svih vrsta zamjenica. Deklinacija i uporaba der, die das kao pokazne i odnosne zamjenice, te neodređenih zamjenica jemand, jeder, einer, keiner.
3.	Glagol	Ponavljanje vremena. Aktiv i pasiv (transformacija). Konjunktiv preterita i najčešća upotreba. Kondicional. Participi prezenta i perfekta.
4.	Pridjev	Nepravilna komparacija. Atribut na uporaba pridjeva i deklinacija. Pridjevi izvedeni od participa.
5.	Prilog	Sistematizacija.

3. razred

Intenzivno se ponavljaju i proširuju gramatički sadržaji uvijek u vezi s tekstem.
Posebna pažnja se posvećuje složenim rečenicama.

Upotreba člana — ponavljanje
Particip prezenta i particip prerfekta kao atribut
Objektna rečenica kao infinitivna grupa sa prijedlogom zu
Kondicionalna rečenica bez veznika
Subjektna rečenica
Objektna rečenica
Infinitiv
Veznici sa više dijelova
Rekcija glagola
Modalni glagoli u perfektu i pluskvamperfektu
Indirektni govor
Izrazi zahvale
Pasiv — ponavljanje

4. godina

Red riječi u zavisnoj i nezavisnoj rečenici — ponavljanje.
Izražavanje želje: hatte, mochte, konnte.
Rečenice: vremenske, uzročne, pogodbene, namjerne, dopunske, dopusne, načinske, posljedične, poredbene, pomoću modalnih i pomoćnih glagola.
Gramatičke vježbe se ciljano usmjeravaju na govornu komunikaciju, odnosno receptivno svladavanje jezičnih zadataka pojedinih programa.
Sukladno ciljevima i zadacima sadržaji se proširuju i intenziviraju sukladno programu i zahtjevima zanimanja hotelijersko-turističkog tehničara.

MORFOSINTAKTIČKE STRUKTU RE I GRAMATIKA (B)

NJEMAČKI JEZIK

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Član	Određeni i neodređeni — najvažnije o njegovoj upotrebi i izostavljanju.
2.	Imenica	Deklinacija imenica, ženskog i srednjeg roda, N-deklinacija.
3.	Zamjenica	Osobne, posvojne, pokazna dieser, upitne was für ein, welcher, wer was i bezlična zamjenica man.
4.	Pridjev	Komparacija, deklinacija pridjeva s određenim i neodređenim članom, predikativna i atributivna uporaba.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
5.	Glagoli	Pomoćni, modalni, složeni s naglašenim i nenaglašenim Prefiksom u Presentu. Imperativ. Transzitivni i intranzitivni glagoli, Perfekt s haben odnosno sein. Preterit glagola haben i sein.
6.	Prijedlozi	Svi s dativom, s akuzativom, s dativom i akuzativom in, an, auf.
7.	Prilozi	Nepravilna komparacija priloga, upitni: wo, wie, wohin, woher, wann.
8.	Sintaksa	Red riječi u jednostavnoj rečenici — izričnoj i upitnoj. Nekoliko kratkih zavisnih rečenica s weil i da. (na stupnju razumijevanja).

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
Gramatičko građivo se obrađuje u kontekstu uz naglašeno osvješćivanje uloge gramatičke građe u jezičnom sustavu te uz njihovu usporedbu s hrvatskim jezikom		
1.	Morfologija	Zamjenice: neodređene. Upitne: was für ein, welcher.
2.	Pridjevi	Stupnjevanje.
3.	Glagoli	Pregled konjugacije u presentu. Povratni glagoli. Preterit pomoćnih i modalnih glagola. Preterit pravilnih i nepravilnih glagola. Konjunktiv preterita pomoćnih i modalnih glagola. Futur Kondicional i njegova najčešća uporaba.
4.	Prijedlozi	S akuzativom, s dativom i akuzativom.
5.	Sintaksa Rečenice	Nezavisne s denn. Zavisne s wenn, dass, weil.

3. godina

Ponavljjanje, utvrđivanje i proširivanje gramatičkog građiva obrađenog u prvoj i drugoj godini.

Deklinacija imenica po pridjevskoj deklinaciji

Prijedlozi s genitivom

Zamjenički prilozi

Pasiv vremena

Rekcija glagola

Particip presentia i perfekta — značenje i deklinacija substantivnih participa

Sintaksa:

Vremenske rečenice s als, wenn, bevor, solange

Namjerne rečenice s damit i um-zu Infinitiv

Infinitiv sa zu
Nepravilne upitne rečenice
Odnosne rečenice

4. razred

Gramatika
Ponavljjanje i utvrđivanje gradiva iz prethodnih godina.
Proširivanje i uvođenje novog odnosi se na ove sadržaje:
Morfologija:
Participijski atributi
Perfekt i konjuktiv pluskvamperfekta modalnih glagola s infinitivom.
Sintaksa:
Irealne pogodbene rečenice za sadašnjost i prošlost.
Neizravan govor
Poredbene rečenice s konjunktivom.
Vremenske rečenice sa *solange*, *seidem*, *sobald*, *nachdem*, *ehe*, *bis*, *bevor*
Načinske rečenice i njihovo skraćivanje.

RADNI MATERIJALI — Engleski jezik

Temeljni udžbenici:

John & Liz Soars, *“Headway” intermediate*, udžbenik za 1. razred
John & Liz Soars, *“Headway” intermediate*, udžbenik za 2. razred
Harrison-Paj, Mažuran, *“On Holiday 1”*, udžbenik za 3. razred
Harrison-Paj, Mažuran, *“On Holiday 2”*, udžbenik za 4. razred
M. Doolan and others, *“In Frame”*

Dopunski udžbenici:

Rod Revell, Crhis Stott, *Five Star English for the hotel & tourist industry*
Donald Adamson, *International Hotel English*
Vivien Worsdall, *Hotel Personnel, 1 & 2*
James Svatko, *Hotel Personnel*
Keith Harding & Paul Henderson, *English for the Hotel and Tourist Industry*
Rod Revell & Trish Stott, *Highly Recommended — English for the Hotel & Cat. Industry*
Eckersley, *English & American Business Letter*
Eugene J. Hall, *The Language of Hotel in English*
John Eastwood, *English for Travel*
Nonveiller, Pervan, *English for Catering & Hotel Services, 3. dio*
Vivien Worsdall, *Tourism, 1 & 2*
Lidija Šikić, Jasna Pavuna, *Open English*
Leo Jones, *Functions of English*
Tom Hutchinson, *Hotline, Intermediate*
Robert O’Neil, *Interraction*
Leila Keane, *International Restaurant English*
Bernard Hartley & Peter Viney, *Streamline English*

Priručna literatura:

Tom Hutchinson & Alan Waters, *English for Specific Purposes*
David Newby, *Grammar for Communication*
Gillian Gorter, *Role Play*
Patritia Hedge, *Writing*
Penny Ur & Andrew Wright, *Warming up: Five-minute Activities*
Swan & O. Sullivan, *The New Cambridge English Course*
Adrian Room, *Dictionary of Britain*
Jeremy Harmer, *The Practice of English Language*
Michael Swan, *Practical English Usage*
Raymond Murphy, *English Grammar in Use, 95.*
A. J. Thomson, AV. Martinelt, *A Practical English Grammar*
John Eastwood, *Oxford Guide to English Grammar*
Lelja Dobronić, *Slobodni i kraljevski grad Zagreb*

RADNI I MATERIJALNI UVJETI (A i B)

Preporuča se da se nastava izvodi u specijaliziranoj učionici koja ima sva didaktička sredstva i nastavna pomagala: grafoskop s grafofolijom, dijaprojektor, kazetofon, TV, video i video-kazete, zidne slikovne materijale (zemljopisne karte, plakate, fotografije i dr.), flanelografe, nastavne kartice i sl. Poželjan je didaktički kabinet.

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

KADROVSKI UVJETI

- određeni su Pravilnikom o zapošljavanju,
- nastavu stranih jezika izvodi profesor stranog jezika i književnosti, odnosno dipl. anglist, germanist i romanist,
- nastavnik je dužan pratiti sve promjene koje se javljaju u provođenju nastave stranih jezika, te se preporuča stalno stručno usavršavanje u zemlji i inozemstvu, kroz seminare i stručne skupove na nivou države, grada i škole, kroz stručnu literaturu i časopise, i uključivati se u suvremena tehnička dostignuća, informatičke sustave.

FRANCUSKI JEZIK

1. razred

Ponavljjanje, proširivanje i sistematiziranje sljedećih gramatičkih sadržaja.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imenice	Imenice, određeni, neodređeni član. Imenička skupina — determinacije. Uporaba i izostavljanje članova; partitivni član (ponavljanje), množina imenica. Tvorba ženskog rada imenica.
2.	Zamjenice	Osobne zamjenice. Osobne zamjenice kao izravan i neizravan objekt i mjesto u rečenici. Odnosne zamjenice: qui, que, dont, on i posvojni pridjevi. Posvojne zamjenice (ponavljanje). Priloške zamjenice en i y. Posvojne zamjenice i prijedločni izrazi: a moi...
3.	Glagoli	Ponavljjanje i tvorba prezenta 3 osnovne grupe. Pomoćni glagoli. Glagoli: mettre, dire. Glagoli: aller, faire. Glagol: voir. Glagol: acheter. Glagoli: écrire, sortir, boire. Glagoli na -ger, -cer. Glagoli na -ir. Niječni oblik glagola u perfektu. Povratni glagoli. Glagol pouvoir. Izražavanje bliske budućnosti. Tvorba i uporaba present, passe compose. Slaganje participia prošlog. Niječni oblik glagola. Infinitiv i imperativ. Perfekt glagola koji se sprežu pomoću glagola être i avoir.
4.	Pridjevi	Upitni pridjevi. Pokazni pridjevi, jednina i množina. Posvojni pridjevi. Ženski rod i množina pridjeva. Mjesto pridjeva u rečenici. Stupnjevanje pridjeva. Determinanti: partitivni član.
5.	Brojevi	Brojevi do 100. Glavni i redni brojevi.

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Gramatika	Imparfekt. Upotreba imperfekta i passe compose. Passe compose povratnih glagola. Futur simple. Glagol Vouloir. Glagol pouvoir. Upravni i neupravni govor. Direktna i indirektna pitanja. Relativne zamjenice. Glagoli: offrir, ouvrir, souffrir, couvrir. Posvojne zamjenice. Passe recent — Futur proche. Pridjevi — 2 oblika au masculin. Glagol: connaitre. Glagol: vivre. Izostavljanje člana. Subjonctif. Prilozi načina.

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Gramatika	Kondicional prezenta. Pasiv. Les adverbes en -amment, -emment. Propositions conditionnelles avec SI. Chaque ou chacun. L' accord du participe passe. Le gerondif. Množina imenica. Mjesto osobne zamjenice kao indirektni objekt u rečenici. Glavni i redni brojevi. L' indefini tout. Le verbe atteindre. Le passe simple.

4. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Gramatika	Les adjectifs en -al. Expression du temps. Prenom on. Expression de la condition. Conditionnel passe. Infinitiv en son emploi. Futur anterieur. Expression de la comparaison. Le pronom relatif ou'. L' emploi du passe simple. Subjonctif apres les verbes de doute et de perception. Subjonctif apres le superlatif. Pronoms interrogatifs composes. Les verbes plaire et naître. Apposition. Pluriel des noms composes. Pronoms relatif composes. Accord du participe passe des verbes avec se.

LITERATURA

Temeljni udžbenici:

- Ivana Batušić, Yvonne Vrhovac, *Reflechis et dis-le en francais*, Školska knjiga, Zagreb, 1995.
Blaženka Bujanj, *Le francais pour l' hotellerie et le tourisme*, Školska knjiga, Zagreb
Maria Latifi, *L' Hotellerie en francais*, Didier/Hatier, France, Paris, 1993.
Beatriz Job, *Mosaique 1— Methode de francais 1*, CLE International, France, Paris, 1994.
Beatriz Job, Ligia Ferreira, *Mosaique 2 — Methode de francais 2 Guide pedagogique*, CLE International, France, Paris, 1994.

TALIJANSKI JEZIK

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Izgovor i pisanje	Slova i glasovi u talijanskom jeziku. Naglasak. Rastavljanje riječi na slogove.
2.	Član	Određni i neodređni član. Upotreba člana s posvojnomo zamjenicom, s vlastitim imenom. Partitivni član, oblici i korištenje.
3.	Imenice	Nastavci imenica — rod i broj. Množina imenica na -io, -co, -go, -ga. Imenice muškog roda na -a i ženskog roda na -o. Imenice koje se ne mijenjaju u množini. Imenice s dvije množine. Tvorba ženskog roda.
4.	Pridjevi	Aggettivi qualificativi. Nastavak pridjeva. Pridjevi na -io, -co, -go, -ca, -ga. Pridjevi bello, buono, santo. Pridjevi na -issimo. Gradacija i komparacija: nepravilni oblici; Di i Che ispred drugog izraza uspoređivanja. Mjesto pridjeva. Posvojni pridjevi. Upitni pridjevi. Che esclamativo. Pokazni pridjevi. Pridjev: quello. Aggettivo indefiniti. Uso degli aggettivi indefiniti. Aggettivi di quantita'. Aggettivi numerali fino 100. Preposizioni articolate. Volare riflessivo degli aggettivi e dei pronomi possessivi. Upravni i neupravni govor.
5.	Glagoli	I coniugazione i neupravni glagoli: essere, avere, fare, andare. I, II coniugazione, presente: verbi in -iare. III coniugazione, presente. Suono palatale o gutturale della radice. I, II, III coniugazione.
6.	Articolo partitivo	Aggettivi di quantita'. Particella pronominale ne. Aggettivi numerali cardinali da 21 in poi. Verbo irreg. volere. Verbo riflessivo, presente. Pronome riflessivo atono. Sostantivi maschili in -a e femminili in -o. Verbo irreg. potere. Passato prossimo; uso del verbo ausiliare. Accordo del participio col soggetto. Verbo irreg. dire.
8.	Pronomi personali	Forme atone del soggetto. E dell' oggetto diretto. Accordo del participio con l' oggetto diretto. Indicazione dell' ora. Verbo irreg. dovere, uscire.
9.	Forma di cortesia	Aggettivi bello e quello. Verbi irreg. venire, tenere, correggere.

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Pronomi personali, forme atone	Valore neutro del pronome lo. Aggettivi e averbi in -issimo. Aggettivi buono. Indicazione della data. Verbo irreg. salire. Gradazione e comparazione dell' aggettivo. Verbo irreg. sapere. Imperativo della II e della III coniugazione. Forme speciali dell' imperativo, 2. p.

R. br. NAZIV NASTAVNE CJELINE

OKVIRNI SADRŽAJI

2. Pronomi personali, forme toniche

sing. Verbi irreg. dare, chiudere, aprire, vincere, dirigere.
Pronomi personali, riflessivi, forma tonica. Verbo irreg. spendere. Futuro. Verbo irreg. rimanere. Futuro, forme speciali. Aggettivi numerali ordinali; uso dei numerali nell'. Indicazione della data. Verbi irreg. condurre, trascorrere, svolgere. Imperfetto: uso dell' imperfetto. Verbo irreg. cogliere. Avverbi. Comparazione dell' avverbio. Verbo irreg. giungere. Particípio presente

3. razred

R. br. NAZIV NASTAVNE CJELINE

OKVIRNI SADRŽAJI

1. Gramatika

Posizione dell' aggettivo qualificativo. Verbi irreg. chiedere, ridere. Gerundio presente. Costrutto stare + gerundio. Verbo irreg. correre. Pronomi relativi chi e cui. Verbo irreg. proporre. Pronomi relativi il quale, la quale ecc. Uso dei pronomi relativi. Sostantivo uomo. Verbo irreg. sedere. Forma passiva. Uso del participio passato. Verbi irreg. scegliere, dividere. Forma passiva: ausiliari venire e andare; si passivant. Costrutto fare + infinito. Numerali: le quattro operazioni ecc. Verbo irreg. scendere. Pronomi affissi. Verbi irreg. rivolgersi. Imperativo, forme irregolari. I pronomi affissi con gli imperativi monosillabici. L' ausiliare coi verbi modali. Verbo irreg. nascondere. Due pronomi atoni. Ne particella atona avverbiale o pronominale. Due pronomi affissi. Uso dell' articolo coi nomi propri. Aggettivo santo. Verbo irreg. andarsene.

4. razred

R. br. NAZIV NASTAVNE CJELINE

OKVIRNI SADRŽAJI

1. Gramatika

Gradazione e comparazione dell' aggettivo, forme irregolari. Verbo irreg. decidere. Pronome relativo cui con valore possessivo. Sostantivi invariabili al plurale. Plurale dei sostantivi e degli aggettivi in -co. Trapassato prossimo. Comparazione, di o che davanti al secondo termine di paragone. Gradazione e comparazione dell' avverbio (forme irregolari). Passato remoto dei verbi regolari e degli ausiliari. Uso del passato remoto e del passato prossimo. Passato remoto nascere. Pronomi e aggettivi interrogativi. Che esclamativo. Futuro anteriore. Trapassato remoto. Costrutto stare per + infinito. Pronomi e aggettivi dimostrativi. Supposizione nel presente e nel passato espressa col futuro. Indicazione sull' uso dei verbi venire e andare. Verbo irreg.

accorgersi. Pronomi e aggettivi indefiniti. Verbo irreg. spegnere. Uso dei pronomi e degli aggettivi indefiniti. Verbo irreg. piacere. Sostantivi con due plurali, parole alterate. Verbi e locuzioni impersonali; si impersonale. I cinque valori di ci. Formazione del femminile. Aggettivo proprio. Uso dell' infinito.

LITERATURA

Temeljni udžbenici:

Rossi-Hace Franka, Elisa Zaina, *L'italiano per lei*, Škola za strane jezike, Tisak Vjesnik, Zagreb, 1982.

Chiuchiu Angelo ed altri autori, *In italiano*, Edizioni Guerra, Perugia, 1990.

Drinković, Mladineo, Dermitt, *Paliamo italiano conosciamo l'Italia*, Školska knjiga, Zagreb, 1995.

Lupi Aldo, *L'italiano per l'albergatore*, Naklada Liber, Rijeka, 1982.

Gruppo META, *UNO — Corso comunicativo di italiano per stranieri*, Bonacci editore, Roma, Italia

Gruppo META, *DUE — Corso comunicativo di italiano per stranieri*, Bonacci editore, Roma,

Italia

Foglia, La Cara, Marcellini, *La lingua del Si.*, Guerra edizioni, Perugia

Kernberger, *L'italiano nel turismo*, Guerra edizioni, Perugia

Katerinov, *La lingua italiana per stranieri*, Guerra edizioni, Perugia

Cherubini Nicoletta: *L'italiano per gli affari*, Bonacci editore, Roma, 1992.

Priručnici:

Le preposizioni, Chiuchiu, Fazi, Bagianti, Guerra edizioni

Chiuchiu, *I verbi italiani: regolari e irregolari*, Guerra edizioni

Rossi Giacobbi, *Perlare leggere scrivere*, Fratregiani Tinca, Guerra edizioni

Ignone, Rossati, *Perlare in italiano*

Magini, Zappala, *Dossier Italia*, Guerra edizioni

Chiuchiu, *Manuale di tecnica e corrispondenza commerciale*, Guerra edizioni

Gianluigi Ugo, *Piccola storia d'Italia*, Guerra edizioni

Delle Donne, *L'italiano praticamente*, Guerra edizioni

Vicentini, Zanardi, *Tanto per parlare*, Bonacci editore

Vocabolario fondamentale della lingua italiana, Guerra edizioni

Jernej Josip, *Talijanski jezik*, SNL, Zagreb, 1986.

Deanović-Jernej, *Hrvatsko-talijanski rječnik*, ŠK Zagreb, Zagreb, 1991.

Josip Jernej, *Konverzacijska talijanska gramatika*, ŠK Zagreb, Zagreb, 1985.

ZAVRŠNE PRIPOMENE

Predloženi okvirni programi solidan su temelj za ustrojstvo nastave u srednjim strukovnim školama, no oni su samo prvi korak prema suvremenom programiranju, tj. izradi iscrpnih programa, koji će pokrivati znatno veći broj strukovnih škola i koji će se pisati u obliku tzv. kurikuluma. No, i ovako napisani programi mogu dobro poslužiti učiteljima i profesorima stranih jezika kao i potencijalnim autorima udžbenika.

Na kraju željeli bismo uputiti nastavnike kako provoditi pismena provjeravanja znanja, tj. koje su njihove obveze glede provedbe školskih zadaća, testova, ili kontrolnih zadaća tijekom školske godine. Iako o tome piše mnogo više u **NAPUTKU O PRAĆENJU I OCJENJIVANJU UČENIKA**, ipak ćemo navesti osnovna mjerila, koja ih u tom pogledu obvezuju. Ovisno o tipu škola razlikovat ćemo nekoliko osnovnih modela, u kojima varira broj pismenih provjeravanja znanja tijekom školske godine:

Trogodišnje strukovne škole s nastavnim fondom od 70 sati godišnje

U svakom polugodištu treba obvezno pisati po jednu školsku zadaću, a na kraju II. polugodišta treba napisati i jedan kontrolni uradak. Sadržaj i duljina tog kontrolnog uratka ovisit će o potrebi određene struke kao i o pedagoškoj prosudbi profesora stranog jezika. Naravno, prema potrebi pišu se i kraći 5-minutni uratci.

Trogodišnje i četvorogodišnje strukovne škole s nastavnim fondom od 150 sati godišnje

Pišu se minimalno 4 školske zadaće (po dvije u svakom polugodištu) kao i jedan cjelovit ispit znanja na kraju svakog polugodišta. Na kraju školske godine može se pisati i završni test, no svakako ne treba prekoračiti broj od maksimalno 5 pismenih provjeravanja znanja. Naravno, i na tom se stupnju preporučuju kraći 5-minutni uratci.

Drugi strani jezik s godišnjim fondom od 70 sati

Pišu se obvezno tri školske zadaće na godinu, odnosno jedna u I. polugodištu, a dvije u II. polugodištu. U II. polugodištu može se umjesto 2. školske zadaće pisati i cjelovit test, ili kontrolni ispit znanja. Naravno, i na tom se stupnju preporučuju kraći 5-minutni pismeni uratci.

AUTORI PROGRAMA

ZA TEHNIČKE ČETVOROGODIŠNJE ŠKOLE

- Koraljka Mak, prof. Grafičke škole u Zagrebu

OPĆI DIO PROGRAMA I KORDINATOR NA OSTALIM DIJELOVIMA PROGRAMA

Mr. Mladen Dolenc

KLASA. 602-03/98-01/696
URBROJ: 532-03-01/10-98-1
Zagreb, 7. svibnja 1998.

ODLUKA
O ZAJEDNIČKOM I STRUČNOM DIJELU
NASTAVNOG PLANA I PROGRAMA ZA STJECANJE
SREDNJE STRUČNE SPREME U ZANIMANJU
HOTELIJER: SMJER — UGOSTITELJSTVO

Na temelju članka 10., stavka 6. Zakona o srednjem školstvu (Narodne novine, broj 19/92, 26/93, 27/93 i 50/95), ministar prosvjete i športa donio je

ODLUKU
o zajedničkom i stručnom dijelu nastavnog plana i programa
za stjecanje srednje stručne spreme u zanimanju
hotelijer: smjer — ugostiteljstvo

I.

Ovom odlukom donosi se zajednički i stručni dio nastavnog plana i programa za stjecanje srednje stručne spreme u području ugostiteljstva za zanimanje hotelijer: smjer - ugostiteljstvo.

II.

Zajednički dio nastavnog plana i programa za stjecanje srednje stručne spreme u zanimanju hotelijer: smjer — ugostiteljstvo sadrži nastavne predmete opće naobrazbe utvrđene za stjecanje srednje stručne spreme svih programa obrazovanja struke.

III.

Posebni stručni dio nastavnog plana i programa za stjecanje srednje stručne spreme u području ugostiteljske djelatnosti sadrži nastavne predmete struke i pripadajuće praktične nastave.

IV.

Nastavni plan i program iz točke 1. ove odluke počet će se primjenjivati u školskoj godini 1998./99. Tekst nastavnih sadržaja pojedinih predmeta iz ove odluke sastavni je dio Odluke i tiskati će se u izdanju Ministarstva prosvjete i športa.

V.

Ova odluka stupa na snagu danom donošenja, a objavit će se u Vjesniku Ministarstva prosvjete i športa.

MINISTAR

mr. sc. Božidar Pušnik

NASTAVNI PLAN ZA ZANIMANJE — HOTELIJER: smjer — UGOSTITELJSTVO

I. ZAJEDNIČKI DIO

Red. br. NASTAVNI PREDMETI	Tjedni broj sati			
	1. r.	2. r.	3. r.	4. r.
1. Hrvatski jezik	3	3	3	3
2. Povijest	2	2	—	—
3. Politika i gospodarstvo	—	—	2	—
4. Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2	2
5. Etika/Vjeronauk	1	1	1	1
UKUPNO ZAJEDNIČKI DIO	8	6	8	6

II. POSEBNI STRUČNI DIO

6. Strani jezik I	3	3	3	3
7. Strani jezik II	3	3	2	2
8. Gospodarska matematika	3	3	2	2
9. Računalstvo	2	2	—	—
10. Poslovna psihologija s komunikacijom	—	—	2	—
11. Biologija s higijenom i ekologijom	2	—	—	—
12. Turistički zemljopis	—	—	1	1
13. Povijest hrvatske kulturne baštine	—	—	2	—
14. Gospodarsko pravo	—	2	—	—
15. Poslovno dopisivanje	1	1	—	—
16. Računovodstvo i kontrola ¹⁾	—	—	—	2
17. Statistika	—	—	2	—
18. Knjigovodstvo	—	—	2	2
19. Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu	2	2	2	2
20. Osnove turizma	2	—	—	—
21. Promet i putničke agencije	—	—	—	2
22. Marketing u turizmu	—	—	—	2
23. Recepcijsko poslovanje	—	—	—	2
24. Poznavanje robe i prehrana	2	2	—	—
25. Ugostiteljsko posluživanje	2	3	3	3
26. Kuharstvo (sa slastičarstvom)	3	4	4	4
UKUPNO POSEBNI STRUČNI DIO	25	27	25	27
PRAKTIČNA NASTAVA²⁾				
tjedno	3	3	3	3
ljetna	182	182	182	—
SVEUKUPNO	36	36	36	36

1) uz podršku računala

2) praktična nastava od I—III. razreda izvodi se u ugostiteljstvu (kuharstvo sa slastičarstvom - ugostiteljsko posl.), a u IV. razredu izvodi se u hotelu, motelu, pansionu (recepcija, računovodstvo, nabavno prodajni odjel)

Praktična nastava ostvaruje se 3 sata tijekom nastavne godine i 182 sata za vrijeme ljetnih mjeseci. Ljetna praktična nastava je uvjet za upis u sljedeći razred. Ostvarena praktična nastava evidentira se u dnevniku razreda koji je učenik upisao. Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu

OBRAZLOŽENJE PROGRAMA U ZANIMANJU HOTELIJER (smjer: UGOSTITELJSTVO)

Na temelju Projekta unapređivanja srednjoškolskog obrazovanja za potrebe hotelijerstva i ugostiteljstva Republike Hrvatske, koji je izradio Institut za turizam, a naručitelj Projekta je Ministarstvo turizma Republike Hrvatske, istražene su potrebe za zanimanjem: HOTELIJER (smjer: ugostiteljstvo).

Već godinama se osjeća nedostatak ovog profila u ugostiteljsko-hotelijerskom gospodarstvu, te je suradnjom Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske i Ministarstva turizma Republike Hrvatske, kao i suradnjom ugostiteljsko-turističkih škola Republike Hrvatske s ugostiteljsko-hotelijerskim gospodarstvom Republike Hrvatske, pokrenut projekt i utvrđena potreba, te definiran nastavni plan i program kao uvjet za raspisivanje natječaja, upis i realizaciju programa.

Program hotelijer (smjer: ugostiteljstvo) namijenjen je potrebama ugostiteljstva (podrazumijevamo Zakon o ugostiteljstvu), a vezan je za dosadašnji trogodišnji program kuharstva, slastičarstva i ugostiteljskog posluživanja, te su uvjeti za realizaciju ovog programa slijedeći:

- **KADROVSKI UVJETI** — pored općeobrazovnog profila i stručnih nastavnika potrebni su stručni nastavnici kuharstva, slastičarstva i ugostiteljskog posluživanja, bez kojih se ovaj program ne bi mogao realizirati.
- **PROSTORNI UVJETI** — pored učionica općeg tipa, neophodni su specijalizirani kabinteti kuharstva, slastičarstva i ugostiteljskog posluživanja za izvođenje vježbi iz ovih predmeta.

Program se odobrava ugostiteljskim školama koje obrazuju trogodišnja zanimanja kuhara — slastičara — konobara, jer škole ispunjavaju kadrovske i prostorne uvjete za realizaciju ovog programa.

NASTAVNI PLAN I PROGRAM ZA ZANIMANJE HOTELIJER (smjer: UGOSTITELJSTVO)

HOTELIJER (smjer: ugostiteljstvo) omogućava proširenje znanja tehnologije struke i iskorak je u proširenju znanja stručnih i uže stručnih nastavnih sadržaja potrebnih ugostiteljskom gospodarstvu.

Omogućava vertikalnu prohodnost polaznika u području ugostiteljstva i turizma, a istovremeno osigurava nedostatak stručnih kadrova u ugostiteljskom gospodarstvu, koji bi pored toga što su vrsni kuhari, slastičari i konobari bili dobro organizatori i više od ostalih poznavali tehnologiju struke, te bi širinom svog znanja mogli obavljati visoke organizacijski tehnološke zahtjevne poslove u hotelu, u odjelu hrane i pića, odnosno, cjelokupnom hotelu, visokokategoriziranim restoranima, te privatnim pansionima i slično.

Obrazovanje u četverogodišnjem programu je kvalitetna nadopuna postojećem sustavu obrazovanja u ugostiteljstvu za potrebe našeg ugostiteljskog gospodarstva i po uzoru na više europskih zemalja (Austrija, Njemačka, Švicarska, Italija, Slovenija) koje imaju razvijeno ugostiteljsko-hotelijersko gospodarstvo.

OPIS ZANIMANJA : POSLOVI KOJI SE MOGU OBAVLJATI I MOGUĆNOST NASTAVKA OBRAZOVANJA

HOTELIJER smjer - UGOSTITELJSTVO zapošljava se u ugostiteljskim poduzećima (hoteli, pansioni, kampovi i drugo), obrtničkim radnjama ili privatnim ugostiteljskim radnjama na radnim zadacima:

- priprema i posluživanje hrane i pića
- rad u industriji za preradu namirnica ili pripremu proizvoda
- rad na poslovima banket-menadžera
- organizira rad u kuhinji i restoranu, brine o tehnološkom procesu, tehničko-tehnološkoj opremljenosti i inventaru
- planiranje zaliha, nabava i preuzimanje reprodukcijanskog materijala, te kontrola skladištenja i konzerviranja živežnih namirnica
- sastavljanje dnevnog jelovnika, dogovaranje i organiziranje domjenaka, banketa, svečanih ručkova i večera unutar i izvan objekta
- osmišljava prezentaciju nacionalnih jela i njegovu propagandu
- brine o prezentaciji i propagandi restorana, ekonomičnosti rada, estetskom izgledu jela i uređenju prostora

- kontrolira rad i financijsko poslovanje kuhinje i restorana, obrtničke radnje i drugih ugostiteljskih objekata
- pronalazi rješenja u specifičnim zahtjevima gosta
- trajno se usavršava u struci i prati sve informacije neophodne za uspješno obavljanje navedenih poslova

Nakon dvogodišnjeg iskustva u struci, osposobljen je za radno mjesto direktra Odjela hrane i pića, te poslovima ugostiteljskog menadžmenta u hotelima i visoko kategoriziranim ugostiteljskim objektima i pansionima. Nakon završene škole, pruža se mogućnost upisa na više stručne škole i fakultete (ukoliko učenik položi razredbeni ispit).

OKVIRNI NASTAVNI PROGRAM IZ STRANIH JEZIKA ZA ZANIMANJE HOTELIJER, SMJER UGOSTITELJSTVO

UVOD

Nastava stranih jezika u ovom programu određena je novim smjericama u razvitku hrvatskog turizma i hotelijersko ugostiteljske ponude. Ciljevi i zadaće nastave realiziraju opće obrazovna i stručna znanja i vještine koje učeniku omogućavaju uspješni ulazak u svijet rada. U školovanju kadrova za ovu djelatnost nužno je voditi računa o visokom stupnju organiziranosti i potrebama permanentnog stručnog usavršavanja u svim područjima rada u većim hotelskim tvrtkama. Velika stopa mobilnosti kadrova i nove potrebe za razvijanjem objekata manjeg, ekskluzivnog ili obiteljskog tipa zahtijevaju integrirano znanje stručnog jezika hotelijerstva i ugostiteljstva, kako bi djelatnici mogli obavljati poslove srodnih struka i komunicirati sa stranim gostom ili poslovnim partnerom.

CILJEVI NASTAVE

Okvirni nastavni program iz stranih jezika za ovo zanimanje predviđa ponavljanje i sistematiziranje znanja iz osnovne škole u prvom razredu kako bi se izgradio dobar temelj za daljnju nadogradnju. Kroz četvorogodišnje školovanje učenik stječe određena opća i stručna znanja koja će mu omogućiti komunikaciju i rad na stranom jeziku sukladno njegovim potrebama, aktivnostima, ciljevima i interesima u okruženju poslova u hotelijerstvu i ugostiteljstvu, njegovim daljnjem usavršavanju ili nastavku školovanja.

Program objedinjuje opće obrazovne i stručne ciljeve. Jezični sadržaji interdisciplinarno povezuju stručne predmete škole, a nastava se komunikacijski i funkcionalno usmjerava. Težište je na osposobljavanju za obavljanje profesionalnih zadaća, vještini usmenog i pismenog komuniciranja i uporabi govornog jezika svakodnevnih situacija na standardnoj razini. Veliko područje stručnih sadržaja traži postupno uvođenje jezika struke već od prvog razreda. U prezentaciji nastavnih materijala i odabiru oblika rada prati se dinamika sazrijevanja učenikovih intelektualnih sposobnosti i sustavno se radi na razvijanju njegovih potencijala prema sve većoj samostalnosti u usmenoj i pismenoj komunikaciji na stranome jeziku, a pri tome se receptivno učenje nadograđuje produktivnim, tj. razvija se sposobnost transfera znanja.

Kroz obradu temeljnih i priručnih materijala učenik usvaja osnove pismenog izražavanja na stranom jeziku, uči standardizirane forme poslovnog dopisivanja i pripremati materijale za potrebe struke.

Učenici se usmjeravaju i na samostalno korištenje izvornih tekstova, stručnih materijala, priručnika, literature, rječnika i drugih izvora znanja koji pružaju informacije iz područja struke.

Jednako važan cilj nastave je razvijanje lingvističkih spoznaja koje će učeniku olakšati usvajanje jezičnog sustava i olakšati njegovu nadogradnju kroz nastavak školovanja.

Cilj nastave je djelovati i na više područja važnih za učenikov razvoj i sazrijevanje. Cijeli niz tema i sadržaja govore o temeljnim odrednicama civilizacijskih i kulturnih tečevina zemalja čiji se jezik uči i pomažu učeniku upoznati i razumijeti njihove sličnosti i posebnosti, i time grade njegov osjećaj pripadnosti mnogojezičnoj zajednici čovječanstva.

Kroz sadržaje iz povijesti hrvatske kulturne baštine, turističkog zemljopisa i nacionalne gastronomske ponude učenik uči prezentirati hrvatsku kulturu kao dio šire europske tradicije.

Nastava stranih jezika oblikuje cjelokupnu učenikovu ličnost, jer on uči slušati i razumijeti, procjenjivati i argumentirano oblikovati stavove. U nastavi se njeguje kultura dijaloga i sporazumijevanja i tako djeluje na učenikovo kulturno i profesionalno bogaćenje.

ZADAĆE NASTAVE

U nastavi stranih jezika ostvaruje se sljedeće zadaće:

- razvijanje jezičnih vještina slušanja, govorenja, čitanja i pisanja s razumijevanjem u govornoj i pismenoj komunikaciji na standardnoj jezičnoj razini;
- usvajanje solidnog izgovora i intonacije u govornom izražavanju;
- usvajanje lingvističkog inventara u komunikacijskom kontekstu, tj. razumijevanje posebnosti gramatičkog sustava u sklopu planiranih sadržaja, uočavanje zakonitosti tvorbe i uporabe gramatičkih struktura i razvijanje lingvističkog mišljenja;
- usvajanje sociolingvističkog inventara, odnosno upoznavanje s elementima kulture i civilizacije zemlje čiji jezik uči i valorizacija istih ili sličnih elemenata u našoj zemlji;
- razvijanje sposobnosti komuniciranja u sklopu poznatih svakodnevnih i stručnih sadržaja;

- razumijevanje usmenog izlaganja i naputaka s primjernim brojem nepoznatih riječi u sklopu poznatih sadržaja iz područja općih i stručnih sadržaja;
- razumijevanje pisanog teksta s određenim brojem nepoznatih riječi;
- pisanje vođenih i slobodnih sastava, sažetaka, bilježaka i poruka prema tekstualnom ili auditivnom prdlošku;
- razvijanje sposobnosti primanja i davanja telefonskih poruka, brzojava, faks poruka, e-mail poruka i sl.;
- sastavljanje neformalnih i formalnih pisama i poslovno dopisivanje;
- prevođenje kraćih stručnih sadržaja sa stranog jezika na hrvatski i obrnuto;
- sposobnost traženja i primjene stručne literature, priručnika i rječnika u samostalnom rješavanju zadataka iz struke;
- poticanje na samostalno učenje jezika i osposobljavanje za samostalnu primjenu raznih izvora znanja.

NASTAVNE TEME

Opći sadržaji

- Stanovanje, posao, obitelj, hrana.
- Škola i školski sustavi.
- Slobodno vrijeme, hobiji i zabava.
- Sport i rekreacija.
- Zdravlje i kultura življenja.
- Pošta. Putničke postaje.
- Praznici, odmor i putovanja.
- Mediji, kompjutor.

Sadržaji iz kulture i civilizacije

- Društveno uređenje, zemljopisne i gospodarske odrednice, glavni gradovi i regije zemalja stranog govornog područja i Hrvatske.
- Geografske i vremenske zone.
- Klima i vremenska prognoza.
- Kulturno povijesna baština Hrvatske.
- Ekologija i zaštita okoliša.
- Stereotipi i karakteristike stranog govornog područja.
- Književnost, kazalište, film, TV, glazba.

Stručni sadržaji

- Ugostiteljski objekti i njihove specijalizirane ponude.
- Restoran, osoblje, poslovi i ponuda.
- Kuhinja, osoblje i poslovi.
- Obroci — ponuda hrane i pića, posluživanje obroka.
- Priprema jela, tijek postupaka i recepture.
- Bar, osoblje i vinska karta.
- Barske mješavine i njihovo posluživanje.
- Hoteli, moteli i kampovi — tipovi, kategorije i usluge.
- Dijelovi hotela i njihove funkcije.
- Zanimanja u hotelu, osoblje, pravila ponašanja i komunikacije.
- Uzance u hotelijerstvu.
- Hotelska soba i uređenje interijera.
- Poslovanje recepcije i osoblje.
- Mjenjačnica, strana valuta i načini naplaćivanja.
- Poslovno dopisivanje.
- Postanak, razvitak turizma i vrste u svijetu i u Hrvatskoj.
- Transport i putnička agencija.
- Turistička agencija i turistički aranžmani.
- Suradnja hotela s turističkom i putničkom agencijom.
- Hotelske promotivne aktivnosti.
- Marketing.

JEZIČNE FUNKCIJE

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

Jezične funkcije se ostvaruju:

— *receptivno:*

kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi kao slušatelji i čitatelji, i

— *produktivno:*

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

Učenike se osposobljava za:

— *uspostavu društvenih dodira*, npr. na sljedeći način:

osloviti nekoga, pozdraviti, predstaviti nekoga, pozivati nekoga, prihvatiti ili odbiti poziv, izražavanje zahvalnosti i isprike
javljanje na telefonski poziv;

— *određivanje odnosa:*

tražiti dopuštenje, davati ga ili odbijati, pitati nekoga za želje, hvaliti nekoga, davati savjet, upozoravati, isticati uvjet i njegove posljedice;

— *uspostavu komunikacije:*

moliti za pozornost, postavljanje uzvratnih pitanja, moliti nekoga da polaganije govori ili ponovi, izražavanje nerazumijevanja ili nepoznavanje nečega;

— *izražavanje stavova:*

izraziti suglasnosti ili nesuglasnosti, pretpostavki ili sumnji, očekivanoga, sklonosti i nakane, obrazlaganje, proturječiti i nijekati, uspoređivati;

— *izražavanje želja, molbi i sl.*

čestitanje, podnošenje želja i molbi, ispunjenje ili odbijanje molbe, izražavanje ponude, prihvaćanje i odbijanje;

— *pitanja i izražavanja o osjećajima, mišljenjima i sl.*

izražavanje slaganja, negodovanja, interesa, oduševljenja, sklonosti i nesklonosti, radosti i straha;

— *poticanje radnji i isticanje propusta:*

izdavanje naredbi, isticanje zabrana, sposobnosti ili nesposobnosti da nešto učini, uljudno moliti nekoga da nešto učini ili ne učini, predlaganje, prihvaćanje ili odbijanje prijedloga, moliti za pomoć i pružati pomoć;

— *davanje ili traženje obavijesti:*

imenovati, opisati izgled, osobnosti i stanja, navoditi posjedovne odnose, pripadnost i svrhu uporabe, svrstavati prema mjestu, pravcu i daljini, količini i stupnju, izvještavati, prepričavati i objašnjavati, iznositi mišljenje drugih.

JEZIČNE VJEŠTINE

Slušanje s razumijevanjem

Učenik razvija vještinu praćenja i razumijevanja izričaja na stranom jeziku u komuniciranju u razredu, davanja informacija nakon odslušanog materijala i pokazuje razumijevanje kroz rješavanje različitih zadataka.

Govorenje s razumijevanjem

Učenik treba pravilno izgovarati rečenicu i primjenjivati osnovne uzorke u komuniciranju. On jezično prihvatljivo vodi razgovor po zadanom uzorku i natuknicama, daje odgovore na postavljena pitanja u sklopu obrađenog materija i prepričava sadržaje po planu i slobodno. On uči davati informacije i voditi razgovor u situacijama vezanim za obavljanje radnih zadaća.

Čitanje s razumijevanjem

Pri glasnom čitanju učenik pravilno izgovora riječi i glasove i usvaja pravilnu intonaciju rečenice. On treba razumjeti sadržaje i upute i to dokazati rješavanjem zadaća u kojima se provjerava razumijevanje pročitane sadržaja. Pri tihom čitanju učenik treba doći do informacija na različitim razinama (grubo i fino razumijevanje) i izvaditi detaljne informacije (pojačano čitanje). On uči uočavati ustroj teksta, podjelu u odlomke i davati im naslove. Uči čitati natuknice u dvojezičnim i jednojezičnim rječnicima i davati prijevod riječi prema opisu u jednojezičnom rječniku.

Pisanje s razumijevanjem

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

Prevođenje

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

JEZIČNI SADRŽAJI

Komunikacijski sadržaji

— slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne te izbor jezičnih funkcija odgovarajućih situacijama.

Fonologija i ortografija

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

Leksički sadržaji

— vrši se izbor i uvođenje novih riječi prema komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti. Uvode se idiomatski izrazi u zadanim situacijskim kontekstima i izučavanju sinonimi, homonimi i antonimi, posebice u stručnom registru.

Morfosintaktičke strukture i gramatika

ENGLISKI JEZIK — PRVI STRANI JEZIK

I. razred (6. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imenice	Vrste, broj, rod, posvojni oblik i 'of fraza.
2.	Zamjenice	Osobne i upitne (padež subjekta i objekta), pokazne (jednina i množina), 'one' kao zamjenica, bezlični 'it'.
3.	Glagoli	Pet osnovnih oblika: osnova, -s oblik, -ed oblik, particip s nastavkom -ing, particip s nastavkom -ed. Glagolska vremena i njihov odnos prema aspektu (trajni - Continuous, svršeni - Simple). Aktiv i pasiv. Pravilni i nepravilni glagoli. Pomoćni glagoli za tvorbu vremena (be, have, do, shall, will) i njihove konstrukcije (shan't, won't). Ponavljanje tvorbe i uporabe glagolskih vremena (Present Simple, Present Continuous, Perfect Tense; Past Simple, Continuous, Past Perfect Tense; Going-to + Infinitive, shall/will Future). Modalni glagoli, tvorba vremena i uporaba. Konstrukcije 'have got' i 'used'.
4.	Pridjevi	Determinatori: osnovne uporabe određenog i neodređenog člana, odsutnost člana; učestali idiomi s 'a', 'the' i bez člana. Pokazni pridjevi, jednina i množina. Posvojni pridjevi. Pridjevi neodređene količine. Opisni pridjevi: pravi, participski. Komparacija: pravilna (kratka i duga), nepravilna.
5.	Brojevi	Glavni i redni.
6.	Prilozi	Mjesta, određenog i neodređenog vremena.
7.	Veznici	And, or, yet, so, when, until, if, although, since i sl.
8.	Rečenica	'There is/are'. Red riječi u nezavisno složenoj rečenici. Mjesto izravnog i neizravnog objekta. Mjesto adverba. Zavisno složene rečenice: vremenske, uzročne i pogodbene (tip I. i II.). Slaganje vremena upravnog i neupravnog govora.

II. razred (7. godina učenja)

Ponavljanje, proširivanje i sistematiziranje gramatičkih sadržaja iz prethodnih godina učenja.

1.	Imenice	Countable, uncountable. Složenice.
2.	Članovi	Uporaba neodređenog i određenog člana.

R. br. NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
3. Zamjenice	Refleksivne, posvojne i neodređene.
4. Glagoli	Tvorba i uporaba glagolskih vremena: Present Perfect Tense (Simple - Continuous), Present Perfect i Past Simple Tense u kontrastu, Future Perfect Tense. Subjunctive u pogodbenim rečenicama. Tvorba upitnih i negativnih oblika u jednostavnim i složenim glagolskim vremenima.
5. Pridjevi	Komparacija jednačenja.
6. Brojevi	Brojevni izrazi i mjere.
7. Prilozi	Tvorba priloga načina i položaj u rečenici.
8. Prijedlozi	Prijedlozi kojima se označuje: vrijeme (on, at, in, by, from i dr.), mjesto i pravac (on, at, above, under, into i sl.), uzrok (because, for the sake of, itd).
9. Rečenica	Red riječi u rečenici. Upravni i neupravni govor, neizravna pitanja. Zavisno složene rečenice i slaganje vremena: vremenske, uzročne, pogodbene, odnosne.

III. razred (8. godina učenja)

Ponavljjanje i proširivanje sadržaja iz predhodnih razreda.

1. Glagoli	Ponavljjanje uporabe glagolskih vremena. Slaganje vremena. -ing oblik glagola i njegove posebne uporabe. Modalni glagoli. Phrasal verbs.
2. Rečenica	Pogodbene rečenice - tip I., II. i III. Pasivne rečenice.
3. Tvorba riječi	

IV. razred (9. godina učenja)

Ponavljjanje, proširivanje i sistematiziranje sadržaja iz prethodnih razreda.

Glagolska vremena i njihove uporabe.
Infinitiv i njegove uporabe.
Causative 'have'.
Slaganje vremena.
Phrasal verbs.
Složenice.
Prijedlozi i njihove uporabe.
Pasivne rečenice.
Odnosne rečenice.
Pogodbene rečenice.

ENGLISKI JEZIK — DRUGI STRANI JEZIK

I. razred (1. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imenice	Broj, rod, posvojni oblik, 'of' fraza.
2.	Zamjenice	Osobne (padež subjekta i objekta), upitne, pokazne, posvojne, relativne (who, which, whose, that), 'one' kao zamjenice, bezlični 'it'.
3.	Pridjevi	Komparacija, pravilna i nepravilna. Posvojni pridjevi. Participski pridjevi. Pridjevi neodređene količine.
4.	Članovi	Osnovne uporabe određenoga i neodređenoga člana.
5.	Brojevi	Glavni i redni.
6.	Prilozi	Prilozi mjesta, vremena i načina.
7.	Veznici	And, or, but, so, when, it, although itd.
8.	Glagoli	Tvorba i uporaba glagolskih vremena prezenta, perfekta i futura. Present Simple, Present Continuous, Past Simple, Present Perfect, shall/will Future, Going-to Future. Modalni glagoli.
9.	Rečenica	Osnovni red riječi u rečenici. Mjesto izravnog i neizravnog objekta. Mjesto priloga mjesta i vremena. 'There is/are'.

II. razred (2. godina učenja)

Ponavljjanje sadržaja iz I. razreda i uvođenje novoga.

1.	Imenice	Countable, uncountable.
2.	Zamjenice	Posvojne i povratne.
3.	Pridjevi	Posvojni pridjevi. Stupnjevanje pridjeva.
4.	Prilozi	Tvorba priloga. Stupnjevanje.
5.	Glagoli	Tvorba i uporaba glagolskih vremena: Present Simple u odnosu s Present Continuous, Past Simple i Past Continuous u kontekstu, Going-to Future. Present Perfect Tense. Modalni glagoli. Glagolske imenice.
6.	Rečenica	Načela tvorbe upitnih i negativnih oblika u jednostavnim rečenicama. Pogodbene rečenice — tip I. i II. Odnosne rečenice.

III. razred (3. godina učenja)

Ponavljjanje i sistematiziranje sadržaja iz prethodnih razreda i uvođenje novih.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Zamjenice	Povratne i rlativne. Neodređene zamjenice.
2.	Glagoli	Uvježbavanje tvorbe i uporabe glagolskih vremena. Present Perfect Tense. Past Perfect Tense. Pasiv, tvorba vremena i osnovne uporabe. Modalni glagoli i njihove uporabe. Zapovjedni način. Past Conditional.
3.	Pridjevi	Pridjevi neodređene količine.
4.	Rečenica	Pogodbene i namjerne rečenice. Upravni i neupravni govor. Neizravna pitanja. Question Tag.

IV. razred (4. godina učenja)

Proširivanje i sistematiziranje gradiva iz prethodnih razreda.

Pravilna uporaba glagolskih vremena.
Slaganje vremena i zavisno složene rečenice.
Pogodbene rečenice sva tri tipa.
Upravni i neupravni govor i neizravna pitanja.
Pasivne rečenice.

RADNI MATERIJALI

Temeljni udžbenici:

1. John & Liz Soars, *New Headway*, izd. Oxford University Press, 1997.
2. John & Liz Soars, *Headway, Intermediate*, izd. Oxf. Univ. Press, 1997.
3. Leila Keane, *International Restaurant English*, izd. Prentice Hall, 1990.
4. Donald Adamson, *International Hotel English*, izd. Pentice Hall, 1990.
5. Harding & Henderson, *High Season*, izd. Oxford University Press, 1997.
6. Liz & John Soars, *Headway, Elementary*, izd. Oxford Univ. Press, 1997.
7. Ravel & Stott, *Highly Recommended*, izd. Oxford Univ. Press, 1997.
8. Jurčić-Palčok, *Welcome I, II.*, ŠK. 1997.

Dopunski materijali:

1. R. Filipović, *Englesko-hrvatski rječnik*, ŠK.
2. M. Drvodelić, *Hrvatsko-engleski rječnik*, ŠK.
3. Ž. Bujas, *Hrvatsko-engleski rječnik*, Grafički zavod Hrvatske
4. *The Oxford Dictionary of Modern English*
5. Raymond Murphy, *English Grammar in Use*
6. Thomson-Martinet, *A Practical English Grammar*
7. D. Newby, *English for Communication*, ŠK

NJEMAČKI JEZIK — PRVI STRANI JEZIK

I. razred (6. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imenice	Rod imenica, pravila za određivanje roda. Broj imenica. Deklinacija. Množina. Tvorba plurala kod stranih riječi. Deklinacija vlastitih imena, osoba, geografskih imena i N-deklinacija. Složenice.
2.	Članovi	Određeni i neodređeni član. Deklinacija određenog i neodređenog člana. Uporaba određenog i neodređenog člana. Izostavljanje člana. Spajanje određenog člana sa prijedlogom.
3.	Zamjenice	Osobne zamjenice. Oblici osobnih zamjenica. Upitne zamjenice. Deklinacija upitnih zamjenica (was für ein, welcher). Deklinacija odnosnih zamjenica. Neodređene zamjenice. Posvojne zamjenice.
4.	Glagoli	Prezent: Pomoćnih i modalnih glagola i njihova upotreba. Red riječi u rečenicama sa modalnim glagolima. Slabi i jaki glagoli. Prijelazni i neprelazni glagoli. Futur I. Perfekt. Preterit. Imperativ. Pasiv. Faktitivni glagoli.
5.	Pridjevi	Deklinacija pridjeva. Slaba, jaka i mješovita deklinacija. Komparacija. Predikativna i atributna uporaba pridjeva.
6.	Brojevi	Ponavljjanje: Glavni i redni brojevi. Razlomci.
7.	Prijedlozi	Prijedlozi s genitivom, dativom i akuzativom. Prijedlozi sa dativom i akuzativom.
8.	Prilozi	Nepravilna komparacija priloga.
9.	Veznici	Nezavisni veznici (aber, oder, und, sondern, denn, entweder...oder, i nicht nur...sondern auch). Zavisni veznici (wenn, als, weil i dass).
10.	Rečenica	Red riječi u zavisnoj i nezavisnoj složenoj rečenici. Upitne rečenice. Mjesto objekta u rečenici. Infinitivne grupe. Direktne i indirektne upitne rečenice. Rekcija glagola.

