

STRUKOVNI MODULI	SIU	CSVET ukupno
1. razred		
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1
Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	8
	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	
	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	
	Neposredno okruženje EJ, NJ, TJ, FJ	
	Aktivnosti u svakodnevnicima EJ, NJ, TJ, FJ	
Higijena i ekologija	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	5
	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	
Organizacija rada u ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	5
	Radni procesi u ugostiteljstvu	
Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	9
	Promjene svojstava namirnica pri obradi	
	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	
Temeljne vještine u ugostiteljstvu	Osnove obrade živežnih namirnica	12
	Osnove ugostiteljskog posluživanja	
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu	Realni brojevi i potencije	4
	Financijska pismenost	
	Geometrija prostora	

2. razred		
Primjena računalstva u ugostiteljstvu	Osnove računalnog sustava i Internet;	4
	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	
Poslovanje i upravljanje cijenama i troškovima ugostiteljskog objekta	Organizacija rada u poslužnom odjelu	9
	Faze u procesu nabave robe	
	Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu	
	Upravljanje cijenama i troškovima	
	Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga	
Komunikacijske vještine u struci	Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu;	5
	Obrazovanje i zanimanje EJ, NJ, TJ, FJ	
	Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu	
Osnovni poslužni procesi	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici	9
	Pripremni radovi u blagovaonici	
	Pripremni radovi u točioniku pića	
Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu	4
	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	
Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića;	9
	Priprema i posluživanje barskih mješavina (kokteli)	
Vještine barista	Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka	5

3. razred		
Sredstva ponude	Vrste sredstava ponude i njihova izrada	3
Ugostiteljsko posluživanje	Posluživanje hrane i pića u pansionском restoranu	8
	Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu	
Složeni poslužni procesi	Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering)	11
	Posluživanje prigodnih obroka u ugostiteljstvu	
	Dogotovljavanje jela pred stolom gosta	
Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji	Osnove poduzetništva u gastronomiji	4
	Marketing u ugostiteljstvu	
Enologija i moderni trendovi u gastronomiji	Osnove somelijerstva	10
	Posluživanje vina	
	Sljubljivanje hrane i vina	
	Moderni trendovi u gastronomiji	
Poslovna komunikacija konobara	Ponuda proizvoda i usluga EJ, NJ, FJ / Pisanje poslovnih dopisa TJ	8
	Rješavanje pritužbi gosta	
	Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom	
	Individualizirani pristup gostima	

44 Sveukupno 133

IZBORNI STRUKOVNI MODULI

2 . razred

Hrvatska tradicijska gastronomija	Hrvatska tradicijska gastronomija	2
Interkulturalna komunikacija	Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu	2
Strani jezik EJ, NJ, TJ, FJ	Obrazovanje i zanimanje / Aktivnosti u svakodnevnicu	2

U 2. razredu učenici odabiru jedan od ponuđenih modula, ukupnog obujma 2 CSVET-a.

3. razred

Eno i gastro turizam	Eno i gastro turizam	3
Prezentacijske vještine	Kulturno-povijesna baština zavičaja;	3
	Vještine prezentiranja	
Sljubljivanje barskih mješavina	Sljubljivanje barskih mješavina s jelima	3

U 3. razredu učenici odabiru jedan od ponuđenih modula, ukupnog obujma 3 CSVET-a.