II. razred (7. godina učenja)

1.	Članovi	Riječi koje imaju ulogu člana. Uporaba člana uz geografske oznake. Izostavljanje člana.
2.	Imenice	Deklinacija svih imenica. Deklinacija imenica izvedenih od pridjeva, glagola i glagolskih participa. Određivanje roda imenica prema nastavcima.
3.	Zamjenice	Pokazne zamjenice. Neodređene zamjenice.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Glagoli	Ponavljjanje. Aktiv i pasiv. Konjuktiv preterita i uporaba. Kondicional. Participi prezenta i perfekta. Glagoli sa prijedložnim objektima. Rekcija glagola. Pluskvamperfekt. Glagoli sa prijedložnim objektima. Rekcija glagola. Pluskvamperfekt. Glagoli sa naglašenim prefiksom. Pasiv s modalnim glagolima. Konjuktiv pluskvamperfekta.
5.	Pridjevi	Nepravilna komparacija pridjeva. Atributna uporaba pridjeva i deklinacija. Pridjevi izvedeni od participia glagola.
6.	Prilozi	Sistematiziranje (mjesni, vremenski, načinski, uzročni). Hin i her.
7.	Prijedlozi	Ponavljjanje prijedloga. Složenice sa pokaznom zamjenicom. Uporaba prijedloga i njihovo značenje.
8.	Veznici	Zavisni i nezavisni.
9.	Rečenica	Zavisne rečenice; Subjektivne i objektivne rečenice. Adverbne rečenice; Vremenske rečenice. Mjesne rečenice. Načinske rečenice. Poredbene rečenice. Uzročne rečenice. Pogodbene rečenice. Dopunske rečenice. Posljedične rečenice. Namjerne rečenice. Odnosne rečenice. Infinitivne skupine umjesto zavisnih rečenica.

III. razred (8. godina učenja)

Ponavljjanje i proširivanje sadržaja iz prethodnih razreda.

Rečenica	Ponavljjanje gradiva. Nepravni govor. Nepravna izrična rečenica. Nepravna zahtjevna rečenica. Uporaba konjuktiva u nepravnom govoru.
----------	--

IV. razred (9. godina učenja)

Ponavljjanje i proširivanje sadržaja iz prethodnih razreda.
Pažnju pokloniti onim dijelovima sadržaja koje su učenici slabije usvojili.

NJEMAČKI JEZIK — DRUGI STRANI JEZIK

I. razred (1. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Članovi	Određeni i neodređeni član i njegova uporaba i izostavljanje. Deklinacija određenog i neodređenog člana. Negacija Kein.
2.	Imenice	Rod imenica. Pravila za određivanje roda. Broj imenica. Deklinacija imenica u jednini i množini. Osobitosti u tvorbi množine.
3.	Zamjenice	Osobne, posvojne, pokazne, upitne.
4.	Glagoli	Pomoćni, modalni, složeni s naglašenim i nenaglašenim prefiksom u prezentu. Imperativ. Nekoliko učestalih glagola u perfektu. Preterit glagola haben i sein.
5.	Pridjevi	Predikativna i atributivna uporaba. Mješovita deklinacija. Komparacija.
6.	Prilozi	Upitni wo, wohin, woher i wann.
7.	Brojevi	Glavni i redni.
8.	Prijedlozi	s dativom, s akuzativom, te s dativom i akuzativom.
9.	Veznici	Nezavisni i zavisni. Rečenični ekvivalenti: ja, nein, doch, bitte, danke.
10.	Rečenica	Red riječi u samostalnoj rečenici, izjavnoj i upitnoj. Nekoliko uvodnih zavisnih rečenica.

II. razred (2. godina učenja)

1.	Članovi	Uporaba člana uz geografske oznake. Izostavljanje člana.
2.	Imenice	Deklinacija svih imenica.
3.	Zamjenice	Deklinacija zamjenice (neodređene, upitne i odnosne).
4.	Glagoli	Pregled konjugacija u prezentu. Povratni glagoli. Preterit pomoćnih i modalnih glagola. Preterit slabih i jakih glagola. Perfekt slabih i jakih glagola. Konjunktiv preterita pomoćnih i modalnih glagola. Kondicional.
5.	Pridjevi	3 tipa pridjevske deklinacije. Komparacija.
6.	Prilozi	Sistematiziranje (mjesni, vremenski, načinski). Komparacija.
7.	Brojevi	Glavni i redni.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
8.	Prijedlozi	Ponavljanje i proširivanje broja prijedloga. Uporaba prijedloga i njihovo značenje.
9.	Veznici	Zavisni. Rečenični ekvivalenti.
10.	Rečenica	Uzročna, vremenska, objektna i subjektna.

III. razred (3. godina učenja)

Ponavljanje i proširivanje sadržaja iz prethodnih razreda.

1.	Glagoli	Pasiv. Rekcija glagola. Ponavljanje jakih glagola u perfektu i preteritu. Konjunktiv preterita, pluskvamperfekta. Pluskvamperfekt. Kondicional.
2.	Rečenica	Zavisna i nezavisna rečenica. Subjektivne i objektivne rečenice. Vremenske rečenice. Pogodbene rečenice.

IV razred (4. godina učenja)

Ponavljanje i proširivanje sadržaja iz prethodnih razreda.

Rečenica	Mjesne rečenice. Načinske rečenice. Poredbene rečenice. Uzročne rečenice. Pogodbene rečenice. Dopunske rečenice. Posljedične rečenice. Namjerne rečenice. Odnosne rečenice. Infinitivne skupine. Neupravni govor.
----------	---

RADNI MATERIJALI

Temeljni udžbenici:

1. Kern-Francetić i Häusler: *Kontaktsprache Deutsche 1*, udžbenik, radni priručnik i kazeta
2. Häusler i Kern-Francetić: *Kontaktsprache Deutsch 2*, udžbenik, radni priručnik i kazeta
3. Tamara Marčetić: *Deutsch für heute und morgen 1*, udžbenik i radni priručnik
4. Tamara Marčetić: *Deutsch für heute und morgen 2*, udžbenik i radni priručnik
5. Ivančić-Vasilj: *Deutsch im Tourismus*, udžbenik
6. Mikić-Blažević-Mikić: *Bitte sehr*, udžbenik i priručnik
7. Blažević: *Deutsch für Hotellerie*, udžbenik

Dopunski radni materijali

1. Topić i Čurković: *Lehrbuch der deutschen Sprache für Gastgewerbeschule*
2. Schulz-Griesbach: *Deutsch für Ausländer, Themen 1 und 2*, udžbenik i radni priručnik
3. Inter Nationes — različiti materijali: dijapozitivi, kazete i priručnici
4. Siegel, Gallaun, Legner i Lißner: *Getränke und Menükunde, Traunerverlag, Schulbuch*
5. Arne Krugers Kochkarten: *Feinschmecker Rezepte*
6. Razni časopisi (JUMA itd). Razne kuharice na njemačkom jeziku

PREDMET: FRANCUSKI JEZIK

Zanimanje: HOTELJER: smjer — UGOSTITELJSTVO

PRVI STRANI JEZIK

Program prvog stranog jezika nastavlja se na program iz osnovne škole, s time da se postupno obogaćuje novim sadržajima strukovnog karaktera. U jednom dijelu prvog razreda težište će biti na sistematiziranju gradiva s prethodne razine da se izjednači nejednako znanje s kojim učenici dolaze iz osnovne škole, te da se stvari čvrsta osnova za daljni rad.

ZADAĆE

- razvijanje jezične vještine (slušanje, govorenje, čitanje, pisanje) potrebne za receptivno i produktivno služenje jezikom u govornom i pisanom kontekstu sa stranim govornikom;
- usavršavanje izgovora i intonacije u govornom izražavanju;
- sposobnost usmenog komuniciranja (prepričavanje, izražavanje osobnoga mišljenja, interesa, osjećaja);
- sposobnost pravilne uporabe gramatičke građe nužne za pismenu i usmenu komunikaciju;
- sposobnost traženja, organiziranja i primjene informacija dobivenih pomoću raznih izvora (tekst, snimka, slika, udžbenik, riječnik);
- upoznavanje s elementima kulture i civilizacije zemlje čije se jezik uči te usporedba s našom stvarnošću.

2. SADRŽAJI

2.1. JEZIČNE VJEŠTINE

Slušanje s razumijevanjem

Praćenje i razumijevanje zvučnog teksta koji odašilje izvorni govornik stranog jezika izravno ili pomoću komunikacijskih medija (radio, TV, telefonska preporuka preko zvučnika na željezničkoj postaji).

Govorenje

Postavljanje pitanja i davanja odgovora o zadanom sadržaju. Govorne vježbe po modelu. Stvaralačke govorne vježbe. Opisivanje likova i situacija. Interpretacija tablica, shema, planova, uputa. Prepričavanje pročitano ili odslušanog teksta.

Izvršenje iz zadanog zadatka ili prikupljenim informacijama.

Čitanje s razumijevanjem

Čitanje i razumijevanje jednostavnog izvornog teksta (novinski članak, upute, književni tekst, turistički vodiči, plakati) koji je lingvistički i tematski dostupan učenicima. Čitanje i razumijevanje uputa o priručnicima koji sadrže informacije o jeziku.

Korištenje jednojezičnih rječnika.

Pismeno izražavanje

Preoblikovanje rečenica i teksta. Pisanje bilježaka prema odslušanom ili pročitanoj tekstu. Pisanje natuknica prema opisu, prepričavanju, vođenom razgovoru. Sastavljanje lakših tekstova po natuknicama. Sastavljanje službenih pisama, prigodnih pisama, telegrama, faxesa, telexa. Pravilno pismeno prevođenje lakših tekstova sa stranog jezika na hrvatski jezik i obrnuto. Uočavanje i spoznavanje razlike u građi i načinima izražavanja u hrvatskom i francuskom jeziku.

2.2. JEZIČNI SADRŽAJI

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

Nastavne teme:

Teme iz kulture i civilizacije zemlje čiji se govorni jezik uči
Upoznavanje jedne od francuskih pokrajina
Francuzi i prehrambene navike te usporedba s našim
Francuska kuhinja
Tradicionalni blagdani i praznici
Šport, rekreacija, ekologija

Komunikacijski uzorci:

- pozivanje, telefonski razgovor,
- prihvaćanje i odbijanje,
- izražavanje osobnog mišljenja,
- predlaganje, prihvaćanje ili odbijanje prijedloga,
- izrazi nezadovoljstva i zadovoljstva,
- opisivanje osoba, stvari, atmosferskih prilika.

Fonološke i ortografske osobine:

- sustavni rad na izgovoru i intonaciji, ritmu i pravopisu.

Morfosintaktičke strukture i gramatika:

- ponavlja se i utvrđuje stanje iz osnovnoškolskih programa,
- imenička skupina — determinacije,
- uporaba i izostavljanje članova; partitivni član, ponavljanje množine imenica,
- osobne zamjenice kao izravan i neizravan objekt i njegovo mjesto u rečenici,
- odnosne zamjenice; qui, que, dont, on i posvojni pridjevi u usporedbi s našim,
- posvojne zamjenice (ponavljanje); priloške zamjenice en i y,
- glagolska skupina, prošla vremena,
- uporaba passe compose — imparfait,
- slaganje participa prošlog,
- glagolski načini — indikativ, konjunktiv,
- stupnjevanje pridjeva,
- postavljanje pitanja (inverzija, intonacija, upitne riječi).

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/103

Nastavne teme:

- proširivanje i produbljivanje tema iz prethodnog razdoblja,
- planiranje praznika, godišnjih odmora, putovanja,
- kulturno povijesna baština,
- klima, vremenska prognoza,
- zdrava prehrana (davanje recepta, priprema jela, stručni kulinarski nazivi),
- francuska gastronomija,
- regionalna kuhinja.

Komunikacijski uzorci:

- pozivanje; telefonski razgovor,
- prihvaćanje, odbijanje,
- izražavanje osobnog mišljenja,
- davanje savjeta,
- izražavanje molbe, zadovoljstva, zabrane,
- ispunjavanje obrasca.

Fonološke i ortografske osobine

Ponavljaju se i utvrđuju izgovor i pisanje osobnih fenema (npr. nazali), vezivanje riječi. Gramatička ortografija.

Morfosintaktičke strukture i gramatika:

- množina imenica (nepravilnosti),
- rod imenica i značenje,
- član i ostali determinanti (pokazni, upitni pridjevi),
- neodređene zamjenice i pridjevi (tout, chaque, chacun),
- prilozi (tvorba i stupnjevanje),
- izricanje prošlosti; passe simple,
- upotreba kondicionala, pogodbeni rečenice.

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

2.1. JEZIČNI SADRŽAJI

Nastavne teme:

- geografske osobitosti Francuske (usporedba s hrvatskim),
- glavni gradovi, regije, destinacije,
- zdravlje i moderan način života,
- putovanja, vrste putovanja,
- prijemni odjel (informacije, rezervacije),
- poslovno dopisivanje,
- organizacija ugostiteljskog poduzeća,
- rad s raznim vrstama pisanih tekstova (prospekti, turistički vodiči, reklame).

Komunikacijski uzorci:

- izražavanje mišljenja, ideja slaganja i neslaganja,
- davanje i traženje savjeta,
- izražavanje zapovijedi, zabrane.

Fonološke i ortografske osobine:

- sustavni rad na izgovoru i ortografiji.

Morfosintaktičke strukture i gramatika:

- gramatički i prirodni rod imenica — zanimanja,
- atributi i apozicija,
- složene zamjenice (upitne, odnosne) s prijedlozima a, de,
- prijedlozi i prijedložni izrazi,
- futur antérieur — futur simple,
- pogodbene rečenice,
- izricanje uzroka, posljedice,
- slaganje vremena.

4. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/96

2.1. JEZIČNI SADRŽAJI

Nastavne teme:

- prezentacija turističko-ugostiteljskog objekta,
- animacija života u turističkom objektu,
- anonimni, individualni i kolektivni doček gostiju,
- organizacija boravka s posbom namjenom (seminari, trenizi i sl.),
- organiziranje transporta (iznajmljivanje),
- restoran (posluživanje, vrste menija, odabir vina),
- poslovno dopisivanje,
- kulturno povijesna baština.

Komunikacijski uzorci:

- jezično izražavanje osobnog iskustva, predodžbe, mišljenja,
- jezično svladavanje simulirane situacije u dijaloškom obliku.

Fonološke i ortografske osobine:

- usmjeriti pozornost na ritam i melodiju rečenice, intonaciju,
- morfosintaktička ortografija (slaganje participa).

Morfosintaktička struktura i gramatika:

- ponavljanje i utvrđivanje gradiva iz prethodnih godina,
- konjunktiv (slaganje vremena),
- upotreba pasiva,
- množina složenih imenica,
- vremenske rečenice,
- odnosne rečenice.

DRUGI STRANI JEZIK

1. ZADAĆE

Zadace su početnoga učenja francuskog jezika kao drugog stranog jezika:

- razvijati jezične vještine za receptivno i produktivno služenje stranim jezikom (slušanje, čitanje, govorenje, pisanje),
- usvojiti određeni lingvistički i sociolingvistički inventar koji će omogućiti učeniku osnovnu komunikaciju i na drugom stranom jeziku.

Sve ostale zadace u programu, koje se odnose na teme o civilizaciji i kulturi, na osposobljavanje učenika za daljnje i samostalno učenje te na primjenu znanja, iste su kao i za prvi strani jezik.

2. SADRŽAJI

I. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

2.1. JEZIČNI SADRŽAJI

Nastavne teme:

- život u obitelji,
- kupovanje,
- putovanje, znamenitosti grada,
- zdrava prehrana,
- izleti,
- slobodno vrijeme, praznici,
- sport.

Komunikacijski uzorci:

- predstavljanje i pozdravljanje,
- traženje i davanje osnovne informacije,
- postavljanje pitanja,
- predlaganje i prihvaćanje poziva,
- izražavanje zadovoljstva, divljenja,
- izražavanje zapovijedi,
- pisanje razglednica, čestitke.

Fonološke i ortografske osobine

- posebne pojave francuskog jezika (nazali, poluvokali),
- osnovna pravila izgovora i pisanja,
- transkripcija,
- vezivanje u izgovoru,
- grafički akcenti.

Morfosintaktičke strukture i gramatika:

- određeni i neodređeni član,
- posvojni i pokazni pridjevi, brojevi,
- množina imenica; ženski rod,
- samostalne i nesamostalne osobne zamjenice,
- mjesto opisnih pridjeva u rečenici; tvorba ženskog roda; stupnjevanje,
- glagoli: prezent, imperativ, passe compose, futur proche, futur simple, povratni i nepovratni glagoli.

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

2.1. JEZIČNI SADRŽAJI

Nastavne teme:

- Francuska — raznolikost zemlje, pokrajine, gradovi,
- kuhinja, kuhinjsko osoblje, posuđe i sl.,
- restoran, postavljanje stolova,
- namirnice,
- regionalna kuhinja,

- hotelska soba,
- rezervacija smještaja putem pošte,
- poslovno pismo,

Komunikacijski uzorci:

- traženje i davanje informacija (npr. glede prometa, snalaženje u gradu ili na javnom mjestu; traženje informacija telefonom),
- izrazi slaganja, neslaganja.

Fonološke i ortografske osobine:

- stalno utvrđivanje izgovora, rečeničnog ritma i intonacije.

Morfosintaktičke strukture i gramatika:

- upotreba i izostavljanje člana,
- partitivni član,
- izražavanje pripadnosti — posvojni pridjevi i prijedložni izrazi,
- upravni i neupravni govor,
- tvorba i upotreba imperfekta,
- neupravni glagoli,
- osobne zamjenice u funkciji direktnog i indirektnog objekta,
- pridjevi s dva oblika u muškom rodu,
- prilozni načina, tvorba.

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

2.1. JEZIČNI SADRŽAJI:

Nastavne teme:

- upoznavanje s jednom francuskom pokrajinom,
- prehrana i zdrav život,
- vegetarijanska kuhinja,
- dijetalna kuhinja,
- brza hrana,
- prijamni odjel (rezervacija smještaja, poništavanje, otkazivanje),
- anonimni, individualni i kolektivni prihvati gostiju,
- animacija života u turističko-ugostiteljskom objektu.

Komunikacijski uzorci:

- izražavanje osobnog mišljenja, želje, davanje savjeta,
- molba,
- ispunjavanje obrazaca, pisanje pisama.

Morfosintaktičke strukture i gramatika:

- složene imenice, rod i značenje,
- neodređene zamjenice i pridjevi,
- glagoli u pasivu, prošla vremena,
- konjunktiv,
- nepravilni glagoli,
- kondicional (pogodbena rečenica).

4. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

2.1. JEZIČNI SADRŽAJI

Nastavne teme:

- geografske osobitosti Francuske (usporedba s hrvatskim),
- glavni gradovi, regije, destinacije,
- prezentacija turističko-ugostiteljskog objekta,
- organiziranje boravka s posebnom namjenom,
- transport,
- poslovno dopisivanje,
- kulturno-povijesna baština.

Komunikacijski uzorci:

- traženje i davanje informacija,
- predlaganje, prihvaćanje, odbijanje,
- reklamacija.

Morfosintaktičke strukture i gramatika:

- složene upitne i odnosne zamjenice,
- infinitivne rečenice,
- kondicional prošli,
- passe simple,
- slaganje vremena, složena rečenica,
- upotreba konjunktiva,
- ponavljanje već usvojenih gramatičkih sadržaja.

LITERATURA

- Batušić, Vrhovac, *Réfléchis et dis-le en français I, II, III, IV*, ŠK Zagreb, 1995.
B. Bubanj, *Le français pour l'hôtellerie et le tourisme*, ŠK Zagreb
C. Renner, U. Renner, G. Tempesta, *Le français de l'hôtellerie et de la restauration*, CLE International, Paris, France
Maria Latifi, *L'Hôtellerie en français*, Didier/Hatier, Paris, 1993.
Stručni časopisi: *Cuisine & Vins de France*, Paris

TALIJANSKI JEZIK — DRUGI STRANI JEZIK

Proučavanje stranih jezika pozitivno djeluje na razvoj i sazrijevanje učenika zbog sticanja govorne spretnosti i poticanja kulture dijaloga slušanjem i razumijevanjem drugoga, upoznavanje sa bogatstvom različitosti i kulturološke sličnosti između stranog i materijalnog jezika.

U strukovnim školama mora se inzistirati na jeziku struke koji učeniku omogućuje služenje stranim jezikom za potrebe posla. Nastava nema za cilj samo učenje stranog jezika već pomoću njega ostvaruje ljudske, nacionalne i etičke vrijednosti, uz istovremeno povezivanje sa temama iz struke. Program stranog jezika nastavlja se na program iz osnovne škole, a znamo da učenici dolaze s nejednakim predznanjem. Zato je prvenstveno potrebno sistematizirati i izjednačiti to znanje, kako bi se stvorio solidan temelj za daljni rad, ukoliko se ne radi o početnom učenju.

Planiranje nastave radimo na temelju pretpostavke o sposobnostima učenika i obrazovnim ciljevima i zadacima koji se žele postići. Strani jezik programski se povezuje sa sadržajima stručnih predmeta. Učenici brže napreduju u savladavanju vještina ako u učenju stranih jezika dobiju informacije iz užeg stručnog područja, jer im je to ujedno i priprema za buduće zanimanje.

CILJEVI

Uz opće ciljeve učenja stranog jezika postoje i posebni ciljevi.

- Sposobnost izražavanja na stranom jeziku u ugostiteljstvu. Usvajanje općih pravila pisanja
- Standardni klišeji za korespondenciju. Uvođenje pojmova iz stručnih predmeta koji se uče tijekom četverogodišnjeg školovanja. Osposobiti učenike za predstavljanje Hrvatske kao turističke destinacije

ZADACÉ

- Solidan izgovor i intonacija
- Receptivno i produktivno služenje jezikom
- Poslovno pismeno kontaktiranje
- Sudjelovanje u raspravi o zadanoj temi iz područja struke

1. razred (1. godina učenja)

JEZIČNI SADRŽAJI

Kultura i civilizacija

Obitelj, rodbinski odnosi, razred i predmeti u razredu, hotel i njegovi sadržaji, stan i stanovanje, profesije i zanimanja, život u kući i školi, promet, telefoniranje, pisanje čestitaka, recepcija, prijem gostiju, restoran, prigodni blagdani.

GRAMATIČKA STRUKTURA

Talijanska abeceda, naglasak, rastavljanje riječi na slogove

Određeni i neodređeni član

Partitivni član

Zamjenice

Osobne zamjenice — naglašene i nenaglašene u nominativu, akuzativu i dativu

Čestica -ne-

Imenice

Nastavci imenica — rod i broj

Množina imenica na -io, -co, -go, -ca, -ga

Imenice muškog roda na -a i ženskog roda na -o

Imenice koje se ne mijenjaju u množini, složene riječi, tvorba imenica ženskog roda

Pridjev

Nastavci pridjeva na -io, -co, -go, -ca, -ga

Pridjevi bello i buono, posvojni pridjevi

Glavni brojevi

Redni brojevi, datumi

Glagoli

Prezent pomoćnih glagola essere i avere i 1. 2. i 3. konjugacija, prezent na -isc-, prezent povratnih i nepovratnih glagola kao fare, andare, dare, sapere, dovere

Imperativ

Perfekt sa avere i essere, perfekt povratnih glagola — slaganje participa prošlog

Futur 1. 2. i 3. konjugacije

Prijedlozi

di, a, da, in, con, per, padežni prijedlozi i njihova uporaba

Prilozi i veznici

Najučestaliji prilozi vremena, mjesta, itd.

2. razred (2. godina učenja)

JEZIČNI SADRŽAJI

Kultura i civilizacija

Život u školi, raspored radnoga dana, kupovanje u prodavaonici, banka i mjenjačnica.
Promet i prometala, putovanje, odlazak u inozemstvo, narudžbe i menu.
Osnove zemljopisa Italije, obrada jednog talijanskoga grada i obrada jednog našeg turističkog mjesta.
Izbor izvornih materijala.

Gramatička struktura

Član

Ponavljjanje i sistematizacija I. godine
Imenice, ženski rod nekih imenica koje označavaju zanimanja i zanate
Pridjevi

Pravilno i nepravilno stupnjevanje, uporaba posvojnih pridjeva

Pridjevi na -issimo

Zamjenice

Nenaglašene i naglašene, združeni oblici, spajanje združenih oblika s imperativom, gerundivom i s ecco, združeni oblici s česticom -ne-

Odnosne zamjenice: che, chi, cui

Glagoli

Ponavljjanje prezenta, futura i perfekta

Imperfekt 1. 2. i 3. konjugacije i uporaba u odnosu na perfekt

Kondicional prezenta, uporaba

Gerundiv

Konjuktiv prezenta pravilnih i nepravilnih glagola, uporaba

Prilozi

Stupnjeafnje načinskih priloga

Glavni i redni brojevi, računске operacije, uporaba za datume i razdoblja

Prijedlozi

Uporaba padežnih prijedloga s članom i bez njega.

3. razred (3. godina učenja)

JEZIČNI SADRŽAJI

Kultura i civilizacija

Slobodno vrijeme, hobi, šport i športski život. Putovanja u zemlji i inozemstvu. Putovanja u Italiju, priprema i planiranje puta. Poznate osobe iz talijanske kulture i znanosti, kulturni spomenici, običaji i tradicije, prigodni blagdani kod nas i u Italiji. Zapošljavanje i planovi za budućnost. Ljetovanja i izleti. Sredstva javnog priopćavanja, TV, radio, novine, film. Talijanska kuhinja i priprema namirnica.

Gramatičke strukture

Ponavljjanje i uježbavanje iz prethodnih godina

Član

Sistematiziranje uporabe člana

Imenice, imenice s posebnim oblicima za množinu i ženski rod

Veznici

Pridjevi

Stupnjevanje, sistematizacije

Zamjenice

Ždruženi oblici nenaglašanih osobnih zamjenica. Spajanje združenih oblika osobnih zamjenica s glagolima

Glagoli

Pluskvamperfekt, tvorba i uporaba

Konjuktiv imperfekta, uporaba

Pogodbene rečenice u sadašnjosti

Slaganje vremena, istovremenost u prošlosti, futur u prošlosti

Bezlični glagoli

4. razred (4. godina učenja)

JEZIČNI SADRŽAJI

Kultura i civilizacija

Čovjek i njegov rad, problemi zapošljavanja, upoznavanje sa zemljopisnim i kulturološkim osobitostima Italije. Davanje informacija o našoj zemlji kao turističkoj destinaciji. Poznati događaji iz kulturnoga, znanstvenog i političkog života Italije. Problemi ekologije, Jadran — zajednički problem. Talijanska muzika, moda i poznata industrija. Primjenjivati izvorne materijale, zvučne, pisane i slikovne

Gramatičke strukture

Sistematizacija i utvrđivanje već obrađene građe

Indikativ prezenta i perfekta

Slaganje vremena u sadašnjosti i prošlosti uz uporabu indikativa i konjunktiva

Aorist pravilnih i nepravilnih glagola

Futur II

Pasivna konstrukcija rečenice

Upravni i neupravni govor, zavisne rečenice u indikativu i konjunktivu

Jezične vještine se sastoje iz slušanja, govorenja, čitanja i pisanja. Gramatika se izučava u kontekstu i funkciji jezika.

TEMELJNI RADNI MATERIJALI

Talijanski jezik

Rossi Hace Franka, Elisa Zaina, *L'italiano per lei*, Škola za strane jezike, Zagreb, 1982.

Edizioni Guerra, *Italiano*

Christa Kernberger: *L'italiano nel turismo*

Cherubini Nicoletta: *L'italiano per gli affari*, Bonacci editore, Roma, 1992.

Aldo Luppi: *L'italiano per l'albergatore I*

Jernej Josip, *Konverzacijska talijanska gramatika*, ŠK Zagreb, Talijanski jezik, SNL Zagreb, 1985.

Deanović-Jernej, *Riječnici*, ŠK, Zagreb

PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

Zanimanje:HOTELJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 3/105

CILJEVI I ZADAĆE

Ovo je četverogodišnji program koji od učenika zahtjeva temeljitije učenje srednjoškolske matematike. Pored osposobljavanja za neposredni rad, učenik treba steći dovoljno znanja i za uspješan nastavnik školovanja na višim školama i fakultetima. Posebno treba voditi brigu o individualnim sposobnostima učenika. Nadarene učenike treba uputiti na dodatnu matematičku literaturu. Kod prosječnih učenika zadovoljiti se sa usvojenim gradivom koje mu je potrebno za neposredan rad.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Skup realnih brojeva	Prirodni brojevi. Cijeli brojevi. Racionalni brojevi. Iracionalni brojevi. Brojevni pravac. Monom, binom, polinom. Kvadrat binoma. Kub binoma. Razlika kvadrata. Zbroj i razlika kubova. Rastavljanje na faktore. Herenova formula. Algebarski razlomci. Linearna jednadžba. Problemi prvog stupnja.
2.	Uređaj u skupu realnih brojeva	Uređaj u skupu R . Intervali. Linearne nejednadžbe. Apsolutna vrijednost realnog broja. Udaljenost točaka na brojevnom pravcu. Jednadžbe s apsolutnim vrijednostima. Nejednadžbe s apsolutnim vrijednostima.
3.	Koordinatni sustav u ravnini	Koordinatni sustav u ravnini. Udaljenost točke u ravnini. Površina trokuta. Polovište dužine. Graf linearne funkcije. Jednadžba pravca. Sjecište pravca. Usporednost i okomitost dvaju pravaca. Linearni sustavi. Problemi 1. stupnja s dvije nepoznanice.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Polinomi i racionalne funkcije	Pojam polinoma. Zbrajanje, oduzimanje, množenje i dijeljenje polinoma. Racionalna funkcija. Domena funkcije.
5.	Potencije i korijeni	Računanje s potencijama jednakih baza. Računanje s potencijama različitih baza. Potencije s negativnim eksponentom. Drugi korijen pozitivnog realnog broja. Djelomično korjenovanje. Racionalizacija nazivnika. Iracionalne jednadžbe. N-ti korijen realnog broja. Potencije s racionalnim eksponentom.
6.	Sukladnost, sličnost, krug i kružnica	Sukladnost trokuta. Proporcionalnost. Talesov teorem. Sličnost trokuta. Pravilni poligoni. Opseg i površina kruga. Kružni luk. Kružni isječak i odsječak. Obodni i središnji kut. Tetivni i tangencijalni četverokuti.

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Jasenska Đurović, Ivo Đurović, Sanja Rukavina, *Udžbenik za 1. razred gimnazije, Zbirka zadataka za 1. razred gimnazije*

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

Zanimanje: HOTELJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 4 sata

CILJEVI I ZADAĆE

Ovo je četverogodišnji program koji od učenika zahtjeva temeljitije učenje srednjoškolske matematike. Pored osposobljavanja za neposredni rad, učenik treba steći dovoljno znanja i za uspješan nastavnik školovanja na višim školama i fakultetima. Posebno treba voditi brigu o individualnim sposobnostima učenika. Nadarene učenike treba uputiti na dodatnu matematičku literaturu. Kod prosječnih učenika zadovoljiti se sa usvojenim gradivom koje mu je potrebno za neposredan rad.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Skup kompleksnih brojeva	Skup kompleksnih brojeva. Zbrajanje i množenje kompleksnih brojeva. Apsolutna vrijednost kompleksnog broja. Dijeljenje kompleksnih brojeva. Prikazivanje kompleksnih brojeva u ravnini.
2.	Kvadratna jednadžba	Kvadratna jednadžba. Rješavanje kvadratnih jednadžbi. Diskriminanta kvadratne jednadžbe. Viète-ove formule. Sustav linearne i kvadratne jednadžbe. Problemi drugog stupnja.
3.	Kvadratna funkcija	Polinom drugog stupnja. Graf polinoma $f(x) = ax^2$. Graf polinoma $f(x) = ax^2 + c$. Graf polinoma $f(x) = a(x - x_0)^2$. Graf polinoma $f(x) = a(x - x_0)^2 + y_0$. Graf polinoma $f(x) = ax^2 + bx + c$. Nul-točke polinoma drugog stupnja. Minimum i maksimum kvadratne funkcije. Sustav kvadratnih nejednažbi. Presjek pravca i parabole.
4.	Eksponecijalne i logaritamske funkcije	Izračunavanje potencije 10^x . Graf eksponencijalne funkcije. Eksponecijalne jednadžbe i nejednadžbe. Kompozicija funkcija. Inverzna funkcija. Logaritamska funkcija. Graf logaritamske funkcije. Pojam logaritma. Svojstva logaritma. Primjena logaritma na numeričke zadatke.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Džepno računalo. Logaritmi po različitim bazama. Logaritamska jednadžba i nejednadžba. Sustav logaritamskih jednadžbi.
5.	Trigonometrija pravokutnog trokuta	Kut, luk, mjerenja. Definicija trigonometrijskih funkcija na pravokutnom trokutu. Vrijednost trigonometrijskih funkcija konkretnih kutova. Veze među trigonometrijskim funkcijama. Vrijednost trigonometrijskih funkcija (tablice, džepna računalo). Primjena na geometrijske likove.
6.	Poliedri i rotacijska tijela	Prizme. Piramide. Krnja piramida. Valjak. Stožac. Krnji stožac. Kugla. Sfera. Rotacijska tijela.

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Neven Elezović, *Udžbenik za 2. razred gimnazije*,
Branimir Dakić, *Zbirka zadataka za 2. razred gimnazije*

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2/70

CILJEVI I ZADAĆE

Pored savladavanja općih činjenica iz srednjoškolske matematike učenika postupno uvoditi u dio matematike koji se neposredno koristi u gospodarstvu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Trigonometrijske funkcije	Brojeva kružnica. Kut i radijan. Definicija trigonometrijskih funkcija na jediničnoj kružnici. Periodičnost trigonometrijskih funkcija. Grafovi trigonometrijskih funkcija. Veze među trigonometrijskim funkcijama. Adicione formule. Pretvaranje produkta u sumu. Trigonometrijske jednažbe i nejednažbe. Kosokutni trokut. Teorem o sinusima i kosinusima. Primjena trigonometrije na stereometriju.
2.	Analitička geometrija	Graf polinoma $f(x) = ax + b$. Razni oblici jednažbe pravca. Kut između dva pravca. Udaljenost točke od pravca. Kružnica. Pravac i kružnica. Elipsa. Pravac i elipsa. Hiperbola. Pravac i hiperbola. Parabola. Pravac i parabola.
3.	Linearno programiranje	Međusobni položaj dvaju pravaca. Linearna nejednažba. Sustav dvije linearne nejednažbe. Grafički prikaz. Maksimiziranje i minimaliziranje linearnog polinoma uz zadane uvjete.
4.	Omjer, razmjer, proporcionalnost	Omjer. Razmjer. Produženi razmjer. Upravno i obrnuto razmjerne veličine. Grafički prikaz razmjernosti.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<p>Prosječni račun. Račun diobe (jednostavni i složeni). Pravilo trojno (jednostavno i složeno). Račun smjese (jednostavni i složeni). Tečajna lista. Verižni račun. Bazni i verižni indeksni brojevi. Metrički i anglo-američki sustav mjera. Mjere za duljinu, površinu, volumen, tekućinu i masu. Mjere za vrijeme. Pretvorba mjera iz jednog u drugi sustav.</p>
5.	Postotni i kamatni račun	<p>Postotni i premilni račun od 100. Postotni i premilni račun više i niže od 100. Kamatni račun od 100. Kamatni brojevi i kamatni divizori. Računanje kamata za više glavnica. Diskontni ili eskontni račun. Štedni račun. Potrošački krediti. Zatezne kamate. Bonificirane kamate. Složeni kamatni račun.</p>

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Nema odgovarajuće literature za učenike

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

4. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2/70

CILJEVI I ZADAĆE

Pored savladavanja općih činjenica iz srednjoškolske matematike učenika postupno uvoditi u dio matematike koji se neposredno koristi u gospodarstvu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Kombinatorika i vjerojatnost	Faktorjeli. Binomna formula. Permutacija bez ponavljanja. Permutacija s ponavljanjem. Kombinacije bez ponavljanja. Kombinacije s ponavljanjem. Varijacije bez ponavljanja. Varijacije s ponavljanjem. Pretivna, totalna i složena vjerojatnost. Matematičko očekivanje.
2.	Nizovi i redovi	Pojam niza. Aritmetički niz. Suma aritmetičkog niza. Geometrijski niz. Suma geometrijskog niza. Pojam reda. Beskonačni konvergentni nizovi.
3.	Devize, arbitraža	Pojam devize. Tečajna lista. Kupnja i prodaja deviza na domaćem i stranom tržištu. Pojam arbitraže. Arbitraža na izravnanje. Direktna arbitraža. Indirektna arbitraža. Arbitraža deviza. Arbitraža roba.
4.	Tekući računi	Pojam tekućeg računa. Retrogradna metoda. Skalarna metoda. Saldo metoda.
5.	Kalkulacije	Nabavna cijena. Zavisni troškovi. Ostali troškovi. Amortizacija.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
--------	------------------------	------------------

Porez na promet.
Dohodak.
Marža.
Prodajna cijena usluga.
Planirana i ostvarena marža.
Prethodna i završna kalkulacija.
Pansionske usluge.
Vanpansionske usluge.
Turistička putovanja.

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Nema odgovarajuće literature za učenike

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: RAČUNALSTVO

Zanimanje: HOTELJER — smjer UGOSTITELJSTVO

I. razred

Broj nastavnih sati: tjedno: 2

CILJEVI I ZADACI:

- razvijati svijest o potrebi vladanja informacijskim znanjem i informatičkom terminologijom;
- ovladati osnovama građe računala;
- znati se služiti računalom i uspostaviti komunikaciju čovjek—računalo;
- znati pustiti u rad osnovni sustav osobnog računala;
- stjecati osnove informatičke pismenosti;
- služiti se operacijskim sustavom DOS;
- upoznati se sa programskim paketom WINDOWS 3.x;
- služiti se računalom pri pisanju različitih tekstova i njihovoj obradi;
- povećati kreativnost, samostalnost i inicijativu učenika u radu na računalu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Informacijski sustav 2 sata	Tehnička osnova informacijskog sustava (hardware). Programska osnova informacijskog sustava (software). Osoblje i organizacija informacijskog sustava.
2.	Građa računala 8 sati	Kratki povijesni pregled razvoja, mogućnosti i primjene računala. Funkcionalna shema računala: — središnja jedinica, — ulazne jedinice, — izlazne jedinice, — jedinice vanjske memorije. Komunikacija između dijelova računala.
3.	Osnovni rad s računalom 2 sata	Fizičko povezivanje dijelova računala. Uključivanje i isključivanje računala. Moguće greške pri radu na računalu.
4.	Operacijski sustav DOS ili WIN N.T. 15 sati	Uloga i vrste operacijskog sustava. Organizacija strukture datoteke u operacijskom sustavu. Osnovne naredbe DOS-a. Edit — uporaba jednostavnog DOS-ovog tekst procesora.
5.	Programski paket Access 97 20 sati	Baze podataka — osnovni pojmovi. Pokretanje programa. Glavni prozor Accessa 97. Kreiranje tablica i relacija. Izrada formi i unos podataka. Pronalaženje odgovora pomoću upita. Kreiranje izvješća.

MATERIJALNI UVJETI

Specijalizirana učionica s odgovarajućim brojem računala povezanih u jednu mrežu. Treba predvidjeti da za jednim računalom radi jedan učenik, iznimno dva učenika, kako bi se ciljevi i zadaci programa mogli optimalno realizirati.

Potrebna računala (u kategoriji PC AT) s disk, disketom i cd-rom jedinicom. Na disku bi trebali biti pohranjeni standardni programski paketi za nastavu. Također računalo i monitor trebaju podržavati neki grafički standard, boja je poželjna. Računala moraju biti opremljena mišem i serijskim i paralelnim priključkom za vanjske jedinice.

Ako su računala povezana u mrežu, učionicu je potrebno opremiti s barem 2 pisača. U protivnom oprema treba sadržavati po jedan pisac na 4 radna mjesta. Učionica treba biti opremljena još jednim laserskim pisacem i po mogućnosti jednim scannerom.

LITERATURA

Windows 95
Office 97
Word 97
Excel 97
Access 97
Po izboru nastavnika

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2

CILJEVI I ZADACI:

- razvijati svijest o potrebi vladanja znanjima iz oblasti uporabe računala u suvremenom uredu,
- služiti se operacijskim sustavom Windows 95,
- ovladati osnovnim radnjama pri pisanju različitih vrsta tekstova i njihovoj obradi,
- ovladati osnovnim radnjama pri izradi tabličnih proračuna i grafikona,
- ovladati osnovnim radnjama pri izradi, obradi i korištenju baza podataka,
- povećati kreativnost, samostalnost i inicijativu učeniku u radu na računalu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Programski paket Windows 95 / NT 15 sati	Operativni sustav Windows 95. Pokretanje programa. Radni stol. Glavni izbornik. Windows explorer. Grupa accessories.
2.	Programski paket Word 97 15 sati	Pokretanje programa. Glavni prozor Worda 97. Pisanje i uređivanje teksta. Formiranje teksta. Tablice i popisi. Dizajniranje stranica. Ispis dokumenata. Cirkularna pisma.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
3.	Programski paket Excel 97 20 sati	Pokretanje programa. Glavni prozor Excela 97. Stvaranje, uređivanje i formatiranje radne stranice. Organizacija radnih bilježnica. Uporaba formula i funkcija. Izrada grafikona.
4.	Softverski paket MS-WINDOWS 3.x. 18 sati	Upoznavanje s programom. Oznake i pojmovi. Osnovni elementi. Prozori. Rad s mišem. Grupe i programski elementi. File Manager. Print Manager. Control panel. Tekst procesor — WRITE. Program za crtanje — PAINT BRUSH.
5.	Obrada teksta pomoću programa WORD 6.0 25 sati	Pokretanje programa. Glavni prozor Worda 6.0 Pisanje i uređivanje teksta. Formatiranje teksta. Oblikovanje dokumenata. Ispis dokumenata. Cirkularna pisma.

MATERIJALNI UVJETI

Specijalizirana učionica s odgovarajućim brojem računala povezanih u jednu mrežu. Treba predvidjeti da za jednim računalom radi jedan učenik, iznimno dva učenika, kako bi se ciljevi i zadaci programa mogli optimalno realizirati.

Potrebna računala (u kategoriji PC AT) s disk, disketom i cd-rom jedinicom. Na disku bi trebali biti pohranjeni standardni programski paketi za nastavu. Također računalo i monitor trebaju podržavati neki grafički standard, boja je poželjna. Računala moraju biti opremljena mišem i serijskim i paralelnim priključkom za vanjske jedinice.

Ako su računala povezana u mrežu, učionicu je potrebno opremiti s barem 2 pisaača. U protivnom oprema treba sadržavati po jedan pisač na 4 radna mjesta. Učionica treba biti opremljena još jednim laserskim pisačem i po mogućnosti jednim scannerom.

LITERATURA

Roller, *Informatički priručnik za nastavu i praksu*, Informator, Zagreb
 Boras-Dovedan, *Informatika za 1. razred gimnazije*, Školska knjiga, Zagreb
 Ranilović, *DOS za početnike*
 Muštra, *Osnove korištenja osobnog računala*
Windows 3.x
Word 6.0
Po izboru nastavnika

PREDMET: POSLOVNA PSIHOLOGIJA S KOMUNIKACIJOM

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Razred: 3.

Broj sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADACI

- stjecanje znanja iz opće psihologije radi upoznavanja samog sebe i razumjevanja ponašanja drugih
- upoznavanje s primjenom psihologije u ugostiteljstvu i turizmu
- razvijanje svijesti o potrebi primjenjene psihologije u svakodnevnom životu i radnoj sredini

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Opća psihologija	— predmet i metoda psihologije — opažanje — mišljenje i govor — učenje i pamćenje — emocije — motivacija — ličnost
2.	Psihologija rada	— osobine čovjeka koje utječu na rad — opći činitelji koji djeluju na radne sposobnosti — prilagođavanje radnih uvjeta čovjeku — nesreće i nezgode na radu — međuljudski odnosi
3.	Turist i gost kao osoba	— turist — temeljni subjekt turističkog gospodarstva — potrebe turista — kako turist odlučuje o putovanju na godišnji odmor
4.	Hotelijer - ugostitelj kao komunikator	— osnove međusobnog komuniciranja — djelotvorno komuniciranje s gostima
5.	Psihologija propagande	— općenito o pojmu propagande — propaganda u hotelijerstvu i ugostiteljstvu — karakteristike korisnika usluge — sastavljanje propagande poruke

OBJAŠNJENJE

Sadržaje okvirnog programa treba prilagoditi učenicima kroz izvedbeno planiranje. Program ostvariti razgovorom, diskusijom, kroz praktične vježbe opažanja, asocijacija, pamćenja, prepoznavanja emocionalnih stanja, djelotvornog komuniciranja, sastavljanja propagandnih poruka, anketa i testova.

MATERIJALNI UVJETI

Nastava se izvodi u specijaliziranoj učionici uz primjenu nastavnih pomagala.
Nastavu izvodi u univerzalnoj učionici uz primjenu grafoskopa, epidijaskopa, dijaprojektorak plakata i priručne literature.

LITERATURA

- Šulak F., Petz B., Poslovna psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1995.
Šverko B. i sur., Psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1992.
Zvonarević M., Socijalna psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1976.
Petz, B., Pshifiziologija rada
Fürst M., Psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1994.

PREDMET: BIOLOGIJA S HIGIJENOM I EKOLOGIJOM

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Razred: I.

Broj sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADAĆE

- upoznati građu i svojstva stanice kao osnovne jedinice života
- upoznati mikroorganizme, te njihovu važnost u prirodi, tehnologiji i zdrastvu
- upoznati etiologiju zaraznih bolesti, uz detaljnu obradu onih bolesti koje se javljaju u gostiteljstvu zbog ne higijenskog pripremanja i posluživanja hrane i pića
- obraditi najčešće nametničke bolesti
- upoznati preventivne mjere za sprječavanje pojave i širenja zaraznih bolesti
- podizanje opće higijenske i zdravstvene kulture
- naglasiti značaj pravilne prehrane za održavanje zdravlja ljudi
- upoznati oblike trovanja hranom
- ukazati na štetnost alkoholizma, pušenja i uživanja droga
- upoznati osnovnu građu i funkciju organskih sustava čovjeka
- upoznati učenike s najčešćim, bolestima suvremenog čovjeka, s posebnim naglaskom na etiologiju i preventivu tih bolesti s ciljem razvijanja zdravstvene kulture učenika
- upoznati učenike s građom i funkcijom spolnog sustava čovjeka, spolnim sazrijevanjem te spolnim bolestima s ciljem podizanja seksualne kulture i obrazovanja učenika
- upoznati učenike s ekološkim činiocima
- upoznati oblike i izvore zagađivanja, te posljedice zagađivanja
- upoznati učenike sa mjerama unapređivanja i zaštite čovjekove životne i radne okoline
- razvijanje ekološke svijesti kod učenika
- upoznati učenike s mogućim ozljedama na radu i profesionalnim bolestima
- upoznati učenike s mjerama pružanja prve pomoći

Nastava “Biologije s higijenom i ekologijom” izvodi se u tijesnoj korelaciji s nastavom predmeta: poznavanje robe i prehrane, kuharstvo, slastičarstvo i ugostiteljsko posluživanje.

SADRŽAJ

1. godina — 70 sati

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Stanica	— otkriće stanice, stanična teorija, veličina i oblik stanice — struktura stanice prokariota i eukariota — dioba stanica
2.	Mikroorganizmi	— podjela i značaj mikroorganizama — virusi — struktura i svojstva — virusi — uzročnici bolesti — bakterije — opća svojstva i razmnožavanje — bakterije u prehrambenoj tehnologiji — bakterije — uzročnici bolesti — praživotinje — svojstvo, podjela i struktura — gljivice i plijesni — svojstvo, razmnožavanje i značaj
3.	Zarazna i parazitalne bolesti	— izvori i načini prenošenja zaraznih bolesti, kliconoštvo — crijevne zarazne bolesti, kapljične zarazne bolesti, kožne bolesti, zoonoze — mjere za suzbijanje zaraznih bolesti — dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija — crijevni paraziti — paraziti kože
4.	Higijena prehrane	— osnovna načela pravilne prehrane, dijetalna prehrana — nepravilna prehrana — ispitivanje higijenske ispravnosti namirnica — higijensko sanitarni uvjeti za pripremu i posluživanje hrane — trovanja hranom — vrste i znaci trovanja — kemijska trovanja — bakterijska trovanja — botulizam, salmoneloze, stafilokokna trovanja — mjere za sprječavanje trovanja
5.	Organi za probavu hrane	— izvori energije u organizmu — energetske sastojci namirnica — energetske potrebe čovječih organizama — organi za probavu hrane — probava hrane — higijensko održavanje organa za probavu hrane — bolesti organa za probavu
6.	Organi optoka krvi	— sustav organa za krvotok — krv — krvna plazma, krvna tjelešca, krvne grupe — srce i krvne žile — puls i krvni tlak — bolesti krvotoka — higijena krvožilnog sustava
7.	Izlučivanje iz organizma	— građa, funkcija i oštećenja bubrega — građa i funkcija kože — higijensko održavanje bubrežnog sustava i kože — bolesti bubrega i kože

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
8.	Razmnožavanje i razvitak čovjeka	<ul style="list-style-type: none"> — oblici razmnožavanja — spolno sazrijevanje — psihički razvitak u pubertetu — muški i ženski spolni sustav — higijena spolnog sustava — spolno prenosive bolesti — planiranje obitelji i humani odnosi među spolovima
9.	Imunološki sustav	<ul style="list-style-type: none"> — vrste imunosti — značaj imuniteta u širenju zaraznih bolesti
10.	Živčani sustav i osjetila	<ul style="list-style-type: none"> — podjela živčanog sustava — bolesti i održavanje živčanog sustava — podjela osjetila — održavanje osjetila — štetni činioci za zdravlje ljudi — alkohol, nikotin i droge
11.	Čovjek i okoliš	<ul style="list-style-type: none"> — određivanje i značaj ekologije — ekološki pokreti u nas i u svijetu — ekološki čimbenici, ekološka valencija — odnosi hrane u biocenozi — poremećaji ekosustava utjecajem čovjeka — biološke zanimljivosti Hrvatske — higijena okoliša — zrak — zagađivanje i zaštita — tlo — zagađivanje i zaštita — voda — zagađivanje i zaštita — zaštita vode od zagađivanja — higijenski pregled vode — bolesti uvjetovane zagađivanjem
12.	Higijena u ugostiteljskih objekata i njihovog okoliša	<ul style="list-style-type: none"> — higijena rada — higijensko održavanje ugostiteljskih objekata — higijensko održavanje uređaja i pribora u ugostiteljstvu — higijensko održavanje odjeće i obuće — uvjeti rada u ugostiteljstvu — mikroklimatski uvjeti u radnim prostorijama — ostali činioci koji utječu na zdravlje ugostiteljskih radnika
13.	Zaštita na radu	<ul style="list-style-type: none"> — rad, umor, odmor — profesionalne bolesti i ozljede — ozljede u ugostiteljstvu — osobna zaštitna sredstva — pružanje prve pomoći kod ozljeda, šoka i trovanja

MATERIJALI I DRUGI UVJETI ZA IZVEDBU PROGRAMA

Program iz predmeta "Biologija s higijenom i ekologijom" izvodi se u specijaliziranoj učionici-kabinetu, koja bi trebala biti opremljena televizorom, video-rekorderom, grafoskopom, dijaprojektorom, mikroskopima, te laboratorijskim priborom. Učionica mora imati ugrađene instalacije struje, vode i plina.

Da bi izvedba programa bila što uspješnija poželjan je posjet mikrobiološkim i higijenskim zavodima te poduzećimaza proizvodnju i preradu hrane i pića.

Za izvedbu programa preporučuje se izravni, grupni i pojedinačni oblik rada, a od metoda poželjno je primjenjivati metodu izlaganja, zornog prikazivanja, praktični rad i razgovor.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. biologije, inž. biologije, inž. prehrambene tehnologije.

LITERATURA

Kako za predloženi program Biologije i Ekologije primjerenog udžbenika, nameće se urgenta potreba izrade novog udžbenika za taj predmet, odnosno priprema odgovarajućeg didaktički oblikovanog izvora za učenike, kao optimalna priprema novog udžbenika.

Do tada učenici mogu djelomično koristiti postojeće udžbenike:

Čovjek i zdravlje, dr. O. Springer
Genetika, evolucija i ekologija, grupa autora
Osnove higijene, Higijena za ugostitelje.

PREDMET: TURISTIČKI ZEMLJOPIS

Zanimanje: HOTELIJER; smjer — UGOSTITELJSTVO

Broj sati tjedno/godišnje: 1/35, 1/32

Godina obrazovanja: 3., 4. razred

CILJEVI I ZADACI

- usvojiti pojmove turističke destinacije, održivog razvoja u turizmu
- shvatiti probleme turističkih najatraktivnijih i najposjećenijih destinacija
- naglasiti značenje prirodno geografskih elemenata i njihove zaštite u cilju kvalitetnog razvoja turizma
- utjecaj političkih prilika (rat, terorizam) na razvoj turizma — primjer Hrvatske
- upoznati trendove turističkih kretanja u svijetu i Hrvatskoj
- povezati značenje prirodnih i društvenih atraktivnih faktora u turizmu
- upoznati najznačajnije turističke regije svijeta
- posebno upoznati turistička područja Hrvatske.

SADRŽAJ

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Uvod	Osnovni pojmovi pojmovi turističke geografije . Prirodno geografski elementi u razvoju turizma. Društveno geografski elementi u turističkoj ponudi. Pojam turističke destinacije. Ekološki problemi receptivnih zemalja u cilju održivog razvoja turizma.
2.	Turističke destinacije svijeta	Razvoj turizma u SAD i Kanadi. Srednja Amerika — Meksiko. Južna Amerika. Australija i Oceanija. Turističke destinacije Azije. Najznačajnije turističke regije Afrike.
3.	Turističke destinacije Europe	Mediterranske zemlje: Španjolska — primjer masovnog turizma. Francuska Italija Grčka Alpe kao najrazvijenije područje zimskog turizma. Ostale zemlje Europe.

4. razred

4.	Turistička područja Hrvatske	
	a) Sjeverno hrvatsko primorje	Istra Kvarner
	b) Južno hrvatsko primorje	Sjeverna Dalmacija Srednja Dalmacija Južna Dalmacija
	c) Gorska Hrvatska	Gorski Kotar Lika
	d) Panonsko-prepanonsko područje	Središnja Hrvatska Istočna Hrvatska

MATERIJALNI UVJETI

- kabinet za geografiju
- zbirka geografskih karata
- literatura opće i turističke geografije
- atlasi, globus

- turistički prospekti
- dijapozitivi i dijaprojektor
- video-filmovi i kazete
- grafoskop i grafofolije

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. geografije, dipl. ing. geografije.

LITERATURA

Blažević, Pepeonik: "Turistička geografija"
 Blažević, "Turistička geografija Hrvatske"

PREDMET: POVIJEST HRVATSKE KULTURNE BAŠTINE

**Zanimanje: KUHAR, KONOBAR, SLASTIČAR, HOTELIJER — smjer
 UGOSTITELJSTVO**

3. razred

CILJEVI I ZADAĆE

- upoznati učenike s glavnim razdobljima povijesti umjetnosti te njihovom vremenskom i prostornom rasprostranjenosti,
- upoznati učenike s objektima likovne baštine Hrvatske i omogućiti učenicima pristup likovnom dijelu,
- pripremiti učenike za samostalan pristup objektima kulturne, umjetničkim i povijesnim znamenitostima na terenu, njihovo osmišljavanje i uvrštavanje u turističku ponudu,
- određivanje sadržaja i tehnike obrade kulturno povijesne baštine za Hrvatske i omogućiti učenicima pristup likovnom dijelu,
- određivanje sadržaja i tehnike obrade kulturno povijesne baštine za prezentaciju.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Značenje kulturne baštine	Kulturna baština kao čuvar nacionalnog identiteta. Kulturna baština kao dio turističkog proizvoda.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
2.	Kulturna baština na tla Hrvatske iz razdoblja pretpovijesti	Paleolit (Krapina, Vindija, Veternica). Neolit (Vučedolska kultura, Hvarska kultura). Bakreno doba (Solin Topolje, Muć, Split Gripe). Brončano doba (kulturna gradina, Badenska kultura, Bijelobrdska kultura). Željezno doba (Daljska kultura, Istarska kultura, Japodska kultura, Liburnijska kultura).
3.	Antička kulturna baština na tlu Hrvatske	Grčka kolonizacija. Rimska kolonizacija. Kolonija Illyricum (urbanizam i graditeljstvo, arena u Puli, Dijaklecijanova palača).
4.	Starohrvatski period	Starohrvatske crkvice. Crkva sv. Donata u Zadru. Pleterna ornamentika.
5.	Srednjovjekovna kulturna baština	Romanika (romaničke crkve u Dalmaciji i sj. Hrvatskoj, portal Trogirske katedrale, vratnice Splitske katedrale). Gotika (Juraj Dalmatinac, Šibenska katedrala, gotika u Dubrovniku, Zagrebačka katedrala, istarske freske).
6.	Renesansna kulturna baština	Dubrovačko slikarstvo (Nikola Boždarević). Renesansno kiparstvo (Andrija Aleši, Ivan Đuknović). Graditeljstvo (Nikola Firentinac, Palača Sponza i Knežev dvor, renesansne gradske utvrde). Hrvatski umjetnici u Italiji (Andrija Medulić, Juraj Klović, Martin Kolunić-Rota).
7.	Barokna kulturna baština	(Sakralni barok — isusovci. Barokizacija. Barokni dvorci. Barok u Dubrovniku (crkva sv. Vlaha, isusovačka crkva, katedrala). Barokni Varaždin. Barokna dekoracija — pavlini.
8.	Kulturna baština 19. st.	Historicizam u graditeljstvu (B. Felbinger, Đakovačka katedrala, crkva sv. Petra i Pavla u Osijeku). Klasicizam u slikarstvu (Vjekoslav Karas). Slikarstvo s prijelaza 19/20. st. (F. Quiquerez, V. Bukovac, C. Medović, B. Čikoš-Sesija, S. Raškaj). Kiparstvo s prijelaza 19/20. st. (I. Rendić, R. Frangeš, R. Velđec).
9.	Suvremena kulturna baština Hrvatske, 20. st.	Secesija u Hrvatskoj (Osijek). Suvremeno slikarstvo (J. Račić, M. Kraljević, V. Becić, Lj. Babić, E. Murtić, M. Stanić, itd.). Naivna umjetnost. Suvremeno kiparstvo (T. Rosandić, I. Meštrović, F. Krišić, A. Augustinčić, itd.) Moderno graditeljstvo (V. Kovačić).

OBJAŠNJENJE

U toku realizacije programa preporuča se koristiti građa koja se nalazi u muzejima, galerijama ili organizirati posjete značajnih kulturnih spomenika. Pripremajući maturalni ispit učenicima skrenuti pozornost da u svojim radovima obuhvate i sadržaje iz kulturne baštine Hrvatske. U izvedbenim programima veću pozornost posvetiti kulturnoj baštini svog šireg zavičaja.

MATERIJALNI UVJETI

Dijaprojektor, dijabozitivi, epidijaskop i stručna literatura, TV aparat, video projektor i video spotovi s područja povijesti umjetnosti i kulturno povijesne baštine, te turistički video spotovi i razglednice.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. povijesti umjetnosti.

LITERATURA I ČASOPISI

prof. dr. J. Damjanov: *Likovna umjetnost II dio*
Batušić: *Pregled povijesti umjetnosti*

PREDMET: GOSPODARSKO PRAVO

Zanimanje: HOTELIJER — smjer UGOSTITELJSTVO

II. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADACI:

- upoznati učenike s osnovnim pojmovima trgovačkog prava
- težište na ugovorno pravo i to na ugovore iz područja ugostiteljstva i turizma.

SADRŽAJ

R. br. NAZIV NASTAVNE CJELINE

OKVIRNI SADRŽAJI

1. Uvod u gospodarsko pravo

Razvitak gospodarskog trgovačkog prava.
Hrvatsko trgovačko pravo.
Izvori trgovačkog prava.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
2.	Statusno trgovačko pravo	Trgovac, poduzeće, trgovačka društva. Podružnice, tvrtke. Dioničko društvo. Društvo s ograničenom odgovornošću.
3.	Ugovorno trgovačko pravo Osnove radnog prava	Pojam i obilježje. Vrste ugovora. Sklapanje ugovora. Nevaljanost ugovora, prestanak obveze. Zastara. Zasnivanje radnog odnosa. Prestanak ugovora o radu. Radno vrijeme, odmori i dopusti.
4.	Osnove obrta	Stjecanje uvjeta, otvaranje obrta, poslovanje, prestanak obrta, organiziranost obrta, obrtnička komora.
5.	Ugostiteljsko i turističko pravo	Razvoj ugostiteljstva i turizma kao gospodarske grane. Ugovori iz područja ugostiteljstva i turizma. Ugovor o zakupu. Podzakup. Ugovor o organiziranju ugostiteljskih kapaciteta (ugovor o alotmanu).

MATERIJALNI UVJETI

Za izvođenje nastave potrebna je učionica i grafoskop.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: dipl. pravnik.

LITERATURA

Vilim Gorenc, *Gospodarsko pravo i Zakon o turističkim društvima, Zakon o obveznim odnosima, Zakon o radu, Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, Zakon o turističkoj djelatnosti.*

PREDMET: POSLOVNO DOPISIVANJE

Zanimanje: HOTELIJER — smjer UGOSTITELJSTVO

I. i II. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 1/35, 1/35

CILJEVI I ZADACI:

- osposobiti učenike za najrazličitije oblike poslovnog dopisivanja,
- osposobiti učenike za estetsko oblikovanje poslovnog pisma,
- usmjeriti učenike prema usvajanju karakterističnih jezičnih izričaja u poslovnom dopisivanju, s naglaskom na oslovljavanje i pozdravljanje,
- razvijati sposobnost oblikovanja misli na hrvatskom književnom jeziku, razvijati sposobnost pismenog izražavanja (pravopisanja),
- osposobiti učenike da savladavanjem poslovnog dopisivanja po završetku školovanja mogu samostalno obavljati poslovnu korespondenciju.

SADRŽAJ

I. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Opći pojmovi poslovnog dopisivanja	Pojam, značenje i podjela poslovnog dopisivanja. Poslovni papiri i omotnice.
2.	Struktura poslovnog pisma	Bitni dijelovi poslovnog pisma. Sporedni dijelovi poslovnog pisma.
3.	Estetski izgled poslovnih sadržaja	Američki oblik. Europski oblik. Kombinirani oblik.
4.	Dopisnice i brzojavi	Poslovne dopisnice. Vrste brzojava (sastavljanje i ispunjavanje).
5.	Čestitke	
6.	Ostali dopisi	Zamolba. Predstavke.
7.	Komercijalno dopisivanje	Ponuda dobavljača (pojam i značenje ponude; vrste ponuda). Upit (pojam i značenje upita; vrste upita). Narudžba (pojam, elementi i vrste narudžbi).
8.	Ugovori	Pojam ugovora. Način sklapanja ugovora. Vrste ugovora.

II. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Hotelijsko i agencijsko dopisivanje	Dopisivanje hotela s individualnim gostom. Zahtjev za rezervaciju. Potvrda rezervacije. Otklon rezervacije. Storniranje rezervacije.
2.	Dopisivanje hotela s turističkom agencijom	Upit i ponuda turističke agencije hotela. Odgovor hotela. Rezervacija turističke agencije. Otklon rezervacije. Potvrda rezervacije. Rooming lista. Dopis uz račun hotela. Reklamacija računa. Upit prijevoznikog poduzeća. Promjena transfera.
3.	Ponuda aranžmana	
4.	Ostale ponude hotela	Svečani prigodni obroci koje nudi hotel.

METODIČKI NAPUTAK

Neophodna je korelacija programskih sadržaja predmeta struke — organizacija poslovanja, turizma i marketinga, računalstva i promet i putničke agencije.

ELEMENTI VREDNOVANJA ZNANJA UČENIKA

- usmena provjeravanja znanja,
- pismena provjeravanja znanja,
- praktičan rad, vježbe,
- samostalni rad učenika putem domaćih zadaća.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. prema propisanim uvjetima (NN br. 1/96.).

LITERATURA

- B. Komorčec, D. Gačeša: *Poslovne komunikacije*
- B. Vukonić: *Poslovno dopisivanje u hotelijerstvu i turističkim poduzećima*

PREDMET: RAČUNOVODSTVO I KONTROLA

Zanimanje: HOTELIJER smjer — UGOSTITELJSTVO

Broj sati tjedno/godišnje: 2/70

Godina obrazovanja: 4 razred

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Računovodstvo i njegova uloga u suvremenim uvjetima	Računovodstvo kao bitan čimbenik ekonomske znanosti. Podjela računovodstva prema sadržajima. Podjela računovodstva prema korisnicima računovodstvenih informacija. Računovodstvena načela i standardi.
2.	Sustavi metode i instrumenti računovodstva	Sustavi knjigovodstva. Metode i načela dvojnog knjigovodstva. Konta. Poslovne knjige.
3.	Računovodstvo iskazivanje računovodstvenih kategorija	Statički definirane kategorije: — stalna i tekuća imovina — dugovi i kapital poduzeća — prikazivanje poslovnih promjena — bilančne promjene Dinamički definirane kategorije: — rashodi, izdaci utrošci, troškovi, primici, učinci — troškovi po mjestima, nositeljima i elementima kalkulacije
4.	Sastavljanje i prezentiranje računovodstvenih izvještaja	Inventar i inventarizacija. Bruto bilanca. Pojam, forma, struktura i načela sastavljanja računa dobitka i gubitka.
5.	Računovodstva hotelskog poduzeća	Računski (kontni) okvir i računski plan hotelskog poduzeća. Primjena zakonskih i drugih propisa, standarda u iskazivanju i praćenju poslovnih promjena specifičnih za hotelska poduzeća. Sastavljanje računovodstvenih izvješća i izvještaja.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: diplomirani ekonomisti.

LITERATURA

Grupa autora (Deželjin, J. red.): *Računovodstvo*, Hrvatska zajedbuca računovođa i financijskih djelatnika, Zagerb, 1995.

Grupa autora (Perišić, M. red): *Razvojni resursi i suvremeni menadžment u hotelijerstvu*, Zbornik radova, Zagreb, 1993.

ČASOPISI:

Računovodstvo i financije, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika

Računovodstvo, revizija i financije, RRIF

Informator, Informator, Zagreb

PREDMET: STATISTIKA

Zanimanje: HOTELJER smjer — UGOSTITELJSTVO

Broj sati tjedno/godišnje: 2/70

Godina obrazovanja: 3 razred

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Uvod	Pojam i zadaća statistike. Faze statističkog istraživanja. Istraživanje pojava, metode istraživanja. Statističke službe u RH.
2.	Statističko prikupljanje podataka	Pojam, svrha i zadaci. Predmet proučavanja statistike — statistički skup. Statističke jedinice i obilježja. Izvori podataka i načini njihova pribavljanja. Opseg, vrijeme i prostor prikupljanja podataka. Sredstva prikupljanja podataka. Kontrola i statističke pogreške.
3.	Uređivanje i prikazivanje podataka	Grupiranje podataka. Pojam i svrha grupiranja podataka. Formiranje statističkih grupa. Formiranje statističkih izvora. Tabeliranje.

	<p>Pojam i svrha tabeliranja. Vrste tabela. Grafičko prikazivanje podataka. Pojam, svrha i podjela. Linijski grafikon: pravokutni linijski grafikon i polarni linijski grafikon (polarni dijagram). Površinski grafikon: grafikon stupca, kvadratni i kružni grafikon, strukturni krug i polukrug — slikovni dijagram (piktogram) — statističke karte.</p>
4. Sastavljanje i prezentiranje računovodstvenih izvještaja	<p>Pojam, svrha i podjela. Relativni brojevi. Postotak. Statistički omjerni brojevi (koeficijenti, pokazatelji). Indeksi. Srednje vrijednosti. Mod. Medijan. Aritmetička sredina. Geometrijska sredina. Harmonijska sredina. Odnosi među srednjim vrijednostima. Mjere raspršenosti. Raspon varijacije, interkvartilni raspon i koeficijent kvartilne devijacije. Varijanca, standardna devijacija i koeficijent varijacije. Dinamička srednja vrijednost — trend.</p>
5. Ispitivanje odnosa među pojavama	<p>Pojam, svrha i zadaci. Dijagram rasipanja. Jednostavna linearna regresija. Koeficijent linearne korelacije. Korelacija ranga.</p>

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: diplomirani ekonomisti

LITERATURA

Dr. Ivan Šošić, Statistika, udžbenik za srednje škole, Školska knjiga, Zagreb, 1994.

PREDMET: KNJIGOVODSTVO

Zanimanje: HOTELJER: smjer — UGOSTITELJSTVO

Broj sati tjedno/godišnje: 2/70, 2/64

Godina obrazovanja: III. i IV. razred

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- Upoznati učenike sa mjestom, ulogom i zadatkom knjigovodstva u organizaciji ugostiteljskog poduzeća čiji točni i ažurni podaci doprinose uspješnijem upravljanju
- Upoznati učenike s osnovnim knjigovodstvenim evidencijama, vrstama sredstava ugostiteljskog poduzeća i izvorima sredstava, trošenjem sredstava i materijala, rashodima i prihodima te načinom formiranja i rasporedom ukupnog prihoda poduzeća.

SADRŽAJ

III. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Knjigovodstvena evidencija	Pojam i zadaće knjigovodstva. Razvoj knjigovodstva. Načela knjigovodstva, pravila struke, međunarodni knjigovodstveni standardi MRS. Pravilnik o organizaciji i načinu vođenja knjigovodstva.
2.	Imovina — kapital i obveze	Dugotrajna imovina. Pojam i struktura. Kratkotrajna imovina. Pojam i struktura. Pojam aktive. Vlastiti kapital — Glavnica. Tuđi kapital — obveze i dugovi. Pojam pasive.
3.	Knjigovodstveni instrumenti	1. Knjigovodstvene isprave. Vrste i kontrola knjigovodstvenih isprava. 2. Knjigovodstveni računi (konta). Pojam i oblik knjigovodstvenih računa. Knjiženje na računima — knjigovodstvena stavka i protustavka. Otvaranje i zaključak računa. Vrste računa (konta): — Prema sadržaju (aktivna, pasivna; aktivno-pasivna i pasivno-aktivna), — Prema praćenju uspjeha poslovanja (konti rashoda, prihoda i finansijskog rezultata), — Prema obujmu i mogućnosti raščlanjivanja (sintetička i analitička), — Prema samostalnosti iskazivanja podataka (samostalna, konti ispravka vrijednosti i prijelazni konti),

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		— Prema bilanci stanja (konti bilančnih i izvanbilančnih pozicija).
		3. Poslovne knjige — Vrste, oblik i čuvanje poslovnih knjiga.
4.	Sustavi, oblici i metode knjigovodstva	Vrste sustava — jednostavno i dvojno knjigovodstvo. Vrste oblika — talijansko, njemačko, francusko i američko. Vrste metoda — ručna prijenosna, elektronički unos podataka.
5.	Platni promet	Gotovinski platni promet i platni obrasci (instrumenti). Bezgotovinski platni promet i platni obrasci (instrumenti). Žiro račun. Zavod za platni promet.
6.	Analitička knjigovodstva	Pojam i vrste analitičkih knjigovodstava. Analitičko knjigovodstvo kupaca i dobavljača. Pojam kupca i dobavljača (dužnik i vjerovnik). Isprave o poslovanju dobavljača. K-URA knjiga ulaznih računa. Obračun PDV: Knjiženja u analitičkom knjigovodstvu kupca.
7.	Analitička evidencija materijala	Pojam i vrste sirovina i materijala. Iskazivanje vrijednosti materijala u knjigovodstvu. Troškovi kupnje. Nomenklatura materijala. Knjigovodstvene isprave u poslovanju s materijalom — ulazna faktura (račun), skladišna primka, izdatnica, otpremnica, povratnica, međuskladišnica. Evidencije materijala. Skladišna evidencija, materijalno knjigovodstvo, financijsko knjigovodstvo. Knjiženje materijala.
8.	Popis imovine — inventarizacija	Svrha i vrste popisa. Organizacija provođenja popisa — tehnika popisa. Razlike utvrđene popisom.
9.	Bilanca	Pojam i sastavni dijelovi bilance. Aktiva i pasiva. Vrste bilanci. Bilačne promjene. Rashodi — pojam rashoda, troška i izdataka. Prihodi — pojam i vrste prihoda. Financijski rezultati poslovanja. Račun dobiti i gubitaka.

IV. razred

CILJEVI I ZADACI PROGRAMA

- Upoznati učenike sa mjestom, ulogom i zadatkom knjigovodstva u organizaciji ugostiteljskog poduzeća čiji točni i ažurni podaci doprinose uspješnijem upravljanju
- Upoznati učenike s osnovnim knjigovodstvenim evidencijama, vrstama sredstava ugostiteljskog poduzeća i izvorima sredstava, trošenjem sredstava i materijala, rashodima i prihodima te načinom formiranja i rasporedom ukupnog prihoda poduzeća.

SADRŽAJ

IV. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Računski (kontni) okvir	Načela računskog okvira. Desetičnki sustav raščlanjivanja.
2.	Novčana imovina — novčani ekvivalent — vrijednosni papir	Način pribavljanja i čuvanja novčane imovine. Novčani računi u bankama, blagajna, devizna sredstva. Vrijednosni papiri. Pojam i vrste. Čekovi, mjenice, dionice.
3.	Materijal i sitan inventar	Evidencija nabave materijala po troškovima kupnje. Uskladištenje. Metode utroška materijala — ponderirana prosječna cijena, FIFO, LIFO. Propisne razlike na materijalu. Knjiženje viškova i manjkova materijala. Sitan inventar. Nabava sitnog inventara, po troškovima kupnje. Izdavanje sitnog inventara u uporabu. Jednokratni i kalkulatívni opis sitnog inventara. Rashodovanje sitnog inventara. Viškovi i manjkovi sitnog inventara.
4.	Troškovi poslovanja	Vrste troškova. Materijalni troškovi. Plaćeni troškovi budućeg razdoblja i nedospjela naplata prihoda. Odgođeno plaćanje troškova i prihod budućeg razdoblja.
5.	Roba	Pojam robe, kalkulacija cijene trgovačke robe. Troškovi nabave robe, ovisni troškovi, uskladištenje robe. Nabava i prodaja robe u trgovini na malo i trgovini na veliko. Vrijednosno usklađivanje vrijednosti robe.
6.	Prihodi	Prihodi od prodaje proizvoda i proizvodnih usluga, roba, materijala i otpadaka. Knjiženje prihoda, rashoda, utvrđivanje financijskog rezultata. Dobit i gubitak. Obveze za porez iz dobiti. Raspored dobiti. Doprinosi iz bruto plaće i na bruto plaće djelatnika. Porez na dohodak, prirez.

PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU

Zanimanje: **HOTELIJER — smjer UGOSTITELJSTVO**

I., II. i III. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

IV. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/64

CILJEVI I ZADACI:

- Uočavanje važnosti uloge ugostiteljstva u gospodarstvu zemlje;
- Usvojiti znanje o temeljnim ekonomskim kategorijama;
- Upoznati organizacijsku strukturu poslovanja ugostiteljskog poduzeća kao uvjet stjecanja znanja za poduzetnički pothvat.

SADRŽAJ

I. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Ugostiteljstvo kao gospodarska djelatnost	Karakter ugostiteljske djelatnosti. Odnos ugostiteljstva prema turizmu. Odnos ugostiteljstva prema drugim djelatnostima. Ugostiteljstvo kao jedan od glavnih nositelja turističke ponude. Funkcija ugostiteljstva. Značenje ugostiteljstva u narodnom gospodarstvu.
2.	Ugostiteljska usluga	Pojam ugostiteljske usluge. Podjela ugostiteljskih usluga. Značenje i način pružanja ugostiteljskih usluga. Standardi i standardizacija u ugostiteljstvu.
3.	Razvoj ugostiteljstva	Postanak i povijesni razvoj. Razvoj i stanje razvijenosti ugostiteljstva u Hrvatskoj. Perspektive i pravci razvoja ugostiteljstva.
4.	Podjela ugostiteljstva	Podjela ugostiteljstva u svijetu. Ugostiteljska djelatnost u Hrvatskoj. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge smještaja. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge prehrane i točenja pića. Osnovni uvjeti za obavljanje ugostiteljske djelatnosti.
5.	Značaj ljudskog čimbenika u ugostiteljstvu	Uloga i značaj ljudskog rada u ugostiteljstvu. Moralni lik, osobine i stručnost uposlenih u ugostiteljstvu.
6.	Zakonska regulativa u ugostiteljstvu	Temeljne odrednice Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti.

II. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Razvrstavanje i kategorizacija ugostiteljskih objekata	Razvrstavanje ugostiteljskih objekata. Minimalni uvjeti kojima moraju udovoljiti ugostiteljski objekti. Kategorizacija ugostiteljskih objekata.
2.	Hotel	Pojam hotela. Vrste hotela. Hotelske jedinice i prostorije. Hotelski ili smještajni trakt. Ugostiteljski trakt. Ekonomsko-tehnički trakt.
3.	Posebnost radnog procesa u hotelijerstvu	Čimbenici radnog procesa u hotelijerstvu. Tijek odvijanja radnog procesa u hotelijerstvu.
4.	Hotelska etika	Komunikacija: hotelsko osoblje—gosti. Međusobna komunikacija uposlenih u hotelu.
5.	Osnovne značajke hotelijerstva i razvojne mogućnosti	Veličina i struktura smještajnih kapaciteta u svijetu. Veličina i struktura smještajnih kapaciteta u Hrvatskoj. Posebnost prodaje hotelskih usluga. Korištenje smještajnih kapaciteta. Razvojni pravci hotelijerstva.
6.	Hotelijerstvo u procesu objedinjavanja turističke ponude	Aktualna, tržišna kretanja kao proticaj povezivanja ponude. Motivi, oblici i tipovi integracije. Oblici integracije u svijetu. Prednost pojedinih tipova integracije.

III. razred

1.	Imovina ugostiteljskog poduzeća	Samostalna imovina — pojam, podjela. Amortizacija i održavanje stalne imovine. Tekuća imovina — pojam, struktura. Obveze i kapital.
2.	Troškovi u ugostiteljstvu	Vrste i podjela troškova. Fiksni troškovi. Varijabilni troškovi. Troškovi i stupanj zaposlenosti.
3.	Politika cijena u ugostiteljstvu	Granični troškovi u ugostiteljstvu. Analiza troškova. Tržišni aspekt cijena. Formiranje cijena u hotelijerstvu. Formiranje cijena u restauraterstvu. Metode utvrđivanja cijena. Mjesto kalkulacije u utvrđivanju cijena. Vrste i metode kalkulacija. Marža u ugostiteljstvu.

R. br. NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4. Mjerila uspješnosti poslovanja	Proizvodnost rada u ugostiteljstvu. Ekonomičnost poslovanja u ugostiteljskim poduzećima. Rentabilnost, akumulativnost i reproduktivna sposobnost ugostiteljskih poduzeća. Likvidnost poslovanja.
IV. razred	
1. Organizacija rada	Pojam i definiranje organizacije. Značenje organizacije. Ciljevi i zadaće organizacije. Načela organizacije. Čimbenici organizacije.
2. Organizacijski oblici u ugostiteljstvu	Organiziranje ugostiteljstva u svijetu. Organiziranje ugostiteljstva u Hrvatskoj. Posebne poslovne jedinice u ugostiteljstvu.
3. Izgradnja organizacijske strukture ugostiteljskih poduzeća	Pojam organizacijske strukture. Organizacija sredstva i predmeta rada. Organizacija ljudskog rada. Organizacija unutarnih odnosa i povezivanja jedinica. Raščlanjivanje zadataka. Organizacija funkcija u ugostiteljskim poduzećima.
4. Organizacija upravljanja i rukovođenja (menadžment)	Upravljanje i rukovođenje u suvremenim poduzećima. Rukovodni sustavi. Metode i sredstva rukovođenja.
5. Planiranje, odlučivanje i investicije u ugostiteljstvu	Planiranje kao funkcija menadžmenta. Vrste i sadržaji planova. Odlučivanje o razvoju i poslovanju. Investicije i investicijska politika u ugostiteljstvu.

NAČIN IZVEDBENOG PROGRAMA

Predviđeni nastavni sadržaji izvode se kroz predavanja i vježbe na način da se jedna trećina ukupnog broja sati posveti vježbama.

KADROVSKI UVJETI

Stručni profil nastavnika: diplomirani ekonomist (VII stupanj)

LITERATURA

- V. Borković, A. Kobašić: *Poslovanje ugostiteljskih poduzeća*, FTVT Dubrovnik, 1993. g.
S. Hamarić, P. Sikavica: *Ekonomika i organizacija poduzeća*, Zagreb, 1990. g.
T. Radišić: *Ekonomika i organizacija poslovanja u hotelijerstvu*, Otokar Keršovani, Opatija
V. Gorenc: *Posebne uzance u ugostiteljstvu s komentarom*, Zagreb, 1996.

PREDMET: OSNOVE TURIZMA

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO, KONOBAR, KUHAR, SLASTIČAR

Razred: 1.

Tjedni fond sati: 2/70

CILJEVI I ZADACI

- shvatiti mjesto i ulogu turizma u društvenom i gospodarskom razvoju zemlje , regije i mjesta;
- uočiti komplementarnost turizma i brojnost njegovih funkcija;
- shvatiti ulogu i značaj pojedinih činitelja nužnih za razvoj turizma.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Osnovni pojmovi o turizmu	— pojam turizma i turiste — turističko putovanje — turizam i rekreacija — zaštita turističkih resursa
2.	Važnost turizma i njegova osnovna obilježja	— preduvjeti nastanka turizma — važnost turizma — složenost turizma — osnovna obilježja turizma
3.	Razvojni put turizma	— razdoblje starog vijeka — razdoblje srednjeg vijeka — počeci organiziranog turizma — suvremeni turizam
4.	Turistički motivi, vrste i oblici suvremenog turizma	— brojnost i različitost motiva u turizmu — različitost vrsta i oblika turizma — značajke pojedinih vrsta i oblika suvremenog turizma
5.	Činitelji razvoja turizma	— brojnost činitelja turizma — činitelji potražnje — ekonomski činitelji — demografski činitelji — sociopolitički činitelji — sociokulturni i psihološki činitelji — zemljopisni činitelji — ostali činitelji — činitelji ponude — atraktivni činitelji — komunikativni činitelji — receptivni činitelji — posrednički činitelji — putničke agencije — uloga i značaj putničkih agencija u razvoju turizma

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> — djelatnost putničkih agencija — podjela putničkih agencija
6.	Djelovanja i učinci suvremenog turizma	<ul style="list-style-type: none"> — utjecaj turizma na gospodarski razvoj — djelovanje turizma na prirodnu okolinu — djelovanje turizma na društvo i kulturu
7.	Organizacija turizma	<ul style="list-style-type: none"> — turistički sustav i način njegova djelovanja — organizacije u turizmu <ul style="list-style-type: none"> — sektorske organizacije — turističke organizacije — internacionalne organizacije — turistička politika i turističko zakonodavstvo

NAČIN IZVEDBE PROGRAMA

Predviđeni nastavni sadržaji izvodili bi se kroz predavanje i vježbe na način da se bar jedna trećina ukupnog broja sati posveti vježbama koje bi se izvodile u specijaliziranim učionicama, odnosno u ugostiteljsko-turističkim objektima.

KADROVSKI UVJETI

Stručni profil nastavnika: Ekonomski fakultet turističkog smjera (VII stupanj).

LITERATURA

S. Weber i V. Mikačić: *Osnove turizma*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.

PREDMET: PROMET I PUTNIČKE AGENCIJE

Zanimanje: **HOTELIJER** — smjer: **UGOSTITELJSTVO**

Razred: **IV.**

Broj sati tjedno/godišnje: **2/64**

CILJEVI I ZADACI

- da učenici uoče i spoznaju važnost integracijskih veza svih sudionika u zadovoljenju potreba konzumenta u turizmu
- da učenici shvate važnost prometa u konzumiranju turističkih proizvoda
- da učenici dobiju osnovna znanja u svezi s najkorištenijim oblicima prometa u suvremenom turizmu
- da učenici shvate značaj agencijskog poslovanja pri usklađivanju odnosa ponude i potrošnje u turizmu
- da učenici steknu barem temeljna znanja u svezi s instrumentima u radu TA, kao i o proizvodu TA.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Promet u turizmu	Međuovisnost turizma i prometa. Povijesni razvoj prometa u svijetu i u nas. Oblici prometa u turizmu. Cestovni promet i turizam. Zračni promet i turizam. Brodski promet i turizam. Ostali oblici prometa i turizam. Oblici organiziranja prometa u sferi turizma. — Poslovi prijevoza u redovnim putničkim agencijama. — Poslovi prijevoza u turističkom prometu. — Posebni poslovi prometa u turizmu.
2.	Putničke agencije	Pojam, postanak i razvoj putničkih agencija u svijetu i u nas. — Pojam putničke agencije. — Postanak i razvoj PA u svijetu. — Postanak i razvoj PA u nas. Mjesto PA u turističkom sustavu (turizmu) — Zadaci agencije u turističkom tržištu — Funkcija turističkih agencija — Odnosi PA i njihovih poslovnih partnera Vrste PA — Kriterij podjele PA — Turoperator Instrumenti u radu PA — Uputnice — vaučeri — Turistički ili putni čekovi — Kreditne kartice — Lektimacijski papiri

- Turistički aranžman
- Značajke turističkih aranžmana
- Vrste turističkih aranžmana
- Izrada turističkih aranžmana

METODSKI NAPUTCI

Programski sadržaj je sastavni dio stručne grupe predmeta pa tako i realizacija navedenih sadržaja. Uvodni dio sadržaja se daje na razini informacija i pojmova (o prometu i putničkim agencijama).

Sve navedene sadržaje treba povezati s ostalim stručnim predmetima a posebice s organizacijom poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu.

U nastavnom se procesu može kombinirati razne metode i oblike rada, od usmenog izlaganja do samostalnog rada učenika.

KADROVSKI UVJETI

- diplomirani ekonomist

LITERATURA

- dr. Boris Vukonić, *Poslovanje turističkih agencija*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.
- dr. Sandra Weber i dr. V. Mikačić, *Osnove turizma*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.
- Časopisi: *Specijalizirani časopisi iz turizma*

PREDMET: MARKETING U TURIZMU

Zanimanje: HOTELJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Razred: IV.

Godišnji fond sati: 64 sati

Tjedni fond sati: 2 sata

CILJEVI I ZADACI

- shvaćanje razloga zbog kojih je potrebno izučavati marketing,
- razumijevanje osnovnih odrednica koncepcije marketinga i njegove primjene u turizmu,
- shvaćanje najvažnijih pitanja strateškog marketinga kao što su analiza tržišnih prilika, odabir ciljnog tržišta i razvoj marketinškog spleta te njegovih instrumenata (proizvoda, cijene, prodaje i distribucije).

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Razvoj marketinga i njegova primjena u suvremenom društvu	<ul style="list-style-type: none">— Pojam i definicija marketinga— Marketing kao tržišno usmjerena poslovna koncepcija— Povijesni razvoj marketinga— Funkcije i područja marketinga— Budućnost primjene marketinga— Pojam i definicija marketinga
2.	Obilježja turističkog tržišta	<ul style="list-style-type: none">— Uvjeti postojanja tržišta— Vrste tržišta— Pojam i definicija turističkog tržišta— Posebnosti turističkog tržišta— Turistička potražnja i ponuda— Nositelji turističke ponude— Teorija potreba u turizmu— Turistička potrošnja
3.	Primjena marketinga u turizmu	<ul style="list-style-type: none">— Pojam i definicija marketinga u turizmu— Ciljevi i načela marketinga u turizmu— Nositelji marketinga u turizmu— Marketinški menadžment u turizmu
4.	Marketinške informacije i istraživanja u turizmu	<ul style="list-style-type: none">— Važnost i uloga istraživanja turističkog tržišta— Metode i tehnike istraživanja tržišta— Područja istraživanja tržišta
5.	Proizvod u turizmu	<ul style="list-style-type: none">— Određivanje pojma turističkog proizvoda— Formiranje turističkog proizvoda— Planiranje i politika turističkog proizvoda— Neusklađenost između potreba i nositelja turističke ponude— Razvojne faze u životnom ciklusu proizvoda
6.	Politika formiranja cijena u turizmu	<ul style="list-style-type: none">— Cjenovna i necjenovna konkurencija— Čimbenici koji utječu na odluke o određivanju cijena— Izbor metode za određivanje cijena— Formiranje cijena u turizmu
7.	Komuniciranje s turističkim tržištem	<ul style="list-style-type: none">— Marketinško komuniciranje— Teorija promotivnog miks-a u turizmu— Promotivne aktivnosti— Oblici promotivnih aktivnosti
8.	Prodaja u turizmu	<ul style="list-style-type: none">— Osobito s prodaje u turizmu— Kanali prodaje— Organizacija prodaje
9.	Organizacija marketinga u ugostiteljskim i turističkim poduzećima	<ul style="list-style-type: none">— Općenito o organizaciji marketinga— Temeljna načela marketinške organizacije— Organizacija marketinga u ugostiteljsko-turističkim poduzećima

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
10.	Ciljevi i strategija marketinga u ugostiteljskim i turističkim poduzećima	<ul style="list-style-type: none"> — Vrste ciljeva u poduzećima — Ciljevi marketinga u ugostiteljskim i turističkim poduzećima — Definiranje markentiške strategije — Vrste markentiških strategija — Izbor markentiške strategije

NAČIN IZVEDBE PROGRAMA

Predviđeni nastavni sadržaji izvodili bi se kroz predavanja i vježbe u trajanju od 70 sati godišnje, odnosno 2 sata tjedno na način da se jedna trećina ukupnog broja sati posveti vježbama.

KADROVSKI UVJETI

Stručni profil nastavnika: Ekonomski fakultet turističkog smjera (VII stupanj)

LITERATURA

- J. Senečić, B. Vuković: *Marketing u turizmu*, Školska knjiga, Zagreb, 1993.
 B. Vuković: *Osnove tržišnog poslovanja-marketing u turizmu*, Školska knjiga, Zagrebu, 1993.

PREDMET: RECEPCIJSKO POSLOVANJE

Zanimanje: **HOTELIJER** — smjer: **UGOSTITELJSTVO**

Razred: **IV.**

Tjedni fond sati: **2/64**

CILJEVI I ZADACI

- približiti učenicima složenu problematiku poslovanja ugostiteljskih objekata, objasniti različite aspekte poslovanja i organizacije prijemnog odjela
- upoznati učenike sa hotelskom dokumentacijom koja je osnov za dobru organizaciju rada
- cilj predmeta je da upozna učenike sa svim pojmovima i tehnikom rada na prijemnom odjelu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Uvod u predmet	Hotelske jedinice i prostorije. Ustrojstvo prijamnog odjela.
2.	Rezervacije hotelskih grupa	Vrste rezervacija. Zahtjev za rezervacije, elementi. Nalog za rezervaciju. Potvrda rezervacije. Otkaz rezervacije.
3.	Evidentiranje rezervacija (skupnih i individualnih)	Grafikon rezervacija. Indeks rezervacija. Knjiga rezervacija.
4.	Poslovi prijama gosta	Prijava boravišta gosta. Prihvat gosta sa rezervacijom. Knjiga gostiju. Vođenje dokumentacije nakon dolaska gosta. Hotelska iskaznica. Pregled slobodnih i zauzetih soba.
5.	Interne obavijesti o kretanju gostiju	Obavijest o dolasku i odlasku gostiju. Obavijesti o otkazu pojedinih usluga. Obavijesti o premještanju gostiju. Izvješće o korištenju pansionskih obroka. Indeks gostiju. Recepcijski list. Hotelski dnevnik ili hotelski žurnal. Hotelski računi (numeriranje, otvaranje, produživanje, zaključivanje, naplata). Primanje pologa — depozita. Kartoteka stalnih gostiju.
6.	Poslovi telefoniranja (javljanje, izdavanje narudžbi, collect call)	Tehnika poslovanja portirske službe. Rukovanje ključevima, prtljagom gostiju, poštom gostiju, buđenje, primanje poruka.
7.	Poslovi naplate računa — odlazak gostiju	Hotelski računi. Gotovinsko plaćanje. Bezgotovinsko plaćanje, čekovi, kreditne kartice, virmanski način plaćanja. Hotelska uputnica — voucher. Boravišna pristojba i osiguranje gosta.
8.	Mjenjačka služba	Kupovina starnih sredstava plaćanja. Kupovina čekova. Predaja stranih sredstava plaćanja i obračun s
9.	Poslovanje hotela s agencijama	Ugovori između ugostiteljskih poduzeća i turističkih agencija. Alotmanski ugovor.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Ugovor na upit. Fiksni ugovor.
10.	Kućni red i pridržavanje kućnog reda	Uzajamne obveze između davaoca usluga i naručioca usluga (ugostiteljske uzance).

METODSKI NAPUCI

- realizacija programa kroz primjenu nastavnih pomagala posebice informacijskih pomagala sa programima prilagođenih radu prijamnog odjela.
- prilikom obrade sadržaja koristiti uobičajene metode od usmenog izlaganja do rada s grupom.

LITERATURA

Marjan Lupić, *Hotel prijamni odjel*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.
Časopisi: *Specijalizirani iz područja turizma i hotelijerstva*

PREDMET: POZNAVANJE ROBE I PREHRANA

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Broj sati tjedno/godišnje: 2/70, 2/70

CILJEVI I ZADAĆE

Ciljevi i zadaci obrazovnog programa "Poznavanje robe i prehrana" u prvom i drugom razredu za zanimanje: HOTELIJER — smjer. ugostiteljstvo.

- upoznati učenike s propisima o prometu robe
- upoznati metode ispitivanja namirnica, njihovo čuvanje i ambalažiranje
- upoznati metode konzerviranja namirnica
- upoznati učenike sa svojstvima materijala ugostiteljske opreme
- upoznati biološku i energetska vrijednost namirnica i njihov osnovni kemijski sastav
- upoznati dodatke hrani: začine, mirodije, aditive i stimulanse
- upoznati alkoholna i bezalkoholna pića, njihovu proizvodnju, svojstva i djelovanje na organizam
- upoznati tehnološke postupke proizvodnje — poluproizvoda i gotovih proizvoda
- upoznati učenike s osnovama prehrane, te metabolizam hranjivih sastojaka
- ukazati na pravilnu uporabu jela i pića
- naučiti učenike pravilno rukovati i održavati namirnice, pića i ugostiteljsku opremu
- osposobiti učenike sa samoobrazovanjem.

SADRŽAJ

I godina: 70 sati

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Roba i poznavanje robe	— pojam robe — propisi o prometu robe — metode ispitivanja robe — metode konzerviranja namirnica — ambalažiranje i skladištenje namirnica
2.	Ugostiteljska oprema	— metalna roba — keramička roba — staklena roba — umjetne mase — sredstva za pranje i čišćenje — uređaji za toplinsku i mehaničku obradu namirnica — umjetna bezalkoholna pića
3.	Sastav hrane	— energetski sastojci — biološki sastojci
4.	Namirnice biljnog podrijetla	
	1. Žitarice i njihovi proizvodi	— sastav, vrste i značaj žitarica — mlinski proizvodi — proizvodi od brašna — škrob
	2. Povrće i gljive	— sastav, značaj i podjela povrća — prerađevine od povrća — gljive
	3. Voće	— sastav, značaj i vrste voća — voćne prerađevine
	4. Zasladivači	— šećer, proizvodnja i primjena — med, dobivanje, vrste i značaj — umjetni zasladivači
	5. Masti biljnog podrijetla	
	6. Uživala	— začini — stimulatori

II godina: 70 sati

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Namirnica životinjskog podrijetla	
	1. Meso i mesne preradevine	— meso klaoničkih životinja — meso peradi — meso divljači — mesne preradevine
	2. Meso hladnokrvnih životinja	— meso riba — riblje preradevine — rakovi, glavonošci, školjkaši — žabe, kornjače, puževi
	3. Masti životinjskog podrijetla	
	4. Mlijeko i mliječni proizvodi	— sastav, značaj i vrste mlijeka — mliječni napitci — vrhnje i maslac — sir
	5. Jaja i proizvodi od jaja	
2.	Pića	1. Alkoholna pića 2. Bezalkoholna pića
3.	Osnovne znanosti o prehrani	— hranjivi sastojci — probava i resorpcija hrane — metabolizam hranjivih sastojaka — energetske potrebe čovjeka — energetske vrednovanje živežnih namirnica i hrane — nutricionističko vrednovanje živežnih namirnica i hrane — principi racionalne prehrane — sastavljanje obroka i jelovnika — sustavno oblikovanje prehrambenih navika — hrana, prehrana, zdravlje i bolest — prigrutovljavanje hrane — suvremeno posude i pribor za prigrutovljavanje hrane
4.	Aditivi	— konzervansi — sinergisti — emulgatori — boje — arome i eterična ulja — biološki aktivne supstance i sredstva za zgrušavanje
5.	Kvarenje hrane	— čuvanje namirnica i gotove hrane od kvarenja — sprečavanje kvarenja (konzerviranje—suvremene metode) — onečišćenje hrane iz okoline
6.	Trovanje hranom	— prirodni otrovi — mikrobiološko trovanje

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
7.	Alternativna prehrana	— alternativna poljoprivreda — vegetarijanstvo — makrobiotika — obiteljska i društvena prehrana — prehrana korisnika s različitim potrebama za hranom
5.	Dijetalna prehrana	— hrana za posebne kategorije potrošača

MATERIJALNI UVJETI

Program iz predmeta “Poznavanje robe i prehrana” po mogućnosti izvoditi u specijalnoj učionici— kabinetu, kako bi se dio sadržaja mogao bolje obraditi kroz laboratorijske vježbe. Kabinet bi trebao biti opremljen raznim didaktičnim pomagalicama (televizor, video—rekorder, grafoskop, dioprojektor, mikroskop, laboratorijski pribor, slike, uzorci namirnica i stručna literatura). Učionica mora imati ugrađene instalacije struje, vode i plina.

Da bi izvedba programa bila što uspješnija, poželjan je posjet poduzećima za proizvodnju prerade hrane i pića. Preporučuju se i laboratorijske vježbe i seminarski radovi učenika. Pri operativnom programiranju treba uskladiti sadržaje sa sadržajima stručnih predmeta (kuharstvo, slastičarstvo, ugostiteljsko posluživanje, biologija i ekologija sa sanitacijom), kako bi usvojeno gradivo bilo cjelovito i što više u funkciji struke. Za izvedbu programa preporučuje se izravni grupni i pojedinačni oblik rada, a od metoda poželjno je primjenjivati metodu izlaganja, objašnjavanja, razgovora, zornog prikazivanja, praktični rad i seminarski rad.

KADROVSKI UVJETI

- diplomirani inženjer biotehnologije
- diplomirani inženjer prehrambene tehnologije

LITERATURA

Od literature za učenike preporučuje se udžbenik:

“Poznavanje robe i prehrana za ugostitelje i hotelijere”, autora: Hamel—Sagrak.

Od literature za nastavnike preporučuje se udžbenik:

“Hrana, prehrana zdravlje”, autora: D. Matasovića.

“Biokemija”, autora: Carlson

“Poznavanje robe s osnovama tehnologije i znanosti o prehrani”, autora: Tadijević—Jakovlić.

PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE

Zanimanje: HOTELIJER, smjer UGOSTITELJSTVO

1., 2., 3., 4. razred

Broj nastavnih sati tjednogodišnje: 2/70, 3/105, 3/105, 3/95

CILJEVI I ZADACI

- upoznati učenike u zanimanju hotelijer s orgnaizacijom, strukturom i tehnikom rada u djelokrugu rada ugostiteljsko posluživanje,
- upoznati učenike s vrstama prostorija, njihovom namjenom i koordinacijom s ostalim odjelima u ugostiteljskom objektu,
- upoznati učenike za samostalno obavljanje pripremnih radova,
- upoznati i osposobiti učenike s pravilima posluživanja, osnovama pripremanja jela, pića i napitaka, kao sastavni dio ugostiteljskih usluga, te da ih samostalno mogu ponuditi i poslužiti,
- upoznati učenike s odgovarajućom opremom i inventarom u djelokrugu rada ugostiteljsko posluživanje,
- upoznati evidenciju, dokumentaciju sredstava ponude i prodaje jela i pića,
- upoznati raspored dnevnih, sporednih i izvanrednih obroka prema vrstama, sastavu, te načinu ponude i prodaje,
- upoznati specifičnost organizacije i tehnike posluživanja te usvojiti vještine obavljanja polova u ponudi, prodaji i posluživanju jela i pića,
- osposobiti učenike da shvate važnost održavanja čistoće i uređenosti prostora i okoline u obavljanju poslova i radnih zadataka,
- da učenici usvoje navike kulturnog ponašanja u kontaktiranju i komuniciranju s gostima.

MATERIJALNI UVJETI I MJESTO ODRŽAVANJA NASTAVE

- za izvođenje nastave potrebno je osigurati pecijaliziranu učionicu — praktikum, kabinet,
- razredni odjel dijeli se na grupe učenika,
- potrebna nastavna sredstva, posebna tehnička pomagala, inventar i stručna literatura,
- potrebne količine raznih roba (namirnica, pića i napitaka) za normalnu realizaciju nastavnog programa,
- potrebna radna odjeća i obuća za učenike, sanitarne knjižica te osobni radni pribor.

METODIČKI NAPUTAK

Neophodna je koerlacija programskih sadržaja predmeta struke — kuharstvo, poznavanje robe i prehrana, poslovna psihologija i komunikacija, strani jezici i organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća.

LITERATURA

Udžbenici: Odabrani udžbenici Ministarstva prosvjete i športa za školske 1998./99. godinu.

KADROVSKI UVJETI

Hotelijerski fakult, Ekonomski fakultet turističkog ili hotelijerskog smjera, Viša Ugostiteljska škola, Viša Hotelijerska škola, potrebno pedagoško-psihološko obrazovanje te prethodno završen i položen majstorski ispit (VKV) ili V stupanj obrazovanja ili konobar specijalist. Posebne zakonske odredbe koje propisuje Zakon o srednjoškolskom obrazovanju u Republici Hrvatskoj.

SADRŽAJ

1. razred

Broj sati: 2/70

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Rad na siguran način	Uloga i značaj zaštite na radu i normativno reguliranje. Opasnost od požara i eksplozije. Radni prostor i okolina. Mehanički izvori opasnosti. Opasnosti od padova. Opasnosti od električnog udara. Opasnosti od elektirčnog udara. Opasnosti od štetnih i otrovnih tvari. Opasnosti od buke i vibracije. Opasnosti od štetnih zračenja. Opasnosti od nepovoljnih klimatskih uvjeta rada. Osobna zaštitna sredstva. Prva pomoć na radnom mjestu.
2.	Posluživanje u ugostiteljstvu	Uloga posluživanja u ugostiteljstvu. Osnovna pravila posluživanja. Pravila prednosti i posluživanja u društvu.
3.	Ugostiteljske poslovne jedinice koje pružaju usluge hrane, pića i napitaka	Restauracije (kuhinjski odjeli, poslužni odjeli, pomoćne prostorije, suradnja pojedinih odjela, održavanje reda i čistoće u prostorijama). Ostale vrste ugostiteljskih poslovnih jedinica koje pružaju usluge hrane, pića i napitaka.
4.	Oprema ugostiteljskih poslovnih jedinica	Namještaj; stolno rublje. Porculansko posuđe, metalno posuđe. Pribor za jelo, pribor za posluživanje jela. Stakleno posuđe; kristal i vatrostalno posuđe, uređaji i aparati. Mali stolni inventar. Održavanje čistoće inventara i uređaja.
5.	Poslužni sustavi u restauracijama	Jednokonobarski sustav. Dvokonobarski sustav. Bečki sustav. Francuski sustav. Angloamerički sustav. Sustavi posluživanja kod nas. Poslužno osoblje i kultura rada. Radna odjeća i oprema poslužnog osoblja.
6.	Obroci u ugostiteljstvu	Glavni obroci — zajuttrak — objed — večera Sporedni obroci — doručak — užina Prigodni-izvanredni obroci — jednostavni — svečani

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
7.	Pripremni radovi	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici. Pripremni radovi u točionici pića. Pripremni radovi u blagovaonici.
8.	Sustavi poslovanja	Pansionski sustav poslovanja. Sustav poslovanja za prolazne goste.
9.	Organizacija poslužnog procesa	Rezervacija usluga. Doček, prihvata i smještaj gosta. Prijem narudžbe i prodaja usluga. Boniranje usluga. Dopremanje jela i pića do gosta. Posluživanje jela (tehnika rada), (bečki, francuski, engleski i ruski način posluživanja). Ispisivanje i naplaćivanje računa. Ispraćaj gostiju. Završni radovi.
10.	Posluživanje alkoholnih, bezalkoholnih pića i napitaka	Aperativna pića — karakteristike — podjela — posluživanje voćnih rakija — posluživanje žitnih rakija — posluživanje gorkih likera — posluživanje pića na bazi anisa i koromača — posluživanje vermuta i drugih vrsta vina — aperitivni kokteli — posluživanje sokova od voća i povrća — posluživanje ostalih vrsta pića kao aperativa — pratioci aperitivnih pića Digestivna pića — karakteristike — podjela — posluživanje voćnih rakija — posluživanje žitnih rakija — posluživanje gorkih likera Posluživanje vina — karakteristike vina prema vinorodnim područjima — podjela — aperativna vina — stolna vina — kvalitetna vina — vrhunska vina — desertna vina — pjenušava vina — najpoznatija strana vina — temperature posluživanja vina — frapiranje, šambriranje, dekantiranje i zagrijavanje vina — preporuka vina uz jela prema gastronomskim pravilima Posluživanje piva — podjela i karakteristike — vrste (domaće i uvozne) — posluživanje

	<ul style="list-style-type: none"> Posluživanje bezalkoholnih pića <ul style="list-style-type: none"> — prirodni voćni sokovi — gazirana bezalkoholna pića — voćni sirupi i koncentrati — voda; obična, mineralna, soda Posluživanje toplih i hladnih napitaka <ul style="list-style-type: none"> — posluživanje kave, čaja, mlijeka, kuhanog vina, kuhane rakije, punča, groga, vruće limunade, masagrana, ledenog čaja
11. Sredstva ponude i prodaje jela	<ul style="list-style-type: none"> Jelovnik <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike — zahtjevi koji se postavljaju na jelovnik — faktori koji utiču na sastavljanje — vrste — gastronomska pravila za sastavljanje — primjeri jelovnika Dnevna karta <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike — primjer dnevne karte Menu <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike — pojam menu-a — faktori koji utječu na sastavljanje — gastronomska pravila za sastavljanje — vrste — primjeri menu-a za različite prigode.
12. Sredstva ponude i prodaje pića	<ul style="list-style-type: none"> Koštovnik <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike — vrste — pravila za sastavljanje — primjeri koštovnika Vinska karta <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike — vrste — pravila za sastavljanje — primjeri vinskih karti
13. Posluživanje dnevnih obroka u	<ul style="list-style-type: none"> — osoblje za posluživanje u hotelskoj gostinici prijema narudžbe — mogućnosti dopremanja usluga — načini posluživanja dnevnih obroka (tehnika rada) — naplaćivanje usluga
14. Posluživanje u kavani	<ul style="list-style-type: none"> — vrste, tipovi kavanja — razvrstavanje osoblja — kavanska karta — pripremni radovi — posluživanje u kavani (tehnika rada) — popratni sadržaji u kavani
15. Posluživanje dnevnih obroka u vrtu — na terasi	<ul style="list-style-type: none"> Specifičnosti posluživanja u vrtu — na terasi. Posluživanje dnevnih obroka u vrtu — na terasi (tehnika rada).

-
16. Upoznavanje jela
- Hladna predjela
 - vrste hladnih predjela
 - zadatak predjela
 - pravila kod pripremanja
 - prezentiranje
 - posluživanje
 - Juhe
 - vrste juha
 - karakteristike juha
 - posluživanje
 - Topla predjela
 - vrste toplih predjela
 - karakteristike
 - posluživanje
 - Ribe, rakovi, školjke, mekušci
 - vrste toplih predjela
 - karakteristike
 - posluživanje
 - Gotova jela
 - karakteristike
 - gotova jela od: govedine, teletine, svinjetine, peradi, janjetine, divljači; domaća složena jela
 - načini posluživanja
 - Jela po narudžbi
 - karakteristike
 - gotova jela od: govedine, teletine, svinjetine, peradi, janjetine, divljači; domaća složena jela
 - načini posluživanja
 - Variva - prilozi - garniture
 - Salate
 - jednostavne, složene, miješane
 - dresinzi za salate
 - načini posluživanja
 - Sirevi
 - vrste i njihove karakteristike
 - načini posluživanja
 - Slatka jela
 - hladna slatka jela
 - topla slatka jela
 - načini posluživanja
 - Kompoti - voće - sladoled
 - vrste
 - načini posluživanja
17. Posluživanje u baru
- Vrste barova
 - barovi koji pružaju usluge pića i napitaka
 - barovi koji pružaju usluge jela, pića i napitaka
 - barovi koji pružaju usluge plesa, razonode, zabave, jela, pića i napitaka
 - Inventar u baru
 - barski točionik
 - radna ploha
 - retropult
 - aparati i uređaji
 - pribor za rad
 - ostali inventar

	<ul style="list-style-type: none"> Osoblje u baru — voditelj bara — mješač pića — barmen — pomoćnik barmena — tehničko i drugo osoblje Pripremni radovi u baru — izrada trebovanja (zahtjevanja) (pića, namirnica, inventara) — pripremni radovi za barskim točionikom — pripremni radovi na radnoj plohi — pripremni radovi u retropultu — pripremni radovi u priručnom skladištu — pripremni radovi u prostoru za posluživanje Osnovna barska pića — podjela prema različitim kriterijima — kokteli (aperativini i digestivni) — duga pića Barska karta — izgled barske karte — pravilno sastavljanje barske karte — primjeri barskih karata
18.	<p>Prigodno-izvanredni obroci</p> <ul style="list-style-type: none"> Jednostavni obroci — klasna večera; čajanka — poslijepodnevni čaj — piknik — lunch paket Party — vrste party u ugostiteljstvu — karakteristike — pripremni radovi — način organiziranja i posluživanja Svečani prigodni obroci Svečano primanje s cocktail party — vrste cocktail party — karakteristike — vrijeme priređivanja — popis jela i pića — menu — jelovnik — podsjetnik za prijem narudžbe — plan rada — pripremni radovi — način organiziranja i posluživanja — normativi — kalkulacija Svečano primanje s hladnim (hladno-toplim) buffet-om — vrste hladnim (hladno-toplim) buffet-a — vrijeme priređivanja — popis jela i pića — menu - jelovnik — podsjetnik za prijem narudžbe — plan rada — pripremni radovi — načini organiziranja i posluživanja — normativi - kalkulacija Svečani objed — večera (banquet) — karakteristike — vrijeme priređivanja

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> — popis jela i pića — menu-i za različite prigode — podsjetnik za prijem narudžbe — plan rada — načini organiziranja i posluživanja — normativi — kalkulacija
19.	Dogotavljanje jela pred gostom	Rasjecanje mesa <ul style="list-style-type: none"> — inventar za rasjecanje — pripremni radovi — jela pogodna za rasjecanje — postupak rasjecanja kod različitih vrsta mesa Filetiranje riba <ul style="list-style-type: none"> — inventar za filetiranje — pripremni radovi — postupak filetiranja Flambiranje slanih i slatkih jela <ul style="list-style-type: none"> — inventar za flambiranje — pripremni radovi — pravila kod flambiranja — receptura na razna flambirana jela
20.	Posluživanje na prometnim sredstvima	<ul style="list-style-type: none"> — posluživanje u vagonskoj restauraciji — posluživanje na brodu — posluživanje u avionu

2. razred

Tjedni broj sati: 3

Godišnji broj sati: 105

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Prostorije u ugostiteljstvu	Prostorije za posluživanje Pomoćne prostorije
2.	Oprema prostorija za posluživanje	Namještaj Rublje Metalno posuđe Pribor za jelo Stakleno posuđe, kristal, vatrostalno posuđe Porculansko posuđe Aparati, uređaji Sitan inventar
3.	Pripremni radovi za posluživanje pojedinih obroka	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici Pripremni radovi u blagavaonici Pripremni radovi u točionici pića

4.	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Pripremni radovi za posluživanje zajutraka — Postavljanje postava za specifične vrste zajutraka Posluživanje zajutraka — Komplenti zajuttrak — Bečki zajuttrak — Švicarski zajuttrak — Nacionalni zajuttrak — Angloamerički zajuttrak Posluživanje i organizacija posluživanja zajutraka sa izložbenog stola te integral zajutraka Posluživanje neodređenog (à la carte) zajutraka — Doček, prihvata i smještaj gostiju — Razgovor o prodaji jela i pića — Prijem i boniranje narudžbe — Doprema jela i pića — Posluživanje — Ispisivanje i naplata računa — Ispraćaj gostiju — Završni radovi Posluživanje zajutraka Posluživanje doručka i užine — Doček, prihvata i smještaj gostiju — Razgovor o prodaji jela i pića — Prijem i boniranje narudžbi — Doprema jela i pića — Posluživanje — Ispisivanje i naplata računa — Ispraćaj gostiju — Završni radovi
5.	Posluživanje hrane i pića (tehnike rada)	Bečki način posluživanja — Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha — Posluživanje glavnih jela, salate i deserta Ruski način posluživanja — Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha — Posluživanje glavnih jela, salate i deserta Francuski način posluživanja — Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha — Posluživanje glavnih jela, salate i deserta Engleski način posluživanja — Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha — Posluživanje glavnih jela, salate i deserta
6.	Posluživanje objeda u pansionском restoranu hotela sa ***	Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
7.	Posluživanje večere u pansionском restoranu hotela sa ***	Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
8.	Posluživanje objeda u pansionskom restoranu hotela sa *** *	Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
9.	Posluživanje večere u pansionskom restoranu hotela sa *** *	Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
III. razred		
Tjedni broj sati: 3		
Godišnji broj sati: 105		

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Posluživanje alkoholnih, bezalkoholnih pića i napitaka	Aperativi Načini posluživanja — posluživanje voćnih rakija — posluživanje žitnih rakija — posluživanje gorkih likera - bitera — posluživanje pića na bazi anisa i koromača — posluživanje vermuta — aperativni kokteli — posluživanje sokova od voća i povrća kao aperitiv — posluživanje ostalih pića kao aperitiv Dižestivi Način posluživanja — posluživanje vinskih destilata — posluživanje slatkih likera — dižestivni kokteli Posluživanje vina — posluživanje stolnih vina (bijela, ružičasta, crvena)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> — posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina (bijela, ružičasta, crvena) — posluživanje desertnih vina — posluživanje pjenušavnih vina — posluživanje piva — posluživanje bezalkoholnih pića — posluživanje toplih i hladnih napitaka
2.	Sredstva ponude i prodaje jela i pića	<p>Sastavljanje raznih menu-a obzirom na prigodu Postavljanje stolnih postava prema menu-u Sastavljanje jelovnika Postavljanje stolnih postava à la carte sustavi i izmjene istih prema narudžbi</p>
3.	Posluživanje objeda u pansionском restoranu hotela sa ***	<p>Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka operativna) Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića (preporuka vina) Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja) Ispisivanje i naplata računa Ispisivanje i naplata računa Ispisivanje i naplata računa Završni radovi</p>
4.	Posluživanje večere u pansionском restoranu hotela sa ***	<p>Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka operativna) Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića (preporuka vina) Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja) Ispisivanje i naplata računa Ispisivanje i naplata računa Završni radovi</p>
5.	Posluživanje objeda u pansionском restoranu hotela sa *** *	<p>Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka operativna) Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića (preporuka vina) Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja) Ispisivanje i naplata računa Ispisivanje i naplata računa Završni radovi</p>
6.	Posluživanje večere u pansionском restoranu hotela sa *** *	<p>Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka operativna) Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića (preporuka vina) Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja) Ispisivanje i naplata računa Ispisivanje i naplata računa Završni radovi</p>

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
7.	Posluživanje jela, pića i napitaka u kavana	Pripremni radovi Tehnike rada (posluživanja) u kavana Završni radovi
8.	Posluživanje dnevnih obroka i konzumacija u hotelskim sobama	Pripremni radovi Posluživanje Završni radovi
9.	Posluživanje dnevnih obroka na ljetnim terasama i vrtnim restoranima	Pripremni radovi Posluživanje Završni radovi
10.	Suha putna hrana — piknik	Organizacija rada Posluživanje Pripremni radovi Završni radovi

IV. razred

Tjedni broj sati: 3

Godišnji broj sati: 96

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Upoznavanje jela i način posluživanja	<i>Pansionsko polovanje hotela "B" kategorije</i> Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi <i>Pansionsko polovanje hotela "A" kategorije</i> Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
2.	Poslovanje à la carte	Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
3.	Barsko poslovanje	<i>Pripremni radovi u baru</i> Pripremni radovi na barskoj tezgi Pripremni radovi na radnoj klupi <i>Tehnika rada u baru</i> Dvodjelni ručni mješač Trodjelni ručni mješač Barska čaša Mjere u baru <i>Pripremanje barskih mješavina</i> Kratka pića — Martini dry — Manhattan — Side car — Bronx — White Lady — Alexander — Barbara — Mont Blanc — Planica <i>Pripremanje barskih mješavina</i> Dugačka pića — Fizz — Flip — Sour — Egg-nogg — Daisy <i>Pripremanje barskih mješavina u čaši u kojoj se i poslužuje</i> — Callins — Negroni — Bloody Mary — Baccardi — Fix — Topli napici u baru — Frpei — Bole
4.	Svečano primanje s cocktail party	Pripremni radovi za standardnu i proširenu cocktail party — Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici — Pripremni radovi u dvorani (organizacija) Organizacija i posluživanje standardne i proširene cocktail party — Pripremni radovi — Organizacija posluživanja Proširena cocktail party — Menu — jelovnik — Normativi — Predračun — kalkulacija — Organizacija rada i posluživanje

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
5.	Svečano primanje s hladnim buffetom	Pripremni radovi za hladni buffet (hladno — toplo) — Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici — Pripremni radovi u dvorani (organizacija) Organizacija i posluživanje hladnog buffeta — Podsjetnik za prijem narudžbe — Menu — jelovnik — Normativi — Kalkulacija — Organizacija rada i posluživanje
6.	Svečani objed — večera (banquet)	Pripremni radovi za banquet — Aperativni salon — Konobarska pripremnica — Dvorana Svečani menu-i za razne prigode (uvježbavanje pisanja) Organizacija i posluživanje banqueta — Pripremni radovi — Doček uzvanika u aperativ salonu — Smještaj uzvanika za stol — Posluživanje jela i pića prema menu-u — Primjena jednog ili više načina posluživanja — Ispraćaj uzvanika — Završni radovi
7.	Pripremanje jela pred gostom	Pripremni radovi za pripremanje jela pred gostom — Pripremni radovi za tartarski biftek — Pripremni radovi za flambirane teleće medaljone s gljivama — Pripremni radovi za flambirane tournedos — Pripremni radovi za flambirane palačinke — Pripremni radovi za flambirane banane — Pripremni radovi za flambiranu voćnu salatu Pripremanje jela pred gostom — Pripremanje tartarskog bifteka — Flambiranje telećih medaljona s gljivama — Flambiranje tournedos — Flambiranje palačinki — Flambiranje banana — Flambiranje voćne salate
8.	Poslovanje à la carte	Pripremni radovi Posluživanje jela i pića Primjena načina posluživanja Ispostava računa Ispraćaj gostiju

PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Razred: I.

Godišnji fond sati: 105

Tjedni fond sati: 3

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- upoznati značajke zanimanja i dužnosti zaposlenika u kuhinji
- upoznati prostorije i opremu ugostiteljske kuhinje
- steći znanja i navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- upoznati mjere zaštite na radu
- osposobiti se za proizvodnju zdrave hrane i njezino čuvanje
- steći potrebno znanje i vještinu u tehnološkim postupcima prigrotovljavanju živežnih namirnica
- osposobiti se za prepoznavanje, namjenu i pravilnu uporabu svih vrsta živežnih namirnica
- racionalno i pravilno gospodarenje živežnim namirnicama, radnim vremenom i sredstvima za rad
- osposobiti se za vođenje manjih obiteljskih poslova
- sticanje potrebne odgovornosti u rukovanju sredstvima i predmetima rada, kao i odgovornost za vlastiti rad i rezultate tog rada
- sticanje potrebnog znanja i vještine za samostalno pripravljanje, prigrotovljanje i pravilno posluživanje raznih skupina i vrsta jela predviđene ovim programom

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	UGOSTITELJSKO KUHARSTVO	Uvod u predmet Značajke kuharskog zanimanja Zaštita na radu Uloga i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani Uloga i zadatak kuharstva u ugostiteljstvu
2.	POVIJESNI RAZVOJ KUHARSTVA	Kuharstvo u doba Rimljana Kuharstvo u srednjem vijeku Kuharstvo u doba renesanse Značajke važnijih svjetskih kuhinja Hrvatska kuhinja
3.	UGOSTITELJSKA KUHINJA	Glavne kuhinjske prostorije Sporodne kuhinjske prostorije. Kuhinjski blok Oprema ugostiteljske kuhinje (strojevi, tehnički uređaji) Uređaji za hlađenje i smrzavanje Kuhinjski namještaj Kuhinjsko posuđe Kuhinjski alat

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI I SLASTIČARNICI	Vrste ugostiteljskih kuhinja Vrste ugostiteljskih slastičarnici. Osoblje ugostiteljske kuhinje Osoblje ugostiteljske slastičarnice. Organizacija i tijek procesa rada Usklađenost rada između kuhinje — slastičarnice i ostalih odjela i poslovnih jedinica. Dnevni obroci
5.	TEHNOLOŠKI POSTUPCI PRIGOTOVLJAVANJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA	Blanširanje. Ogrušavanje (poširanje). Kuhanje na razne načine Prženje. Pohanje. Pečenje na razne načine. Zapečena jela (gratiniranje). Stručni izrazi (terminologija).
6.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE	Osnovna podjela i podrijetlo živežnih namirnica
7.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA	Podjela i vrste povrća Gljive
8.	ZAČINI I MIRODIJE	Začini i mirodije. Tvornički umaci.
9.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA	Mesa Podjela, vrste, dijelovi i namjena mesa. Ribe. Podjela, vrsta i namjena mesa riba Raci, glavonošci i školjke Podjela, vrste i namjena rakova, glavonožaca i školjki. Puževi, žabe i kornjače, vrste i namjena. Vrste, značajke i uporaba smrznutih namirnica i polupreradevina u kuharstvu
10.	OSNOVE JELA (KUHARSTVA)	Ekstrakti Marinade Smjese i nadjevi Sredstva za zgušnjavanje Mješavine s maslacem Temeljci. Umaci.
11.	ZAJUTRAK	Topli napici Jednostavna jela za zajutak Vrste zajutraka Standardi za zajutak u hotelima raznih kategorija Tehnika i načini nuđenja zajutraka na razne načine prema potrebama i prigodama.
12.	PRILOZI I VARIVA	Načini prigotavljanja jela od povrća. Jela od kuhanog povrća. Jela od pirjanog povrća. Jela od prženog povrća. Kašice od raznog povrća. Jela od riže i tjestenine. Variva.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
13.	SALATE	Začinjavanje i začini za salate Jednostavne salate od sirovog. Salate od kuhanog povrća.
14.	DESERTNA JELA	Dizana tijesta.
15.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	Slatka jela od dizanog tijesta. Vodeno tijesto (za razvlačenje). Slatka jela od vodenog tijesta. Tekuće tijesto. Slatka jela od tekućeg tijesta. Prhko tijesto. Slatka jela od prhkog tijesta. Slatka jela od industrijskih tijesta.
16.	DESERTNA JELA S VOĆEM	Načini izdavanja svježeg voća. Voćne salate s raznim dodacima. Kuhana voća (kompoti).

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica
- Kuhinje u hotelima visokih kategorija i ostalim ugostiteljskim objektima visokih kategorija koji mogu pratiti i odgovarati potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

KORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Francuski jezik

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

MATERIJALNI UVJETI RADA

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

LITERATURA

- Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 1*. A. G. Matoš - Samobor, 1996.
- Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 2*.
- Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 3*.
- Katanec - Sivić: *Kuharstvo 1. Školska knjiga* - Zagreb, 1995.
- Katanec: *Kuharstvo, Školska knjiga*, Zagreb, 1997.
- Pellapart Henri- Paul: *Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani* - Rijeka, 1969.
- Karl Duch: *Kuharski leksikon za ugostitelje*, Epoha - Zagreb, 1969.
- Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Razred: II.

Godišnji fond sati: 140

Tjedni fond sati: 4

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- prepoznavanje i pravilno odabiranje živežnih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u pravilnom pripremanju raznih namirnica za razna jela
- upoznati i steći potrebna stručna znanja i vještinu u pripremanju, nuđenju, posluživanju raznih jela predviđenim ovim okvirnim programom
- uočiti smisao, značenje i potrebu nuđenja jela vegetarijanske kuhinje
- naučiti potrebna iskustva u pripremanju i nuđenju jela vegetarijanske kuhinje
- steći potrebnu odgovornost u rukovanju kuhinjskom opremom i živežnim namirnicama
- voditi računa i steći navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- naučiti racionalno iskorištavati radno vrijeme
- razvijati smisao za ljepotu i estetiku.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
1.	UMACI	Sastavljeni (izvedeni) svijetli umaci. Sastavljeni (izvedeni) tamni umaci Umaci s maslacem. Sastavljeni (izvedeni) umaci s maslacem. Hladetina (aspik) Želirani umaci.
2.	HLADNA PREDJELA	Hladna predjela od raznih salata. Hladna predjela od jaja Razne vrste sendviča.
3.	JUHE	
4.	BISTRE JUHE	Obične bistre juhe. Prilozi za bistre juhe.
5.	GUSTE JUHE	Guste juhe od raznih vrsta povrća i žitarica
6.	TOPLA PREDJELA	Topla predjela od jaja Topla predjela od povrća. Topla predjela od tjestenina. Topla predjela od riže. Topla predjela riba, rakova, školjki i mekušaca
7.	GOTOVA MESNA JELA	
8.	JELA OD GOVEDINE	Jela od kuhanog goveđeg (junećeg) mesa Jela od pirjanog goveđeg (junećeg) mesa
9.	JELA OD TELETINE	Jela od kuhanog telećeg mesa Jela od pirjanog telećeg mesa Jela od pečenog telećeg mesa
10.	JELA OD SVINJETINE	Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od pečenog svinjskog mesa
11.	JELA OD JANJETINE-OVČETINE	Jela od pirjanog janječeg mesa Jela od pečenog janječeg mesa
12.	JELA OD PERADI	Jela od kuhanog mesa peradi Jela od pirjanog mesa peradi Jela od pečenog mesa peradi
13.	JELA OD IZNUTRICA	Jela od raznih iznutrica domaće stoke i peradi.
14.	JELA PO NARUDŽBI	Jela od prženog mesa. Jela od pohanog mesa. Jela od pečenog mesa (na roštilju).
15.	JELA VEGETERIJANSKE KUHINJE	Razna jela od vegetarijanske kuhinje

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
16.	PRILOZI, VARIVA	Jela od pirjanog povrća Jela od pečenog povrća u pećnici Jela od pečenog povrća s roštilja Jela od tjestenina
17.	DESERTNA JELA	
18.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	Slatka jela od tekužeg tijesta. Tekuća tijesta za pohanje raznog voća. Hrustavo tijesto. Slatka jela od hrustavog tijesta. Lisnato tijesto. Slatka jela od lisnatog tijesta.
19.	SMJESE — BISKVIT	Jednostavna (laganja) biskvitna smjesa. Sitno (čajno) pecivo. Biskvitni omleti. Biskvitni savici.
20.	NABUJCI	Nabujci od žitarica s raznim voćem.
21.	KREME I UMACI	Kuhanje kreme za nadjeve. Tekuće kreme i umaci za prelijevanje.

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica
- Kuhanje u hotelima i restauracijama visokih kategorija koje mogu pratiti i odgovarati zahtjevima i potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

ORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Francuski jezik

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad

- Grupni rad
- Samostalni rad

MATERIJALNI UVJETI RADA

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

LITERATURA

- Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 1*. A. G. Matoš - Samobor, 1996.
- Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 2*.
- Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 3*.
- Katanec - Sivić: *Kuharstvo 1. Školska knjiga* - Zagreb, 1995.
- Katanec: *Kuharstvo, Školska knjiga*, Zagreb, 1997.
- Pellapart Henri- Paul: *Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani* - Rijeka, 1969.
- Karl Duch: *Kuharski leksikon za ugostitelje*, Epoha - Zagreb, 1969.
- Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

PREDMET: KU HARSTVO SA SLASTIČARSTVOM

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Razred: III.

Godišnji fond sati: 140

Tjedni fond sati: 4

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- prepoznavanje i pravilno odabiranje živežnih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u racionalnom i pravilnom pripravljanju namirnica za razna jela
- upoznati i steći potrebna stručna znanja i vještine u prigrutovljavanju, nuđenju-posluživanju raznih jela predviđenim ovim okvirnim programom
- uočiti smisao, značenje i potrebu nuđenja jela vegeterijanske kuhinje

- naučiti potrebna iskustva u pripravljanju i nuđenju jela vegetarijanske kuhinje
- steći potrebnu odgovornost u rukovanju kuhinjskom opremom i živežnim namirnicama
- voditi računa i steći navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- naučiti racionalno iskorištavati radno vrijeme
- razvijati smisao za ljepotu i estetiku.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
1.	HLADNA PREDJELA	Hladna predjela od raznih salata. Hladna predjela od jaja. Hladna predjela od povrća. Hladna predjela od voća. Hladna predjela os mesa Hladna predjela od riba, rakova , školjki i mekušaca Pikantni zalogaji
2.	JUHE	
3.	BISTRE JUHE	Krepke juhe Pojačane krepke juhe Prilozi za krepke i pojačane krepke juhe
4.	GUSTE JUHE	Sluzave juhe od raznih namirnica. Ragu juhe od raznih namirnica. Kašaste juhe od raznih namirnica. Krem juhe od raznih namirnica. Narodne juhe raznih naroda. Hladne juhe od raznih namirnica.
5.	TOPLA PREDJELA	Topla predjela od jaja. Topla predjela od povrća i gljiva. Topla predjela od tjestenine.
6.	JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA	Jela od ogrušane (poširane) ribe. Jela od pržene ribe. Jela od pirjane ribe Razna jela od riba. Jela od rakova. Jela od školjki . Jela od mekušaca.
7.	JELA OD ŽABA I PUŽEVA	Jela od žaba i puževa prgotovljena na razne načine.
8.	GOTOVA MESNA JELA	
9.	JELA OD GOVEDINE	Jela od pirjanog govedeg (junećeg) mesa Jela od poprženog (sotiranog) govedeg (junećeg) mesa. Jela od pečenog govedeg (junećeg) mesa.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
10.	JELA OD TELETINE	Jela od pirjanog telećeg mesa. Jela od poprženog (sotiranog) telećeg mesa. Jela od pečenog telećeg mesa.
11.	JELA OD SVINJETINE	Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od poprženog (sotiranog) mesa svinjskog mesa.
12.	JELA OD JANJETINE-OVČETINE	Jela od pirjanog janjećeg mesa Jela od pečenog janjećeg mesa
13.	JELA OD PERADI	Jela od pirjanog mesa peradi. Jela od poprženog (sotiranog) mesa peradi. Jela od pečenog mesa peradi.
14.	JELA OD MLJEVENIH MESA	Razna jela od mljevenog mesa.
15.	JELA PO NARUDŽBI	Jela od prženog mesa Jela od pohanog mesa Jela od poprženog (sotiranog) mesa. Jela od zapečenog (gratiniranog) mesa.
16.	PRILOZI I VARIVA	Jela od punjenog povrća. Prilozi od raznih tijesta i smjesa.
17.	DESERTNA JELA	
18.	SMJESE — BISKVIT	Torte od raznih biskvitnih smjesa.
19.	KREME	Osnovne kreme od maslaca za torte. Razne kreme za nadijevanje. Kuhane voćne kreme. Pjenaste kreme. Tučene kreme.
20.	ŠEĆERNE OTOPINE, OCAKLINE, PRELIJEVI, FONDAN	Kuhanje i vrste šećernih otopina. Karamel.. Razni preljevi. Tučene kreme.
21.	SLADOLEDI I JELA SA SLADOLEDOM	Mliječni i voćni sladoled. Slatka jela sa sladoledom.

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica

— Kuhanje u hotelima i restauracijama visokih kategorija koje mogu pratiti i odgovarati zahtjevima i potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

KORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Francuski jezik

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

MATERIJALNI UVJETI RADA

— Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima

— Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva

— Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

LITERATURA

Josip Žuvela: Ugostiteljsko kuharstvo 1. A. G. Matoš - Samobor, 1996.

Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 2.*

Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 3.*

Katanec - Sivić: Kuharstvo 1. Školska knjiga - Zagreb, 1995.

Katanec: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb, 1997.

Pellapart Henri- Paul: Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani - Rijeka, 1969.

Karl Duch: *Kuharski leksikon za ugostitelje*, Epoha - Zagreb, 1969.

Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

PREDMET: KU HARSTVO SA SLASTIČARSTVOM

Zanimanje: HOTELJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Razred: IV.

Godišnji fond sati: 132

Tjedni fond sati: 4

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- upoznati se sa suvremenim načinom vođenju administrativno - računski poslova u suvremenoj ugostiteljskoj kuhinji
- izračunavanje prodajne cijene jela i napitaka primjenom kalkulacije
- shvatiti važnost i ulogu normativa u kuharstvu
- naučiti činiti popise i kontrole stanja i zaliha živežnih namirnica i ostalih materijaa
- upoznati način korištenja i uporaba računalske opreme u suvremenoj kuhinji
- upoznati značajke vanrednih obroka i njihov način organiziranja i nuđenja
- uvježbavanje raznih varijanti menu-a i jelovnika za razne potrebe i prigode
- prepoznavanje i pravilno odabiranje živžnih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u pravilnom pripravljanju raznih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u racionalnom i pravilnom pripravljanju namirnica za jelo
- upoznati i steći potrebna stručna znanja i vještine u prigrotovljavanju, nuđenju-posluživanju raznih jela predviđenim ovim okvirnim programom
- uočiti smisao, značenje i potrbu nuđenja jela vegeterijanske kuhinje
- steći potrebna iskustva u pripravljanju i nuđenju jela vegeterijanske kuhinje
- steći potrebnu odgovornost u rukovanju kuhinjskom opremom i živežnim namirnicama
- briuti se o racionalnom iskorištavanju namirnica i ostataka jela
- voditi računa i steći navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- naučiti racionalno iskorištavati radno vrijeme
- razvijati smisao za ljepotu i estetiku.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
1.	KUHINJSKA ADMINISTRACIJA	Administrativno računski poslovi suvremene ugostiteljske kuhinje. Standardi i normativi jela u procesu rada. Opći i novi načini izračunavanja prodaje cijene jela (kalkulacije). Zalihe i optimalne količine namirnica u priručnom skladištu. Popis opreme, inventara i alata. Kontrola količina namirnica i ostalih materijala. Obračun usluga jela u posebnim prigodama i vanrednim obrocima. Uporaba i korištenje računske opreme u organizaciji procesa rada u suvremenoj ugostiteljskoj kuhinji.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
2.	NAČINI POSLUŽIVANJA I NUĐENJA JELA	Načini posluživanja i nuđenja jela za razne obroke u raznim potrebama i progodama. Integral sustav posluživanja i nuđenja jela.
3.	VANREDNI OBROCI	
4.	PRIGODNI OBROCI	Putna hrana. Piknik (picnic). Prigodne zabave (party).
5.	SVEČANI OBROCI	Coctail party. Hladni bife (buffet). Svečani ručak ili večera (banquets).
6.	SREDSTVA PONUDE JELA	Menu. Jelovnik.
7.	HLADNA PREDJELA	Hladna predjela od mesa. Hladna predjela od riba, rakova , školjki i mekušaca Hladni izložci.
8.	TOPLA PREDJELA	Topla predjela od tjestenina. Topla predjela od raznih tijesta i smjesa. Topla predjela od mesa.
9.	GOTOVA MESNA JELA	
10.	JELA OD GOVEDINE	Jela od pirjanog goveđeg (junećeg) mesa Jela od poprženog (sotiranog) goveđeg (junećeg) mesa. Jela od pečenog goveđeg (junećeg) mesa.
11.	JELA OD TELETINE	Jela od pirjanog telećeg mesa. Jela od poprženog (sotiranog) telećeg mesa. Jela od pečenog telećeg mesa.
12.	JELA OD SVINJETINE	Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od poprženog (sotiranog) mesa svinjskog mesa. Jela od pečenog svinjskog mesa.
13.	JELA OD JANJETINE-OVČETINE	Jela od pirjanog janječeg mesa Jela op pečenog janječeg mesa Razna jela od janječeg mesa.
14.	JELA OD PERADI	Jela od pirjanog mesa peradi. Jela od poprženog (sotiranog) mesa peradi. Jela od pečenog mesa peradi. Razna jela od peradi.
15.	JELA OD DIVLJAČI	Jela od dlakave divljači. Jela od pernate divljači.
16.	HRVATSKA NARODNA JELA	Jela istarske i kvarnerske kuhinje. Jela dalmatinske kuhinje.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
		Jela ličke i gosrskokotarske kuhinje. Jela slavonske i baranjske kuhinje. Jela zagorske i međimurske kuhinje. Jela zagrebačke kuhinje.
17.	HLADNA (GLAVNA) JELA	Hladna jela od pečenih raznih mesa i peradi.
18.	PRIGOTOVLJAVANJE JELA PRED STOLOM (KOD STOLA)	Sastavljanje miješanje raznih jela. Filiranje raznih jela od ribe. Rasijecanje raznih pirjanih i kuhanih mesa. Prigotavljanje jela u gorućem (flimbiranom) stanju. Kuhanje raznih namirnica kod stola.
19.	GARNITURE	Garniture za jela od mesa. Garniture od jela od riba.
20.	DESERTNA JELA	
21.	BISKVITNE I DRUGE SMJESE	Specijalne i druge torte. Minjoni. Konfekti.
22.	NABUJCI I VARENCI	Nabajci od raznog voća i drugih namirnica. Varenci od raznog voća i drugih namirnica.
23.	NARODNA SLATKA JELA	Narodne — regionalne slastice.
24.	GORUĆA (FLAMBIRANA) SLATKA JELA	Flambirana slatka jela. Flambirana voća.
25.	SLATKA JELA SA UMJETNIM SLADOROM	Razna slatka jela sa umjetnim sladorima.
26.	DESERTNA JELA ZA VANREDNE I PRIGODNE OBROKE	Izrada plana izbora i ponude raznih desertnih jela za vanredne i prigodne obroke.

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica
- Kuhanje u hotelima i restauracijama visokih kategorija koje mogu pratiti i odgovarati zahtjevima i potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

KORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Strani jezik

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

MATERIJALNI UVJETI RADA

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

LITERATURA

- Josip Žuvela: Ugostiteljsko kuharstvo 1. A. G. Matoš - Samobor, 1996.
Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 2.*
Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 3.*
Katanec - Sivić: Kuharstvo 1. Školska knjiga - Zagreb, 1995.
Katanec: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb, 1997.
Pellapart Henri- Paul: Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani - Rijeka, 1969.
Karl Duch: *Kuharski leksikon za ugostitelje*, Epoha - Zagreb, 1969.
Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM

Zanimanje: **HOTELIJER** — smjer: **UGOSTITELJSTVO**

Razred: **I.**

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- upoznati organizaciju, strukturu i tehniku rada suvremene ugostiteljske kuhinje
- osposobiti se za stručno obavljanje poslova i zadataka iz djelokruga rada zanimanja kuhara za prvi razred
- stečena stručno teoretska znanja i vještinu znanja iz kabinetskih vježba primijeniti u praksi na točno određenim zadacima
- upoznati usklađenost rada iz područja pripravljanja, prigrutovljavanja i posluživanja jela
- stjecanja navika u održavanju osobne, radne i kolektivne higijene
- samozaštita i zaštita životne radne sredine
- savladavanje tehnika rada s kuhinjskim strojevima, uređajima i alatom
- postupno osposobljavanje za pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje — izdavanje svih vrsta jela predviđene ovim programom
- usvojiti principe gospodarenja u procesu nabave, pripravljanja, prigrutovljavanja i nuđenja jela.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	UGOSTITELJSKO KUHARSTVO	Uvod u praktičnu nastavu. Uloga i značaj praktične nastave. Upoznavanje sa radnim mjestima u kuhinji. Upoznati zaštitu na radu. Radna odijela.
2.	POVIJESNI RAZVOJ KUHARSTVA	Uočiti značajke pojedinih svjetskih kuhinja. Prepoznati osobitosti regionalnih jela Hrvatske kuhinje.
3.	UGOSTITELJSKA KUHINJA	Upoznavanje s kuhinjskim glavnim i sporednim prostorijama u svim kuhinjskim odjelima. Funkcionalno održavanje, rukovanje, čišćenje i iskorištenje strojeva i tehničkih uređaja. Održavanje, rukovanje i pospremanje uređaja za hlađenje, smrzavanje, kuhinjskog namještaja posuđa i alata.
4.	ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI I SLASTIČARNICI	Upoznavanje s načinom rada u različitim ugostiteljskim kuhinjama. Organizacija i tijek procesa rada u ugostiteljskoj kuhinji i slastičarnici. Steći potrebno znanje za izdavanje jela za zajuttrak.
5.	TEHNOLOŠKI POSTUPCI PRIGOTOVLJAVANJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA	Blanširanje u vodi i masnoći raznih namirnica. Ogrušivanje (poširanje) raznih namirnica. Kuhanje u vodi (tekućinama) ranim namirnicama. Kuhanji u pari raznih vrsta namirnica. Prženje raznih vrsta namirnica.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<p>Popržiti (sotiranje) raznih vrsta namirnica. Pečenje na roštilju raznih vrsta namirnica. Zapeći jelo (gratiniranje) raznih vrsta namirnica. Pečenje u klasičnoj peći i u konvektomatima raznih vrsta namirnica. Pečenje na roštilju raznih vrsta namirnica. Pirjanje raznih vrsta namirnica. Glaziranje raznih vrsta namirnica. Poeliranje raznih vrsta namirnica. Stručni nazivi i njihova primjena u praksi.</p>
6.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE	Osnovna podjela, vrste i prepoznavanje živežnih namirnica.
7.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA	<p>Pripravljane (vaganje, guljenje, čišćenje, sječenje, oblikovanje) plodastog, lisnatog, cvjetastog i stabljičastog povrća. Pripravljane (vaganje, guljenje, čišćenje, sječenje, usitnjavanje i oblikovanje) lukovičastog, korijenastog, mahunastog i gomoljastog povrća.</p>
8.	ZAČINI I MIRODIJE	Prepoznavanje, razvrstavanje, čišćenje, mljevenje i usitnjavanje začina i mirodija.
9.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA	<p>Prepoznavanje, tranširanje, odvajanje dijelova mesa i kosti, sječenje i mljevenje goveđeg (junećeg) i telećeg mesa. Prepoznavanje, tranširanje, odvajanje dijelova mesa i kosti, sječenje i mljevenje svinjskog i ovčjeg mesa, mesa od peradi i divljači. Prepoznavanje, čišćenje, struganje, guljenje i vađenje utrobe morskim i slatkovodnim ribama. Prepoznavanje i čišćenje rakova i školjki. Prepoznavanje i čišćenje mekušaca. Prepoznavanje i čišćenje žaba i puževa. Pripravljane i pravilna uporaba smrznutih namirnica i poluproizvoda.</p>
10.	OSNOVE JELA (KUHARSTVA)	<p>Pripravljane, progotavljanje i uporaba ekstrakta, marinada, smjesa, nadjeva, sredstava za zgušnjavanje i mješavina s maslacom. Pripravljane, progotavljanje i uporaba raznih svijetlih i tamnih temeljaca. Pripravljane, progotavljanje i uporaba raznih vrsta temeljnih i izvedenih umaka.</p>
11.	ZAJUTRAK	<p>Prigotavljanje i posluživanje raznih vrsta toplih napitaka. Prigotavljanje i posluživanje raznih jednostavnih jela za zajuttrak. Sastavljanje i posluživanje raznih vrsta zajutraka. Tehnika i načini nuđenja zajutraka na razne načine prema potrebama i prigodama.</p>

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
12.	PRILOZI I VARIVA	Značajke priloga i variva. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od povrća na razne načine. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od kuhanog, pirjanog i prženog povrća. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje kašica od raznog povrća. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od tjestenine i riže. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih variva od pojedinih dijelova povrća.
13.	SALATE	Sastavljanje i miješanje začina za salate. Tehnika i načini začinjavanja salata. Pripravljanje, sastavljanje — miješanje i začinjavanje salata od sirovog povrća. Pripravljanje, sastavljanje — miješanje i začinjavanje salata od kuhanog povrća.
14.	DESERTNA JELA	Značajke desertnih jela.
15.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje slatkih jela od dizanog i vodenog tijesta. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje slatkih jela od tekućeg i prhog tijesta. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje slatkih jela od industrijskih tijesta.
16.	DESERTNA JELA S VOĆEM	Razni načini izdavanja svježeg voća. Pripravljanje, sastavljanje i posluživanje raznih voćnih salata. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznog kuhanog voća (kompota).

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Praktična nastava sastavni je i nedjeljiv dio odgojno - obrazovnog procesa i slijedi, odnosno prati vježbe kuharstva. Dakle sadržaji kuharstva i sadržaji užeg strukovnog područja na praktičnoj nastavi će se uvježbati, probuditi, proširiti i što je najbitnije u pravnoj radnoj nesimuliranoj sredini.

Učenik je dužan redovito obavljati praktičnu nastavu prema rasporedu i realizirati propisanim programom pod nadzorom i uputama nastavnika (voditelja praktične nastave) i mentora.

Nastavnik je dužan upoznati mentora sa programom rada praktične nastave i staviti ga na raspolaganje.

Opravdane izostanke učenici moraju u potpunosti nadoknaditi. Zbog većih neopravdanih izostanaka s praktične nastave učenik se upućuje na ponavljanje godine.

MJESTO IZVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE

- Hoteli visokih kategorija
- Luksusne restoracije (raznih namijena)
- Konobe
- Taverne

Osobito treba voditi računa da učenici viših razreda obavljaju praktičnu nastavu u hotelima visokih kategorija.

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

PRAĆENJE I OCJENJIVANJE

Za vrijeme praktične nastave učenik svakodnevno vodi dnevnik rada kojeg pregledava, potpisuje i pečatom potvrđuje mentor iz hotela.

Na polugodištu ili kraju školske godine mentor na posebnoj uputnici ocjenjuje praktičnu nastavu učeniku. Elementi ocjenjivanja su:

- Odnos prema radu i zalaganje
- Stručnost
- Snalažljivost u radnim situacijama
- Suradnja i odnos prema starijima i pretpostavljenima
- Odnos prema inventaru, namirnicama i ostalim materijalima.

Ocjena dobivena na temelju ovih elemenata predstavlja ocjenu uspješnosti realizacije praktične nastave. Polugodišnju i godišnju ocjenu praktične nastave zaključuje predmetni nastavnik u dogovoru sa mentorom.

Ocjena se sastoji od stručnog mišljenja i brojčane ocjene.

Podaci o obavljenoj praktičnoj nastavi unose se u pedagošku dokumentaciju (dnevnik rada, a ocjena u imenik učenika). Ocjena praktične nastave ulazi u prosjek ocjena za opći uspjeh.

Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu i to je uvjet za upis u sljedeći razred.

PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA KUCHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Razred: III.

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- stečena stručno - teorijska znanja i vještinu znanja iz kabinetskih vježbi primjeniti u praksi na točno određenim radnim zadacima,
- upoznati usklađenost rada iz područja pripremanja, prigotavljanja i posluživanja jela,
- stjecanje navika u održavanju osobne, radne i kolektivne higijene,
- samozaštita i zaštita životne i radne sredine,
- savladavanje tehnike rada s kuhinjskim strojevima, uređajima i alatom,
- postupno osposobljavanje za pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje — izdavanje svih vrsta jela predviđene ovim programom,
- usvojiti principe racionalnog gospodarenja u procesu nabave, pripravljanja i prigotavljanja jela.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	HLADNA PREDJELA	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih salata. Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje hladnih predjela od jaja, povrća i voća. Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje hladnih predjela od mesa, riba, rakova, školjki i mekušaca. Pripravljanje i posluživanje pikantnih zalogaja.
2.	JUHE	
3.	BISTRE JUHE	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje krepkih i pojačanih krepkih juha. Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje priloga za krepke i pojačano krepke juhe.
4.	GUSTE JUHE	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje sluzavih, ragu, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha.
5.	TOPLA PREDJELA	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća i gljiva. Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje toplih predjela od tjestenine i mesa.
6.	JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od ogrušane (poširane), pržene, pečene, pirjane i drugih raznih jela od ribe. Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od rakova, školjki i mekušaca.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
7.	JELA OD ŽABA I PUŽEVA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od žaba i puževa.
8.	MESNA JELA	
9.	GOTOVA MESNA JELA JELA OD GOVEDINE (JUNETINE)	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog govedeg-junećeg mesa.
10.	JELA OD TELETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog telećeg mesa.
11.	JELA OD SVINJETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog svinjskog mesa.
12.	JELA OD JANJETINE — OVČETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog janječeg (ovčjeg) mesa.
13.	JELA OD PERADI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog i pečenog mesa peradi.
14.	JELA OD MLJEVENIH MESA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od mljevenog mesa.
15.	JELA PO NARUDŽBI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od prženog, pohanog, poprženog (sotiranog), pečenog (na roštilju i zapečenog (gratiniranog) mesa.
16.	PRILOZI, VARIVA I GARNITURE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od punjenog povrća. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje priloga od raznih tijesta i smjesa.
17.	DESERTNA JELA	
18.	SMJESE - BISKVITI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih torti od različitih biskvitnih smjesa.
19.	KREME	Pripravljanje, prigrutovljavanje i uporaba krema od maslaca za torte i kreme za nadijevanje. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih voćnih, pjenastih i tučenih krema.
20.	ŠEČERNE OTOPINE, OCAKLINE, PRELJEVI, FONDAN	Kuhanje i uporaba raznih vrsta šećernih otopina i ocaklina. Pripravljanje, prigrutovljavanje i uporaba karamela, razni h preljeva i fondana.
21.	SLADOLEDI I JELA SA SLADOLEDOM	Pripravljanje, prigrutovljavanje, slaganje i posluživanje sladoleda i raznih slatkih jela sa sladoledom.

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Praktična nastava sastavni je i nedjeljiv dio odgojno - obrazovnog procesa i slijedi, odnosno prati vježbe kuharstva. Dakle sadržaji kuharstva i sadržaji užeg strukovnog područja na praktičnoj nastavi će se uvježbati, probuditi, proširiti i što je najbitnije u pravnoj radnoj nesimuliranoj sredini.

Učenik je dužan redovito obavljati praktičnu nastavu prema rasporedu i realizirati propisanim programom pod nadzorom i uputama nastavnika (voditelja praktične nastave) i mentora.

Nastavnik je dužan upoznati mentora sa programom rada praktične nastave i staviti ga na raspolaganje.

Opravdane izostanke učenici moraju u potpunosti nadoknaditi. Zbog većih neopravdanih izostanaka s praktične nastave učenik se upućuje na ponavljanje godine.

MJESTO IZVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE

- Hoteli visokih kategorija
- Luksusne restoracije (raznih namijena)
- Konobe
- Taverne

Osobito treba voditi računa da učenici viših razreda obavljaju praktičnu nastavu u hotelima visokih kategorija.

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

PRAĆENJE I OCJENJIVANJE

Za vrijeme praktične nastave učenik svakodnevno vodi dnevnik rada kojeg pregledava, potpisuje i pečatom potvrđuje mentor iz hotela.

Na polugodištu ili kraju školske godine mentor na posebnoj uputnici ocjenjuje praktičnu nastavu učeniku. Elementi ocjenjivanja su:

- Odnos prema radu i zalaganje
- Stručnost
- Snalažljivost u radnim situacijama
- Suradnja i odnos prema starijima i pretpostavljenima
- Odnos prema inventaru, namirnicama i ostalim materijalima.

Ocjena dobivena na temelju ovih elemenata predstavlja ocjenu uspješnosti realizacije praktične nastave. Polugodišnju i godišnju ocjenu praktične nastave zaključuje predmetni nastavnik u dogovoru sa mentorom.

Ocjena se sastoji od stručnog mišljenja i brojeane ocjene.

Podaci o obavljenoj praktičnoj nastavi unose se u pedagošku dokumentaciju (dnevnik rada, a ocjena u imenik učenika). Ocjena praktične nastave ulazi u prosjek ocjena za opći uspjeh.

Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu i to je uvjet za upis u sljedeći razred.

REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO PROSVJETE I ŠPORTA

KLASA: 602-03/98-01/695
URBROJ: 532-03-01/10-98-1
Zagreb, 7. svibnja 1998.

ODLUKA
O ZAJEDNIČKOM I STRUČNOM DIJELU
NASTAVNOG PLANA I PROGRAMA ZA STJECANJE
SREDNJE STRUČNE SPREME U ZANIMANJIMA
KUHAR, KONOBAR, SLASTIČAR

Na temelju članka 10., stavka 6. Zakona o srednjem školstvu (Narodne novine, broj 19/92, 27/93, 27/93 i 50/95), ministar prosvjete i športa donio je

ODLUKU
o zajedničkom i stručnom dijelu nastavnog plana i programa za stjecanje srednje
stručne spreme u zanimanjima kuhar, konobar, slastičar

I.

Ovom odlukom donosi se zajednički i stručni dio nastavnog plana i programa za stjecanje srednje stručne spreme u području ugostiteljske djelatnosti za zanimanja kuhar, konobar, slastičar.

II.

Zajednički dio nastavnog plana i programa za stjecanje srednje stručne spreme u zanimanjima kuhar, konobar, slastičar sadrži nastavne predmete opće naobrazbe utvrđene za stjecanje srednje stručne spreme svih programa obrazovanja struke.

III.

Posebni stručni dio nastavnog plana i programa za stjecanje stručne spreme u području ugostiteljske djelatnosti za zanimanja kuhar, konobar, slastičar s trogodišnjim trajanjem sadrži nastavne predmete struke i pripadajuće praktične nastave.

IV.

Tekst nastavnih sadržaja pojedinih predmeta iz ove odluke sastavni je dio Odluke i tiskat će se u izdanju Ministarstva prosvjete i športa.

Nastavni plan i program iz točke 1. ove odluke će se primjenjivati u školskoj godini 1998/99.

V.

Ova odluka stupa na snagu danom donošenja, a objavit će se u Vjesniku Ministarstva prosvjete i športa.

Stupanjem na snagu ove odluke prestaje vrijediti odluka objavljena u Glasniku Ministarstva prosvjete i športa republike Hrvatske, br. 1 od 1. srpnja 1996.

MINISTAR
mr. sc. Božidar Pugelnik

NASTAVNI PLAN ZA ZANIMANJE: KONOBAR

I. ZAJEDNIČKI DIO

Red. br.	Nastavni predmeti	Tjedni broj sati		
		1. razred	2. razred	3. razred
1.	Hrvatski jezik	3	3	3
2.	Povijest	2	—	—
3.	Politika i gospodarstvo	2	—	—
4.	Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2
5.	Etika / Vjeronauk	1	1	1
UKUPNO ZAJEDNIČKI DIO		10	6	6

II. POSEBNI STRUČNI DIO

6.	Strani jezik I	3	3	3
7.	Strani jezik II	2	2	3
8.	Gospodarska matematika	2	2	2
9.	Računalstvo	—	1	2
10.	Povijest hrvatske kulturne baštine	—	—	2
11.	Biologija s higijenom i ekologijom	2	—	—
12.	Poslovna psihologija i komunikacija	—	2	—
13.	Osnove turizma	2	—	—
14.	Turistička geografija Hrvatske	—	2	—
15.	Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	—	2	2
16.	Marketing u turizmu	—	—	1
17.	Kuharstvo	—	2	—
18.	Ugostiteljsko posluživanje	5	5	6
19.	Poznavanje robe i prehrana	2	1	1
UKUPNO POSEBNI STRUČNI DIO		18	22	22
PRAKTIČNA NASTAVA				
tjedno		8	8	8
ljetna		182	182	—
SVEUKUPNO		36	36	36

Praktična nastava ostvaruje se 8 sati tijekom nastavne godine i 182 sata za vrijeme ljetnih mjeseci. Ljetna praktična nastava je uvjet za upis u sljedeći razred. Ostvarena praktična nastava evidentira se u dnevniku razreda koji je učenik upisao. Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu.

NASTAVNI PLAN ZA ZANIMANJE: KUHAR

I. ZAJEDNIČKI DIO

Red. br.	Nastavni predmeti	Tjedni broj sati		
		1. razred	2. razred	3. razred
1.	Hrvatski jezik	3	3	3
2.	Povijest	2	—	—
3.	Politika i gospodarstvo	2	—	—
4.	Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2
5.	Etika / Vjeronauk	1	1	1
UKUPNO ZAJEDNIČKI DIO		10	6	6

II. POSEBNI STRUČNI DIO

6.	Strani jezik I	2	2	2
7.	Strani jezik II	2	2	2
8.	Gospodarska matematika	2	2	2
9.	Računalstvo	—	1	2
10.	Povijest hrvatske kulturne baštine	—	—	2
11.	Biologija s higijenom i ekologijom	1	2	—
12.	Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	—	2	2
13.	Osnove turizma	2	—	—
14.	Poznavanje robe i prehrana	2	2	2
15.	Ugostiteljsko posluživanje	—	2	—
16.	Kuharstvo	7	7	8
UKUPNO POSEBNI STRUČNI DIO		18	22	22
PRAKTIČNA NASTAVA				
tjedno		8	8	8
ljetna		182	182	—
SVEUKUPNO		36	36	36

Praktična nastava ostvaruje se 8 sati tijekom nastavne godine i 182 sata za vrijeme ljetnih mjeseci. Ljetna praktična nastava je uvjet za upis u sljedeći razred. Ostvarena praktična nastava evidentira se u dnevniku razreda koji je učenik upisao. Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu.

NASTAVNI PLAN ZA ZANIMANJE: SLASTIČAR

I. ZAJEDNIČKI DIO

Red. br.	Nastavni predmeti	Tjedni broj sati		
		1. razred	2. razred	3. razred
1.	Hrvatski jezik	3	3	3
2.	Povijest	2	—	—
3.	Politika i gospodarstvo	2	—	—
4.	Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2
5.	Etika / Vjeronauk	1	1	1
UKUPNO ZAJEDNIČKI DIO		10	6	6

II. POSEBNI STRUČNI DIO

6.	Strani jezik I	2	2	2
7.	Strani jezik II	2	2	2
8.	Gospodarska matematika	2	2	2
9.	Računalstvo	—	1	2
10.	Povijest hrvatske kulturne baštine	—	—	2
11.	Biologija s higijenom i ekologijom	1	2	—
12.	Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	—	2	2
13.	Osnove turizma	2	—	—
14.	Poznavanje robe i prehrana	2	2	2
15.	Ugostiteljsko posluživanje	—	2	—
16.	Slastičarstvo	7	7	8
UKUPNO POSEBNI STRUČNI DIO		18	22	22
PRAKTIČNA NASTAVA				
tjedno		8	8	8
ljetna		182	182	—
SVEUKUPNO		36	36	36

Praktična nastava ostvaruje se 8 sati tijekom nastavne godine i 182 sata za vrijeme ljetnih mjeseci. Ljetna praktična nastava je uvjet za upis u sljedeći razred. Ostvarena praktična nastava evidentira se u dnevniku razreda koji je učenik upisao. Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu.

OPIS ZANIMANJA: POSLOVI KOJI SE MOGU OBAVLJATI MOGUĆNOST NASTAVKA OBRAZOVANJA

OPIS ZANIMANJA: KONOBAR

Konobar radi u djelatnostima ugostiteljsko-turističkog gospodarstva. Obavlja pripremne radove, održava sredstva, uređuje i inventar ugostiteljskog posluživanja, postavlja stolove, poslužuje sve vrste jela prema sustavima posluživanja koji su uobičajeni kod nas i u svijetu, služi se ustaljenim evidencijama i dokumentacijom za ponudu jela i pića.

Prihvaća gosta, prima narudžbu, poslužuje ga, naplaćuje uslugu i ispraća gosta.

Obzirom da konobar sudjeluje u izravnoj prodaji i izravnom kontaktu s inozemnim i domaćim gostima, traži se znanje strnog jezika, te osnova opće kulture.

Zanimanje konobara je vrlo naporno zbog neujednačenosti trajanja radnog vremena, a najčešće produženog i noćnog, pa se traži dobro fizičko zdravlje i psihička stabilnost.

Osobito je važna tjelesna spretnost, ugladenost, urednost, komunikativnost, ljubaznost i vanjski izgled.

Konobar se može zaposliti u ugostiteljstvu svih vrsta i kategorija, a može voditi i obiteljski posao.

Nakon završene škole učeniku se pruža mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci, doškolovanje za zanimanje hotelijer: smjer — ugostiteljstvo prekvalifikacija u druga ugostiteljska zanimanja, te upis na više i visoke stručne škole (ukoliko učenik položi razredbeni ispit).

OPIS ZANIMANJA: KUHAR

Poslovi kuhara su pripremanje svih vrsta hladnih i toplih jela i slastica. U okviru prigotavljanja jela kuhari naručuju sirovine, namirnice i poluproizvode, preuzimaju naručenu robu, skladište je i čuvaju od kvarenja, ustrojavaju rad kuhinje, sudjeluju u svim dijelovima tehnološkog postupka prigotavljanja jela.

Uz kuharske vještine, potrebna je spretnost u primjeni standarda u obrocima, primjeni zdrave, dijetalne i makrobiotske prehrane, te razvoj prije svega nacionalne hrvatske kuhinje kao i kuhinje drugih zemalja.

Kuhari rukuju mnogobrojnim kuhinjskim strojevima, alatima i posuđem koje ima vrlo različite namjene.

Kuharsko zanimanje je izuzetno naporno, radno vrijeme neujednačeno i često noćno. Stoga zahtjeva dobro fizičko zdravlje, što se osobito odnosi na zdrava pluća, srce, noge, kralježnicu, kožu, dobar vid i odgovornost.

Djelatnici tih zanimanja mogu se zaposliti u ugostiteljstvu svih vrsta i kategorija, prehrambenoj industriji, a mogu voditi i obiteljski posao.

Nakon završene škole učeniku se pruža mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci, doškolovanje za zanimanje hotelijer: smjer — ugostiteljstvo prekvalifikacija u druga ugostiteljska zanimanja, te upis na više i visoke stručne škole (ukoliko učenik položi razredbeni ispit).

OPIS ZANIMANJA: SLASTIČAR

Poslovi slastičara su pripremanje svih vrsta hladnih i toplih jela i slastica. U okviru prigotavljanja jela i slastica slastičari naručuju sirovine, namirnice i poluproizvode, preuzimaju naručenu robu, skladište je i čuvanje od kvarenja, sudjeluju u svim dijelovima tehnološkog postupka prigotavljanja jela odnosno slastica.

Uz slastičarske vještine, potrebna je spretnost u primjeni standarda u obrocima, primjeni zdrave, dijetalne i makrobiotske prehrane, te razvoj prije svega nacionalne hrvatske kuhinje kao i kuhinje drugih zemalja.

Slastičari rukuju mnogobrojnim kuhinjskim strojevima, alatima i posuđem koje ima vrlo različite namjene.

Slastičarsko zanimanje je izuzetno naporno, radno vrijeme neujednačeno i često noćno. Stoga zahtjeva dobro fizičko zdravlje, što se osobito odnosi na zdrava pluća, srce, noge, kralježnicu, kožu, dobar vid, okus i miris.

Uz opću fizičku spretnost traži se snalažljivost, čistoća, urednost i odgovornost.

Djelatnici tih zanimanja mogu se zaposliti u ugostiteljstvu svih vrsta i kategorija, prehrambenoj industriji, a mogu voditi i obiteljski posao.

Nakon završene škole učeniku se pruža mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci, doškoloavanje za zanimanje hotelijer: smjer — ugostiteljstvo prekvalifikacija u druga ugostiteljska zanimanja, te upis na više i visoke stručne škole (ukoliko učenik položi razredbeni ispit).

IV. OKVIRNI NASTAVNI PROGRAM IZ STRANIH JEZIKA ZA SREDNJU TROGODIŠNJU UGOSTITELJSKU ŠKOLU ZA ZANIMANJA KUHAR, SLASTIČAR I KONOBAR

IV. a) PRVI STRANI JEZIK

1. UVOD

Strani jezici u ugostiteljskim programima su sastavni dio odgojno-obrazovnog procesa, opće kulture i nerazdvojni dio struke. Učeniku omogućuju širu komunikaciju, a time i bolje djelovanje u vlastitom okruženju. Kroz nastavu stranih jezika učenici dobivaju spoznaje o odnosima i oblicima života u zemljama tog jezičnog područja kroz povijesne, kulturne i gospodarske naznake, odnosno spoznaje o zajedničkom udjelu u europskoj tradiciji.

Bitne značajke u pristupu rada jesu: višezvornost u medijskom smislu, interdisciplinarnost, te uporaba izvornih tekstova kao poticaj jezičnoj produkciji.

Učenik nastavlja učenje stranog jezika kojeg je učio u osnovnoj školi, odnosno zbog struke odabire i drugi strani jezik koji se sam po sebi nameće kao potreba.

CILJ NASTAVE

Primarni je cilj nastave stranih jezika u prvom razredu izjednačiti razinu znanja i stvoriti solidnu osnovu za daljnji rad i nadogradnju.

Strani jezik je od osobite važnosti u ovim programima, te će se uz jezik svakodnevne komunikacije postupno uvoditi i jezik u funkciji struke. U II. i III. razredu uvode se elementi stručnog jezika popularnog značaja i razvijaju određene stručne vještine. Težište je na vještinama razumijevanja i interpretacije različitih vrsta tekstova, te na vještini usmenog komuniciranja.

Strani jezici se programski interdisciplinarno povezuju sa sadržajima stručnih predmeta iz područja gastronomije, ugostiteljstva i turizma, te su komunikacijski i funkcionalno usmjereni.

Učenici se navikaju na izvorne tekstove i druge materijale koji pružaju informacije iz užeg stručnog područja. Istovremeno se nadograđuje i razvija komunikacijska kompetencija na standardnoj govornoj i pismenoj razini.

ZADACI NASTAVE

- razvijati jezične vještine čitanja, razumijevanja i interpretiranja (usmeno i pismeno) zadanih tekstova,
- upoznavati učenike sa specifičnostima strukovnog jezika,
- koristiti se izvorima znanja kao npr. rječnicima, priručnicima, stručnom literaturom, i dr.
- savladati osnove poslovnog registra radi obavljanja zadataka vezanih uz zanimanje,
- usvajati produktivne i receptivne komunikacijske kompetencije — služiti se stranim jezikom gramatički i izgovorno u granicama korektnog i prihvatljivog,
- osposobiti učenika za primjenu znanja stranog jezika na radnom mjestu,
- upoznati sa sociološkim i tehnološkim različitostima stranog govornog područja u odnosu na našu zemlju,
- poticati učenike na sakupljanje strane stručne literature i njeno korištenje.

Iz navedenog proizlazi, naročito razvijati sljedeće:

- razumijevanje i interpretacija pročitane teksta (usmeno i pismeno);
- usvajanje određenih jezičnih sadržaja (gramatičkih struktura);
- razumijevanje slušanog izvornog teksta;
- usvajanje prihvatljivog izgovora i intonacije u govoru;
- komunikacijske kompetencije koje omogućuju razumijevanje izvornog govornika — odnosno komunikacijska interakcija.

NASTAVNE TEME

Opći sadržaji

- Život u školi.
- Život u kući i obitelji.
- Slobodno vrijeme i aktivnosti.
- Obveze, hobiji i interesi mladih.
- Blagdani i proslave.
- Odlazak u kupovinu.
- O učenju, izboru zanimanja i radu.

Sadržaji iz kulture i civilizacije

- Utjecaj medija u suvremenom životu.
- Ekologija i zaštita okoliša.
- Kultura, glazba i zabava.
- Šport i rekreacija.
- Zemljopisni i civilizacijski okviri govornog područja.
- Kultura stanovanja, kultura jela i običaja.

Stručni sadržaji

- Turizam, sadržaji turističke ponude i turističko putovanje.
- Prirodne ljepote i znamenitosti naše zemlje.
- Zagreb i njegova okolica.
- Hotel, hotelsko osoblje i usluge.
- Restaurant, osoblje i posluživanje.
- Tipovi restoranta i njihova ponuda.
- Bar — barske mješavine — vinska karta.
- Kuhinja, kuhinjska oprema i osoblje.
- Karakteristike pojedinih nacionalnih kuhinja i specijaliteti.
- Recepture.
- Blagdanski svečani menu i prigodne slastice.
- Malo gastronomsko putovanje svijetom.
- Opće informacije — snalaženje u objektu, gradu i sl.

PRIPOMENA

Zbog različitih programa, radnih zadataka, interesa i sposobnosti učenika pri realizaciji programa nastavu treba što više individualizirati posebice glede stučnog jezika:

- učenike valja motivirati da aktivno sudjeluju u provedbi programa,
- prije svega treba voditi računa o primjerenosti zadaća u odnosu na sposobnosti pojedinca ili grupe učenika u forntalnom i grupnom radu,
- nastavno gradivo i teme treba kreativno odabirati i prilagoditi predznanju i interesima učenika, te se pojedine cijeline inogu pojednostaviti sažeti ili skratiti,
- isto tako teme i zadace se mogu proširiti tekstovima iz stručne literature, stručnih časopisa, primčnika te drugih tekstualnih i vizualnih materijala,
- unutar svake nastavne cjeline pojedinog programa treba usporedno uvježbavati gradivo i provoditi gramatičke vježbe koje su nužne za govornu komunikaciju ili receptivno svladavanje gradiva struke na stranom jeziku.

FUNKCIJE

Jezične funkcije su nedjeljivo povezane s konkretnim situacijama koje proizlaze iz predviđenih tema i ciljeva. Stoga se funkcije ne mogu izdvojeno svrstati u određeni stupanj učenja. U većoj ili manjoj mjeri sve funkcije su zastupljene tijekom školske godine.

Funkcije se ostvaruju s naglašavanjem formalnog i neformalnog jezičnog registra komunikacije u općeživotnim situacijama i sadržajima koji su dio radnih zadaća, a u sljedećim ulogama:

- *receptivno:*
Učenici u svojoj djelatnoj ulozi kao slušatelji i čitatelji teksta.
- *produktivno:*
Učenici u razredu, obitelji, okruženju i na radnim zadaćama.
Učenici u dodiru s osobama koje govore izvorni jezik, odnosno s osobama drugih jezičnih zajednica koje se služe stranim jezikom.
Učenici u dodiru s osobama drugih jezičnih zajednica pri obavljanju zasebnih radnih zadataka.
- *uspostavom društvenih dodira* npr. na sljedeći način:
oslovljavanje,
predstavljanje nekoga,
pozivanje, prihvaćanje ili odbijanje poziva,
isprika,
javljanje na telefonski poziv,
izražavanje zahvalnosti.
- *određivanjem odnosa*, npr.
tražiti dopuštenje, davati ga ili odbijati,
davati savjet, preporuku i sugestiju,
pitati nekoga za želje,
upoznati nekoga,
isticati uvjet i njegove posljedice.
- *uspostavom komunikacije:*
moliti pozornost,
moliti nekoga da polaganije govori ili nešto ponovi,
izražavanje nerazumijevanja ili nepoznavanje nečega,
postavljanje uzvratnih pitanja.
- *izražavanje stavova*, npr.
izražavanje suglasja ili nesuglasja,
protivurječiti ili nijekati,
obrazlagati,
izražavanje pretpostavki ili sumnji,
izražavanje očekivanog,
izražavanje sklonosit,
uspoređivanje,
izražavanje o nakani.
- *izražavanje želja, molbi i sl.*
čestitanje,
podnošenje želja i molbi,
ponude, prihvaćanje i odbijanja,
- *pitanja i izražavanje o osjećajima, mišljenjima i sl.*
slaganje s nekim ili nečim, negodovanje, interes,
oduševljenje, sklonost, nesklonost, radost, strah.
- *poticanje radnji, odnosno isticanje propusta:*
izdavanje naredbi,
predlaganje, prihvaćanje ili odbijanje prijedloga,
uljudno moliti nekoga da nešto (ne) učini,
izražavanje sposobnosti ili nesposobnosti,
nekome nešto zabranjivati,
moliti za pomoć,
pružanje pomoći.
- *davanje ili traženje obavijesti:*
izvještavati, prepričavati, objašnjavati,
imenovati, opisivati izgled i osobnosti,
opisivanje stanja,
navođenje svrhe uporabe,
posjedovni odnosi, navođenje pripadnosti,
svrstavanje prema mjestu, pravcu i daljini,
svrstavanje prema broju, količini, stupnju,
iznošenje mišljenja drugih osoba.

VJEŠTINE

Slušanje s razumijevanjem

Učenik vježba praćenje i razumijevanje izričaja na stranom jeziku, jednostavnijeg i opširnijeg teksta s primjerenim udjelom nepoznatih riječi.

Govorenje s razumijevanjem

Jezično prihvatljivo vodi razgovore o određenim temama, sintetizira i stavlja u suodnose različite sadržaje. Prepričava sadržaje po planu i slobodno. Učenik vježba davanje točnih informacija i vođenje razgovora vezanih uz radne zadatke, npr. interpretira jelovnike, vinske karte, recepture, planove, upute i sl.

Čitanje s razumijevanjem

Učenik čita s razumijevanjem lakše autentične tekstove radi vađenja i korištenja relevantnih podataka, informacija i utvrđivanja ključnih pojmova.

Pismeno izražavanje

O određenim temama se pismeno izražava jezično pravilno, vođeno i samostalno. Uči praviti natuknice, bilješke i sažetke. Piše kratke poruke, prikaze nekog doživljaja iz svakodnevnog života i opis svojih radnih zadataka. Pismeno prevodi pojedine ulomke općih i stručnih sadržaja. Učenik usvaja vještinu pravilnog korištenja rječnika, priručnika i stručne literature.

Navedene jezične vještine usvajaju se integrativno, nikada izdvojeno.

JEZIČNI SADRŽAJI

ENGLESI JEZIK

Opći i stručni sadržaji

— tematski i funkcionalno se odabiru i proširuju ili sažimaju prema ciljevima i zadaćama programa.

Komunikacijski uzorci

— slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne.

Fonološke i ortografske osobine

— sustavni rad na izgovoru, intonaciji i ortografiji.

Leksički sadržaji

- izbor i uvođenje novih riječi u svezi s komunikacijskim kontekstom, predstavljanim materijalom, potrebama učenika, frekventnosti i konceptualnoj bliskosti,
- izbor i uvođenje idiomatskih izraza u zadanim situacijskim kontekstima,
- izučavanje sinonima, homonima i antonima, posebice u stručnom registru,
- tvorba riječi.

Morfosintaktičke strukture i gramatika

1. razred (6. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Glagoli	Tvorba i uporaba sljedećih glagolskih vremena i njihovo uvježbavanje u kontekstu: Present Simple i Continuous Tense,

	<p>Past Simple i Continuous Tense, Present Perfect Simple i Past Simple Tense, Past Perfect i Past Simple Tense. Tvorba i uporaba budućih glagolskih vremena: Going-to+Infinitive, shall/will + Infinitive, Present Continuous Tense za izricanje budućih radnji. Pomoćni glagoli za tvorbu glagolskih vremena i njihove konstrukcije. Pravilni i nepravilni glagoli. Modalni glagoli u izjavnim i upitnim rečenicama (shall, must, mustn't, have to, needn't, should, would). Tvorba i uporaba pasiva. Vremena pasiva: prezent, perfekt, futur.</p>
2. Članovi	<p>Neodređeni član. Odsustvo člana. Određeni član pred rednim brojem.</p>
3. Imenice	<p>Posvojni padež, "of" fraza. Složenice.</p>
4. Zamjenice	<p>Upitne zamjenice: padež objekta i subjekta. Odnosne zamjenice: who, whom, whose, that, which, that.</p>
5. Pridjevi	<p>Neodređeni "some". Pridjevi izvedeni iz imenica na -(i)al, -ar, -ed, -en, -ful, -ic(al), -ish, -ous, -y.</p>
6. Prilozi	<p>Vremenski prilozi.</p>
7. Prijedlozi	<p>Prijedlozi kojima se određuje: vrijeme: at, on; pravac: from, to, towards, through, away, out of, up, down, around, into, past, by; mjesto: at, on, in, above, next to, between, opposite.</p>
8. Brojevi	<p>Glavni brojevi. Redni brojevi.</p>
9. Veznici	<p>Koordinatori either, or; vremenski veznici: while, after, before; odnosni veznici: who, which, that.</p>
10. Rečenica	<p>Pasivna rečenica. Zavisno složena vremenska rečenica. Zavisno složena odnosna rečenica.</p>

2. razred (7. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Glagoli	Gerund, glagol+Gerund, prijedlog+Gerund. Pomoćni glagoli u tvorbi, "Tag-questions". Modalni glagoli (may, can, will, could) u pitanjima. Tranzitivni lay, seat, raise — intransitivni lie, sit. rise.
2.	Članovi	Oređeni član ispred glavnih imenica i imena obroka.
3.	Imenice	Imenice izvedene iz glagola na -ant/-ent, -er/-or, -ess, -ist.
4.	Pridjevi	Pridjevi izvedeni iz glagola na -able/-eble, -ent/-ant, -ed/-ing, -ive, -ful. Participski pridjevi. Komparacija pridjeva: kratka, duga, nepravilna. Komparacija jednačenja.
5.	Brojevi	Broj kao imenica. Mjere.
6.	Prilozi seldom, ever, never;	Vremena: since, for; učestalog vremena: always, usually, often, sometimes, intenziteta: quite, rather, very, extremely.
7.	Rečenica	Mjesto adverbna učestalog i određenog vremena. Mjesto adverbna mjesta i vremena.

3. razred (8. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Glagoli	Subjunctive: would rather+Infinitive, would prefer+Noun. So+Auxiliary+Subject. Gerund: prijedlog (before, without, in spite of, by)+Gerund; pridjev (worth, busy)+Gerund. Future-in-the-Past. Glagoli izvedeni iz imenica i pridjeva.
2.	Pridjevi	Interrogative which. Participski pridjevi+prijedlog.
3.	Imenice	Složenice.
4.	Članovi	Odsustvo člana u prijedložnim izrazima.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
5.	Brojevi	Brojevni izrazi: razlomci, mjere (težina, tekućina, dužina), datum.
6.	Rečenica	Red dijelova rečenice. Pravi i nepavi objekt. Nepravi objekt s "to". Objekt s infinitivom i infinitivnom frazom. Mjesto pridjeva/priloga too, enough, very u rečenici.

NAPOMENA

- gramatika se izučava u kontekstu i funkciji jezika;
- gramatičke vježbe se ciljano usmjeravaju na govornu komunikaciju, odnosno receptivno svladavanje jezičnih zadata pojedinih progama;
- sukladno ciljevima i zadaćama pojedinog programa pojedini jezični sadržaji se funkcionalno proširju i intenziviraju ili sužuju i pojednostavljaju (npr. intenzivno se uvježbavaju modalni glagoli u programu za konobare, a mjere i kratice u programu za kuhare i slastičare);
- izbor i uvođenje novog leksika, općeg i stručnog jezika, određeni su programom zanimanja, sposobnostima i interesima učenika.

NJEMAČKI JEZIK

Opći i stručni sadržaji

- tematski i funkcionalno se odabiru i proširuju ili sažimaju prema ciljevima i zadaćama programa.

Komunikacijski uzorci

- slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne.

Fonološke i ortografske osobine

- sustavni rad na izgovoru, intonaciji i pravopisu.

Leksički sadržaji

- izbor i uvođenje novih riječi ovisi o predstavljenom materijalu, komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti;
- izbor i uvođenje idiomatskih izraza u zadanim situacijskim kontekstima;
- uočavanje sinonima, homonima i antonima;
- tvorba riječi, posebice složenica u stručnom registru.

Morfosintaktičke strukture i gramatika

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Članovi	Određeni i neodređeni. Ponavljanje deklinacija. Najvažnije o njegovoj uporabi i izostavljanju (kod gradivnih imenica). Uporaba uz osobna i geografska imena.
2.	Imenice	Rod. Određivanje roda imenice prema značenju. Deklinacija svih imenica. N-deklinacija. Deklinacija tuđica, osobnih imena, geografska imena. Složene imenice i njihov rod. Deminutivi.
3.	Zamjenice	Deklinacija osobnih i posvojnih zamjenica. Deklinacija upitnih zamjenica (welcher was für ein). Deklinacija i uporaba odnosnih zamjenica (der, die, das). Deklinacija i uporaba neodređene zamjenice "man".
4.	Glagoli	Ponavljanje: pomoćni glagoli, modalni, povratni. Naročitu pozornost posvetiti glagolima s naglašenim prefiksom u zavisnoj i nezavisnoj rečenici. Tranzitivni i intransitivni glagoli. Perfekt (ponavljanje) glagoli s haben odnosno sein. Preterit pomoćnih, modalnih i ostalih glagola. Imperativ. Ponavljanje jakih glagola.
5.	Pridjevi	Ponavljanje komparacije pridjeva (stupnjevanje). Predikatna uporaba pridjeva. Atributna uporaba deklinacija.
6.	Prilozi	Sistematiziranje. "hin" i "her" i njihove složenice u kombinaciji s glagolima. Nepravilna komparacija priloga.
7.	Brojevi	Glavni, redni i razlomci.
8.	Prijedlozi	S genitivom, dativom, akuzativom te s dativom i akuzativom — ponavljati i proširiti broj prijedloga. Prijedlozi uz geografske pojmove (oznake).
9.	Partikula	Veznici, nezavisni i zavisni. "als" i "wenn" — za jednokratnu odnosno ponovljenu radnju. Rečenični ekvivalenti — ja, nein, doch bitte, danke. Uzvici — ah! au! hurra! i dr.
10.	Rečenice	Red riječi u zavisnoj i nezavisnoj složenoj rečenici. Upitne rečenice s upitnom riječi. Određivanje padeža i prijedlozi s određenim padežom. Mjesto objekta (dativ objekt, akuzativ objekt odnosno zamjenica, imenica). Infinitivna grupa kao obvezna dopuna određenim glagolima i glagolskim izrazima. Direktne i indirektne upitne rečenice. Rekcija glagola na odgovarajućoj jezičnoj razini.

2. razred

Ponavljjanje, proširivanje i sistematiziranje sljedećih gramatičkih sadržaja:

1. Članovi
Riječi koje vrše ulogu člana, tj. označavaju rod, broj i padež imenice (Artikelwort).
Uporaba člana uz geografske oznake — planine, jezera, mora, rijeke te imena ulica, trgova, građevina.
Izostavljanje člana (pozdravi, naslovi riječi u paru, imenice s prijedlogom, izrazi s glagolom i imenicom u aktuzativu i ost.).
2. Imenice
Deklinacija svih imenica.
Deklinacija imenica izvedenih od pridjeva, glagola i glagolskih participa.
Određivanje roda imenice prema nastavcima (također i tuđice).
3. Zamjenice
Deklinacija svih vrsta zamjenica.
Deklinacija i uporaba der, die, das kao pokazne zamjenice i kao odnosne, te neodređenih zamjenica jemand, jeder, einer, keiner...
4. Glagoli
Ponavljjanje svih vremena.
Aktiv i pasiv (transformacija).
Konuktiv preterita i najčešća uporaba.
Kondicional obraditi u uobičajenim frazama.
Participi prezenta i perfekta (tvorba i atributivna primjena).
Glagoli s prijedložnim objektima (za stvari) kao: worauf, womit, wovon, wofür i dr.
Rekcija glagola.
5. Pridjevi
Nepravilna komparacija pridjeva.
Atributna uporaba pridjeva i deklinacija.
Pridjev kao imenica i njegova deklinacija.
Pridjevi izvedeni od participa glagola.
6. Prilozi
Sistematiziranje (mjesni, vremenski, načinski, uzročni).
Nepravilna komparacija priloga.
7. Brojevi
Glavni, redni, razlomci.
8. Prijedlozi
Ponavljjanje i proširivanje broja prijedloga s određenim padežom.
Složenice s pokaznom zamjenicom, odnosno upitnom i odnosnom.
Uporaba prijedloga; značenje.
9. Partikula
Veznici — nezavisni i zavisni.
Rečenični ekvivalenti.
Uzvici.
10. Rečenice
Red riječi u zavisnoj i nezavisnoj složenoj rečenici.
Izražavanje želje: hätte, möchte, könnte.
Rečenice:
vremenske (za istovremenost, prijevremenost i

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<p>poslijevremenost s pripadajućim veznicima); uzročne (weil, da); pogodbene realne i irealne; namjerne (skraćene); dopusne (obwohl, trotzdem), načinske (skraćene); posljedične; poredbene; odnosne (skraćene).</p> <p>Nepravni govor (produkcija s indikativom)</p> <p>Infinitivna grupa kao obvezna dopuna određenim glagolima i glagolskim izrazima.</p> <p>Rekcija glagola na odgovarajućoj jezičnoj razini.</p>

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
<p><i>Intezivno se ponavljaju i proširuju temeljni gramatički sadržaji koji u produkciji uzrokuju najveće teškoće. Ponavljanje se ostvaruje na osnovi analize pogrešaka u sastavcima i pogrešaka koje se javljaju u usmenoj produkciji. Gramatički sadržaji obrađuju se uvijek povezano s tekstom. Posebna pažnja posvećuje se složenim rečenicama (osobito složenim konstrukcijama). Obrađuje se sljedeća gramatička građa:</i></p>		
1.	Participi	Participi prezenta i perfekta kao prošireni atributi.
2.	Posebne uporabe glagola	Izražavanje tvrdnje, vjerojatnosti, preporuke, želje, pomoću modalnih i pomoćnih glagola.

PRIPOMENA

— gramatičke vježbe se ciljano usmjeravaju na govornu komunikaciju, odnosno receptivno svladavanje jezičnih zadataka pojedinih programa;

— sukladno ciljevima i zadacima pojedinog programa pojedini sadržaji funkcionalno se proširuju i intenziviraju ili sužuju i pojednostavljaju (kondicional, konjuktiv modalnih i pomoćnih glagola kao sastavni dio uljudne komunikacije u programu za konobare, odnosno pasivna rečenica, participijski pridjevi, mjere i kratice, prevođenje i dr. u programu za kuhare i slastičare;

— izbor i uvođenje novih riječi, općeg i stručnog jezika, određeni su programom zanimanja, sposobnostima i interesima učenika.

DRUGI STRANI JEZIK

UVOD

U srednjoj ugostiteljskoj školi u programu za konobara učenik nastavlja s učenjem, odnosno odabire svoj drugi strani jezik i usvaja određeni stupanj znanja primjerenih njegovim potrebama, interesima, ciljevima i aktivnostima u receptivnoj i produkcijskoj kompetenciji u svom okruženju i tijekom obavljanja svojih radnih zadataka.

U nastavi drugog stranog jezika ostvaruju se ciljevi, zadaće, funkcije i vještine prema općim odrednicima programa nastave stranih jezika, ali u pojednostavljenim oblicima poštujući principe primjerenosti, postupnosti i funkcionalnosti.

Cilj nastave drugog stranog jezika je stvaranje osnove za prihvatljivu jezičnu komunikaciju, jednostavniju nego u prvom stranom jeziku. U I. i II. razredu program ima opće tematske i jezične osnove. U III. razredu drugi strani jezik se interdisciplinarno povezuje sa sadržajima drugih stručnih predmeta (ugostiteljskim posluživanjem, kuharstvom, osnovama ugostiteljstva i turizma) i komunikacijski i funkcionalno usmjeruje na strukovna znanja i vještine.

Zadaće nastave drugog stranog jezika su razvijanje vještina slušanja i čitanja s razumijevanjem, interpretiranje jednostavnih sadržaja i govorenje, vođeno i samostalno, te pisanje jednostavnijih sadržaja.

Učenik treba savladati standardne jezične funkcije koje proizlaze iz predviđenih tema i ciljeva, a ostvaruju se u svim ulogama naznačenim u općem programu nastave stranog jezika, kako bi se i drugim stranim jezicima služio jezično i izgovorno u granicama korektnog i prihvatljivog u općeživotnim situacijama i na svom radnom mjestu, te bio osposobljen za daljnje samostalno učenje prema potrebama radnog mjesta.

NASTAVNE TEME

Opći sadržaji

Tko je to? Što je to?

Život u obitelji i kući. Škola.

U gradu — na ulici, u robnoj kući, u kazalištu.

Slobodno vrijeme i aktivnosti — hobiji, obveze u kući, prijatelji i glazba.

Šport i rekreacija.

Kuda na praznike?

Hotel i restaurant (obroci).

Život i interesi mladih u svijetu i kod nas.

Što ljudi rade? Što će biti? Što se dogodilo?

Putovanje, prijevoz, postaje, pošta.

Razglednica s putovanja.

Blagdani i njihovo obilježavanje — čestitka.

Sadržaji iz kulture i civilizacije

Uloga mladih u životu mladih.

Moda i odjevnje mladih.

Geografska obilježja zemlje govornog područja i Hrvatske.

Regije i glavni gradovi.

Znamenite ličnosti iz kulture i povijesti.

Stručni sadržaji

Restaurant, ponuda, poslovi i osoblje

Hotel, usluge, recepcija i osoblje.

Turizam, turistička agencija i turistički aranžman.

Prirodne ljepote i znamenitosti naše domovine.
Zagreb s okoliciom.
Obroci, posluživanje obroka — podjela jelovnika i vinske karte.
Bar i barsko posluživanje.
Nacionalni specijaliteti i običaji.
Recepture i tijek postupaka u pripremi hrane i pića.
Prigodni i blagdanski svečani menu i slastice.
Opće informacije (kretanje po objektu, u gradu, pošta, mjenjačnica, javni prijevoz, kulturno-zabavna i športska događanja, vrijeme, i sl.).

JEZIČNI SADRŽAJI

Opći i stručni sadržaji

— tematski i funkcionalno se odabiru prema općim ciljevima i zadaćama programa.

Komunikacijski uzorci

— slijede normirane oblike jezičnog ponašanja.

Fonološke i ortografske osobine

— postupni i sustavni rad na usvajanju pravilnog izgovora i intonacije;
— sustavni rad na pravilnoj ortografiji.

Leksički sadržaji

— izbor i uvođenje riječi u svezi s komunikacijskim kontekstom, predstavjenim materijalom, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti;
— izbor i uvođenje idiomatskih izraza u zadanim situacijskim kontekstima;
— usvajanje sinonima, homonima i antonima;
— tvorba riječi.

Morfosintaktički sadržaji — gramatika

ENGLESKI JEZIK

1. razred (1. godina učenja)

R. br. NAZIV NASTAVNE CJELINE

OKVIRNI SADRŽAJI

1. Glagoli

To Be.
Can+Infinitive.
Imperative.
Present Simple Tense — tvorba, uporaba.
Can-Can't.
Would ('d)+like.
Must-Needn't, Mustn't.
Present Continuous Tense, tvorba i uporaba.
going-to+Infinitive.
Future Simple Tense.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Past Simple Tense, tvorba i uporaba, pravilni i nepravilni glagoli. Konstrukcije s pomoćnim i modalnim glagolom.
2.	Imenice	Opće, osobne. Rod, broj. Nepravilna množina. Posvojni padež, "of" fraza.
3.	Zamjenice	Osobne zamjenice (padež subjekta i objekta). Upitne zamjenice: who (padež objekta i subjekta), what, which, whose. Pokazne zamjenice: this, that, these, those. Posvojne zamjenice. Odnosne zamjenice. Neodređene zamjenice: one, no, some, any.
4.	Članovi	Osnovna uporaba određenog i neodređenog člana.
5.	Brojevi	Glavni i redni broj.
6.	Prijedlozi	For, in, to, from, of, at, on, down, up, away, next to, in the middle of, in front of, behind, opposite.
7.	Pridjevi	Opći. Izvedeni iz osobnih imena (-ish, -ian, -ese). Posvojni pridjev. Participijski (npr. following, tired i dr.). Komparacija pridjeva: kratka, duga, nepravilna.
8.	Prilozi	Mjesta, vremena, učestalog vremena, načina.
9.	Veznici	Nezavisni veznici. Zavisni veznici: vremenski (when, first, then, after, that, later, finally); uzročni (because, since); pogodbeni (if).
10.	Rečenice	Red riječi u rečenici. Bezlični "it". There is a... / There are... Mjesto adverbna mjesta i određenog vremena. Mjesto adverbna učestalog vremena.

2. razred (2. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<i>Ponavljjanje, uvježbavanje i sistematiziranje gradiva iz prvog razreda</i>
1.	Glagoli	Ponavljjanje i uvježbavanje tvorbe i uporabe glagolskih vremena i njihovih konstrukcija s pomoćnim glagolima. Past Simple Tense, tvorba i uporaba (pravilni i

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<p>nepravilni glagoli). Past Continuous Tense, tvorba i uporaba. Past Simple i Past Continuous u kontrastu. Modalni glagoli: must, mustn't, needn't, have to, can, be able to, may, should, could. Pasiv, tvorba i uporaba prezenta. Conditional — tip I. Present Perfect Tense, tvorba i uporaba. Present Perfect Simple i Past Simple u kontrastu. Gerund kao objekt, can't help/worth+Gerund.</p>
2.	Zamjenice	Posvojne, povratne, odnosne, upitne.
3.	Imenice	Countable, uncountable. Nepravilna množina. Izvedenice.
4.	Pridjevi	Komparacija — nepravilna. Participijski pridjevi. Posvojni pridjevi. Pridjevi neodređene količine.
5.	Prilozi	Prilog načina izvedne iz prijedjeva na -ly i uporaba. Komparacija priloga.
6.	Veznici	Vremenski: when, as, while, since, for. Pogodbeni: if.
7.	Brojevi	Novac i mjere. Datum.
8.	Rečenica	Zavisno složene: odnosna, vremenska, pogodbena-tip I. Red adverbna načina mjesta i vremena. Pasivna rečenica.

3. razred (3. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
<i>Ponavljjanje i sistematiziranje građe iz prethodnih godina i uvođenje novih jezičnih sadržaja.</i>		
1.	Glagoli	<p>Uvježbavanje tvorbe i uporaba glagolskih vremena. Passive Voice: tvorba i uporaba, prezent, perfekt i futur. Present Perfect Simple i Past Simple Tense u kontrastu s Present Perfect Simple. Past Perfect Tense: tvorba i uporaba u kontrastu s Past Simple Tense. Pomoći glagoli u tvorbi glagolskih vremena i u njihovim konstrukcijama. Modalni glagoli u izjavnim i upitnim rečenicama (shall, must, mustn't, have to, needn't, should, would).</p>

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Kondicional — tip II. Sequence of Tenses.
2.	Članovi	Ponavljjanje i sistematiziranje.
3.	Imenice	Imeničke složenice.
4.	Zamjenice	Ponavljjanje i sistematiziranje.
5.	Pridjevi	Pridjevi neodređene količine. Neodređeni “some”. Pridjevi izvedeni iz imenica na -(i)al, -ar, -ed, -en, -ful, -ic(al), -ish, -ous, -y.
6.	Prilozi	Vremenski prilozi.
7.	Prijedlozi	Prijedlozi kojima se određuje: vrijeme: at, on; pravac: from, to, towards, through, away, out of, up, down, around, past, by; mjesta.: at, on, in, above, next to, between, opposite.
8.	Broj	Ponavljjanje i sistematiziranje.
9.	Veznici	Koordinatori either, or. Vremenski veznici: while, after, before. Odnosni veznici: who, which, that, whom
10.	Rečenica	Pasivna rečenica. Zavisno složene: vremenska, odnosna, pogodbeni, tip I., II., uzročna. Rečenični dodaci: Question, Comment Tag

NJEMAČKI JEZIK

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Članovi	Određeni i neodređeni i najvažnije o njegovoj uporabi i izostavljanju.
2.	Imenice	Deklinacija imenica muškog, ženskog i srednjeg roda. N-deklinacija.
3.	Zamjenice	Osobne, posvojne, pokazne dieser, upitna was für ein, welcher, wer-was i bezlična man.
4.	Glagoli	Pomoćni, modalni, složeni s naglašenim i nenaglašenim prefiksom u prezentu.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Imperativ. Nekoliko učestalih glagola u perfektu. Preterit glagola haben i sein.
5.	Pridjevi	Predikativna i atributna uporaba. Deklinacija pridjeva. Komparacija pridjeva.
6.	Prilozi	Upitni wo, wie, wohin, woher, wann.
7.	Brojevi	Glavni i redni.
8.	Prijedlozi	S dativom, s akuzativom te s dativom i akuzativom (in, an, auf...).
9.	Partikula	Vežnici: nezavisni i zavisni. Rečenični ekvivalenti: ja, nein, doch, bitte, danke.
10.	Rečenice	Red riječi u samostalnoj rečenici, izjavnoj i upitnoj. Nekoliko kratkih zavisnih rečenica (na stupnju razumijevanja).

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
<p><i>Gramatičko gradivo obrađuje se u kontekstu, uz naglašeno osvješćivanje uloge gramatičke građe u jezičnom sustavu te uz njihovu usporedbu s hrvatskim jezikom.</i></p>		
1.	Članovi	Uporaba člana uz geografske oznake. Izostavljanje člana.
2.	Imenice	Deklinacija svih imenica.
3.	Zamjenice	Deklinacija zamjenica (neodređene, upitne, odnosne).
4.	Glagoli	Pregled konjugacije u prezentu. Povratni glagoli. Preterit pomoćnih i modalnih glagola. Preterit slabih i jakih glagola. Perfekt slabih i jakih glagola. Konjunktiv preterita pomoćnih i modalnih glagola. Kondicional i njegova uporaba. Futur.
5.	Pridjevi	Nepravilna komparacija pridjeva. Atributna uporaba i deklinacija.
6.	Prilozi	Sistematiziranje (mjesni, vremenski, načinski, uzročni). Komparacija.
7.	Brojevi	Glavni i redni.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
8.	Prijedlozi	Ponavljanje i proširivanje broja prijedloga. Uporaba prijedloga: značenje.
9.	Partikula	Veznici: nezavisni i zavisni. Rečenični ekvivalenti. Uzvici.
10.	Rečenica	Nezavisna s denn, deshalb. Zavisne s wenn, dass, weil...

3. razred

Ponavljaju se, utvrđuju i proširuju temeljni gramatički sadržaji, koji u produkciji uzrokuju teškoće. Ponavljanje se ostvaruje na osnovi analize pogrešaka u sastavcima i osobito pogrešaka koje se javljaju u usmenoj produkciji. Gramatički sadržaji obrađuju se uvijek povezano s tekstom, ali i s komunikacijskom dinamikom.

1.	Članovi	Izostavljanje člana.
2.	Imenice	Deklinacija imenica po pridjevskoj deklinaciji.
3.	Zamjenice	Deklinacija svih vrsta zamjenica.
4.	Glagoli primjena).	Ponavljanje svih vremena. Aktiv i pasiv (transformacija). Konjunktiv preterita i najčešća uporaba. Participi prezenta i perfekta (tvorba i atributna Rekcija glagola.
5.	Pridjevi	Komparacija — ponavljanje. Atributna uporaba pridjeva i deklinacija.
6.	Prilozi	Komparacija.
7.	Brojevi	Glavni, redni, razlomci. Mjere, novac, datum i dr.
8.	Prijedlozi	S genitivom, s dativom, s akuzativom, s dativom i akuzativom.
9.	Partikula	Veznici: nezavisni i zavisni. Rečenični ekvivalenti: bitte sehr, sofort, gleich i dr.
10.	Rečenica	Vremenske rečenice s als, wenn, bevor, solange. Namjerne rečenice s damit i um - zu + infinitiv. Infinitiv sa zu. Odnosne rečenice. Načinske rečenice i njihovo skraćivanje. Posljedične rečenice i njihova skraćivanja. Rekcija glagola na odgovarajućoj jezičnoj razini. Mjesto objekta u rečenici.

FRANCUSKI JEZIK — PRVI STRANI JEZIK

Zanimanje: KUHAR, KONOBAR

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Članovi prijedloga de	Uporaba i izostavljanje članova. Partitivni član, uporaba.
2.	Imenice	Imenička skupina — detriminacije. Tvorba ženskog roda imenica.
3.	Zamjenice	Osobne imenice kao izravan objekt i njegovo mjesto u rečenici. Odnosne zamjenice: qui, que, dont, on i posvojni pridjevi u usporedbi s našim. Posvojne zamjenice (ponavljanje). Priloške zamjenice en i y. Posvojne zamjenice i prijedložni izrazi: a moi....
4.	Pridjevi	Ženski rod i množina pridjeva. Upitni pridjevi. Pokazni pridjevi. Mjesto pridjeva u rečenici. Stupnjevanje pridjeva. Glavni i redni brojevi.
5.	Glagoli	Ponavljanje i tvorba prezenta treće grupe. Uporaba passe compose-imparfait. Slaganje participa prošlog. Glagolski načini — indikativ, konjunktiv. Postavljanje pitanja (inverzija, intonacija, upitne riječi).

2. razred

1.	Gramatika	Rod imenica i značenje. Množina imenica (nepravilnosti). Neodređene zamjenice (tout, chaque, chacun). Prilozi (tvorba i stupnjevanje). Izricanje prošlosti (passe simple). Uporaba kondicionala, pogodbena rečenica. Upravni i neupravni govor. Slaganje vremena. Neupravni glagoli: pouvoir, vouloir, offrir, ouvrir, souffrir, vivre.
----	-----------	---

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Gramatika	Neodređena zamjenica — tout. Gramatički i prirodni rod imenica — zanimanja. Prijedlozi i prijedložni izrazi. Bliska budućnost, bliska prošlost. Uporaba pasiva. Pogodbene rečenice. Konjuktiv. Množina složenih imenica.

RADNI I MATERIJALNI UVJETI

Preporuča se da se nastava izvodi u specijaliziranoj učionici koja ima sva didaktička sredstva i nastavna pomagala (ako ne postoji kabinet za nastavu stranih jezika): grafoskop s grafo-folijom, dijaprojektor, kazetofon, TV, video i video-kazete, zidne slikovne materijale (zemljopisne karte, plakati, fotografije i dr.), flanelografe, nastavne kartice i sl. Poželjan je didaktički kabinet.

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

Napredovanje u učenju stranih jezika posebno je ovisno o usvojenosti prethodno obrađenog gradiva te u stranim jezicima treba učeničke dosege stalno pratiti i provjeravati. U vrednovanju učeničkog znanja valja uzimati u obzir sve vještine kojima se učenik poučava. U frontalnom provjeravanju poslužiti će tekstovi i kontrolni radovi za veće ili manje cjeline. Za individualne provjere u pismenom obliku poslužiti će školske i domaće zadaće, dok je provjera recepcije, a osobito produkcije govornoga sadržaja gotovo uvijek pojedinačna provjera na satu.

Svi pismeni oblici provjeravanja dosega usvajanja gradiva planiraju se prema Pravilniku o ocjenjivanju učenika.

KADROVSKI UVJETI

- određeni su Pravilnikom o zapošljavanju,
- nastavu stranih jezika izvodi profesor stranog jezika i književnosti, odnosno dipl. anglist, germanist i romanist,
- nastavnik je dužan pratiti sve promjene koje se javljaju u provođenju nastave stranih jezika, te se preporuča stalno stručno usavršavanje u zemlji i inozemstvu, kroz seminare i stručne skupove na nivou države, grada i škole, kroz stručnu literaturu i časopise, i uključivati se u suvremena tehnička dostignuća.

RADNI MATERIJALI

Jedno od važnih načela za pripremu radnih materijala je višeizvornost. Oni, uz pisani tekst, moraju sadržavati zvučni uzorak i slikovni predložak, koji nose i jezičnu i kulturološku poruku.

Materijali moraju biti sastavljeni tako da služe i radu u školi, temeljenom na komunikaciji na stranom jeziku, ali i samostalnom radu učenika. Jedno od mogućih rješenja jest: izrada udžbenika namijenjenih radu na satu stranog jezika (isključivo pisanih na stranom jeziku) i iscrpni priručnici za učenike, gdje pojedini teži dijelovi, kao što su objašnjenja lingvističkih i ekstralingvističkih sadržaja, mogu biti pisani djelomično i na hrvatskom jeziku.

To se odnosi i na upute za izradu zadataka u priručniku za učenike, gdje bi trebala postojati i rješenja jednoznačnih zadataka.

Uz radne materijale u nastavi se primjenjuju sva dostupna, a primjerena, nastavna sredstva i pomagala primjereno dostignućima suvremene tehnologije.

LITERATURA

Engleski jezik

Temeljni radni materijali:

Jurčić-Palčok, *You're Welcome I*
Jurčić-Palčok, *Welcome II*
Jurčić-Palčok, *Welcome* (kazeta)

Dopunski radni materijali:

C. Str. Yates: *May I help you?*, udžbenik i kazeta, izd. Prentice Hall. 1992.
R. Revell-T. Stott, *Highly Recommended English for the hotel and catering industry*, udžbenik, radni priručnik, kazeta, izd. Oxford University Press
T. Stott-A. Buckingham, *At your service*, udžbenik, radni priručnik, kazeta: *Am. E.*, izd. Oxford University Press
Harkess-Shiona, *With Pleasure English for Hotel Service Staff*, udžbenik, priručnik za nastavnika, kazeta, izd. Thomas Nelson and Sons., Glasgow, 1991.
Leila Keane, *International Restaurant English*, udžbenik, kazeta, izd. Prentice Hall, 1990.
R. Ravell-T. Stott, *Five Star English for the hotel and tourist industry*, udžbenik, kazeta, izd. Oxford University Press
R. Ravell-T. Stott, *First Class English for Tourism*, izd. Oxford University Press
Sherin, Seath, White, *Spotlight on Britain*, izd. Oxford University Press
H. F. Brookes-C.E. Fraenkel, *Life in Britain*, izd. Heinemann Educational Books, London
Marković-Smodek, *Nazivi jela i pića*, izd. Riječko književno i naučno društvo
T. Hutchinson, *Hotline*, udžbenik, radni priručnik, nastavnikov priručnik, kazeta 1. i 2., izd. Oxford University Press

Priručni radni materijali:

Filipović, *An Outline of English Grammar*
Grgić-Brihta, *An English Grammar for Everybody*
David Newby, *English for Communication*
J. Eastwood-R. Mackin, *A Basic English Grammar with Exercises*, izd. Oxford University Press
Filipović, *Englesko-hrvatski riječnik*
Drvodelić, *Hrvatsko-engleski riječnik*
Bujas, *Hrvatsko-engleski riječnik*

Njemački jezik

Temeljni radni materijali:

Kern-Francetić i Häusler: *Kontktsprache Deutsch 1*, udžbenik, radni priručnik, kazeta
Marčetić-Žmegač, *Überlege und sage es auf Deutch 1*, udžbenik, radni priručnik, kazeta
Marčetić, *Überlege and sage es auf Deutsch 2*, udžbenik, radni priručnik, kazeta
Ivančić-Vasilj, *Deutsch im Tourismus*
Mikić-Blažević-Mikić, *Bitte sehr*, udžbenik, radni priručnik

Dopunski materijali:

Topić-Ćurković, *Lehrbuch der deutschen Sprache fur Gastgewerbeschule*
Marčetić-Žmegač, *Deutsche Sprachlehre fur Ausländer*
Schulz-Griesbach, *Themen 1., 2.*, udžbenik i radni priručnik
Schulz-Griesbach, *Deutsch 2000 1., 2., 3.*, udžbenik i radni priručnik
Inter Nationes, *Deutsch als Fremdsprache*
Werner und Alice Beile, *Sprechsituationen aus dem Alltag*, 2 Compact-Cassetten
Inter Nationes — različiti materijali: dijapozitivi, kazete i priručnici (Audio-visuelles Programm)

Siegel-Gallaun-Lenger-Litner, *Getränke - und Menükunde Trauner Verlag - Schulbuch*, Linz
Bauer- Bauer-Diesl, *Speisen - und Menükunde / Kochen*, Trauner Schubuch Verlga, Linz
Arne Krügers Kochkarten — *Feinschmecker Rezepte*
Različite kuharice / Bečki kolači / Jelovnici
Različiti časopisi: *Juma*, i dr.
Marković-Smodek, *Nazivi jela i pića*, na 5 jezika

Priručni radni materijali:

Ivo Medić, *Kleine deutsche Grammatik*
Jukić-Hurm, *Hrvatsko-njemački rječnik*
Uroić-Hurm, *Njemačko-hrvatski rječnik*
Šamšalović, *Njemačko-hrvatski rječnik*
Wahrig, *Deutsches Wörterbuch*
Der Grosse Duden, *Bildwörterbuch, Fremdwörterbuch*

Francuski jezik

Batušić, Vrhovac, *Réfléchis et dis - le en français I, II, III, IV*, ŠK Zagreb, 1995.
B. Bubalj, *Le français pour l' hôtellerie et le tourisme*, ŠK, Zagreb
C. Renner, U. Renner, G. Tempesta, *Le français de l'hotellerie et de la restauration*, CLE International, Paris, France
Maria Latifi, *L'hôtellerie en français*, Dider / Hatier, France, Paris, 1993.
Stručni časopisi: *Cuisine & Vins de France*, Paris

FRANCUSKI JEZIK — DRUGI STRANI JEZIK

Zanimanje: KUHAR, KONOBAR

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Upoznavanje učenika s izgovorom, intonacijom, akcentom	Traženje i davanje informacija. Određeni i neodređeni član.
2.	Pridjevi	Posvojni i pokazni pridjevi, brojevi. Mjesto opisnih pridjeva u rečenici. Tvorba ženskog roda.
3.	Zamjenice	Samostalne i nesamostalne osobine zamjenice. Osobne zamjenice kao direktni objekt.
4.	Imenice	Množina imenica. Partitivni član.
5.	Glagoli	Prezent glagola biti. Prezent glagola I. grupe. Prezent glagola imati. Nepravilni glagoli: uzeti, ići, reći, čekati, vidjeti, moći. Prezent glagola II. grupe. Infinitiv i imperativ.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
--------	------------------------	------------------

Niječni oblik glagola.
Prezent povratnih glagola.
Perfekt.

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
--------	------------------------	------------------

- | | | |
|----|-----------|--|
| 1. | Imenice | Uporaba i izostavljanje člana.
Nepravilna množina. |
| 2. | Zamjenice | Priloške zamjenice en i y.
Odnosne zamjenice.
Posvojne zamjenice. |
| 3. | Pridjevi | Komparacija pridjeva.
Pridjevi s dva oblika u muškom rodu. |
| 4. | Glagoli | Imperfekt.
Upotreba imperfekta i perfekta.
Perfekt povratnih glagola.
Futur.
Direktni i indirektni govor.
Bliska prošlost, bliska budućnost.
Konjuktiv.
Nepravilni glagoli. |

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
--------	------------------------	------------------

- | | | |
|----|-----------|---|
| 1. | Gramatika | Tvorba priloga.
Mjesto zamjenica za izravni i neizravni objekt.
Neodređene zamjenice i pridjevi.
Redni brojevi.
Kondicional prezenta.
Pogodbene rečenice I. i II. tip.
Slaganje participa prošlog.
Gerund.
Slaganje vremena.
Pasiv i pasivne rečenice. |
|----|-----------|---|

TALIJANSKI JEZIK — DRUGI STRANI JEZIK (1. godina učenja)

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Gramatička struktura	Talijanska abeceda, naglasak, rastavljanje riječi na slogove. Određeni i neodređeni član. Partitivni član. Zamjenice. Osobne zamjenice, naglašene i nenaglašene u nominativu, akuzativu i dativu. Čestica -ne-. Imenice. Nastave i imenica — rod i broj. Množina imenica na -io, -co, -go, -ca, -ga. Imenice muškog roda na -a i ženskog roda na -o. Imenice koje se ne mijenjaju u množini, složene riječi, tvorba imenica ženskog roda. Pridjev. Nastavci pridjeva na -io, -co, -go, -ca, -ga. Pridjevi bello i buono, posvojni pridjevi. Glavni brojevi. Redni brojevi, datumi. Glagoli. Prezent pomoćnih glagola essere i avere i 1. 2. 3. konjugacija, prezent na -isc-, prezent povratnih i nepravilnih glagola kao fare, andare, dare, sapere, dovere. Imperativ.

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Gramatička struktura	Ponavljjanje i sistematizacija iz prvog razreda. Perfekt sa avere i essere, perfekt povratnih glagola — slaganje participa prošlog. Futur 1. 2. i 3. konjugacije. Kondicional. Nepravilni glagoli dare, chiudere, aprire i vincere. Imperfekt i njegova uporaba. Prijedlozi. di, a, da, in, con, per, padežni prijedlozi i njihova uporaba. Prilozi i veznici. Najučestaliji prilozi vremena, mjesta.... Stupnjevanje i komparacija pridjeva. Apsolutni superlativ.

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Gramatička struktura	Ponavljjanje i sistematizacija iz drugog razreda. Uporaba modalnih glagola. Konjuktiv prezenta. Glagolski prilog gerundio. Bezlični glagoli piove, nevica, izrazi s glagolom fare. Pasiv. Slaganje participa perfekta. Uporaba infinitiva. Neupravni govor. Prilozi i stupnjeavnje priloga.

LITERATURA

Engleski jezik

Temeljni radni materijali:

Doolan-Jemeršić-Nakić, *Think and Speak I i II.*, udžbenik, priručnik i kazeta. Izdanja Centra za strane jezike Varšavska i Vodnikova za I. i II. stupanj
Jurčić-Palčok, *You're Welcome I*

Dopunski radni materijali:

R. Revell-T. Stott, *Highly Recommended English for the hotel and catering industry*, udžbenik, radni priručnik, kazeta, izd. Oxford University Press
Marković-Smodek, *Nazivi jela i pića*, izd. Riječko književno i naučno društvo

Priručni radni materijali:

Filipović, *Englesko-hrvatski riječnik*
Drvodelić, *Hrvatsko-engleski riječnik*
Bujas, *Hrvatsko-engleski riječnik*
Grgić-Brihta, *An English Grammar for Everybody*
David Newby, *English for Communication*

Njemački jezik

Temeljni radni materijali:

Marčetić i Žmegač, *Überlege und sage es auf Deutsch 1.*, udžbenik, priručnik, kazeta
Marčetić, *Überlege und sage es auf Deutsch 2*, udžbenik, priručnik, kazeta
Ivančić-Vasilj, *Deutsch im Tourismus*
Mikić-Blažević-Mikić, *Bitte sehr*, udžbenik, priručnik
Preporučuju se također početni udžbenici i radni priručnici škola stranih jezika.

Dopunski radni materijali:

Topić-Ćurković, *Lehrbuch der deutschen Sprache für Gastgewerbeschule*
Marčetić-Žmegač, *Deutsch für den Alltag*
Schulz-Griesbach, *Deutsche Sprachlehre für Ausländer*
Inter Nationes: *Deutsch als Fremdsprache*
Inter Nationes: *Audio-visuelles Programm*
Siegel-Gallaun-Langer-Leitner, *Getränke und Menükunde* (Trauner Verlag, Schulbuch, Linz)
Marković-Smodek, *Nazivi jela i pića*

Priručni radni materijali:

Ivo Medić, *Kleine deutsche Grammatik*
Jakić-Hurm, *Hrvatsko-njemački rječnik*
Uroić-Hurm, *Njemačko-hrvatski rječnik*
Gustav Šamšalović, *Njemačko-hrvatski rječnik*

Francuski jezik

Batušić, Vrhovac, *Réfléchis et dis - le en français I, II, III, IV*, ŠK Zagreb, 1995.
B. Bubalj, *Le français pour l' hôtellerie et le tourisme*, ŠK, Zagreb
C. Renner, U. Renner, G. Tempesta, *Le français de l'hotellerie et de la restauration*, CLE International, Paris, France
Maria Latifi, *L'hôtellerie en français*, Dider / Hatier, France, Paris, 1993.
Stručni časopisi: *Cuisine & Vins de France*, Paris

Talijanski jezik

Rossi.Hace Franka, Elisa Zaina, *L'italiano per lei, 1-4*, Škola za strane jezike, Zagreb, 1982.
Chiuchini Angelo ed altri autori, *Italiano*, Edizioni Guerra, Perugia, 1990.
Christa Kernberger: *L'italiano nel turismo*
Cherubini Nicoletta: *L'italiano per gli afari*, Bonacci editore, Roma, 1992.
Luppi Aldo, *L'italiano per l'albergatore 1*, Naklada Liber, Rijeka, 1982.
Jernej Josip, *Konverzacijska talijanska gramatika*, ŠK Zagreb, Talijanski jezik, SNL Zagreb, 1985.
Deanović-Jernej: *Riječnici*, ŠK, Zagreb

PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

Zanimanje: KUHAR
KONOBAR
SLASTIČAR

1. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2

CILJEVI I ZADAĆE

Ovaj program realizira se u trogodišnjoj stručnoj školi. Učenici trebaju usvojiti osnovno matematičko znanje potrebno za buduće radno mjesto i život. U prvoj godini učenik proširuje svoje znanje iz osmogodišnje škole. Primjerno predznanju i uzrastu učenika program treba realizirati tako da se ne ide u dubinu nastavnih sadržaja. To ne znači preskakanje bitnih nastavnih cjelina neophodnih za razvijanje matematičkog mišljenja, logičkog rasuđivanja i rješavanja zadataka. Kod učenika treba razvijati pravilno rasuđivanje, preciznost, sistematičnost, samostalnost u radu i sposobnost primjene stečenog znanja.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Skup realnih brojeva	Prirodni brojevi, svojstva, uređaj. Računske operacije u skupu N . Mjera i višekratnik. Cijeli brojevi Z . Svojstva i uređaj. Računske operacije u skupu Z . Racionalni brojevi Q , svojstva i uređaj. Računske operacije u skupu Q . Decimalni brojevi i razlomci. Iracionalni brojevi. Realni brojevi
2.	Uređaj u skupu realnih brojeva	Uređaj u skupu R . Intervali. Udaljenost dviju točaka na pravcu. Apsolutna vrijednost realnog broja. Linearna nejednadžba.
3.	Opći brojevi, polinomi i algebarski izrazi	Pojam općeg broja. Algebarski izrazi. Računske operacije s polinomima. Kvadrat binoma. Kub binoma. Razlika kvadrata. Rastavljanje algebarskih izraza na proste faktore. Računske operacije s algebarskim razlomcima. Dvojni razlomci.
4.	Potencije i korijeni	Pojam potencije. Računske operacije s potencijama. Potencije s različitim bazama. Potencije s negativnim eksponentom.

		<p>Drugi korijen iz pozitivnog realnog broja. Djelomično korjenovanje. Racionalizacija nazivnika. Potencije s racionalnim eksponentom. Računske operacije s korjenima.</p>
5.	Koordinatni sustav u ravnini	<p>Točka. Udaljenost dviju točaka. Polovište dužine. Heronova formula. Linearna funkcija. Proporcionalnost. Pravac. Međusobni položaj dvaju pravaca. Sustav dviju linearnih jednadžbi. Grafički prikaz.</p>
6.	Sukladnost i sličnost Krug i kružnica	<p>Sukladnost trokuta. Proporcionalnost. Talesov teorem. Sličnost trokuta. Pravilni poligoni. Opseg i površina kruga. Duljina kružnog luka. Kružni isječak. Obodni i središnji kut. Tetivni i tangencijalni četverokuti.</p>
7.	Omjeri i razmjeri	<p>Omjer. Razmjer. Produženi razmjeri. Upravno i obrnuto proporcionalne veličine. Grafički prikaz proporcionalnosti. Prosječni račun. Račun diobe (jednostavni i složeni). Pravilno trojno. Verižni račun.</p>

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu bi trebalo izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionice bi trebalo opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom za učenike i profesore. Nastavu prilagoditi mogućnostima škole. Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Boško Jagodić, Milivoj Miliša, *Matematika* (Udžbenik i zbirka zadataka za prvi razred industrijskih i obrtničkih škola)

Boško Jagodić, Jelka Badanjak, *Matematika* za prvi razred trogodišnjih strukovnih škola (Zbirka riješenih zadataka)

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

Zanimanje: KUHAR
KONOBAR
SLASTIČAR

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2

CILJEVI I ZADACI

Učenici trebaju proširiti svoje znanje sa novim matematičkim pojmovima, tvrdnjama i sadržajima koje do tada nisu poznavali. To su sadržaji koje upoznaju svi srednjoškolci bez obzira na trajanje školovanja. U realizaciji programa učenika uvesti u svijet matematičkim pojmova što jednostavnije i sa što jednostavnijim zadacima. Učenika upoznati sa računalom. Izbjegavati stoga matematička poopćenja. Koristiti numeričke primjere iz prakse.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Skup kompleksnih brojeva	Imaginarna jedinica. Kompleksni broj. Kompleksna ravnina. Računske operacije u skupu kompleksnih brojeva. Apsolutna vrijednost kompleksnog broja.
2.	Kvadratna jednadžba	Nepotpuna kvadratna jednadžba. Opća kvadratna jednadžba. Diskriminanta kvadratne jednadžbe. Rješenja kvadratne jednadžbe.
3.	Kvadratna funkcija	Pojam kvadratne funkcije. Kvadratna funkcija oblika $f(x) = ax^2$, $f(x) = ax^2 + c$, $f(x) = a(x-x_0) + c$, $f(x) = ax^2 + bx + c$. Nul točke kvadratne jednadžbe i kvadratne funkcije. Parabola. Tjeme parabole. Tok kvadratne funkcije.
4.	Eksponencijalne i logaritamske funkcije	Eksponencijalna funkcija. Graf. Eksponencijalne jednadžbe. Logaritamska funkcija. Graf. Pravila za računanje logaritma. Dekadski logaritmi. Logaritmiraje. Antilogitmiranje. Primjena logaritama na numeričkim zadacima. Logaritamske jednadžbe.
5.	Trigonometrija pravokutnog trokuta	Kut i radijan. Definicija trigonometrijskih funkcija ua pravokutnom trokutu. Vrijednost trigonometrijskih funkcija karakterističnih kutova (0° , 30° , 45° , 60° , 90°). Vrijednost trigonometrijskih funkcija. Džepno računalo. Rješavanje pravokutnog trokuta.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
6.	Geometrija prostora	Pravac i ravnina. Kocka, kvadar, prizma, piramida, krnja piramida, valjak, stožac, krnji stožac. Sfera i kugla.
7.	Mjerenje	Mjere za dužinu, mjere za površinu, mjere za volumen. Anglo-američki sustav mjera. Mjere za vrijeme.
8.	Postotni i kamatni račun	Račun smjese. Postotni račun. Promilni račun. Jednostavni kamatni račun.

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionice bi trebalo opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom. Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Ivan Mrkonjić, Josip Ujević, *Matematika* (Udžbenik i zbirka zadataka za drugi razred industrijskih i obrtničkih škola)

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

Zanimanje: KUHAR
KONOBAR
SLASTIČAR

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2

CILJEVI I ZADAĆE

Učenik u zadnjoj godini srednjoškolskog obrazovanja treba sadržajno upoznati preostali dio matematike koji mu je potrebit za rad. Bolje učenike profesor treba uputiti na matematičku literaturu iz koje bi proširio i produbio svoje znanje. U izboru zadataka profesor bi trebao koristiti primjere iz gospodarstva.

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Pravac	Eksplcitna jednadžba pravca. Pravac kroz jednu točku. Pravac kroz dvije točke. Segmentni oblik jednadžbe pravca. Usporednost i okomitost pravaca. Implicitna jednadžba pravca. Udaljenost točke od pravca. Kut između dvaju pravaca.
2.	Kružnica	Jednadžba kružnice. Presjek pravca i kružnice. Tangenta na kružnicu.
3.	Elipsa, hiperbola i parabola	Elipsa. Jednadžba elipse. Hiperbola. Jednadžba hiperbole. Parabola. Jednadžba parabole. Tangenta na elipsu, hiperbolu i parabolu.
4.	Aritmetički i geometrijski slijed	Pojam slijeda. Aritmetički slijed. Suma aritmetičkog slijeda. Geometrijski slijed. Suma. Složeni kamatni račun.
5.	Kalkulacije	Nabavna cijena jela i pića. Marža. Porez na promet. Prodajna cijena jela i pića.

MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionice bi trebalo opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom. Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

LITERATURA ZA UČENIKE

Ivica Gusić, Jelena Gusić, *Matematika* (Udžbenik i zbirka zadataka za treći razred industrijskih i obrtničkih škola, djelomično)

LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

PREDMET: RAČUNALSTVO

Zanimanje: KONOBAR
KUHAR
SLASTIČAR

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 1

CILJEVI I ZADACI

- razviti svijest o potrebi vladanja informacijskim znanjem i informatičkom terminologijom,
- ovladati osnovama građe računala,
- znati se služiti računalom i uspostaviti komunikaciju čovjek—računalo,
- znati pustiti u rad osnovni sustav osobnog računala
- stjecanje osnovne informatičke pismenosti i sluzenje operacijskim sustavom DOS.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Informacijski sustav 4 sata	Tehnička osnova informacijskog sustava (hardware). Programska osnova informacijskog sustava (software). Osoblje i organizacija informacijskog sustava.
2.	Građa računala 8 sati	Kratki povijesni pregled razvoja, mogućnosti i primjene računala. Funkcionalna shema računala: — centralna jedinica — ulazne jedinice — izlazne jedinice — jedinice vanjske memorije. Komunikacija između dijelova računala.
3.	Osnovni rad s računalom 3 sata	Fizičko povezivanje dijelova računala. Uključivanje i isključivanje računala. Moguće greške na računalu.
4.	Operacijski sustav DOS 20 sati	Uloga operacijskog sustava. Organizacija strukture datoteka u operacijskom sustavu. Osnovne naredbe operacijskog sustava. Editor — jednostavni DOS-ov tekst procesor.

MATERIJALNI UVJETI

Specijalizirana učionica s odgovarajućim brojem računala povezanih u jednu mrežu. Treba predvidjeti da za jednim računalom radi jedan učenik, iznimno dva učenika, kako bi se ciljevi i zadaće programa mogli što optimalnije realizirati.

Potrebna računala (u kategoriji PC AT) s disk i disketnom jedinicom. Na disku bi trebali dati pohranjeni standardni programski paketi za nastavu. Također, računalo i monitor trebaju podržavati neki

grafički standard. Grafika u boji je poželjna, ali ne i nužna. Računala moraju imati miša i serijski i paralelni priključak za periferne jedinice.

Ako su računala povezana u mrežu učionicu je potrebno opremiti s barem 2 printera. U protivnom, oprema treba sadržavati po jedan printer na 4 radna mjesta. Učionica treba biti opremljena jednim laserskim printerom i po mogućnosti jednim scannerom.

LITERATURA

Roller, *Informatički priručnik za nastavu i praksu*, Informator, Zagreb
Boras-Dovedan, *Informatika 1 za prvi razred gimnazije*, Školska knjiga, Zagreb
Ranilović, *DOS za početnike*
Muštra, *Osnove korištenja osobnog računala*

PREDMET: RAČUNALSTVO

Zanimanje: **KONOBAR**
KUHAR
SLASTIČAR

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2

CILJEVI I ZADACI

- znati se služiti računalom pri pisanju različitih tekstova i njihovoj obradi,
- služiti se računalom pri tabličnim proračunima i grafovima,
- služiti se računalom pri korištenju različitih baza podataka,
- povećati kreativnost i inicijativu učenika, povećati samostalnost u radu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Programski paket MS-WORKS 4 sata	Upoznavanje s programom i njegovim alatima. Način rada i pokretanje programa.
2.	Obrada teksta WORD PROCESSOR 20 sati	Priprema, obrada i ispisivanje teksta.
3.	Tablični kalkulator SPREADSHEET 20 sati	Priprema i obrada tablica. Grafčki prikaz podataka.
4.	Baza podataka DATABASE 20 sati	Pojam i upotreba baze podataka. Oblikovanje i obrada baze podataka.

MATERIJALNI UVJETI

Specijalizirana učionica s odgovarajućim brojem računala povezanih u jednu mrežu. Treba predvidjeti da za jednim računalom radi jedan učenik, iznimno dva učenika, kako bi se ciljevi i zadaće programa mogli što optimalnije realizirati.

Potrebna računala (u kategoriji PC AT) s disk i disketnom jedinicom. Na disku bi trebali dati pohranjeni standardni programski paketi za nastavu. Također, računalo i monitor trebaju podržavati neki grafički standard. Grafika u boji je poželjna, ali ne i nužna. Računala moraju imati miša i serijski i paralelni priključak za periferne jedinice.

Ako su računala povezana u mrežu učionicu je potrebno opremiti s barem 2 printera. U protivnom, oprema treba sadržavati po jedan printer na 4 radna mjesta. Učionica treba biti opremljena jednim laserskim printerom i po mogućnosti jednim scannerom.

LITERATURA

Vlašić, *Ms-Works 3.0*
User's guide, *Ms-Works*

PREDMET: POZNAVANJE ROBE I PREHRANE

Zanimanje: **KUHAR**
SLASTIČAR

1., 2., 3. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70, 2/70, 2/64

CILJEVI I ZADACI

- upoznati učenike s propisima o prometu robe,
- upoznati metode ispitivanja namirnica, njihovo čuvanje i ambalažiranje,
- upoznati metodu konzerviranja namirnica,
- upoznati učenike sa svojstvima materijala ugostiteljske opreme
- upoznati biološku i energetska vrijednost namirnica i njihov osnovni kemijski sastav,
- upoznati dodatke hrani: začine, mirodije, aditive i stimulanse,
- upoznati alkoholna i bezalkoholna pića, njihovu proizvodnju, svojstva i djelovanje na organizam,
- upoznati tehnološke postupke proizvodnje — poluprodukcija i gotovih proizvoda,
- upoznati učenike s osnovama prehrane, te metabolizmom hranjivih sastojaka,
- ukazati na pravilnu upotrebu jela i pića,
- naučiti učenike pravilno rukovati i održavati namirnice, pića i ugostiteljsku opremu,
- osposobiti učenike sa samoobrazovanjem.

SADRŽAJ

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Roba i poznavanje robe	Pojam robe. Propisi o prometu robe. Metode ispitivanja robe. Metode konzerviranja namirnica. Ambalažiranje i skladištenje namirnica.
2.	Ugostiteljska oprema	Metalna roba. Keramička roba. Staklena roba. Umjetne mase. Sredstva za pranje i čišćenje.
3.	Sastav hrane	Energetski sastojci. Biološki sastojci.
4.	Namirnice biljnog podrijetla	
	4.1. Žitarice i njihovi proizvodi	Sastav, vrste i značaj žitarica. Mlinski proizvodi. Proizvodi od brašna. Škrob.
	4.2. Povrće i gljive	Sastav, značaj i podjela povrća. Prerađevine od povrća. Gljive.
	4.3. Voće	Sastav, značaj i vrste voća. Voćne prerađevine.
	4.4. Zasladivači	Šećer, proizvodnja i primjena. Med, dobivanje, vrste i značaj. Umjetni zasladivači.
	4.5. Masti biljnog podrijetla	

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Namirnice životinjskog podrijetla	
	1.1. Meso i mesne prerađevine	Meso klaoničkih životinja. Meso peradi. Meso divljači. Mesne prerađevine.
	1.2. Meso hladnokrvnih životinja	Meso riba. Riبلje prerađevine. Rakovi, glavonošci, školjkaši. Žabe, kornjače, puževi.
	1.3. Mlijeko i mliječni proizvodi	Sastav, značaj i vrste mlijeka. Mliječni napici. Vrhnje i maslac. Sir.
	1.4. Jaja i proizvodi od jaja	
	1.5. Masti životinjskog podrijetla	
	1.6. Začini i mirodije	
	1.7. Stimulansi	

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Uživala 1.1. Alkoholna pića	Razvoj vinogradarstva. Proizvodnja, sastav, čuvanje i podjela vina. Značaj vina u prehrani. Sirovine za proizvodnju piva. Proizvodnja, sastav i čuvanje piva. Rakije, proizvodnja i vrste. Žestoka alkoholna pića. Likeri. Alkoholizam.
	1.2. Bezalkoholna pića	Prirodna bezalkoholna pića. Umjetna bezalkoholna pića.
2.	Osnove znanosti o prehrani	Kemijska građa živih bića. Probava hrane. Trovanje hranom. Metabolizam hranjivih sastojaka. Enegetska vrijednost živežnih namirnica. Energetske potrebe čovjeka. Principi racionalne prehrane. Prehrana pojedinih kategorija potrošača (trudnice, dojilje, djeca, mladež, starije osobe). Alternativna prehrana (vegetarijanstvo, makrobiotika, dijetalna prehrana). Aditivi.

MATERIJALNI UVJETI

Program predmeta Poznavanje robe i prehrana po mogućnosti izvoditi u specijalnoj učionici — kabinetu, kako bi se dio sadržaja mogao bolje obraditi kroz laboratorijske vježbe.

Kabinet bi trebao biti opremljen raznim didaktičkim pomagalima (televizor, video-rekorder, grafoskop, dioprojektor, mikroskop, laboratorijski pribor, slike, uzorci namirnica i stručna literatura). Učionica mora imati ugrađene instalacije struje, vode i plina.

Da bi izvedba programa bila što uspješnija, poželjan je posjet poduzećima za proizvodnju i preradu hrane i pića. Preporučuju se i laboratorijske vježbe i seminarski radovi učenika. Pri operativnom programiranju treba uskladiti sadržaje sa sadržajima stručnih predmeta (kuharstvo, slastičarstvo, ugostiteljsko posluživanje i biologija i ekologija sa sanitacijom), kako bi usvojeno gradivo bilo cjelovito i što više u funkciji struke.

Za izvedbu programa preporučuje se izravni grupni i pojedinačni oblik rada, a od metoda poželjno je primjenjivati metodu izlaganja, objašnjavanja, razgovora, zornog prikazivanja, praktičan rad i seminarski rad.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: dipl. inž. biotehnologije i dipl. inž. prehrambene tehnologije.

LITERATURA

Za učenike:

Hamel, Sagrak, *Poznavanje robe i prehrana za ugostitelje i hotelijere*

Za nastavnike:

Danko Matasović, *Hrana, prehrana i zdravlje*

Dr. Henry Bieler, *Hrana — najbolji lijek*

Antoinette Kaić-Rak, Katica Antonić, *Tablice o sastavu namirnica i pića*

PREDMET: POZNAVANJE ROBE I PREHRANE

Zanimanje: KONOBAR

1., 2., 3. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70, 1/35, 1/32

CILJEVI I ZADACI

- upoznati učenike s propisima o prometu robe,
- upoznati metode ispitivanja namirnica, njihovo čuvanje i ambalažiranje,
- upoznati metodu konzerviranja namirnica,
- upoznati učenike sa svojstvima materijala ugostiteljske opreme
- upoznati biološku i energetska vrijednost namirnica i njihov osnovni kemijski sastav,
- upoznati dodatke hrani: začine, mirodije, aditive i stimulanse,
- upoznati alkoholna i bezalkoholna pića, njihovu proizvodnju, svojstva i djelovanje na organizam,
- upoznati tehnološke postupke proizvodnje — poluprodukta i gotovih proizvoda,
- upoznati učenike s osnovama prehrane, te metabolizmom hranjivih sastojaka,
- ukazati na pravilnu upotrebu jela i pića,
- naučiti učenike pravilno rukovati i održavati namirnice, pića i ugostiteljsku opremu,
- osposobiti učenike sa samoobrazovanjem.

SADRŽAJ

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Roba i poznavanje robe	Pojam robe. Propisi o prometu robe. Metode ispitivanja robe. Metode konzerviranja namirnica. Ambalažiranje i skladištenje namirnica.
2.	Ugostiteljska oprema	Metalna roba. Keramička roba. Staklena roba. Umjetne mase. Sredstva za pranje i čišćenje.
3.	Uživala	
	3.1. Alkoholna pića	Razvoj vinogradarstva. Proizvodnja, sastav, čuvanje i podjela vina. Značaj vina u prehrani. Sirovine za proizvodnju piva. Proizvodnja, sastav i čuvanje piva. Rakije, proizvodnja i vrste. Žestoka alkoholna pića. Likeri. Alkoholizam.
	3.2. Bezalkoholna pića	Prirodna bezalkoholna pića. Umjetna bezalkoholna pića.
	3.3. Stimulansi	Kava, čaj, kakao i čokolada.
	3.4. Začini i mirodije	Dobivanje, primjena i vrste.

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Sastav hrane	Energetski sastojci. Biološki sastojci.
2.	Namirnice biljnog podrijetla	
2.1.	Žitarice i njihovi proizvodi	Sastav, vrste i značaj žitarica. Mlinski proizvodi. Proizvodi od brašna. Škrob.
2.2.	Povrće i gljive	Sastav, značaj i podjela povrća. Prerađevine od povrća. Gljive.
2.3.	Voće	Sastav, značaj i vrste voća. Voćne prerađevine.
2.4.	Zaslađivači	Šećer, proizvodnja i primjena. Med, dobivanje, vrste i značaj. Umjetni zaslađivači.
2.5.	Masti biljnog podrijetla	

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Namirnice životinjskog podrijetla	
1.1.	Meso i mesne prerađevine	Meso klaoničkih životinja. Meso peradi. Meso divljači. Mesne prerađevine.
1.2.	Meso hladnokrvnih životinja	Meso riba. Riblje prerađevine. Rakovi, glavonošci, školjkaši. Žabe, kornjače, puževi.
1.3.	Masti životinjskog podrijetla	
1.4.	Mlijeko i mliječni proizvodi	Sastav, značaj i vrste mlijeka. Mliječni napici. Vrhnje i maslac. Sir.
1.5.	Jaja i proizvodi od jaja	
2.	Osnove znanosti o prehrani	Kemijska građa živih bića. Probava hrane. Trovanje hranom. Metabolizam hranjivih sastojaka. Energetska vrijednost živežnih namirnica. Energetske potrebe čovjeka. Principi racionalne prehrane. Prehrana pojedinih kategorija potrošača (trudnice, dojilje, djeca, mladež, starije osobe). Alternativna prehrana (vegetarijanstvo, makrobiotika, dijetalna prehrana). Aditivi.

MATERIJALNI UVJETI

Program predmeta Poznavanje robe i prehrana po mogućnosti izvoditi u specijalnoj učionici — kabinetu, kako bi se dio sadržaja mogao bolje obraditi kroz laboratorijske vježbe.

Kabinet bi trebao biti opremljen raznim didaktičkim pomagalicama (televizor, video-rekorder, grafoskop, dioprojektor, mikroskop, laboratorijski pribor, slike, uzorci namirnica i stručna literatura). Učionica mora imati ugrađene instalacije struje, vode i plina.

Da bi izvedba programa bila što uspješnija, poželjan je posjet poduzećima za proizvodnju i preradu hrane i pića. Preporučuju se i laboratorijske vježbe i seminarski radovi učenika. Pri operativnom programiranju treba uskladiti sadržaje sa sadržajima stručnih predmeta (kuharstvo, slastičarstvo, ugostiteljsko posluživanje i biologija i ekologija sa sanitacijom), kako bi usvojeno gradivo bilo cjelovito i što više u funkciji struke.

Za izvedbu programa preporučuje se izravni grupni i pojedinačni oblik rada, a od metoda poželjno je primjenjivati metodu izlaganja, objašnjavanja, razgovora, zornog prikazivanja, praktičan rad i seminarski rad.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: dipl. inž. biotehnologije i dipl. inž. prehrambene tehnologije.

LITERATURA

Za učenike:

Hamel, Sagrak, *Poznavanje robe i prehrana za ugostitelje i hotelijere*

Za nastavnike:

Danko Matasović, *Hrana, prehrana i zdravlje*

Dr. Henry Bieler, *Hrana — najbolji lijek*

Antoinette Kaić-Rak, Katica Antonić, *Tablice o sastavu namirnica i pića*

PREDMET: POSLOVNA PSIHOLOGIJA I KOMUNIKACIJA

Zanimanje: **KONOBAR**

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: **2/70**

CILJEVI I ZADACI

- stjecanje znanja iz opće psihologije,
- upoznavanje s primjenom psihologije u ugostiteljstvu,
- razvijanje svijesti o potrebi primjenjene psihologije u svakodnevnom životu i na radnom mjestu.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Opća psihologija	1.1. Predmet i metode psihologije 1.2. Opažanje, mišljenje i govor 1.3. Učenje i pamćenje 1.4. Emocije 1.5. Motivacija 1.6. Ličnost
2.	Psihologija rada	2.1. Osobine čovjeka koji utječu na rad 2.2. Opći činitelji koji djeluju na radne sposobnosti 2.3. Međuljudski odnosi
3.	Ugostiteljski djelatnik kao komunikator	3.1. Osnove međusobnog komuniciranja 3.2. Djelotvorno komuniciranje s gostima

OBJAŠNJENJE

Sadržaje okvirnog programa treba prilagoditi polaznicima kroz izvedbeno planiranje. Program se ostvaruje: frontalno, kroz praktične vježbe, opažanja, asocijacija, pamćenja, prepoznavanja emocionalnih stanja, tekstova, anketa i slično.

MATERIJALNI UVJETI

Nastava se izvodi u univerzalnoj učionici uz primjenu grafoskopa, epidijaskopa, dijaprojektora i priručne literature.

LITERATURA

- Šverko, B. i sur., *Psihologija*, Školska knjiga, Zagreb, 1992.
Fürst, M., *Psihologija*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.
Zvonarević, M., *Socijalna psihologija*, Školska knjiga, Zagreb
Petz, B., *Psihofiziologija rada*
Šulak, F., Petz, B., *Poslovna psihologija*, Zagreb, 1995.

PREDMET: BIOLOGIJA S HIGIJENOM I EKOLOGIJOM

Zanimanje: KUHAR, SLASTIČAR

Razred: I.

Broj sati tjedno/godišnje: 1/35, 2/70

CILJEVI I ZADAĆE

- upoznati građu i svojstva stanice kao osnovne jedinice života
- upoznati mikroorganizme, te njihovu važnost u prirodi, tehnologiji i zdrastvu
- upoznati etiologiju zaraznih bolesti, uz detaljnu obradu onih bolesti koje se javljaju u gostiteljstvu zbog ne higijenskog pripremanja i posluživanja hrane i pića
- obraditi najčešće nametničke bolesti
- upoznati preventivne mjere za sprječavanje pojave i širenja zaraznih bolesti
- podizanje opće higijenske i zdravstvene kulture
- naglasiti značaj pravilne prehrane za održavanje zdravlja ljudi
- upoznati oblike trovanja hranom
- ukazati na štetnost alkoholizma, pušenja i uživanja droga
- upoznati osnovnu građu i funkciju organskih sustava čovjeka
- upoznati učenike s najčešćim, bolestima suvremenog čovjeka, s posebnim naglaskom na etiologiju i preventivu tih bolesti s ciljem razvijanja zdravstvene kulture učenika
- upoznati učenike s građom i funkcijom spolnog sustava čovjeka, spolnim sazrijevanjem te spolnim bolestima s ciljem podizanja seksualne kulture i obrazovanja učenika
- upoznati učenike s ekološkim činiocima
- upoznati oblike i izvore zagađivanja, te posljedice zagađivanja
- upoznati učenike sa mjerama unapređivanja i zaštite čovjekove životne i radne okoline
- razvijanje ekološke svijesti kod učenika
- upoznati učenike s mogućim ozljedama na radu i profesionalnim bolestima
- upoznati učenike s mjerama pružanja prve pomoći

Nastava "Biologije s higijenom i ekologijom" izvodi se u tijesnoj korelaciji s nastavom predmeta: poznavanje robe i prehrane, kuharstvo, slastičarstvo i ugostiteljsko posluživanje.

SADRŽAJ

I. godina — 70 sati

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Stanica	— otkriće stanice, stanična teorija, veličina i oblik stanice — struktura stanice prokariota i eukariota — dioba stanica
2.	Mikroorganizmi	— podjela i značaj mikroorganizama — virusi — struktura i svojstva — virusi — uzročnici bolesti — bakterije — opća svojstva i razmnožavanje — bakterije u prehrambenoj tehnologiji — bakterije — uzročnici bolesti — praživotinje — svojstvo, podjela i struktura — gljivice i plijesni — svojstvo, razmnožavanje i značaj

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
3.	Zarazna i parazitalne bolesti	<ul style="list-style-type: none"> — izvori i načini prenošenja zaraznih bolesti, — kliconoštvo — crijevne zarazne bolesti, — kapljične zarazne bolesti, — kožne bolesti, zoonoze — paraziti kože — mjere za suzbijanje zaraznih bolesti — dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija — crijevni paraziti
2. godina — 70 sati		
1.	Organi za probavu hrane	<ul style="list-style-type: none"> — izvori energije u organizmu — energetski sastojci namirnica — energetske potrebe čovječeg organizma — organi za probavu hrane — probana hrane — higijensko održavanje organa za probavu hrane — bolesti organa za probavu
2.	Organi optoka krvi	<ul style="list-style-type: none"> — sustav organa za krvotok — krv — krvna plazma, krvna tjelešca, krvne grupe — srce i krvne žile — puls i krvni tlak — bolesti krvotoka — higijena krvožilnog sustava
3.	Izlučivanje iz organizma	<ul style="list-style-type: none"> — građa, funkcija i oštećenja bubrega — građa i funkcija kože — higijensko održavanje bubrežnog sustava i kože
4.	Razmnožavanje i razvitak čovjeka	<ul style="list-style-type: none"> — oblici razmnožavanja — spolno sazrijevanje — psihički razvitak u pubertetu — muški i ženski spolni sustav — higijena spolnog sustava — spolno prenosive bolesti — planiranje obitelji i humani odnosi među spolovima
5.	Imunološki sustav	<ul style="list-style-type: none"> — vrste imunosti — značaj imuniteta u širenju zaraznih bolesti
6.	Živčani sustav i osjetila	<ul style="list-style-type: none"> — podjela živčanog sustava — bolesti i održavanje živčanog sustava — podjela osjetila — održavanje osjetila — štetni činioci za zdravlje ljudi — alkohol, nikotin i droge
7.	Čovjek i okoliš	<ul style="list-style-type: none"> — određivanje i značaj ekologije — ekološki pokreti u nas i u svijetu — ekološki čimbenici, ekološka valencija — odnosi hrane u biocenozi

	<ul style="list-style-type: none"> — poremećaji ekosustava utjecajem čovjeka — biološke zanimljivosti Hrvatske — higijena okoliša — zrak — zagađivanje i zaštita — tlo — zagađivanje i zaštita — voda — zagađivanje i zaštita — zaštita vode od zagađivanja — higijenski pregled vode — bolesti uvjetovane zagađivanjem
8. Higijena ugostiteljskih objekata i njihovog okoliša	<ul style="list-style-type: none"> — higijena rada — higijensko održavanje ugostiteljskih objekata — higijensko održavanje uređaja i pribora u ugostiteljstvu — higijensko održavanje odjeće i obuće — uvjeti rada u ugostiteljstvu — mikroklimatski uvjeti u radnim prostorijama — ostali činioci koji utječu na zdravlje ugostiteljskih radnika
9. Zaštita na radu	<ul style="list-style-type: none"> — rad, umor, odmor — profesionalne bolesti i ozljede — ozljede u ugostiteljstvu — osobna zaštitna sredstva — pružanje prve pomoći kod ozljeda, šoka i trovanja

MATERIJALI UVJETI

Program iz predmeta biologija izvodi se u specijaliziranoj učionici-kabinetu, koja bi trebala biti opremljena televizorom, video-rekorderom, grafoskopom, dijaprojektorom, mikroskopima, te laboratorijskim priborom. Učionica mora imati ugrađene instalacije struje, vode i plina.

Da bi izvedba programa bila što uspješnija poželjan je posjet mikrobiološkim i higijenskim zavodima te poduzećima za proizvodnju i prerađivanje hrane i pića.

Za izvedbu programa preporučuje se izravni, grupni i pojedinačni oblik rada, a od metoda poželjno je primjenjivati metodu izlaganja, zornog prikazivanja, praktični rad i razgovor.

KADROVSKI UVJET

Nastavu mogu izvoditi: prof. biologije, inž. biologije, inž. prehrambene tehnologije.

LITERATURA

Kako za predloženi program Biologije i Ekologije primjerenog udžbenika, nameće se urgenta potreba izrade novog udžbenika za taj predmet., odnosno priprema odgovarajućeg didaktički oblikovanog izvora za učenike, kao optimalna priprema novog udžbenika. Do tada učenici mogu djelomično koristiti postojeće udžbenike: Čovjek i zdravlje, dr. O.Springer, Genetika, evolucija i ekologija, grupa autora, Osnove higijene, Higijena za ugostitelje.

PREDMET: BIOLOGIJA S HIGIJENOM I EKOLOGIJOM

Zanimanje: KONOBAR

Razred: I.

Broj sati tjedno/godišnje: 2/70

CILJEVI I ZADAĆE

- upoznati građu i svojstva stanice kao osnovne jedinice života
- upoznati mikroorganizme, te njihovu važnost u prirodi, tehnologiji i zdrastvu
- upoznati etiologiju zaraznih bolesti, uz detaljnu obradu onih bolesti koje se javljaju u ugostiteljstvu zbog ne higijenskog pripremanja i posluživanja hrane i pića
- obraditi najčešće nametničke bolesti
- upoznati preventivne mjere za sprječavanje pojave i širenja zaraznih bolesti
- podizanje opće higijenske i zdravstvene kulture
- naglasiti značaj pravilne prehrane za održavanje zdravlja ljudi
- upoznati oblike trovanja hranom
- ukazati na štetnost alkoholizma, pušenja i uživanja droga
- upoznati osnovnu građu i funkciju organskih sustava čovjeka
- upoznati učenike s najčešćim, bolestima suvremenog čovjeka, s posebnim naglaskom na etiologiju i preventivu tih bolesti s ciljem razvijanja zdravstvene kulture učenika
- upoznati učenike s građom i funkcijom spolnog sustava čovjeka, spolnim sazrijevanjem te spolnim bolestima s ciljem podizanja seksualne kulture i obrazovanja učenika
- upoznati učenike s ekološkim činiocima
- upoznati oblike i izvore zagađivanja, te posljedice zagađivanja
- upoznati učenike sa mjerama unapređivanja i zaštite čovjekove životne i radne okoline
- razvijanje ekološke svijesti kod učenika
- upoznati učenike s mogućim ozljedama na radu i profesionalnim bolestima
- upoznati učenike s mjerama pružanja prve pomoći

Nastava “Biologije s higijenom i ekologijom” izvodi se u tijesnoj korelaciji s nastavom predmeta: poznavanje robe i prehrane, kuharstvo, slastičarstvo i ugostiteljsko posluživanje.

SADRŽAJ

1. godina — 70 sati

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Stanica	— otkriće stanice, veličina, oblik — struktura stanice prokariota i eukariota — dioba stanica
2.	Mikroorganizmi	— podjela i značaj mikroorganizama — virusi — bakterije — praživotinje — gljivice

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
3.	Zarazne bolesti	<ul style="list-style-type: none"> — Vogralikov lanac — crijevne zarazne bolesti, crijevni paraziti — kožne zarazne bolesti, kožni paraziti — kapljične zarazne bolesti — zoonoze — mjere za sprečavanje i suzbijanje zaraznih bolesti — dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija
4.	Higijena prehrane	<ul style="list-style-type: none"> — osnovna načela pretilne prehrane — trovanja hranom
5.	Organi za probavu hrane	<ul style="list-style-type: none"> — izvori energije u organizmu — organi za probavu hrane — bolesti organa za probavu
6.	Organi optoka krvi	<ul style="list-style-type: none"> — krv — srce i krvne žile — krvni tlak — bolesti krvotoka
7.	Izlučivanje iz organizma	<ul style="list-style-type: none"> — građa i funkcija bubrega — građa i funkcija kože — bolesti bubrega i kože
8.	Razmnožavanje i razvitak čovjeka	<ul style="list-style-type: none"> — spolno sazrijevanje — muški i ženski spolni sustav — spolne bolesti — planiranje obitelji
9.	Imunološki sustav	<ul style="list-style-type: none"> — vrste imunosti
10.	Živčani sustav	<ul style="list-style-type: none"> — podjela živčanog sustava — bolesti i održavanje živčanog sustava — štetni činioci za zdravlje ljudi — alkohol, nikotin i droge
11.	Čovjek i okoliš	<ul style="list-style-type: none"> — značaj ekologije — ekološki činioci — zrak, voda, tlo — zagađivanje i zaštita — bolesti uvjetovane zagađivanjem
12.	Higijena u ugostiteljstvu	<ul style="list-style-type: none"> — definicija higijene i zdravlja — higijena rada — uvjeti rada u ugostiteljstvu — rad, umor, odmor — profesionalne bolesti i ozljede

MATERIJALI I DRUGI UVJETI ZA IZVEDBU PROGRAMA

Program iz predmeta "Biologija s higijenom i ekologijom" izvodi se u specijaliziranoj učionici-kabinetu, koja bi trebala biti opremljena televizorom, video-rekorderom, grafoskopom, diaprojektorom, mikroskopima, te laboratorijskim priborom.

Učionica mora imati ugrađene instalacije struje, vode i plina.

Da bi izvedba programa bila što uspješnija poželjan je posjet mikrobiološkim i higijenskim zavodima te poduzećima za proizvodnju i preradu hrane i pića.

Za izvedbu programa preporučuje se izravni, grupni i pojedinačni oblik rada, a od metoda poželjno je primjenjivati metodu izlaganja, zornog prikazivanja, praktični rad i razgovor.

KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. biologije, inž. biologije, inž. prehrambene tehnologije.

LITERATURA

Kako za predloženi program Biologije i Ekologije primjerenog udžbenika, nameće se urgenta potreba izrade novog udžbenika za taj predmet., odnosno priprema odgovarajućeg didaktički oblikovanog izvora za učenike, kao optimalna priprema novog udžbenika. Do tada učenici mogu djelomično koristiti postojeće udžbenike: Čovjek i zdravlje, dr. O. Springer, Genetika, evolucija i ekologija, grupa autora, Osnove higijene, Higijena za ugostitelje.

PREDMET: MARKETING U TURIZMU

Zanimanje: KONOBAR

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 1

SADRŽAJ

- Turističko tržište
- Turistička ponuda i potražnja
- Turistički proizvod
- *Pojam marketinga
- Marketing u ugostiteljstvu
- Ciljevi i načela marketinga u ugostiteljstvu
- *Marketinške informacije i istraživanje — program komercijalista
- Istraživanje imidžba turističkog proizvoda i razine zadovoljavanja potrošača
- Gravitacijski model
- Komuniciranje s turističkim tržištem
- Segmentacija tržišta — ugostiteljsko-turističkog
- *Distribucija ili strategija prodaje
- *Ekonomska propaganda (program promidžbene aktivnosti zanimanja prodavač)
- *Unapređenje prodaje
- *Osobna prodaja

Legenda:

*Oznake potvrđuju već obrađeni dio marketinga u Trgovačko-ugostiteljskoj školi tijekom šk. god. 1995/96.

**Marketing u smislu kontinuiranog i organiziranog nastupa — strategije što boljeg plasmana proizvoda— usluga na sve zahtjevnijem, složenijem i promjenljivom tržištu, s ciljem maksimalnog zadovoljenja potreba potrošača i ostvarivanja profita, stalno je traženje optimalnog programa koja osmišljavaju fleksibilni i kreativni kadrovi.

Globalni pristup marketinškoj orijentaciji zahtijeva u ugostiteljsko-turističkoj djelatnosti niz specifičnosti s aspekta struke (sezonske oscilacije, jaka konkurencija razvijenih zemalja, gospodarska stagnacija porača tj. ratom oštećeni objekti, neadekvatna infrastruktura, tj. prometnice i hoteli, gospodarski nepovoljno izvršena privatizacija, izostanak očekivanog inozemnog kapitala i visoke klijentele.

Osim toga, preusmjeriti turističke tokove iz Španjolske, Italije i Grčke na našu stranu Jadrana bit će složen i dugotrajan proces, mada su naše prednosti glede prirodnih ljepota i zadovoljavanja ekoloških standarda očite.

Međutim, sve to optimalno strukturirano neće polučiti očekivane učinke ukoliko turistički radnici ne shvate da to uvjetuje stručnost, ljubaznost, poslovnost i sve začinjeno smješkom. Samo tako mogu realizirati očekivani devizni priliv zemlji osiromašenoj ratom i gospodarskom krizom.

Mnogo kritiziran, loš i uvredljiv slogan "Mala zemlja za veliki odmor" minimizira našu ponudu, dok je potiče Croatia products — djevičansko maslinovo ulje, hvarska lavanda, birana vina i rakije, učešće na turističkim sajmovima Berlin, Milano, München, Zagrebački velesajam promiču image o zemlji neponovljivih mogućnosti. Sada je i školstvo u poziciji da osposobi software podršku "bijelih bluza" — kadrova koji će raspolagati originalnim "know-how" stečenim u teorijskom i praktičnom dijelu školovanja i doprinijeti promicanju hrvatskog turizma u sam svjetski vrh, uz prestižne turističke zemlje.

LITERATURA

Vukonić, *Marketing i turizam*, Školska knjiga, 1995.

PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU

Zanimanje: KUHAR, KONOBAR, SLASTIČAR

2., 3. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70; 2/64

SADRŽAJ

2. razred, 2/70

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Ugostiteljstvo kao gospodarska djelatnost	Karakter ugostiteljske djelatnosti. Odnos ugostiteljstva prema turizmu. Ugostiteljstvo kao glavni nositelj turističke ponude. Funkcija ugostiteljstva. Značenje ugostiteljstva u narodnom gospodarstvu.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
2.	Značaj ljudskog čimbenika u ugostiteljstvu	Uloga i značaj ljudskog rada u ugostiteljstvu. Stručnost zaposlenih u ugostiteljstvu.
3.	Razvrstavanje i kategorizacija ugostiteljskih objekata	Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti. Klasifikacija ugostiteljskih objekata. Kategorizacija ugostiteljskih objekata.
4.	Hotel	Pojam hotela. Vrste hotela. Hotelske jedinice i prostorije. Hotelski ili smještajni trakt. Ugostiteljski trakt. Ekonomsko-tehnički trakt.
5.	Restoran	Restoran. Kavana. Bistro.
3. razred, 2/64		

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imovina ugostiteljskog poduzeća	Samostalna imovina, pojam, podjela. Amortizacija i održavanje stalne imovine. Tekuća imovina, pojam, struktura. Obveze i kapital.
2.	Troškovi u ugostiteljstvu	Vrste i podjela troškova. Fiksni troškovi. Varijabilni troškovi. Troškovi i stupanj zaposlenosti.
3.	Politika cijena u ugostiteljstvu	Granični troškovi u ugostiteljstvu. Analiza troškova. Tržišni aspekt cijena. Formiranje cijena u hotelijerstvu. Formiranje cijena u restauraterstvu. Metode utvrđivanja cijena. Mjesto kalkulacije i utvrđivanje cijena. Vrste i metode kalkulacija. Marža u ugostiteljstvu.
4.	Mjerila uspješnosti poslovanja	Proizvodnost rada u ugostiteljstvu. Ekonomičnost poslovanja u ugostiteljskim poduzećima. Rentabilnost, akumulativnost i reproduktivna sposobnost ugostiteljskih poduzeća. Likvidnost poslovanja.

NAČIN IZVEDBENOG PROGRAMA

Predviđeni nastavni sadržaji izvode se kroz predavanja i vježbe na način da se jedna trećina ukupnog broja sati posveti vježbama.

KADROVSKI UVJETI

Stručni profil nastavnika: diplomirani ekonomist (VII stupanj)

LITERATURA

- V. Borković, A. Kobašić, *Poslovanje ugostiteljskih poduzeća*, FTVT, Dubrovnik, 1993.
S. Hamarić, P. Sikavica, *Ekonomika i organizacija poduzeća*, Zagreb, 1990.
T. Radišić, *Ekonomika i organizacija poslovanja u hotelijerstvu*, Otokar Keršovani, Opatija
V. Gorenc, *Posebne uzance u ugostiteljstvu s komentarom*, Zagreb, 1996.

PREDMET: TURISTIČKA GEOGRAFIJA HRVATSKE

Zanimanje: KONOBAR

Razred: II.

CILJ

Cilj je nastave geografije da učenici upoznaju i zavole svoju domovinu, da steknu osnovno znanje o Zemlji, da upoznaju gospodarska, društvena i kulturna obilježja suvremenog svijeta i uoče nužnost međusobne suradnje i ljudske solidarnosti u svijetu.

ZADAĆE NASTAVE GEOGRAFIJE

- Omogućiti učenicima da steknu osnovno znanje o Zemlji i shvate značenje prirodnih elemenata (reljef, klime, vode, tlo, vegetacija) i društvenih pojava i procesa (stanovništvo, prostorni raspored obika njegove djelatnosti i naselja) u predočavanju gospodarske aktivnosti s gledišta suvremenog značenja i procesa razvoja;
- Omogućiti učenicima da prošire osnovna znanja o geografskoj karti i navikavati ih da upotrebljavaju kartu i atlas u svakidašnjem životu;
- Osposobiti učenike za oučavanje specifičnosti i različitosti stupnjeva međusobne povezanosti prirodne osnove i obilježja socijalno geografske strukture u procesu društveno-geografske valorizacije regionalnih kompleksa;
- Osposobiti učenike za promatranje i upoznavanje promjena u geografskoj stvarnosti, razvijati u njima sposobnosti kritičke analize konkretnih situacija kao osnove mišljenja i poticaja radi jačanja potrebe za uključivanjem u društvenu praksu i život zajednice;
- Upoznati učenike s geografskom stvarnosti u prostoru Hrvatske kako bi uočili njezin položaj i ulogu u suvremenom svijetu;

- Promatranjem prirodne osnove i pojave društvenog razvoja u zavičaju i zemlji upoznati učenike sa značajkama razvoja i razvijati svijest o potrebi za uključivanjem u rad i društvenu aktivnost radi napretka svog zavičaja i cijele zajednice;
- Uputiti učenike u prostorne odnose suvremenih gospodarskih i političkih grupacija u svijetu i u prostornu stvarnost suvremenog svijeta;
- Upoznati učenike s intenzivnim procesom narušavanja kvalitete čovjekove okoline i nužnom potrebom čuvanja okoliša od dalje degradacije, odnosno poboljšanja kvalitete ugroženih elemenata i lokaliteta;
- Stalnom aktualizacijom geografskih nastavnih sadržaja razvijati u učenicima interes za stalnim praćenjem geografske stvarnosti u zemlji i u svijetu, te potrebu za samostalnim učenjem i trajnim geografskim obrazovanjem.

SPECIFIČNI ZADACI TURISTIČKE GEOGRAFIJE

- Upoznati učenike s osnovnim turističkim obilježjima zavičajne regije ili županije, Republike Hrvatske, svijeta i kontinenta te njihovim društveno-gospodarskim razvojem;
- Upoznati učenike s prostornim odnosima emitivnih i receptivnih turističkih područja u suvremenom svijetu i gospodarskim značenjem turizma;
- Razvijati kod učenika stvaranje uvjerenja da su osnovni čimbenici turističkog, pa time i gospodarskog te kulturnog i tehničkog, razvoja šire svjetske i uže nacionalne domovine prvenstveno rad i zalaganje;
- Upoznati učenika s mjestom i ulogom turizma Hrvatske u svjetskoj zajednici;
- Upoznavanje učenika s osnovnim razvojnim mogućnostima i problemima turističkog razvoja regionalnih cjelina nacionalnog prostora i njihovom međusobnom gospodarskom dopunjavanju.

SADRŽAJ

2. razred — 70 sati

GEOGRAFIJA I TURISTIČKA GEOGRAFIJA HRVATSKE

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
	Geografija	
1.	Prostor i položaj Republike Hrvatske	Složenost geografskog položaja Hrvatske na dodiru različitih prirodnih, etničkih, kulturnih i gospodarsko-političkih europskih regionalnih cjelina. Prostor Hrvatske i europska prometna mreža — prometna valorizacija Hrvatske i značajni prometni smjerovi. Povijesno-teritorijalni razvoj Republike Hrvatske. Oblik teritorija, veličina i granice Republike Hrvatske.
2.	Reljefna i geomorfološka obilježja kao čimbenik prostorne organizacije i gospodarskog razvoja	Reljefna obilježja (osnovni tipovi reljefa i njihov postanak). Strukturalna, geomorfološka i morfogenetska obilježja reljefa Republike Hrvatske.
3.	Klimatska, pedološka i vegetacijska obilježja kao čimbenik gospodarskog razvoja	Klimatska i vegetacijska obilježja Hrvatske i njihov utjecaj na gospodarske aktivnosti. Klimatski elementi (temperature) i modifikatori. Raspored padalina i vjetrovi. Klimatske regije u Republici Hrvatskoj i njihovo gospodarsko značenje.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Biljni pokrov i tlo u Republici Hrvatskoj i njihovo gospodarsko vrednovanje.
4.	Hidrografske osobitosti	Jadransko more i vode na kopnu, gospodarsko značenje i ekološki problemi.
5.	Demografska obilježja Republike Hrvatske	Razvoj naseljenosti i razmještaj stanovništva u Hrvatskoj. Opće kretanje stanovništva u Hrvatskoj. Struktura stanovništva (biološka, etnička, religijska i ekonomska). Migracije stanovništva u Hrvatskoj, povijсни osvrt i suvremeni trendovi selo—grad. Hrvatsko stanovništvo u susjednim zemljama i svijetu.
6.	Naselja i oblici naseljenosti	Ruralna naselja i urbani sustavi.
7.	Gospodarska obilježja Hrvatske	Stupanj i dinamika gospodarskog razvoja. Suvremena gospodarska obilježja Hrvatske (glavni energetske izvori, njihov prostorni razmještaj, značenje, i razmještaj rudarske i industrijske proizvodnje). Poljoprivredne grane i regije. Prometna povezanost u zemlji i povezanost sa svijetom. Uvjeti i razvoj turizma, dostignuća i mogućnosti. Gospodarska i politička povezanost s Europom i svijetom (veze s EU, UN, RZ Alpe—Jadran i sl.).
Turistička geografija		
1.	Prirodno geografske pretpostavke turističkog vrednovanja Republike Hrvatske	Turističko-geografski položaj Republike Hrvatske. Reljefna obilježja Republike Hrvatske i njihov utjecaj na razvoj turizma. Jadransko more najznačajniji turistički privlačni čimbenik (temperature morske vode, prozirnost, valovi, plima i oseka, morske mijene, salinitet). Biljni pokrov kao čimbenik turističke privlačnosti Republike Hrvatske. Klimatska obilježja i raznolikost Hrvatske (odnos temperatura i padalina u cjelini i po regionalnim cjelinama, broj sunčanih sati, vjetrovitost, snježne padaline, usporedbe sa susjednim zemljama i turistički privlačnim zemljama i regijama).
2.	Društveno-geografske pretpostavke vrednovanja Hrvatske	Raznolikost kulturnog i povijesnog nasljeđa kao posljedica vjekovnog prožimanja srednjoeuropskih (germanskih), južноеuropskih (romanskih) i istočnjačkih kultura i civilizacijskih krugova. Promet kao čimbenik turističkog razvoja Hrvatske.
3.	Turistička područja i centri	Istarsko područje (privlačna primorska središta i značenje unutrašnjosti Istre, proizvodnja hrane, privlačni akropolski gradići i tradicionalna pejzažna prepoznatljivost).

Nacionalni park Brijuni, temeljni fenomeni i primjer turistički ekskluzivnog prostora.
Kvarnersko turističko područje (primorska i otočna turistička središta i njihove privlačne osobitosti).
Sjevernodalmatinsko turističko područje (primorski i otočni dio, vodeća turistička središta).
Nacionalni park Paklenica (temeljni fenomen) i primorske padine Velebita i njihove turističke mogućnosti.
Srednjedalmatinsko turističko područje, primorje i otoci i slabo iskorištene mogućnosti zagorskog područja.
Nacionalni parkovi Kornata i Krka, njihovi temeljni fenomeni i turističke mogućnosti.
Južnodalmatinsko turističko područje, primorje i otoci s vodećim središtima.
Nacionalni park Mljet, primjer velike privlačnosti temeljnog fenomena i prometne izdvojenosti.
Dubrovnik primjer svjetski privlačnog turističkog središta.
Velebit i Risnjak turistički zanimljiva područja gorskog dijela Hrvatske.
Plitvička jezera najstariji nacionalni park u Hrvatskoj i njihovi temeljni fenomeni privlače sve veći broj domaćih i stranih turista.
Hrvatsko zagorje, specifični krajolici, dvorci i toplice.
Zagreb kao turističko središte, gospodarsko, trgovačko i velesajmsko središte — grad bogatog kulturnog i povijesnog naslijeđa.
Turističke mogućnosti istočne Hrvatske, Osijek, Bizovačke toplice, Kopačevski rit, folklorne priredbe u Vinkovcima, Đakovu, Požegi i sl.
Povijesni pregled turističkog razvoja u Hrvatskoj i njegova uloga u cjelokupnom gospodarskom razvoju.
Detaljnija obrada turističkih mogućnosti sredine i grada u kojem se nalazi škola.

NAPOMENA

Pri izradi izvedbenog programa nastavnik može slijediti priloženi raspored, odnosno početi s obradom općegeografskih osobitosti Hrvatske, a nakon toga obrađivati turističko-geografske sadržaje. Moguća je i druga verzija, tj. da se nakon obrade pojedine opće teme ili nastavne jedinice nastavlja s obradom srodne teme ili nastavne jedinice iz turističke geografije. Nastavnik neće pogriješiti ako nakon obrade nastavne jedinice “Složenost geografskog položaja Hrvatske na dodiru različitih prirodnih, etničkih, kulturnih i gospodarsko-političkih europskih regionalnih cjelina” (dio opće geografije Hrvatske) na sljedećem satu obradi nastavnu jedinicu “Turističko-geografski položaj Republike Hrvatske” (dio programa turističke geografije i sl.). U godišnjem izvedbenom programu nastavnik bi trebao predvidjeti i terenski rad, na primjer sadržaje o gradskim, seoskim naseljima, ljudskih aktivnostima čiji su rezultati vidljivi u prostoru, zatim sadržaje o onečišćenju pojedinih lokaliteta i elemenata okoliša, turistički privlačne lokalitete i objekte i sl. Sinteza sadržaja pojedinih nastavnih cjelina, za koju je u pravilu predviđen jedan nastavni sat, bila bi najkorisnija kad bi se ti sati održali na terenu izvan učionice. Kako je organizacija terenskog rada dosta složena, bilo bi dobro da se organizira i dobro pripremi jedan jednodnevni izlet tijekom kojeg bi se mogli izravno upoznati uzroci i posljedice ljudskih aktivnosti i prostornih fenomena, odnosno geografska stvarnost u geografskom laboratoriju — prostoru.

Zavičajnoj regiji treba posvetiti više pozornosti (složeno vrednovanje geografskog položaja, elementi prirodne osnove i njihov utjecaj na prostornu organizaciju, kartiranje sadržaja, veza, procesa i odnosa, određivanje najznačajnijih funkcija regije i planiranje prostorne organizacije u regiji).

OBJAŠNENJE

Program nastave geografije za osnovne škole i gimnazije kombinacija je linearno-uzlaznog i spiralnog načina programiranja. Geografija Hrvatske uvrštena je i u program VIII. razreda osmogodišnjih škola. Međutim, neki su pokazatelji o geografskim obilježjima Hrvatske uključeni u programe svih razreda osnovne škole. Naime, u sklopu nastavnog predmeta priroda i društvo u nižim razredima osnovne škole obrađuju se i odgovarajući geografski pokazatelji o mjestu, zavičaju i Republici Hrvatskoj, a pri obradi nastavnih sadržaja iz opće i regionalne geografije u V., VI. i VII. razredu ističu se odgovarajuće sličnosti ili razlike s podacima vezanim za geografska obilježja Hrvatske.

Nastavni program za II. razred četverogodišnjih škola, odnosno geografija Hrvatske, ne predstavlja puko ponavljanje nastavnih sadržaja iz osnovnih škola i njihov širi koncentrični krug. Radi se o linearno-spiralnom slijedu geografskog proučavanja s najvišom stručnom, pa donekle i znanstvenom, razinom upravo u IV. razredu gimnazije. Ta je viša razina nužna jer se radi o geografiji nacionalnog prostora i učenici gimnazija moraju je detaljnije obrađivati. Osim toga, postoji razlika i u načinu programiranja, pa prema tome i obrade nastavnih sadržaja. Oni su za osnovnu školu rađeni u skladu s regionalnim konceptom, a u gimnazijskom programu je naglašeniji tematsko-problemski koncept.

Tako je na primjer prva nastavna tema posvećena ulozi geografskog položaja u gospodarskom razvoju u kojoj treba upozoriti na prirpadnost Hrvatske srednjoj Europi i Sredozemlju i istaknuti značenje i složenost geografskog položaja Hrvatske na dodiru različitih prirodnih, etničkih, kulturnih i gospodarsko-političkih europskih regionalnih cjelina, kao i ulogu gorskog praga Hrvatske kao najpovoljnijeg prometnog koridora između podunavskog i sredozemnog prostora te važnije prometne smjerove koji prolaze Hrvatskom.

U drugoj je temi naglasak na veličini, granicama i obliku teritorija u kojoj treba dati i povijesni osvrt na značajnije promjene.

Reljefna obilježja i njihov utjecaj na gospodarske mogućnosti primorskog, gorskog (krškog) i panonskog dijela Hrvatske čine posebnu temu.

U petoj temi treba obraditi klimatska i vegetacijska obilježja državnog prostora i njihov utjecaj na gospodarske aktivnosti, ali i sve istaknutije ekološke probleme koji se očituju onečišćenjem atmosfere, sušenjem šuma i sl.

Posebna tema posvećena je fizičko-geografskim obilježjima Jadranskog mora, litoralizaciji i njezinu značenju na jadranskim obalama i hrvatskom primorskom području, ekološkim problemima svjetskog i Jadranskog mora i sl.

U šestoj temi treba obraditi važnost voda na kopnu u opskrbi stanovništva, razvoju industrije, prometnoj povezanosti, energetsom iskorištavanju, natapanju, energetskim i plovidbenim mogućnostima riječnih tokova i jezera u Hrvatskoj te problema zaštite voda na kopnu.

Posebnu temu čine demografska obilježja Hrvatske, u sklopu koje treba obraditi razvoj naseljenosti i razmještaj stanovništva u Hrvatskoj, prirodno kretanje stanovništva, biološku i ekonomsku, etničku, kulturnu i religijsku strukturu stanovništva, zatim migracije stanovništva u Hrvatskoj s povijesnim osvrtom i suvremenim trendovima selo—grad te posljedicama depopulacije sela i nekontrolirane koncepcije stanovništva u manjem broju gradskih naselja. U sklopu te teme treba obraditi i problematiku hrvatskog iseljništva u susjedim zemljama i svijetu te teritorijalno-političke organizacije kao odraz povijesnog razvoja i nacionalnog sastava.

Kao nastavak prethodne je tema o naseljima i oblicima naseljenosti, ruralnim pejzažima i oblicima te njihovoj preobrazbi, zatim o razvoju urbane mreže kao nositelja gospodarskog, kulturnog i političkog života, nodalno-funkcionalna regionalizacija i funkcioniranje vodećih makroregionalnih središta. U toj temi treba upozoriti i na važnost prostora planiranja kao bitne pretpostavke vrednovanja razvojnih inicijativa pojedinih regija i prostora u cjelini te racionalnog uređenja prostora s obzirom na suvremene potrebe rada, stanovanja i rekreacije.

U sklopu završne teme o hrvatskom gospodarstvu treba obraditi stupanj i dinamiku gospodarskog razvoja cjeline i pojedinih dijelova Hrvatske po značajnijim vremenskim razdobljima. Veću pozornost treba ipak dati suvremenim gospodarskim obilježjima Hrvatske, pitanjima energije, rudarske i industrijske proizvodnje, zatim poljoprivrede, prometne povezanosti, razvoja turizma, gospodarske i političke povezanosti s Europom i svijetom (veza s EU, OUN, RZ Alpe—Jadran i sl.).

Pri obradi općih prirodno-geografskih (reljef, klima, vode i sl.) te društveno-geografskih obilježja Hrvatske (demografska i gospodarska obilježja) a radi boljeg razumijevanja geografskih obilježja i procesa,

treba detaljnije obraditi i geografska obilježja pojedinih susjednih zemalja. U tom se pogledu, s obzirom na oblik i geografski položaj Hrvatske te demografske i gospodarske razloge, posebno ističe prostor Bosne i Hercegovine. Naravno, pri tom treba potpuno poštovati samostalnost i međunarodno priznati status Bosne i Hercegovine. S obzirom na ta da je Bosna i Hercegovina jedna od domovina hrvatskog naroda i u njoj su Hrvati jedan od konstitutivnih naroda u program je uvrštena i posebna nastavna jedinica "Hrvati u Bosni i Hercegovini". U posebnoj nastavnoj jedinici "Hrvatske nacionalne manjine u susjednim državama" obradit će se najznačajniji podaci o Hrvatima u Mađarskoj, Jugoslaviji te u Austriji.

LITERATURA

- Blažević-Pepeonik, *Turistička geografija*, Školska knjiga, Zagreb, 1992.
Crkvenčić i A. Malić, *Agrarna geografija*, Školska knjiga, Zagreb, 1988.
Crkvenčić, *Geografija za II. razred ekonomskih škola*, Školska knjiga, Zagreb, 1996.
Friganović, *Demografija — stanovništvo svijeta*, Školska knjiga, Zagreb, 1976.
Friganović, Sić, Matas, *Zemljopis 6*, udžbenik za II. razred gimnazije, Školska knjiga, Zagreb, 1996.
Skupina autora, *Političko-geografska i demografska pitanja Hrvatske*, HGD, Zagreb
Skupina autora, *Prirodna osnova gospodarstva*, Školska knjiga, Zagreb, 1991.
Skupina autora, *Geografija Hrvatske*, Školska knjiga, Zagreb, 1975.
M. Herak, *Geologija*, Školska knjiga, Zagreb, 1984.
I. Kozina, *Udžbenik za II. razred srednjih škola*, Profil, Zagreb, 1966.
M. Matas i dr., *Zaštita okoline danas za sutra*, Školska knjiga, Zagreb, 1989.
M. Matas i I. Kozina, *Zemljopis I*, udžbenik za I. razred srednjih škola, Školska knjiga, Zagreb, 1996.
M. Matas, *Metodika nastave geografije*, Hrvatsko geografsko društvo, Zagreb, 1966.
R. Pavić, *Osnovi političke geografije i geopolitike*, S. N. Liber, 1978. (prilozi prof. Pavića, Roglića, Žuljića, Gamsa i drugih autora)
J. Ridanović, *Hidrografija*, Školska knjiga, Zagreb
V. Rogić, *Regionalna geografija Jugoslavije*, Školska knjiga, Zagreb, 1982.
V. Rogić i D. Magaš, *Zemljopis 8*, udžbenik za IV. razred gimnazije, Školska knjiga, Zagreb, 1996.
J. Roglić, *Geografski elementi i faktori*
J. Roglić, *Litoralizacija*, Split, 1967.
T. Šegota, *Klimatologija za geografe*, Školska knjiga, Zagreb,
T. Šegota, *Utjecaj klime na regionalno okupljanje i diferenciranje*
M. Vresk, *Osnove urbane geografije*, Školska knjiga, Zagreb, 1977.
M. Vresk, *Grad u prostornom planiranju*, Školska knjiga, Zagreb
M. Vresk, *Razvoj urbanih sistema u svijetu*, Školska knjiga, Zagreb, 1989.
Zbornik radova sa savjetovanja JAZU o prometnoj povezanosti Hrvatske, Zagreb
Zbornik radova I. kongresa geografa Hrvatske 1995., Hrvatsko geografsko društvo, Zagreb, 1996.
Atlasi Hrvatske i svijeta
Časopisi *Geografski horizont* i *Geografski glasnik*

Predmet: POMORSKA I GOSPODARSKA GEOGRAFIJA

Zanimanje: BRODSKI KUHAR

Razred: 1.

Broj sati tjedno: 2

CILJEVI I ZADACI

— proučavanje geografskog razmještaja proizvodnje u svijetu i glavnih robnih putova na svjetskom pomorskom tržištu,

— isticanje uloge i značenja pomorskog prometa i luka na razvoj cjelokupnog svjetskog gospodarstva (s posebnim osvrtom na ulogu i značenje pomorskog prometa i luka u razvoju gospodarstva Republike Hrvatske).

NASTAVNI SADRŽAJI

Pojam i zadaci (pomorske i gospodarske) geografije

Pomorstvo, pojam i glavne faze razvoja

Razvoj pomorstva na našim obalama

Razmještaj i podjela kopna i mora na Zemlji

Obalna razvedenost

Tipovi morskih obala i koeficijent obalne razvedenosti

Tipovi zaljeva

Obalna razvedenost Republike Hrvatske

Luke, pojam i činitelji razvoja

Podjela i vrste luka

Glavne morske luke u svijetu

Glavne morske luke u Republici Hrvatskoj

Suvremeni razvoj morskih luka

Oceanografske osobitosti svjetskog mora sa osvrtom na Jadransko more

— temperatura i salinitet

— morske struje

— morske mijene

— morski valovi

— pojave leda na moru

Značenje i struktura svjetskog pomorskog prometa

Regionalni razmještaj pomorskog prometa u svijetu

Vrste brodova i organizacija pomorskog transporta

Linijska plovidba

Tramperska ili slobodna plovidba

Tankerska plovidba

Pomorski prolazi i kanali

Razvoj i razmještaj brodarstva u svijetu i Republici Hrvatskoj

Razvoj i razmještaj brodogradnje u svijetu i Republici Hrvatskoj

Ribarstvo u svijetu i Republici Hrvatskoj

Svjetska pomorska trgovina robama (osnovni odnosi)

Tržište agrarnih proizvoda

Tržište energetske sirovinama

Tržište rudarskih i industrijskih proizvoda

Pomorska trgovina Republike Hrvatske i njeno mjesto na svjet. tržištu Jadranska orijentacija — važan poticajni čimbenik ukupnog društveno — ekonomskog razvoja zemlje

Predmet: POZNAVANJE ROBE I PREHRANA

Zanimanje: BRODSKI KUHAR

Razred: 1., 2., 3.

Broj sati tjedno: 1, 1, 2

CILJI I ZADACI

- upoznati propise o prometu robe
- upoznati metode ispitivanja kakvoće namirnica
- upoznati metode konzerviranja namirnica
- upoznati kemijski sastav, biološku i energetska vrijednost namirnica
- razvijati svijest o pravilnoj upotrebi jela i pića
- naučiti kako se prehraniti u izvanrednim životnim uvjetima
- razvijati sposobnost učenika za samoobrazovanje i primjenu stečenog znanja.

SADRŽAJ

1. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Roba i poznavanje robe	Pojam robe Propisi o prometu robe Metode ispitivanja robe Metode konzerviranja namirnica Ambalažiranje i skladištenje namirnica
2.	Sastav hrane	Energetski sastojci Biološki sastojci
3.	Namirnice biljnog porijekla	
1.	Žitarice i njihovi proizvodi	Sastav, vrste i značaj žitarica Mlinski proizvodi Proizvodi od brašna
2.	Povrće i gljive	Sastav, značaj i podjela povrća Prerađevine od povrća Gljive
3.	Voće	Sastav, značaj i vrste voća Voćne prerađevine
4.	Zaslađivači	Šećer — proizvodnja i primjena Med — dobivanje, vrste i značaj Umjetni zaslađivači
5.	Masti ulja biljnog i životinjskog porijekla	

2. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Namirnice životinjskog porijekla	
	1. Meso imesne prerađevine	Meso klaoničkih životinja Meso peradi Meso divljači Meso prerađevine
	2. Meso hladnokrvnih životinja	Meso riba Riblje prerađevine Rakovi, glavonošci, školjkaši Žabe, kornjače, puževi
	3. Mlijeko i mliječni proizvodi	Sastav, značaj i vrste mlijeka Mliječni napici Vrhnje i maslac Sir
	4. Jaja	
	5. Masti životinjskog porijekla	
2.	Začini i mirodije	
3.	Stimulansi	

3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Uživala	
	1. Alkoholna pića	Proizvodnja, sastav, čuvanje i podjela vina Značaj vina u prehrani Sirovine za proizvodnju piva Proizvodnja, sastav i čuvanje piva Rakije, proizvodnja i vrste Žestoka alkoholna pića Likeri Alkoholizam
	2. Bezalkoholna pića	
2.	Osnovne znanosti o prehrani	Probava hrane Trovanje hranom Metabolizam hranjivih sastojaka Energetska vrijednost Živežnih namirnica Energetske potrebe čovjeka Principi racionalne prehrane Alternativna prehrana (negativnosti, makrobiotika, dijetalna prehrana) Prehrana u izvanrednim životnim uvjetima (manje poznata hrana iz mora i uz more)

3. Oprema za ugostiteljstvo

1. Metalna roba
 2. Keramička roba
 3. Staklena roba
 4. Umjetne mase
 5. Sredstva za pranje i čišćenje
-

LITERATURA

Hamel-Sagrak, *Poznavanje robe za ugostitelje*, Školska knjiga, Zagreb, 1996.

PREDMET: SLASTIČARSTVO

Zanimanje: SLASTIČAR

Razred: 1., 2., 3.

Broj sati tjedno: 7, 7, 8

CILJEVI I ZADACI

- upoznati učenike s ulogom i važnošću ugostiteljskog i obrtničkog slastičarstva,
- upoznati ih s prostorijama, alatom i posuđem, strojevima, aparatima i rashladnim uređajima u slastičarskim radionicama,
- upoznati ih s organizacijom i izaštitom na radu,
- upoznati ih s vrstama materijala za izradbu slatkih i slanih jela, obradbom namirnica, načinima i postupcima pripremanja slastica,
- osposobiti učenike za samostalnu i kvalitetnu proizvodnju slastica i vođenje poslova u slastičarskim radionicama u sastavu različitih ugostiteljskih i hotelskih kuća,
- osposobiti učenike za izradu slastica za sve obroke.

SADRŽAJ

I. godina

- Uvod u slastičarstvo.
- Razvitak slastičarstva.
- Slastičarska oprema i inventar.
- Rukovanje strojevima i aparatima, podmazivanja, otapanje rashladnih uređajima, čišćenje radionica, posuđa i pribora za rad.
- Tehnološki postupci pripremanja slatki, jela (kuhanje, prženja, pohanja i pečenja).

Stručno slastičarska nazivlja.

Vaganje, mjerenje, sijanje, rezanje i premazivanje.

Namirnice i njihova primjena za pripremljavanje slatkih jela.

Namirnice biljnog porijekla (jaja, mlijeko, kiselo mlijeko, vrhnje, svježi sir, mast i druge).

Vrste voća i njihovo pravilno korištenje (svježe voće: jabuke, kruške, breskve, kajsije, grožđe, trešnje, višnje, maline, ribizle, borovnice, jagode, kupinje, dunje, šljive, banane, naranče, mandarine, ananas, dinje, lubenice, limun i drugo; koštunjavo voće: orasi, bademi, lješnjaci i kesteni; suho voće: šljive, smokve, grožđice i datule).

Začini (vanilija, cimet, klinčići, kim, šafran, anis, mušketni oraščići, limunov sol, sok i drugi).

Narkotična sredstva (kakao, kava i mak).

Industrijske preradevine (šećer, med, čokolada, sirupi želatine, ekstrakti, prašak za pecivo, kvasac, margarin i druge).

Boje koje se koriste u slastičarstvu.

Podjela slatkih jela (topla i hladna).

Osnovna tjestva u slastičarstvu.

Pripremljavanje lisnatog tijesta i proizvodi od lisnatog tijesta.

Slatka jela od lisnatog tijesta (vol-au-vent; razne mesne paštete; hrenovke u lisnatom tijestu; razni štapići od lisnatog tijesta).

Pripremljavanje dizanog tijesta i proizvodi od dizanog tijesta (pokladni uštipci; savarini; brioshi; saće; orahnjače; makovnjače; kuglof; obični kruh; slatki kruh; pince i pizze).

Pripremljavanje vodenog tijesta za razvlačenje i proizvodi od vodenog tijesta za razvlačenje (savijača od jabuka, trešanja, višanja i sira; štrukle; ribanice i baklave).

Pripremljavanje slatkih jela od tekućeg tijesta i proizvodi od tekućeg tijesta (palačinke s marmeladom, čokoladom i orasima; palačinke s orasima u vrhnju; zapečene palačinke sa sirom i drobljenac).

Tekuće tijesto za pohanje od piva i vina (pohane jabuke i drugo pohano voće).

Pripremljavanje osnovnog prhkog tijesta i proizvodi od prhkog tijesta (pita od jabuka, sira; roščići s orasima; vanilijevi oraščići; keksi od prhkog tijesta).

Tamna prhka tijesta (od badema, lješnjaka; oraha i čokolade).

Štrcano prhko tijesto (lincer torta).

Pripremljavanje hrustavog ili parenog tijesta i proizvodi od hrustavog tijesta (princez uštipci; ekleri; profiteroli s kremom i preljevom od čokolade).

2. godina

Utvrđivanje i produbljivanje usvojenih znanja i vještina u pripremljavanju lisnatog, dizanog, vodenog tijesta i proizvoda (integralne vježbe u nastavi slastičarstva i praktične nastave).

Izrada nadjeva (od oraha, maka, badema, rogača, sira i voća).

Smjesa u slastičarstvu (lagana biskvitna smjesa - hladni i topli postupak; teške biskvitne smjese - hladni i topli postupak; bečka smjesa; doboš smjesa; grilažne smjese; rolade; omleti štefani i konfitiri).

Krema za nadjeve (vanilin krema; krema od maslaca; čokoladna krema; krema od kave; lješnjaka; badema i oraha).

Krema u čašama.

Krema za preljeve (vinski šodo; čokoladni preljevi i drugi).

Voćne kreme (od jagode, malina, naranče i drugog voća).

Torte (Sacherova; doboš torta; čokoladna torta; torta od oraha; badema, lješnjaka, te razne voćne torte).

Pripremljavanje deserta i minjona.

Pripremljavanje varenaca (od čokolade, kestena, ananasa, krupice, riže i diplomatskog varenca).

Pripremljavanje nabujaka (od vanilije, čokolade, jabuka, limuna i naranči).

Pripremljavanje šećernih otopina, ocaklina i glazura.

Želei

3. godina

Utvrđivanje i produbljivanje usvojenih znanja i vještina u pripremljavanju tijesta, nadjeva, smjesa, krema, torti, varenaca i nabujaka (integralne vježbe u nastavi slastičarstva i praktične nastave).

Pripremljavanje slastica na bazi želatine (bavarska krema; drhtalica od raznog voća; ruska šarlota; šarlota royal i šarlota od jagode).

Prigotavljanje marcipana, percipana i nugata.
Regionalne slastice
Sladoledi mliječni (vanilija, čokolada, badem, lješnjak, karamel, kava i drugi).
Sladoledi voćni (limun, jagoda, naranča, marelica, kivi, ananas, banana i drugi).
Priprema sladoleda na razne načine (kasate; sladoledne bombe; omleti iznenađenja i sladoledne torte).
Sladoledni pehari.
Razni pehari.
Šerbeti.
Priprema vrućih i hladnih bezalkoholnih pića.
Priprema vrućih i hladnih alkoholnih pića.
Ukrštavanje slastica za sve prilike (u pansionu, po narudžbi, za cocktail-party i sve svečane obroke).
Flambiranje slatkih jela.
Slastice za dijabetičare.
Planiranje slastica za pojedine obroke.
Normativi, kalkulacija i trebovanje.

MATERIJALNI UVJETI ZA IZVEDBU PROGRAMA

Program slastičarstva i praktične nastave slastičarstva izvodi se u kabinetu slastičarstva u obaveznoj skupini od deset učenika po godini obrazovanja.

METODIČKE UPUTE ZA IZVEDBU PROGAMA

Nastava slastičarstva se na temelju izvedbene i operativna plana i programa izvodi integralno kroz teorijske informacije, upute i demonstracijske vježbe nastavnika, a praktična nastava putem tematskih vježbi slijedom sadržaja programa.

Izvedbenim i operativnim planom i programom nužno je osigurati korelaciju sadržaja iz posebnog stručnog dijela programa.

Uspjeh i napredovanje učenika prate se kontinuirano tijekom školske godine a u ocjensku se rešetku unose ocjene iz vježbi, usmenih provjera znanja, aktivnosti i teke (vođenje bilješki o novim sadržajima i vježbama).

Stručnu praksu učenici obavljaju na temelju uputnice u slastičarskim radionicama u sastavu različitih ugostiteljskih i hotelskih kuća.

Škola je dužna educirati mentore učenika na stručnoj praksi.

Obradi regionalnih slastica u 3. godini potrebno je posvetiti do 20 posto fonda sati nastave slastičarstva i praktične nastave učenici moraju nadoknaditi do konca tekuće školske godine i do tada učenik ne može dobiti prolaznu ocjenu. Neopravdani izostanci upućuju na ponavljanje godine.

KADROVSKI UVJETI

Slastičar-specijalist uz najmanje 5 godina radnog iskustva u struci uz obvezu polaganja dopunskog psihološkog obrazovanja do konca prve godine rada u nastavi slastičarstva, odnosno praktičnoj nastavi.

LITERATURA

Petar Andlović, *Slastice*, Školska knjiga, Zagreb, do izdane novog integralnog udžbenika za sve tri godine obrazovanja na temelju ovog okvirnog programa.

PREDMET: KUHARSTVO

Zanimanje: KONOBAR

Razred: II.

Godišnji fond sati: 70

Tjedni fond sati: 2

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- upoznati značajke zanimanja i dužnosti zaposlenika u kuhinji
- steći znanja i navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- naučiti povijesni pregled razvoja kuharstva
- upoznati proizvodnju zdrave hrane i njezino čuvanje
- steći potreban uvid u cjelokupnu organizaciju rada kuhinje i slastičarnice
- steći potrebno znanje o tehnološkim postupcima prigotavljanja živežnih namirnica
- upoznati se sa namjenom i pravilnom uporabom svih vrsta živežnih namirnica
- racionalno i pravilno gospodarenje živežnim namirnicama, radnim vremenom i sredstvima za rad
- sticanje potrebne odgovornosti u rukovanju sredstvima i predmetima rada, kao i odgovornost za vlastiti rad i rezultate tog rada
- steći uvid i pregled tehnoloških postupaka prigotavljanja raznih jela prema vrstama živežnih namirnica
- naučiti sve moguće načine nuđenja i posuživanja raznih skupina i vrsta jela predviđene ovim programom

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	UGOSTITELJSKO KUHARSTVO	Uvod u predmet Zaštita na radu Uloga i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani Uloga i zadatak kuharstva u ugostiteljstvu
2.	POVIJESNI RAZVOJ KUHARSTVA	Kuharstvo u doba Rimljana Kuharstvo u srednjem vijeku Kuharstvo u doba renesanse Značajke važnijih svjetskih kuhinja Hrvatska kuhinja
3.	ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI	Vrste ugostiteljskih kuhinja Osoblje ugostiteljske kuhinje Organizacija i tijek procesa rada Dnevni obroci
4.	TEHNOLOŠKI POSTUPCI PRIGOTOVLJAVANJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA	Kuhanje Pirjanje Prženje. Zapečena jela (gratiniranje). Stručni izrazi (terminologija).

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
5.	OSNOVE JELA (KUHARSTVA)	Značajke osnova jela Ekstrakti Marinade Smjese i nadjevi Sredstva za zgušnjavanje Mješavine s maslacem Temeljci. Umaci. Hladetina (aspik)
6.	ZAJUTRAK	Topli napici Jednostavna jela za zajuttrak Vrste zajutraka Standardi za zajuttrak u hotelima raznih kategorija Tehnika i načini nuđenja zajutraka na razne načine prema potrebama i prigodama.
7.	HLADNA PREDJELA	Značajke hladnog predjela Hladna predjela od raznih salata Hladna predjela od jaja Hladna predjela od povrća i gljiva Hladna predjela od voća Hladna predjela od riba, rakova, školjki i mekušaca Hladna predjela od mesa Namazi za sendviče i sendvići
8.	JUHE	
9.	BISTRE JUHE	Značajke juha Obične, krepke i pojačano krepke bistre juhe Prilozi za bistre juhe
10.	GUSTE JUHE	Guste juhe od raznih namirnica prema tehnološkom procesu prigratovljavanja
11.	TOPLA PREDJELA	Značajke toplih predjela. Topla predjela od jaja Topla predjela od povrća. Topla predjela od tjestenina. Topla predjela od riže. Topla predjela od mesa.
12.	JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA	Značajke jela od riba, rakova, školjki i mekušaca Juhe od kuhane ribe Jela od pržene ribe Jela od pohane ribe Jela od pečene ribe Jela od pirjane ribe Jela od rakova Jela od školjki Jela od mekušaca

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
13.	JELA OD ŽABA I PUŽEVA	Jela od žaba. Jela od puževa.
14.	MESNA JELA — GOTOVA MESNA JELA	Značajke jela od mesa.
15.	JELA OD GOVEDINE (JUNETINE)	Jela od kuhanog govedeg (junećeg) mesa Jela od pirjanog govedeg (junećeg) mesa Jela od sotiranog govedeg (junećeg) mesa Jela od pečenog govedeg (junećeg) mesa
16.	JELA OD TELETINE	Jela od kuhanog telećeg mesa Jela od pirjanog telećeg mesa Jela od poprženog (sotiranog) telećeg mesa Jela od pečenog telećeg mesa
17.	JELA OD SVINJETINE	Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od poprženog (sotiranog) svinjskog mesa Jela od pečenog svinjskog mesa
18.	JELA OD JANJETINE-OVČETINE	Jela od kuhanog janjećeg mesa. Jela od pirjanog janjećeg mesa Jela od pečenog janjećeg mesa
19.	JELA OD PERADI	Jela od kuhanog mesa peradi Jela od pirjanog mesa peradi Jela od pečenog mesa peradi
20.	JELA OD DIVLJAČI	Razna jela od mesa dlakave i pernate divljači.
21.	JELA OD MLJEVENIH MESA	Razna jela od mljevenog mesa.
22.	JELA HRVATSKE NARODNE KUHINJE	Razna jela regionalnih kuhinja Hrvatske.
23.	HLADNA (GLAVNA) JELA	Hladna glavna jela od pečenih raznih mesa i peradi.
24.	JELA PO NARUDŽBI	Značajke jela po narudžbi. Jela od prženog mesa. Jela od pohanog mesa. Jela od sotiranog mesa. Jela od pečenog mesa (na roštilju). Jela od zapečenog (gratiniranog) mesa.
25.	JELA VEGETERIJANSKE KUHINJE	Značajke jela vegeterijanske kuhinje Razna jela od vegeterijanske kuhinje
26.	PRILOZI, VARIVA	Značajke priloga variva i garnitura Razni načini pripremanja jela od povrća Jela od kuhanog povrća Jela od prženog povrća

	Jela od pohanog povrća Jela od pirjanog povrća Jela od zapečenog (gratiniranog) povrća Jela od pečenog povrća u pećnici Jela od pečenog povrća s roštilja Jela od punjenog povrća Jela od tjestenina Jela od raznih smjesa i tijesta Jela od riže i žitarica Variva od raznog povrća Garniture
27. SALATE	Značajke salata. Začinjavanje i začini za salate Salate od sirovog povrća Salate od kuhanog povrća Složene salate Miješane salate Jednostavne salate od sirovog. Salate od kuhanog povrća.
28. DESERTNA JELA	Značajke desertnih jela Slatka jela od raznih tijesta Slatka jela od raznih smjesa Razne kreme za nadijevanje Razne hladne kreme Razna topla slatka jela Razna jela od voća i sa voćom Sladoledi i jela sa sladoledom Sirevi

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

MJESTO IZVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicama)
- Školska radionica
- Kuhinje u hotelima i restauracijama visokih kategorija koje mogu prati i odgovarati zahtjevima i potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad

- Grupni rad
- Samostalni rad

MATERIJALNI UVJETI RADA

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materija.

KADROVSKI UVJETI — PROFIL NASTAVNIKA

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske

LITERATURA

- Josip Žuvela, *Ugostiteljsko kuharstvo 1*, A. G. Matoš, Samobor, 1996.
Josip Žuvela, *Ugostiteljsko kuharstvo 2*
Josip Žuvela, *Ugostiteljsko kuharstvo 3*
Katanec-Sivić, *Kuharstvo 1*, Školska knjiga, Zagreb, 1995.
Katanac, *Kuharstvo 2*, Školska knjiga, 1997.
Pellaprat Henri-Paul, *Prvi kuhar svijeta*, Otokar Keršovani, Rijeka, 1969.
Karl Duch, *Kuharski leksikon za ugostitelje*, Epoha, Zagreb, 1969.
Auguste Escoffier, *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE

Zanimanje: KUHAR, SLASTIČAR

2. razred

Broj nastavnih sati tjednogodišnje: 2/70

CILJEVI I ZADACI

- da se učenik upozna s poslovima i zadacima osoblja u području ugostiteljstva
- da upozna prostor, opremu i inventar za posluživanje
- da upozna sisteme rada u posluživanju i osnovnu tehniku posluživanja obroka u ugostiteljstvu.

MATERIJALNI UVJETI I MJESTO ODRŽAVANJA NASTAVE

Nastava se izvodi u specijaliziranoj učionici.
U realizaciji programa koristiti predznanja učenika iz predmeta kuharstvo i slastičarstvo.
Obavezna je korelacija sadržaja s programom kuharstva, slastičarstva i stranih jezika.

LITERATURA

Udžbenici: Odabrani udžbenici Ministarstva prosvjete i športa za školske 1998./99. godinu.

KADROVSKI UVJETI

Hotelijski fakultet, Ekonomski fakultet turističkog ili hotelijerskog smjera, Viša Ugostiteljska škola, Viša Hotelijerska škola, potrebno pedagoško-psihološko obrazovanje te prethodno završen i položen majstorski ispit (VKV) ili V stupanj obrazovanja ili konobar specijalist. Posebne zakonske odredbe koje propisuje Zakon o srednjoškolskom obrazovanju u Republici Hrvatskoj.

SADRŽAJ

Broj sati: 2/70

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Osnove ugostiteljskog posuživanja	
2.	Prostorije u ugostiteljskim poslovnim jedinicama	Glavne prostorije Pomoćne prostorije
3.	Oprema ugostiteljskih poslovnih jedinica	Namještaj. Rublje. Metalno posuđe. Pribor za jelo. Stakleno posuđe; kristal i vatrostalno posuđe. Porculansko posuđe. Uređaji i aparati. Sitni stolni inventar.
4.	Poslužni osoblje — sustavi u restauracijama	Jedno i dvokonobarski sustav. Bečki sustav. Francuski sustav. Angloamerički sustav. Poslužni sustavi kod nas. Poslužno osoblje i kultura rada.
5.	Obroci u ugostiteljstvu	Vrste i karakteristike zajutraka. Vrste i karakteristike objeda. Vrste i karakteristike večere. Vrste i karakteristike doručka. Vrste i karakteristike užina. Jednostavni izvanredni obroci. Svečani (prigodni) izvanredni obroci.
6.	Pripremni radovi	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici: Pripremni radovi u blagovaonici. Pripremni radovi u točionici pića.
7.	Sustavi poslovanja u ugostiteljstvu	Table d'hote. Pansionski sustav poslovanja. Poslovanje ala carte.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
8.	Faze poslužnog procesa	<p>Rezervacija usluga. Doček, prihvat i smještaj gosta. Razgovor o prodaji i boniranje narudžbe. Dopremanje jela i pića do gosta. Posluživanje. Ispisivanje i naplaćivanje računa. Ispračaj gostiju. Završni radovi.</p> <p>VRSTE PIĆA I NAČIN NJIHOVOG POSLUŽIVANJA</p> <p>Aperativna pića Dižestivna pića Rakije Rum Likeri Pivo Bezalkoholna pića Vina (vrste, karakteristike, posluživanje) — Bijela vina — Ružičasta vina — Crvena vina — Specijalna vina — Pjenušava vina</p> <p>SREDSTVA PONUDE I PRODAJE JELA I PIĆA</p> <p>Sredstva ponude pića Sredstva ponude jela — Menu — Jelovnik</p> <p>POSLUŽIVANJE U BARU</p> <p>— Vrste barova — Inventar u barovima — Osooblje u baru — Osnovna barska pića</p> <p>SVEČANI PRIGODNI OBROCI</p> <p>— Svečano primanje s cocktail party — Svečano primanje s hladnim buffetom — Svečani objed — večera (banquet)</p> <p>DOGOTAVLJANJE JELA PRED GOSTOM</p> <p>Rasjecanje i filetiranje. Flambiranje slanah i slatkih jela.</p>

PREDMET: KUHARSTVO

Zanimanje: KUHAR

Razred: I.

Godišnji fond sati: 245

Tjedni fond sati: 7

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- upoznati značajke zanimanja i dužnosti zaposlenika u kuhinji
- upoznati prostorije i opremu ugostiteljske kuhinje
- steći znanja i navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- upoznati mjere zaštite na radu
- osposobiti se za proizvodnju zdrave hrane i njezino čuvanje
- steći potrebno znanje i vještinu u tehnološkim postupcima prigrotovljavanju živežnih namirnica
- osposobiti se za prepoznavanje, namjenu i pravilnu uporabu svih vrsta živežnih namirnica
- racionalno i pravilno gospodarenje živežnim namirnicama, radnim vremenom i sredstvima za rad
- osposobiti se za vođenje manjih obiteljskih poslova
- sticanje potrebne odgovornosti u rukovanju sredstvima i predmetima rada, kao i odgovornost za vlastiti rad i rezultate tog rada
- sticanje potrebnog znanja i vještine za samostalno pripravljanje, prigrotovljanje i pravilno posluživanje raznih skupina i vrsta jela predviđene ovim programom

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	UGOSTITELJSKO KUHARSTVO	Uvod u predmet Zaštita na radu Uloga i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani Uloga i zadatak kuharstva u ugostiteljstvu
2.	POVIJESNI RAZVOJ KUHARSTVA	Kuharstvo u doba Rimljana Kuharstvo u srednjem vijeku Kuharstvo u doba renesanse Značajke važnijih svjetskih kuhinja Hrvatska kuhinja
3.	UGOSTITELJSKA KUHINJA	Glavne kuhinjske prostorije Sporadne kuhinjske prostorije. Kuhinjski blok Oprema ugostiteljske kuhinje (strojevi, tehnički uređaji) Uređaji za hlađenje i smrzavanje Kuhinjski namještaj Kuhinjsko posuđe Kuhinjski alat

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI	Vrste ugostiteljskih kuhinja Osoblje ugostiteljske kuhinje Organizacija i tijek procesa rada Dnevni obroci
5.	TEHNOLOŠKI POSTUPCI PRIGOTOVLJAVANJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA	Kuhanje. Pirjanje Prženje. Zapečena jela (gratiniranje). Stručni izrazi (terminologija).
6.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE	Osnovna podjela i podrijetlo živežnih namirnica
7.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA	Podjela i vrste povrća Gljive
8.	ZAČINI I MIRODIJE	Začini i mirodije. Tvornički umaci.
9.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA	Mesa Podjela, vrste, dijelovi i namjena mesa. Ribe. Podjela, vrsta i namjena mesa riba Raci, glavonošci i školjke Podjela, vrste i namjena rakova, glavonožaca i školjki. Puževi, žabe i kornjače, vrste i namjena. Vrste, značajke i uporaba smrznutih namirnica i polupreradevina u kuharstvu
10.	OSNOVE JELA (KUHARSTVA)	Ekstrakti Marinade Smjese i nadjevi Sredstva za zgušnjavanje Mješavine s maslacem Temeljci. Umaci.
11.	ZAJUTRAK	Topli napici Jednostavna jela za zajuttrak Vrste zajutraka Standardi za zajuttrak u hotelima raznih kategorija Tehnika i načini nuđenja zajutraka na razne načine prema potrebama i prigodama.
12.	HLADNA PREDJELA	Hladna predjela od raznih salata. Hladna predjela od jaja Hladna predjela od povrća. Namazi za sendviče i sendvići.
13.	JUHE	
14.	BISTRE JUHE	Obične bistre juhe. Prilozi za bistre juhe. Guste juhe od povrća i žitarica.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
15.	PRILOZI I VARIVA	Načini prigrutovljavanja jela od povrća. Jela od kuhanog povrća. Jela od pirjanog povrća. Jela od prženog povrća. Kašice od raznog povrća. Jela od riže i tjestenine. Variva.
13.	SALATE	Začinjavanje i začini za salate Salate od sirovog povrća. Salate od kuhanog povrća. Složene salate. Miješane salate.
14.	DESERTNA JELA	Desertna jela s voćem. Slatka jela od tvorničkih tijesta. Tekuća tijesta. Slatka jela od tekućeg tijesta. Pohanje voća. Uporaba gotovih tvorničkih slastica. Posluživanje sladoleda. Posluživanje sireva.

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica
- Kuhinje u hotelima visokih kategorija i ostalim ugostiteljskim objektima visokih kategorija koji mogu pratiti i odgovarati potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

KORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Strani jezik

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

MATERIJALNI UVJETI RADA

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

LITERATURA

- Josip Žuvela: Ugostiteljsko kuharstvo 1. A. G. Matoš - Samobor, 1996.
- Katanec - Sivić: Kuharstvo 1. Školska knjiga - Zagreb, 1995.
- Pellapart Henri- Paul: Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani - Rijeka, 1969.
- Karl Duch: Kuharski leksikon za ugostitelje, Epoha - Zagreb, 1969.
- Auguste Escoffier: Le guide culinaire, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

PREDMET: KUHARSTVO

Zanimanje: KUHAR

Razred: II.

Godišnji fond sati: 245

Tjedni fond sati: 7

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- prepoznavanje i pravilno odabiranje živežnih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u pravilnom pripremanju raznih namirnica za razna jela
- upoznati i steći potrebna stručna znanja i vještinu u pripremanju, nuđenju, posluživanju raznih jela predviđenim ovim okvirnim programom
- uočiti smisao, značenje i potrebu nuđenja jela vegetarijanske kuhinje
- steći potrebnu vještinu i znanje u pripremanju jela vegetarijanske kuhinje
- naučiti potrebna iskustva u pripremanju i nuđenju jela vegetarijanske kuhinje
- steći potrebnu odgovornost u rukovanju kuhinjskom opremom i živežnim namirnicama
- brinuti se o racionalnom iskorištavanju namirnica i ostataka jela
- voditi računa i steći navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- naučiti racionalno iskorištavati radno vrijeme
- razvijati smisao za ljepotu i estetiku
- steći potrebno znanje za samostalno sastavljanje jednostavnih menu-a i jelovnika razne vrste

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
1.	UMACI	Sastavljeni (izvedeni) svijetli umaci. Sastavljeni (izvedeni) tamni umaci Umaci s maslacem. Sastavljeni (izvedeni) umaci s maslacem. Hladetina (aspik) Želirani umaci.
2.	HLADNA PREDJELA	Razne salate. Hladna predjela od jaja Hladna predjela od povrća i voća. Hladna predjela od mesa. Hladna predjela od riba, rakova, školjki i mekušaca. Pikantni zalogaji.
3.	JUHE	
4.	BISTRE JUHE	Krepke juhe. Pojačane krepke juhe. Prilozi za krepke i pojačano krepke juhe.
5.	GUSTE JUHE	Sluzave juhe. Ragu juhe. Krem juhe. Kašaste juhe. Narodne juhe. Hladne juhe.
6.	TOPLA PREDJELA	Topla predjela od jaja Topla predjela od povrća i gljiva. Topla predjela od tjestenina. Topla predjela od mesa. Topla predjela riba, rakova, školjki i mekušaca
7.	JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA	Jela od kuhane ribe. Jela od pržene ribe. Jela od pohane ribe. Jela od pečene ribe. Jela od pirjane ribe. Jela od rakova. Jela od školjki. Jela od mekušaca.
8.	JELA OD ŽABA I PUŽEVA	Jela od žaba. Jela od puževa.
9.	MESNA JELA	
10.	JELA OD GOVEDINE (JUNETINE)	Jela od kuhanog govedeg (junećeg) mesa Jela od pirjanog govedeg (junećeg) mesa

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Jela od sotiranog goveđeg (junećeg) mesa Jela od pečenog goveđeg (junećeg) mesa
11.	JELA OD TELETINE	Jela od kuhanog telećeg mesa Jela od pirjanog telećeg mesa Jela od sotiranog telećeg mesa Jela od pečenog telećeg mesa
12.	JELA OD SVINJETINE	Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od sotiranog svinjskog mesa Jela od pečenog svinjskog mesa
13.	JELA OD JANJETINE-OVČETINE	Jela od kuhanog janjećeg mesa Jela od pirjanog janjećeg mesa Jela od pečenog janjećeg mesa
14.	JELA OD PERADI	Jela od kuhanog mesa peradi Jela od pirjanog mesa peradi Jela od pečenog mesa peradi
15.	JELA OD MLJEVENIH MESA	Razna jela od mljevenih mesa.
16.	JELA OD IZNUTRICA	Jela od raznih iznutrica domaće stoke i peradi.
17.	JELA PO NARUDŽBI	Jela od prženog mesa. Jela od pohanog mesa. Jela od sotiranog mesa. Jela od pečenog mesa (na roštilju). Jela od zapečenog (gratiniranog) mesa.
18.	JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE	Razna jela od vegetarijanske kuhinje
19.	PRILOZI, VARIVA I GARNITURE	Jela od pirjanog povrća Jela od zapečenog (gratiniranog) povrća. Jela od pečenog povrća u pečnici Jela od pečenog povrća s roštilja Jela od punjenog povrća. Jela od tjestenina Jela od raznih smjesa i tijesta. Jela od riže i žitarica. Variva od raznog povrća. Garniture.
20.	DESERTNA JELA	
21.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	Dizano tijesto. Slatka jela od dizanog tijesta. Vodeno tijesto za razvlačenje. Slatka jela od vodenog tijesta. Slatka jela od tekućeg tijesta. Hrustavo tijesto. Slatka jela od hrustavog tijesta. Prhko tijesto.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Slatka jela od prhkog tijesta. Lisnato tijesto. Slatka jela od lisnatog tijesta. Sladoledi Slatka jela sa sladoledom.
22.	KREME I UMACI	Kreme za nadjevanje slatkih jela.
23.	SREDSTVA PONUDE JELA	Menu. Jelovnik .

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica
- Kuhanje u hotelima i restauracijama visokih kategorija koje mogu pratiti i odgovarati zahtjevima i potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

ORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Strani jezik

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

MATERIJALNI UVJETI RADA

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

LITERATURA

- Josip Žuvela: Ugostiteljsko kuharstvo 1. A. G. Matoš - Samobor, 1996.
Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 2.*
Katanec - Sivić: Kuharstvo 1. Školska knjiga - Zagreb, 1995.
Katanec: Kuharstvo, 2. *Školska knjiga, Zagreb, 1997.*
Pellapart Henri- Paul: Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani - Rijeka, 1969.
Karl Duch: Kuharski leksikon za ugostitelje, Epoha - Zagreb, 1969.
Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

PREDMET: KUHARSTVO

Zanimanje: KUHAR

Razred: III.

Godišnji fond sati: 264

Tjedni fond sati: 8

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- upoznati se sa suvremenim načinom vođenju administrativno - računski poslova u suvremenoj ugostiteljskoj kuhinji
- izračunavanje prodajne cijene jela i napitaka primjenom kalkulacije
- shvatiti važnost i ulogu normativa u kuharstvu
- naučiti činiti popise i kontrole stanja i zaliha živežnih namirnica i ostalih materijaa
- upoznati način korištenja i uporaba računalske opreme u suvremenoj kuhinji
- upoznati značajke vanrednih obroka i njihov način organiziranja i nuđenja
- uvježbavanje raznih varijanti menu-a i jelovnika za razne potrebe i prigode
- prepoznavanje i pravilno odabiranje živžnih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u pravilnom pripravljanju raznih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u racionalnom i pravilnom pripravljanju namirnica za jelo
- upoznati i steći potrebna stručna znanja i vještine u prigrutovljavanju, nuđenju-posluživanju raznih jela predviđenim ovim okvirnim programoin
- uočiti smisao, značenje i potrebu nuđenja jela vegeterijanske kuhinje
- steći potrebna iskustva u pripravljanju i nuđenju jela vegeterijanske kuhinje
- steći potrebnu odgovornost u rukovanju kuhinjskom opremom i živežnim namirnicama
- briuti se o racionalnom iskorištavanju namirnica i ostataka jela
- voditi računa i steći navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- naučiti racionalno iskorištavati radno vrijeme
- razvijati smisao za ljepotu i estetiku.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
1.	KUHINJSKA ADMINISTRACIJA	Administrativno računski poslovi suvremene ugostiteljske kuhinje. Standardi i normativi jela u procesu rada. Opći i novi načini izračunavanja prodaje cijene jela (kalkulacije). Zalihe i optimalne količine namirnica u priručnom skladištu. Popis opreme, inventara i alata. Kontrola količina namirnica i ostalih materijala. Obračun usluga jela u posebnim prigodama i vanrednim obrocima. Uporaba i korištenje računске opreme u organizaciji procesa rada u suvremenoj ugostiteljskoj kuhinji.
2.	NAČINI POSLUŽIVANJA I NUĐENJA JELA	Načini posluživanja i nuđenja jela za razne obroke u raznim potrebama i progodama. Integral sustav posluživanja i nuđenja jela.
3.	VANREDNI OBROCI	
4.	PRIGODNI OBROCI	Putna hrana. Piknik (picnic). Prigodne zabave (party).
5.	SVEČANI OBROCI	Coctail party. Hladni bife (buffet). Svečani ručak ili večera (banquets).
6.	SREDSTVA PONUDE JELA	Menu. Jelovnik.
7.	HLADNA PREDJELA	Hladna predjela od mesa. Hladna predjela od riba, rakova , školjki i mekušaca Hladni izložci.
8.	TOPLA PREDJELA	Topla predjela od tjestenina. Topla predjela od raznih tijesta i smjesa. Topla predjela od mesa.
9.	JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA	Jela od pečene ribe u pečnici. Jela od zapečene (gratinirane) ribe. Jela od orgrušane (poširne) ribe. Razna jela s ribom. Jela od rakova. Jela od školjki. Jela od mekušaca.
10.	MESNA JELA	
11.	JELA OD GOVEDINE (JUNETINE)	Jela od pirjanog govedeg (junećeg) mesa Jela od poprženog (sotiranog) govedeg (junećeg) mesa. Jela od pečenog govedeg (junećeg) mesa.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
12.	JELA OD TELETINE	Jela od pirjanog telećeg mesa. Jela od poprženog (sotiranog) telećeg mesa. Jela od pečenog telećeg mesa.
13.	JELA OD SVINJETINE	Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od poprženog (sotiranog) mesa svinjskog mesa. Jela od pečenog svinjskog mesa.
14.	JELA OD JANJETINE-OVČETINE	Jela od pirjanog janjećeg mesa Jela od pečenog janjećeg mesa Razna jela od janjećeg mesa.
15.	JELA OD PERADI	Jela od pirjanog mesa peradi. Jela od poprženog (sotiranog) mesa peradi. Jela od pečenog mesa peradi. Razna jela od peradi.
16.	JELA OD DIVLJAČI	Razna jela od dlakave i pernate divljači.
17.	JELA OD MLJEVENIH MESA	Razna jela od mljevenih mesa.
18.	HRVATSKA NARODNA JELA	Jela istarske i kvarnerske kuhinje. Jela dalmatinske kuhinje. Jela ličke i gosrskokotarske kuhinje. Jela slavonske i baranjske kuhinje. Jela zagorske i međimurske kuhinje. Jela zagrebačke kuhinje.
19.	HLADNA (GLAVNA) JELA	Hladna jela od pečenih raznih mesa i peradi.
20.	JELA PO NARUDŽBI	Jela od prženog mesa. Jela od pohanog mesa. Jela od sotiranog mesa. Jela od pečenog mesa (na roštilju). Jela od zapečenog (gratiniranog) mesa.
21.	PRIGOTOVLJAVANJE JELA PRED STOLOM (KOD STOLA)	Sastavljanje miješanje raznih jela. Filiranje raznih jela od ribe. Rasijecanje raznih pirjanih i kuhanih mesa. Prigotavljanje jela u gorućem (flimbiranom) stanju. Kuhanje raznih namirnica kod stola.
22.	PRILOZI I GARNITURE	Složenija jela od raznih povrća. Jela od raznih smjesa i tijesta. Garniture za jela od mesa. Garniture od jela od riba.
23.	DESERTNA JELA	
24.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	Slatka jela od dizanog tijesta. Slatka jela od hrustavog tijesta. Slatka jela od prhkog tijesta. Slatka jela od lisnatog tijesta.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
25.	BISKVITNE SMJESE	Vrste biskvita. Biskvitni omleti Biskvitni savici. Razne torte.
26.	KREME	Osnovne kreme za torte. Kuhane kreme za nadijevanje. Tekuće kreme za prelijevanje. Kuhane voćne kreme. Pjenaste kreme. Tučene kreme.
27.	ŠEĆERNE OTOPINE, OCAKLINE, PRELIIV, FONDAN	Kuhanje i vrste šećernih otopina. Karamel. Razni prelive. Fondan.
28.	NABUJCI I VARENCI	Nabajci od raznog voća i drugog. Varenci od raznog voća i drugog.
29.	FLAMBIRANA JELA	Flambirana razna slatka jela. Flambirana razna voća.
30.	JELA SA SLADOLEDOM	Razne kreacije slatkih jela sa sladoledom.

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica
- Kuhanje u hotelima i restauracijama visokih kategorija koje mogu pratiti i odgovarati zahtjevima i potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

KORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Strani jezik

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona

- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

MATERIJALNI UVJETI RADA

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

LITERATURA

- Josip Žuvela: Ugošteljsko kuharstvo 1. A. G. Matoš - Samobor, 1996.
 Josip Žuvela: *Ugošteljsko kuharstvo 2.*
 Josip Žuvela: *Ugošteljsko kuharstvo 3.*
 Katanec - Sivić: Kuharstvo 1. Školska knjiga - Zagreb, 1995.
 Katanec: Kuharstvo, 2. *Školska knjiga, Zagreb, 1997.*
 Pellapart Henri- Paul: Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani - Rijeka, 1969.
 Karl Duch: *Kuharski leksikon za ugoštelje*, Epoha - Zagreb, 1969.
 Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA KUHARSTVA

Zanimanje: KUHAR

Razred: I.

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- **upoznati** organizaciju, strukturu i tehniku rada suvremene ugošteljske kuhinje
- osposobiti se za stručno obavljanje poslova i zadataka iz djelokruga rada zanimanja kuhara za prvi razred
- stečena stručno teoretska znanja i vještinu znanja iz kabinetskih vježba primijeniti u praksi na točno određenim zadacima
- upoznati usklađenost rada iz područja pripravljanja, prigrutvljavanja i posluživanja jela
- stjecanja navika u održavanju osobne, radne i kolektivne higijene

- samozaštita i zaštita životne radne sredine
- savladavanje tehnika rada s kuhinjskim strojevima, uređajima i alatom
- postupno osposobljavanje za pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje — izdavanje svih vrsta jela predviđene ovim programom
- usvojiti principe gospodarenja u procesu nabave, pripravljanja, pripremljavanja i nudenja jela.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	UGOSTITELJSKO KUHARSTVO	Uvod u praktičnu nastavu. Uloga i značaj praktične nastave. Upoznavanje sa radnim mjestima u kuhinji. Upoznati zaštitu na radu. Radna odijela.
2.	POVIJESNI RAZVOJ KUHARSTVA	Uočiti značajke pojedinih svjetskih kuhinja. Prepoznati osobitosti regionalnih jela Hrvatske kuhinje.
3.	UGOSTITELJSKA KUHINJA	Upoznavanje s kuhinjskim glavnim i sporednim prostorijama u svim kuhinjskim odjelima. Funkcionalno održavanje, rukovanje, čišćenje i iskorištenje strojeva i tehničkih uređaja. Održavanje, rukovanje i pospremanje uređaja za hlađenje, smrzavanje, kuhinjskog namještaja posuđa i alata.
4.	ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI	Upoznavanje s načinom rada u različitim ugostiteljskim kuhinjama. Organizacija i tijek procesa rada u ugostiteljskoj kuhinji. Steci potrebno znanje za izdavanje jela za zajuttrak.
5.	TEHNOLOŠKI POSTUPCI PRIGOTOVLJAVANJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA	Blanširanje u vodi i masnoći raznih namirnica. Ogrušavanje (poširanje) raznih namirnica. Kuhanje u vodi (tekućinama) ranim namirnicama. Kuhanji u pari raznih vrsta namirnica. Prženje raznih vrsta namirnica. Popržiti (sotiranje) raznih vrsta namirnica. Pečenje na roštilju raznih vrsta namirnica. Zapeći jelo (gratiniranje) raznih vrsta namirnica. Pečenje u klasičnoj peći i u konvektomatima raznih vrsta namirnica. Pečenje na roštilju raznih vrsta namirnica. Pirjanje raznih vrsta namirnica. Glaziranje raznih vrsta namirnica. Poeliranje raznih vrsta namirnica. Stručni nazivi i njihova primjena u praksi.
6.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE	Osnovna podjela, vrste i prepoznavanje živežnih namirnica.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OĀVIRNI SADRŹAJI
7.	ŹIVEŹNE NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA	Pripravljanje (vaganje, guljenje, čišćenje, sječenje, oblikovanje) plodastog, lisnatog, cvjetastog i stabljica­og povrća. Pripravljanje (vaganje, guljenje, čišćenje, sječenje, usitnjavanje i oblikovanje) lukoviastog, korijenastog, mahunastog i gomoljastog povrća.
8.	ZAČINI I MIRODIJE	Prepoznavanje, razvrstavanje, čišćenje, mljevenje i usitnjavanje aina i mirodija.
9.	ŹIVEŹNE NAMIRNICE ŹIVOTINJSKOG PODRIJETLA	Prepoznavanje, tranširanje, odvajanje dijelova mesa i kosti, sječenje i mljevenje goveđeg (junećeg) i telećeg mesa. Prepoznavanje, tranširanje, odvajanje dijelova mesa i kosti, sječenje i mljevenje svinjskog i ovčjeg mesa, mesa od peradi i divljači. Prepoznavanje, išenje, struganje, guljenje i vađenje utrobe morskim i slatkovodnim ribama. Prepoznavanje i čišćenje rakova i školjki. Prepoznavanje i čišćenje mekušaca. Prepoznavanje i čišćenje Źaba i puževa. Pripravljanje i pravilna uporaba smrznutih namirnica i poluproizvoda.
10.	OSNOVE JELA (KUHARSTVA)	Pripravljanje, progotovljavanje i uporaba ekstrakta, marinada, smjesa, nadjeva, sredstava za zgušnjavanje i mješavina s maslacom. Pripravljanje, progotovljavanje i uporaba raznih svijetlih i tamnih temeljaca. Pripravljanje, progotovljavanje i uporaba raznih vrsta temeljnih i izvedenih umaka.
11.	ZAJUTRAK	Prigotovljavanje i posluŹivanje raznih vrsta toplih napitaka. Prigotovljavanje i posluŹivanje raznih jednostavnih jela za zajuttrak. Sastavljanje i posluŹivanje raznih vrsta zajutraka. Tehnika i načini nuđenja zajutraka na razne načine prema potrebama i prigodama.
12.	HLADNA PREDJELA	Značajke hladnih predjela. Pripravljanje, prigotovljavanje i posluŹivanje jednostavnih salata kao hladna predjela. Pripravljanje, prigotovljavanje i posluŹivanje hladnih predjela od jaja. Pripravljanje, prigotovljavanje i posluŹivanje. Pripravljanje, prigotovljavanje i posluŹivanje hladnih predjela od povrća. Pripravljanje i posluŹivanje namaza za razne sendviče i sendvia.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
13.	JUHE	
14.	BISTRE JUHE	Značajke juha. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje običnih bistril juha. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jednostavnih priloga za bistre juhe. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jednostavnih gustih juha od povrća i žitarica.
15.	TOPLA PREDJELA	Značajke toplih predjela. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od jaja. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od povrća. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od tjestenine. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od riže.
16.	PRILOZI I VARIVA	Značajke priloga i variva. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od povrća na razne načine. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od kuhanog, pirjanog i prženog povrća. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje kašica od raznog povrća. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od tjestenine i riže. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih variva od pojedinih dijelova povrća.
17.	SALATE	Značajke salata. Tehnika i načini začinjavanja salata. Pripravljanje, sastavljanje — miješanje i začinjavanje salata od sirovog povrća. Pripravljanje, sastavljanje — miješanje i začinjavanje salata od kuhanog povrća. Pripravljanje, sastavljanje — miješanje i začinjavanje složenih i miješanih salata.
18.	DESERTNA JELA	Značajke desertnih jela. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje slatkih jela od tvorničkih tijesta. Pripravljanje, prigrutovljavanje i miješanje tekućeg tijesta. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje slatkih jela od tekućeg tijesta. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznog pohanog voća Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih gotovih tvorničkih slastica. Posluživanje sladoleda na razne načine. Pripravljanje i posluživanje sireva.

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Praktična nastava sastavni je i nedjeljiv dio odgojno - obrazovnog procesa i slijedi, odnosno prati vježbe kuharstva. Dakle sadržaji kuharstva i sadržaji užeg strukovnog područja na praktičnoj nastavi će se uvježbati, probuditi, proširiti i što je najbitnije u pravnoj radnoj nesimuliranoj sredini.

Učenik je dužan redovito obavljati praktičnu nastavu prema rasporedu i realizirati propisanim programom pod nadzorom i uputama nastavnika (voditelja praktične nastave) i mentora.

Nastavnik je dužan upoznati mentora sa programom rada praktične nastave i staviti ga na raspolaganje.

Opravdane izostanke učenici moraju u potpunosti nadoknaditi. Zbog većih neopravdanih izostanaka s praktične nastave učenik se upućuje na ponavljanje godine.

MJESTO IZVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE

- Hoteli visokih kategorija
- Luksusne restoracije (raznih namijena)
- Konobe
- Taverne

Osobito treba voditi računa da učenici viših razreda obavljaju praktičnu nastavu u hotelima visokih kategorija.

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

PRAĆENJE I OCJENJIVANJE

Za vrijeme praktične nastave učenik svakodnevno vodi dnevnik rada kojeg pregledava, potpisuje i pečatom potvrđuje mentor iz hotela.

Na polugodištu ili kraju školske godine mentor na posebnoj uputnici ocjenjuje praktičnu nastavu učeniku. Elementi ocjenjivanja su:

- Odnos prema radu i zalaganje
- Stručnost
- Snažljivost u radnim situacijama
- Suradnja i odnos prema starijima i predpostavljenima
- Odnos prema inventaru, namirnicama i ostalim materijalima.

Ocjena dobivena na temelju ovih elemenata predstavlja ocjenu uspješnosti realizacije praktične nastave. Polugodišnju i godišnju ocjenu praktične nastave zaključuje predmetni nastavnik u dogovoru sa mentorom.

Ocjena se sastoji od stručnog mišljenja i brojčane ocjene.

Podaci o obavljenoj praktičnoj nastavi nose se u pedagošku dokumentaciju (dnevnik rada, a ocjena u imenik učenika). Ocjena praktične nastave ulazi u prosjek ocjena za opći uspjeh.

Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu i to je uvjet za upis u sljedeći razred.

PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA KUHARSTVA

Zanimanje: KUHAR

Razred: II.

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- osposobiti se za stručno obavljanje poslova i zadataka iz djelokurga rada zanimanja kuhara za drugi razred
- stečena stručno teoretska znanja i vještinu znanja iz kabinetskih vježba primijeniti u praksi na točno određenim zadacima
- upoznati usklađenost rada iz područja pripravljanja, prigotavljanja i posluživanja jela
- stjecanja navika u održavanju osobne, radne i kolektivne higijene
- samozaštita i zaštita životne i radne sredine
- savladavanje tehnika rada s kuhinjskim strojevima, uređajima i alatom
- postupno osposobljavanje za pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje — izdaavnje svih vrsta jela predviđene ovim programom
- usvojiti principe racionalnog gospodarenja u procesu nabave, pripravljanja i prigotavljanja jnuđenja jela.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	UMACI	Pripravljanje, prigotavljanje i uporaba sastavljenih (izvedenih) svijetlih i tamnih umaka. Pripravljanje, prigotavljanje, uporaba i posluživanje umaka s maslacem i sastavljenih (izvedenih) umaka s maslacem. Pripravljanje, prigotavljanje, uporaba i posluživanje želiranih umaka.
2.	HLADNA PREDJELA	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih salata. Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje hladnih predjela od jaja, povrća i voća. Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje hladnih predijela od mesa, riba, rakova, školjki i mekušaca. Pripravljanje i posluživanje pikantnih zalogaja.
3.	JUHE	
4.	BISTRE JUHE	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje krepkih i pojačanih krepkih juha. Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje priloga za krepke i pojačano krepke juhe.
5.	GUSTE JUHE	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje sluzavih, ragu, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
6.	TOPLA PREDJELA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća i gljiva. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od tjestenine i mesa. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od rakova, školjki i mekušaca.
7.	JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od kuhane, pržene, pohane, pečene i pirjane ribe. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od rakova, školjki i mekušaca.
8.	JELA OD ŽABA I PUŽEVA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od žaba i puževa.
9.	MESNA JELA	
10.	GOTOVA MESNA JELA JELA OD GOVEDINE (JUNETINE)	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od kuhanog, pirjanog, poprženog (sotiranog) govedeg-junećeg mesa.
11.	JELA OD TELETINE telećeg mesa.	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od kuhanog, pirjanog, poprženog (sotiranog)
12.	JELA OD SVINJETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog svinjskog mesa.
13.	JELA OD JANJETINE — OVČETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od kuhanog, pirjanog i pečenog janječeg (ovčjeg) mesa.
14.	JELA OD PERADI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od kuhanog, pirjanog i pečenog mesa peradi.
15.	JELA OD MLJEVENIH MESA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od mljevenog mesa.
16.	JELA OD IZNUTRICA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od raznih iznutrica domaće stoke i peradi.
17.	JELA PO NARUDŽBI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od prženog, pohanog, poprženog (sotiranog), pečenog (na roštilju i zapečenog (gratiniranog) mesa.
18.	JELA VEGETERIJANSKE KUHINJE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela vegeterijanske kuhinje.
19.	PRILOZI, VARIVA I GARNITURE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, zapečenog (gratiniranog), pečenog (u pećnicu i na roštilju) i punjenog povrća. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od tjestenine, raznih smjesa, tijesta, riže i žitarice.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<p>Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje variva od raznih dijelova i vrsta povrća.</p> <p>Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje garnitura za jela od mesa i riba.</p>
20.	DESERTNA JELA	
21.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	<p>Pripravljanje, miješanje i prigrutovljavanje dizanog, vodenog, tekućeg, hrustavog, prhkog i lisnatog tijesta.</p> <p>Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jednostavnih slatkih jela od dizanog, vodenog, tekućeg, hrustavog, prhkog i lisnatog tijesta.</p> <p>Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje sladoleda i jednostavnih jela sa sladoledom.</p>
22.	KREME	Pripravljanje, prigrutovljavanje i uporaba krema za nadjevanje slatkih jela.
23.	SREDSTVA PONUDE JELA	Sastavljanje i nuđenje raznih vrsta menu-a i jelovnika za razne potrebe i prigode.

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Praktična nastava sastavni je i nedjeljiv dio odgojno - obrazovnog procesa i slijedi, odnosno prati vježbe kuharstva. Dakle sadržaji kuharstva i sadržaji užeg strukovnog područja na praktičnoj nastavi će se uvježbati, probuditi, proširiti i što je najbitnije u pravnoj radnoj nesimuliranoj sredini.

Učenik je dužan redovito obavljati praktičnu nastavu prema rasporedu i realizirati propisanim programom pod nadzorom i uputama nastavnika (voditelja praktične nastave) i mentora.

Nastavnik je dužan upoznati mentora sa programom rada praktične nastave i staviti ga na raspolaganje.

Opravdane izostanke učenici moraju u potpunosti nadoknaditi. Zbog većih neopravdanih izostanaka s praktične nastave učenik se upućuje na ponavljanje godine.

MJESTO IZVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE

- Hoteli visokih kategorija
- Luksusne restauracije (raznih namijena)
- Konobe
- Taverne

Osobito treba voditi računa da učenici viših razreda obavljaju praktičnu nastavu u hotelima visokih kategorija.

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

PRAĆENJE I OCJENJIVANJE

Za vrijeme praktične nastave učenik svakodnevno vodi dnevnik rada kojeg pregledava, potpisuje i pečatom potvrđuje mentor iz hotela.

Na polugodištu ili kraju školske godine mentor na posebnoj uputnici ocjenjuje praktičnu nastavu učeniku. Elementi ocjenjivanja su:

- Odnos prema radu i zalaganje
- Stručnost
- Snalažljivost u radnim situacijama
- Suradnja i odnos prema starijima i pretpostavljenima
- Odnos prema inventaru, namirnicama i ostalim materijalima.

Ocjena dobivena na temelju ovih elemenata predstavlja ocjenu uspješnosti realizacije praktične nastave. Polugodišnju i godišnju ocjenu praktične nastave zaključuje predmetni nastavnik u dogovoru sa mentorom.

Ocjena se sastoji od stručnog mišljenja i brojčane ocjene.

Podaci o obavljenoj praktičnoj nastavi unose se u pedagošku dokumentaciju (dnevnik rada, a ocjena u imenik učenika). Ocjena praktične nastave ulazi u prosjek ocjena za opći uspjeh.

Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu i to je uvjet za upis u sljedeći razred.

PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA KUHARSTVA

Zanimanje: KUHAR

Razred: III.

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- naučiti i shvatiti važnost i neophodnost pravilnog i stručnog vođenja i korištenja kuhinjske administracije kao preduvjet racionalnog, produktivnog i rentabilnog poslovanja suvremene ugostiteljske kuhinje
- osposobiti se za stručno obavljanje poslova i zadataka iz djelokurga rada zanimanja kuhara za treći razred
- stečena stručno teoretska znanja i vještinu znanja iz kabinetskih vježba primijeniti u praksi na točno određenim zadacima
- upoznati usklađenost rada iz područja pripravljanja, prigrutvljavanja i posluživanja jela
- stjecanja navika u održavanju osobne, radne i kolektivne higijene
- samozaštita i zaštita životne i radne sredine
- savladavanje tehnika rada s kuhinjskim strojevima, uređajima i alatom
- postupno osposobljavanje za pripravljanje, prigrutvljavanje i posluživanje — izdaavnje svih vrsta jela predviđene ovim programom
- usvojiti principe racionalnog gospodarenja u procesu nabave, pripravljanja i prigrutvljavanja te nuđenja jela.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	KUHINJSKA ADMINISTRACIJA	Metode i načini vođenja administrativno računskih poslova suvremene ugostiteljske kuhinje. Primjena standarda i normativa u praksi. Izračunavanje prodajnih cijena raznih jela. Načini mjenaj i kontrola zaliha namirnica. Iznalaženje najsvrsihodnijeg načina usklađivanja i koordiniranja rada između kuhinje i drugih odjela u hotelu. Načini uporabe i korištenje računalske opreme u organizaciji procesa rada suvrmene kuhinje.
2.	NAČINI POSLUŽIVANJA I NUĐENJA JELA	Načini posluživanja i nuđenja jela za razne obroke u raznim potrebama i progodama. Integral sustav posluživanja i nuđenja jela.
3.	VANREDNI OBROCI	
4.	PRIGODNI OBROCI	Odabiranje, sustav, pripravljanje i pakovanje putne hrana. Odabiranje namirnica, tehnoloških postupaka, jela i organizacija rada za piknik (picnic) i prigodne zabave (party).
5.	SVEČANI OBROCI	Odabiranje namirnica, tehnološki postupaka, jela i organizacija rada u raznim potrebama i prigodama za cocktail party, hladni bife (buffet) i svečane ručkove i večere (banquets).
6.	SREDSTVA PONUDE JELA	Sastavljanje složenijih menu-a i jelovnika za razne prigode i svečane prilike.
7.	HLADNA PREDJELA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje hladna predjela od mesa. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje hladna predjela od riba, rakova, školjki i mekušaca. Pripravljanje, prigrutovljavanje i slaganje hladnih izložaka.
8.	TOPLA PREDJELA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od tjestenina. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od raznih tijesta i smjesa. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od mesa.
9.	JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pečene ribe u pečnici, zapečene (gratinriane), ogrušene (poširane) ribe i drugih raznih jela od ribe. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od rakova, školjki i mekušaca.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
10.	MESNA JELA	
11.	GOTOVA MESNA JELA JELA OD GOVEDINE (JUNETINE)	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog govedeg-junećeg mesa.
12.	JELA OD TELETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog telećeg mesa.
13.	JELA OD SVINJETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog svinjskog mesa.
14.	JELA OD JANJETINE — OVČETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, pečenog i drugih jela od janječeg (ovčjeg) mesa.
15.	JELA OD PERADI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, porženog (sotiranog), pečenog i drugih jela od mesa peradi.
16.	JELA OD DIVLJAČI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od dlakave i pernate divljači.
17.	JELA OD MLJEVENIH MESA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od mljevenog mesa.
18.	HRVATSKA NARODNA JELA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela istarsko-kvarnerske, dalmatinske, ličke-gorsko kotarske, slavonsko-baranjske, zagorske-međimurske i zagrebačke kuhinje.
19.	HLADNA (GLAVNA) JELA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje hladna jela od pečenih raznih mesa i peradi.
20.	JELA PO NARUDŽBI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od prženog, pohanog, poprženog (sotiranog), pečenog (na roštilju) i zapečenog (gratiniranog) mesa.
21.	PRIGOTOVLJAVANJE JELA PRED STOLOM (KOD STOLA)	Pripravljanje, sastavljanje-miješanje i posluživanje raznih jela. Pripravljanje, sastavljanje i filiranje raznih jela od ribe. Pripravljanje, sastavljanje, rasijecanje i posluživanje raznih pirjanih, kuhanih i pečenih mesa. Pripravljanje, sastavljanje, flambiranje i posluživanje raznih jela. Pripravljanje, prigrutovljavanje-kuhanje i posluživanje raznih namirnica (jela) kod stola.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
22.	PRILOZI I GARNITURE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od povrća. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od smjesa i tijesta. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od mesa i riba.
23.	DESERTNA JELA	
24.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje slatkih jela od dizanog i hrustavog tijesta. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje slatkih jela od prhkog i lisnatog tijesta.
25.	BISKVITNE SMJESE	Pripravljanje, miješanje i pečenje raznih vrsta biskvita. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih vrsta biskvitnih omleta i savitaka. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih vrsta torti.
26.	KREME	Pripravljanje, prigrutovljavanje i uporaba raznih krema za torte, krema za nadijevanje i tekućih krema za prelijevanje. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih kuhanih, pjenastih i tučenih krema.
27.	ŠEĆERNE OTOPINE OKALINE, PRELIVI, FONDAN	Kuhanje i uporaba raznih vrsta šećernih otopina. Pripravljanje, prigrutovljavanje i uporaba karamela, raznih preliva i fondana.
28.	NABUJCI I VARENCI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih vrsta nabujaka i varencu od raznog voća i drugog.
29.	FLAMBIRANA JELA	Pripravljanje, prigrutovljavanje-flambiranje i posluživanje raznih usplamćelih (flambiranih) slatkih jela i voća
30.	JELA SA SLADOLEDOM	Pripravljanje, sastavljanje i posluživanje raznih kreacija slatkih jela sa sladoledom.

METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Praktična nastava sastavni je i nedjeljiv dio odgojno - obrazovnog procesa i slijedi, odnosno prati vježbe kuharstva. Dakle sadržaji kuharstva i sadržaji užeg strukovnog područja na praktičnoj nastavi će se uvježbati, probuditi, proširiti i što je najbitnije u pravnoj radnoj nesimuliranoj sredini.

Učenik je dužan redovito obavljati praktičnu nastavu prema rasporedu i realizirati propisanim programom pod nadzorom i uputama nastavnika (voditelja praktične nastave) i mentora.

Nastavnik je dužan upoznati mentora sa programom rada praktične nastave i staviti ga na raspolaganje. Opravdane izostanke učenici moraju u potpunosti nadoknaditi. Zbog većih neopravdanih izostanaka s praktične nastave učenik se upućuje na ponavljanje godine.

MJESTO IZVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE

- Hoteli visokih kategorija
- Luksusne restoracije (raznih namijena)

Osobito treba voditi računa da učenici viših razreda obavljaju praktičnu nastavu u hotelima visokih kategorija.

METODE I OBLICI RADA

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

PRAĆENJE I OCJENJIVANJE

Za vrijeme praktične nastave učenik svakodnevno vodi dnevnik rada kojeg pregledava, potpisuje i pečatom potvrđuje mentor iz hotela.

Na polugodištu ili kraju školske godine mentor na posebnoj uputnici ocjenjuje praktičnu nastavu učeniku. Elementi ocjenjivanja su:

- Odnos prema radu i zalaganje
- Stručnost
- Snalažljivost u radnim situacijama
- Suradnja i odnos prema starijima i pretpostavljenima
- Odnos prema inventaru, namirnicama i ostalim materijalima.

Ocjena dobivena na temelju ovih elemenata predstavlja ocjenu uspješnosti realizacije praktične nastave. Polugodišnju i godišnju ocjenu praktične nastave zaključuje predmetni nastavnik u dogovoru sa mentorom.

Ocjena se sastoji od stručnog mišljenja i brojčane ocjene.

Podaci o obavljenoj praktičnoj nastavi unose se u pedagošku dokumentaciju (dnevnik rada, a ocjena u imenik učenika). Ocjena praktične nastave ulazi u prosjek ocjena za opći uspjeh.

PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE

Zanimanje: KONOBAR

1., 2., 3. razred

Broj nastavnih sati tjednogodišnje: 5/175; 5/175; 6/192

CILJEVI I ZADACI

- **upoznati** i osposobiti učenike u zanimanju konobar s pravilima posluživanja i pripremanja jela, pića i napitaka kao sastavni dio pružanja glavnih ugostiteljskih usluga u ugostiteljstvu,
- upoznati vrste prostorija i njihovu namjenu, vrste i namjenu opreme i inventara u ugostiteljskom objektu,
- osposobiti učenike za obavljanje pripremnih radova prije posluživanja,
- upoznati evidenciju, dokumentaciju sredstava ponude i prodaje jela i pića,
- upoznati tehniku i način ponude jela i pića u pojedinim vrstama ugostiteljskih objekata,
- upoznati specifičnost organizacije i tehnike posluživanja te usvojiti vještine obavljanja poslova pri stolu na očigled gostiju,
- usvojiti vještine u obavljanju poslova miješanja pića i organiziranje posluživanja različitih vrsta svečanih prigodnih obroka.

MATERIJALNI UVJETI I MJESTO ODRŽAVANJA NASTAVE

- za izvođenje nastave potrebno je osigurati pecijaliziranu učionicu — praktikum, kabinet,
- razredni odjel dijeli se na grupe učenika,
- potrebna nastavna sredstva, posebna tehnička pomagala, inventar i stručna literatura,
- potrebne količine raznih roba (namirnica, pića i napitaka) za normalnu realizaciju nastavnog programa,
- potrebna radna odjeća i obuća za učenike, sanitarne knjižica te osobni radni pribor.

METODIČKI NAPUTAK

Neophodna je koelracija programskih sadržaja predmeta struke — kuharstvo, poznavanje robe i prehrana, poslovna psihologija i komunikacija, strani jezici i organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća.

LITERATURA

Udžbenici: Odabrani udžbenici Ministarstva prosvjete i športa za školske 1998./99. godinu.

KADROVSKI UVJETI

Hotelijerski fakultet, Ekonomski fakultet turističkog ili hotelijerskog smjera, Viša Ugostiteljska škola, Viša Hotelijerska škola, potrebno pedagoško-psihološko obrazovanje te prethodno završen i položen majstorski ispit (VKV) ili V stupanj obrazovanja ili konobar specijalist. Posebne zakonske odredbe koje propisuje Zakon o srednjoškolskom obrazovanju u Republici Hrvatskoj.

SADRŽAJ

1. razred

Broj.sati: 5/175

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Rad na siguran način	Uloga i značaj zaštite na radu i normativno reguliranje. Opasnost od požara i eksplozije. Radni prostor i okolina. Mehanički izvori opasnosti. Opasnosti od padova. Opasnosti od električnog udara. Opasnosti od elektiričnog udara. Opasnosti od štetnih i otrovnih tvari. Opasnosti od buke i vibracije. Opasnosti od štetnih zračenja. Opasnosti od nepovoljnih klimatskih uvjeta rada. Osobna zaštitna sredstva. Prva pomoć na radnom mjestu.
2.	Posluživanje u ugostiteljstvu	Uloga posluživanja u ugostiteljstvu. Osnovna pravila posluživanja. Pravila prednosti i posluživanja u društvu. Ugostiteljska usluga — Asortiman — Kvaliteta — Ambijent — Atmosfera — Komfor — Standardi i standardizacija Čovjek kao biće s potrebama — Gost i njegove potrebe — Želje gosta — Zadovoljavanje potreba i želja — Motivi i motivacija
3.	Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge hrane, pića i napitaka	Restauracija — <i>Kuhinjski odjeli</i> — Hladna kuhinja — Topla kuhinja — Kuhinja kave — Slastičarnica — Mesnica — Pomoćni odjeli — <i>Poslužni odjeli</i> — Blagavaonica — Zajutarkovaonica — Doručkavaonica — Dvorane za domjenke — Saloni — Terasa — <i>Pomoćne prostorije</i> — Točionica pića — Konobarska pripremnica

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> — Skladišta — Sanitarne prostorije — Garderobe Podjela restauracija Kategorizacija restauracija
4.	Ostale vrste ugostiteljskih objekata	Vrste ugostiteljskih objekata. Prostorije ugostiteljskih objekata.
5.	Oprema (inventar) u ugostiteljskim objektima	Namještaj. Rublje. Metalno posuđe. Pribor za jelo. Stakleno posuđe; kristal i vatrostalno posuđe. Porculansko posuđe. Uređaji, aparati i sitan inventar.
6.	Poslužni sustavi u restauracijama	Jedno i dvokonobarski sustav. Bečki sustav. Francuski sustav. Angloamerički sustav. Sustavi posluživanja kod nas. Poslužno osoblje i kultura rada.
7.	Sustavi poslovanja u restauracijama	Pansionski sustav poslovanja Poslovanje a la carte.
8.	Obroci u ugostiteljstvu	Glavni obroci u ugostiteljstvu. Sporadni obroci u ugostiteljstvu. Vrste i sastav pojedinih vrsta zajutraka. Vrste i sastav doručka. Sastav objeda i večere. Vrste i sastav užine.
9.	Pripremni radovi	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici. Pripremni radovi u blagavaonici. Pripremni radovi u točionici pića.
10.	Organizacija poslužnog procesa	Rezervacija usluga. Doček, prihvata i smještaj gosta. Razgovor o prodaji i boniranje narudžbe. Doprema jela i pića do gosta. Posluživanje jela (tehnika rada) <ul style="list-style-type: none"> — Bečki način posluživanja — Francuski način posluživanja — Engleski način posluživanja — Ruski način posluživanja Ispisivanje i naplaćivanje računa. Ispraćaj gostiju. Završni radovi.
11.	Sredstva ponude i prodaje jela i pića	

VJEŽBE

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Prostorije u ugostiteljstvu	Prostorije za posluživanje. Pomoćne prostorije.
2.	Oprema prostorija za posluživanje	Namještaj. Rublje. Metalno posuđe. Pribor za jelo. Stakleno posuđe; kristal i vatrostalno posuđe. Porculansko posuđe. Aparati i uređaji. Sitan inventar.
3.	Pripremni radovi za posluživanje pojedinih obroka	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici. Pripremni radovi u blagavaonici. Pripremni radovi u točionici pića.
	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Pripremni radovi za posluživanje zajutraka. — Postavljanje postava za specifične vrste zajutraka Posluživanje zajutraka — Kompletni zajuttrak — Bečki zajuttrak — Švicarski zajuttrak — Nacionalni zajuttrak — Angloamerički zajuttrak Posluživanje i organizacija posluživanja zajutraka sa izložbenog stola te integral zajutraka. Posluživanje neodređenog (a la carte) zajutraka. — Doček, prihvati i smještaj gosta. — Razgovor o prodaji jela i pića. — Prijem i boniranje narudžbe. — Doprema jela i pića. — Posluživanje. — Ispisivanje i naplata računa. — Ispraćaj gostiju. — Završni radovi. Posluživanje zajutraka. Posluživanje doručka i užine. — Doček, prihvati i smještaj gosta. — Razgovor o prodaji jela i pića. — Prijem i boniranje narudžbe. — Doprema jela i pića. — Posluživanje. — Ispisivanje i naplata računa. — Ispraćaj gostiju. — Završni radovi.
4.	Posluživanje hrane i pića (tehnike rada)	Bečki način posluživanja — Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha — Posluživanje glavnih jela, salate i deserta Ruski način posluživanja — Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha — Posluživanje glavnih jela, salate i deserta

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<p>Francuski način posluživanja</p> <p>— Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha</p> <p>— Posluživanje glavnih jela, salate i deserta</p> <p>Engleski način posluživanja</p> <p>— Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha</p> <p>— Posluživanje glavnih jela, salate i deserta</p>
5.	Posluživanje objeda u pansionском restoranu hotela "B" kategorije	<p>Pripremni radovi.</p> <p>Doček, prihvāt i smještaj gostiju</p> <p>Razgovor o prodaji jela i pića</p> <p>Prijem i boniranje narudžbe</p> <p>Doprema jela i pića</p> <p>Posluživanje</p> <p>Ispisivanje i naplata računa</p> <p>Ispraćaj gostiju</p> <p>Završni radovi</p>
6.	Posluživanje večere u pansionском restoranu hotela "B" kategorije	<p>Pripremni radovi</p> <p>Doček, prihvāt i smještaj gostiju</p> <p>Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka aperativa)</p> <p>Prijem i boniranje narudžbe</p> <p>Doprema jela i pića (preporuka vina)</p> <p>Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)</p> <p>Ispisivanje i naplata računa</p> <p>Ispraćaj gostiju</p> <p>Završni radovi</p>
7.	Posluživanje objeda u pansionском restoranu hotela "A" kategorije	<p>Pripremni radovi</p> <p>Doček, prihvāt i smještaj gostiju</p> <p>Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka aperativa)</p> <p>Prijem i boniranje narudžbe</p> <p>Doprema jela i pića (preporuka vina)</p> <p>Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)</p> <p>Ispisivanje i naplata računa</p> <p>Ispraćaj gostiju</p> <p>Završni radovi</p>
8.	Posluživanje večere u pansionском restoranu hotela "A" kategorije	<p>Doček, prihvāt i smještaj gostiju</p> <p>Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka aperativa)</p> <p>Prijem i boniranje narudžbe</p> <p>Doprema jela i pića (preporuka vina)</p> <p>Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)</p> <p>Ispisivanje i naplata računa</p> <p>Ispraćaj gostiju</p> <p>Završni radovi</p>

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Posluživanje alkoholnih, bezalkoholnih pića i napitaka	<p>Aperativna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike aperativa — podjela — <i>načini posluživanja</i> — posluživanje voćnih rakija — posluživanje žitnih rakija — posluživanje gorkih likera-bitera — posluživanje pića na bazi anisa i koromača — posluživanje vermuta i drugih aromatiziranih vina kao aperativ — aperitivni kokteli — posluživanje sokova od voća i povrća — posluživanje ostalih vrsta pića kao aperativa <p>Dižestivna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike dižestiva — podjela — <i>načini posluživanja</i> — posluživanje vinskih destilata — posluživanje slatkih likera — dižestivni kokteli <p>Posluživanje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike vina prema vinorodnim područjima — podjela — aperativna vina — stolna vina (bijela, ružičasta, crvena) — kvalitetna vina (bijela, ružičasta, crvena) — vrhunska vina (bijela, ružičasta, crvena) — desertna vina — pjenušava vina — najpoznatija strana vina <p>Posluživanje piva</p> <ul style="list-style-type: none"> — podjela piva i njegove karakteristike — najpoznatija strana piva <p>Posluživanje bezalkoholnih pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — gazirani-prirodni sokovi — voćni sirupi i koncentрати — voda-obična, mireralna, soda <p>Posluživanje toplih i hladnih napitaka</p> <ul style="list-style-type: none"> — posluživanje kave — posluživanje čaja — posluživanje punča — posluživanje tople limunade
2.	Sredstva ponude i prodaje jela	<p>Menu</p> <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike — pojam menu-a — pravila sastavljanja menu-a — primjeri raznih menu-a <p>Jelovnik</p> <ul style="list-style-type: none"> — karakteristike

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> — vrste i podjela jelovnika — pravila sastavljanja jelovnika — primjeri jelovnika Cjenik pića (koštovnik) — karakteristike — vrste cjenika — pravila sastavljanja — primjeri cjenika pića Vinska karta — karakteristike — vrste vinskih karata — pravila sastavljanja — primjeri vinskih karti
3.	Izbor vina uz pojedina jela prema gastronomskim pravilima	
4.	Posluživanje dnevnih obroka i konzumacija u hotelskim sobama	<ul style="list-style-type: none"> — osoblje za posluživanje — mogućnosti prijema narudžbi — mogućnosti doprema usluga — naplata usluga i ispostava računa
5.	Posluživanje jela, pića i napitaka u kavani	<ul style="list-style-type: none"> — vrste i tipovi kavana — osoblje u kavani — sredstva ponude i prodaje u kavanama — boniranje usluga u kavanama — tehnike rada (posluživanja) u kavanama — popratni sadržaji kavana
6.	Posluživanje dnevnih obroka na ljetnim terasama i vrtnim restoranima	Prednosti rada na ljetnim terasama i vrtnim restoranima. Tehnike rada (posluživanja) na ljetnim terasama i vrtnim restoranima.
7.	Suha putna hrana	Mogućnost naručivanja. Pakovanje i prikladna jela koja se daju za suhu putnu hranu. Karakteristike suhe putne hrane.
8.	Piknik	Jela i pića koje se poslužuju na pikniku. Načini organiziranja piknika. Osoblje. Inventar i oprema za piknik.
9.	Posluživanje jela i pića	Sastavljanje različitih menu-a za pojedine zgrade uz odgovarajuća pića, prema gastronomskim pravilima (individualni rad)

VJEŽBE

- | | | |
|----|--|--|
| 1. | Posluživanje alkoholnih, bezalkoholnih pića i napitaka | Aperativi
— načini posluživanja
— posluživanje voćnih rakija |
|----|--|--|

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> — posluživanje žitnih rakija — posluživanje gorkih likera-bitera — posluživanje pića na bazi anisa i koromača — posluživanje vermuta — aperitivni kokteli — posluživanje sokova od voća i povrća — posluživanje ostalih vrsta pića kao aperativa <p>Dižestivi</p> <ul style="list-style-type: none"> — <i>načini posluživanja</i> — posluživanje vinskih destilata — posluživanje slatkih likera — dižestivni kokteli <p>Posluživanje vina</p> <ul style="list-style-type: none"> — posluživanje stolna vina (bijela, ružičasta, crvena) — posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina (bijela, ružičasta, crvena) — posluživanje desertnih vina — posluživanje pjenušavih vina <p>Posluživanje piva</p> <p>Posluživanje bezalkoholnih pića</p> <p>Posluživanje toplih i hladnih napitaka</p>
2.	Sredstva ponude i prodaje jela	<p>Sastavljanje raznih menu-a s obzirom na prigodu.</p> <p>Postavljanje stolnih postava prema menu-u.</p> <p>Sastavljanje jelovnika.</p> <p>Posta vljanje stolnih postava u a la carte sustavi i izmjena istih prema primljenoj narudžbi.</p>
3.	Posluživanje objeda u pansionskom restoranu hotela "B" kategorije	<p>Pripremni radovi.</p> <p>Doček, prihvati i smještaj gostiju</p> <p>Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka aperativa)</p> <p>Prijem i boniranje narudžbe</p> <p>Doprema jela i pića (preporuka vina)</p> <p>Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)</p> <p>Ispisivanje i naplata računa</p> <p>Ispraćaj gostiju</p> <p>Završni radovi</p>
4.	Posluživanje večere u pansionskom restoranu hotela "B" kategorije	<p>Pripremni radovi</p> <p>Doček, prihvati i smještaj gostiju</p> <p>Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka aperativa)</p> <p>Prijem i boniranje narudžbe</p> <p>Doprema jela i pića (preporuka vina)</p> <p>Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)</p> <p>Ispisivanje i naplata računa</p> <p>Ispraćaj gostiju</p> <p>Završni radovi</p>
5.	Posluživanje objeda u pansionskom restoranu hotela "A" kategorije	<p>Pripremni radovi</p> <p>Doček, prihvati i smještaj gostiju</p> <p>Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka aperativa)</p> <p>Prijem i boniranje narudžbe</p> <p>Doprema jela i pića (preporuka vina)</p> <p>Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)</p>

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
6.	Posluživanje večere u pansionском restoranu hotela "A" kategorije	Doček, prihvāt i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka operativa) Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića (preporuka vina) Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja) Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
7.	Posluživanje jela, pića i napitaka u kavanama	Pripremni radovi Tehnike rada (posluživanja) u kavanama Završni radovi.
8.	Posluživanje dnevnih obroka i konzumacija u hotelskim sobama	Pripremni radovi Posluživanje Završni radovi
9.	Posluživanje dnevnih obroka na ljetnim terasama i vrtnim restoranima	Pripremni radovi Posluživanje Završni radovi
10.	Suha putna hrana, piknik	Organizacija rada. Posluživanje. Pripremni radovi. Završni radovi.

3. razred, 6/192

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Upoznavanje jela	Procesi u kuharstvu. Hladna predjela — Vrste hladnih predjela. — Zadatak. — Pravila kod pripremanja. — Prezentiranje. — Posluživanje. Juhe — Vrste juha. — Karakteristike juha. — Posluživanje. Topla predjela. — Vrste toplih predjela. — Karakteristike. — Posluživanje. Ribe, rakovi, školjke, mekušci. — Podjela.

- Način pripremanja.
- Načini posluživanja.
- Gotova jela
 - Karakteristike.
 - Gotova jela od teletine
 - Gotova jela od govedine
 - Gotova jela od svinjetine
 - Gotova jela od peradi
 - Gotova jela od divljači
 - Gotova jela od janjetine
 - Domaća složena jela
 - Načini posluživanja
- Jela po narudžbi
 - Karakteristike
 - Jela po narudžbi od teletine
 - Jela po narudžbi od govedine
 - Jela po narudžbi od svinjetine
 - Jela po narudžbi od peradi
 - Jela po narudžbi od divljači
 - Jela po narudžbi od janjetine
 - Načini posluživanja
- Umaci
 - Zadatak umaka
 - Osnovni temeljci i njihova razrada
 - Upotreba umaka
 - Posluživanje
- Variva, prilozi, garniture
 - Načini pripremanja povrća
 - Variva
 - bečki
 - engleski
 - francuski
 - poljski
 - dalmatinski
- Prilozi
 - Krumpir
 - Riža
 - Tjestenina
- Garniture
 - Prolječna
 - Vrtlarska
 - Dobra domaćica
 - Rossini
 - Tivoli
 - Milanska
 - Američka
 - Dalmatinska
- Salate
 - Jednostavne, složene, miješane
 - Posluživanje salata
 - Dresinzi za salate
- Sirevi
 - Vrste i njihova karakteristika
- Kompoti, voće, sladoled

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> — Vrste — Načini posluživanja
2.	Posluživanje u baru	<p>Vrste barova</p> <ul style="list-style-type: none"> — barovi koji pružaju usluge pića i napitaka — barovi koji pružaju usluge jela, pića i napitaka — barovi koji pružaju usluge plesa, razonode, zabave, jela, pića i napitaka <p>Inventar u baru</p> <ul style="list-style-type: none"> — aparati - uređaji — pribor za rad — ostali inventar <p>Osoblje u baru</p> <ul style="list-style-type: none"> — vođitelj bara — mješač pića — pomoćnik mješača pića — tehničko i drugo osoblje <p>Pripremni radovi u baru</p> <p>Osnovna barska pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — podjela barskih mješavina — aperativni kokteli — dižestivni kokteli — dugačka pića — bole — frape-i — topli napici <p>Barska karta</p> <ul style="list-style-type: none"> — izgled barske karte — grupiranje pića u barksoj karti — pravilno sastavljanje barske karte — primjer
3.	Jednostavni obroci	<p>Kasna večera</p> <p>Čajanka</p> <p>Piknik</p> <p>Lunch paquet</p>
	Party	<p>Ženska (damen)</p> <p>Muška (stand)</p> <p>Drink party</p> <p>Večernja (garden)</p> <p>Vrtna (evening)</p>
4.	Svečano prigodni obroci	<p>Svečano primanje s cocktail party.</p> <ul style="list-style-type: none"> — vrste coctail party — karakteristike — vrijeme priređivanja — popis jela i pića — menu — jelovnik — podsjetnik za prijem narudžbe — pismeni nalog kuhinji i sali — plan rada — pripremni radovi — organizacija rada - posluživanja — normativi

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> — kalkulacija Svečano primanje s hladnim buffet-om — vrste hladnih buffet-a — karakteristike — vrijeme priređivanja — popis jela i pića — menu - jelovnik — podsjetnik za prijem narudžbe — pismeni nalog kuhinji i sali — plan rada — pripremni radovi — načini organiziranja i posluživanja — normativi — kalkulacija Svečani objed — večera (banquet) — menu-i za različite oblike svečanosti — podsjetnik za prijem narudžbe — pripremni radovi — normativi — organizacija rada — posluživanje — kalkulacija
5.	Dogotavljanje jela pred gostom	<ul style="list-style-type: none"> Rasjecanje mesa — inventar za rasjecanje — pripremni radovi — jela pogodna za rasjecanje — postupak rasjecanja kod različitih vrsta mesa Filetiranje riba — inventar za filetiranje — pripremni radovi — postupak filetiranja Flambiranje slanih i slatkih jela — inventar za flambiranje — pripremni radovi — pravila kod flambiranja — receptura na razna flambirana jela
6.	Posluživanje na prometnim sredstvima	<ul style="list-style-type: none"> — posluživanje u vagon restoranu — posluživanje na brodu — posluživanje u avionu

VJEŽBE

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Upoznavanje jela i način posluživanja	
	Pansionsko poslovanje hotela "B" kategorije	<ul style="list-style-type: none"> Pripremni radovi. Doček, prihvati i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe

	<p>Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi</p>
Pansionsko poslovanje hotela "A" kategorije	<p>Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi</p>
2. Poslovanje a la carte	<p>Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi</p>
3. Barsko poslovanje	<p><i>Pripremni radovi u baru</i> Pripremni radovi na barskoj tezgi Pripremni radovi na radnoj klupi <i>Tehnika rada u baru</i> Dvodjelni ručni mješač Trodjelni ručni mješač Barska čaša Mjere u baru <i>Pripremanje barskih mješavina</i> Kratka pića — Martini dry — Manhattan — Side car — Bronx — White Lady — Alexander — Barbara — Mont Blanc — Planica <i>Pripremanje barskih mješavina</i> Dugačka pića — Fizz — Flip — Sour — Egg-nogg</p>

	<ul style="list-style-type: none"> — Daisy <i>Pripremanje barskih mješavina u čaši u kojoj se i poslužuje</i> — Callins — Negroni — Bloody Mary — Baccardi — Fix — Topli napici u baru — Frpei — Bole
4. Svečano primanje s cocktail party	<p>Pripremni radovi za standardnu i proširenu cocktail party</p> <ul style="list-style-type: none"> — Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici — Pripremni radovi u dvorani (organizacija) <p>Organizacija i posluživanje standardne i proširene cocktail party</p> <ul style="list-style-type: none"> — Pripremni radovi — Organizacija posluživanja <p>Proširena cocktail party</p> <ul style="list-style-type: none"> — Menu — jelovnik — Normativi — Predračun — kalkulacija — Organizacija rada i posluživanje
5. Svečano primanje s hladnim buffetom	<p>Pripremni radovi za hladni buffet (hladno — toplo)</p> <ul style="list-style-type: none"> — Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici — Pripremni radovi u dvorani (organizacija) <p>Organizacija i posluživanje hladnog buffeta</p> <ul style="list-style-type: none"> — Podsjetnik za prijem narudžbe — Menu — jelovnik — Normativi — Kalkulacija — Organizacija rada i posluživanje
6. Svečani objed — večera (banquet)	<p>Pripremni radovi za banquet</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aperativni salon — Konobarska pripremnica — Dvorana <p>Svečani menu-i za razne prigode (uvježbavanje pisanja)</p> <p>Organizacija i posluživanje banqueta</p> <ul style="list-style-type: none"> — Pripremni radovi — Doček uzvanika u aperativ salonu — Smještaj uzvanika za stol — Posluživanje jela i pića prema menu-u — Primjena jednog ili više načina posluživanja — Ispraćaj uzvanika — Završni radovi
7. Pripremanje jela pred gostom	<p>Pripremni radovi za pripremanje jela pred gostom</p> <ul style="list-style-type: none"> — Pripremni radovi za tartarski biftek

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> — Pripremni radovi za flambirane teleće medaljone s gljivama — Pripremni radovi za flambirane tournedos — Pripremni radovi za flambirane palačinke — Pripremni radovi za flambirane banane — Pripremni radovi za flambiranu voćnu salatu Pripremanje jela pred gostom — Priprema tatarskog bifteka — Flambiranje telećih medaljona s gljivama — Flambiranje tornedos — Flambiranje palačinki — Flambiranje banana — Flambiranje voćne salate
8.	Poslovanje a la carte	<ul style="list-style-type: none"> Pripremni radovi Posluživanje jela i pića Primjena načina posluživanja Ispostava računa Ispračaj gostiju

PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA

Zanimanje: KONOBAR

Razred: I., II., III.

CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- upoznati organizaciju, strukturu i tehniku rada ugostiteljskih poslovnih jedinica za pružanje usluga prehrane i točenja pića
- osposobiti se za stručno obavljanje poslova i zadataka iz djelokruga rada za zanimanje konobar
- upoznati važnost i neophodnost kulturnog ophođenja s gostima, te stjecanje radnih navika
- upoznati organizaciju i tehnike poslovanja prodajnih odjeljenja u ugostiteljstvu, način prodaje te važnost ponude i prodaje usluga
- fonda sati praktične nastave koje je predviđen nastavnim planom dovoljan je pod uvjetom da se realizira intenzivno, racionalno i stručno.

MATERIJALNI UVJETI

- za izvođenje nastave preporučuje se da tijekom trogodišnjeg školovanja učenici obavljaju praktičnu nastavu u različitim ugostiteljskim objektima, ovisno o godini školovanja (I. razred — ugostiteljski objekti niže — najmanje "B" kategorije, II. razred — pansionski restorani, kavane, III. razred — prolazni restorani različitih tipova)
- ugostiteljske poslovne jedinice u kojima se realizira praktična nastava trebaju osigurati stručne kadrove — mentore koji će prihvatiti učenike, upućivati ih u rad, pratiti i nadzirati njihov rad i na kraju ocjenjivati
- potrebne količine inventara, raznih roba, sredstva ponude i prodaje, jela i pića itd.
- radna odjeća i osobna oprema poslužnog osoblja.

METODIČKI NAPUTAK

U izvođenju nastave neophodna je korelacija programskih sadržaja iz predmeta ugostiteljskog posluživanja, kuharstvo, poznavanje robe i prehrana, biologija s higijenom, strani jezici, te poslovna psihologija i komunikacija.

KADROVSKI UVJETI

Hotelijerski fakultet, Ekonomski fakultet turističkog ili hotelijerskog smjera, Viša u gostiteljska škola, Viša hotelijerska škola, majstorski ispit (VKV) ili konobar specijalist. Posebne zakonske odredbe koje propisuje Zakon o srednjoškolskom obrazovanju u Republici Hrvatskoj.

SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Upoznavanje poslovnih jedinica koje pružaju usluge hrane,	Restauracije — pansionski tip — prolazni tip — specijalizirane Kavana Aperativ bar Noćni bar Taverna Saloni Banketna dvorana
2.	Upoznavanje pomoćnih prostorija	Kuhinja Konobarska pripremnica Točionica pića Garderoba Sanitarne prostorije
3.	Sustavi poslovanja	Jednokonobarski Dvokonobarski Francuski — dužnost uslužnog osoblja — radna odjeća i oprema — raspored rada

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Oprema ugostiteljskih poslovnih jedinica	Namještaj Restoracijsko rublje Porculansko posuđe Metalno posuđe Pribor za jelo Staklo — kristal Mali stolni inventar Tehnička oprema i uređaji — upoznavanje sa svim vrstama inventara, karakteristikama, razvrstavanje i održavanje
5.	Pripremni radovi — <i>Mise en place</i>	
5.1.	Konobarska pripremnica — <i>office</i>	Uređenje restoranskih kolica Pripremanje stolnog rublja Pripremanje porculanskog posuđa Pripremanje metalnog posuđa Pripremanje pribora za jelo Uređenje malog stolnog inventara Održavanje čistoće inventara i uređaja Sredstva zaštite na radu
5.2.	Pripremni radovi u točionici — <i>aperativ baru</i>	Uskladištenje naručene robe Održavanje reda i čistoće na radnom mjestu Upoznavanje sa radom aparata — uređaja Stavljanje pića u hladnjake Slaganje pića na police — stalaže Pripremanje čaša i ostalog inventara Sredstva zaštite na radu
5.3.	Pripremni radovi u blagavaonici	Postavljanje — poravnavanje i podlaganje stolova Prostiranje stolnjaka — nadstolnjaka Postavljanje malog stolnog inventara Postavljanje postava — kuvera (glavni obroci) Poravnavanje stolica Uređenje priključnih stolova — <i>gerdiona</i> Uređenje izložbenog stola
6.	Provjeravanje i ocjenjivanje učenika — mentor	
7.	Posluživanje zajutarka	Kompletni — kontinentalni Prošireni kompletni — kontinentalni Buffet zajutak
8.	Posluživanje ručka — večere	Pripremni radovi — <i>pansionsko poslovanje</i> Posluživanje ručka — večere — <i>pansion "B"</i> kategorije Posluživanje ručka — večere — <i>pansion "A"</i> kategorije Završni radovi
9.	Provjeravanje i ocjenjivanje učenika — mentor	
10.	Posluživanje ručka — večere — prolazni restorani	Pripremni radovi u prolaznom restoranu Posluživanje ručka — večere — pomoćni radovi Završni radovi

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
11.	Posluživanje u kovani	Pripremni radovi Posluživanje konzumacija u kavani Završni radovi
12.	Provjeravanje i ocjenjivanje učenika — mentor	
13.	Pansionsko poslovanje "B" kategorije — posluživanje ručka — večere	Pripremni radovi — pansionsko poslovanje Posluživanje ručak — večera Završni radovi
14.	Pansionsko poslovanje "A" kategorije — posluživanje ručka — večere	Pripremni radovi — pansionsko poslovanje Posluživanje ručak — večera Završni radovi
15.	Poslovanje à la carte — posluživanje ručka — večere	Pripremni radovi u prolaznom restoranu Posluživanje ručak — večera Završni radovi
16.	Barsko poslovanje	Upoznavanje sa vrstama barova Pripremni radovi u baru Vrste pića i načini njihovog posluživanja Upoznavanje s barskim mješavinama Tehnika rada kod pripreme barskih mješavina Posluživanje barskih mješavina Završni radovi u baru
17.	Svečani obroci u ugostiteljstvu	Upoznavanje sa svečanim obrocima Cocktail party — pripremni radovi — organizacija posluživanja — završni radovi Hladni biffe — pripremni radovi — organizacija posluživanja — završni radovi Banquet — pripremni radovi — organizacija posluživanja — završni radovi
18.	Poslovanje à la carte Pripremanje jela pred gostom	 Pripremni radovi za pripremanje jela pred gostom Pripremanje jela pred gostom — pomoćni radovi Završni radovi
19.	Provjeravanje i ocjenjivanje učenika — mentor	