

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	

44

2. razred		
Strani jezik u struci	Obrazovanje i zanimanje EJ, FJ	2
Tehnologija izrade slastica	Tehnologija izrade slastica	3
Slastice od tijesta	Osnove izrade tijesta	13
	Izrada slastica od različitih vrsta tijesta	
Slastice od smjesa	Osnove izrade smjesa	12
	Izrada slastica od različitih vrsta smjesa	
Slastice od krema	Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća	10
	Izrada slastica od različitih krema	
	Umaci, glazure, želei i kašice	
Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica	4

44

3. razred		
Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji	Osnove poduzetništva u gastronomiji	4
	Marketing u ugostiteljstvu	
Primjena računalstva u ugostiteljstvu	Osnove računalnog sustava i Internet;	4
	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	
Složene slastice od tijesta	Izrada složenih slastica od tijesta	8
Složene slastice od smjesa	Izrada složenih slastica od različitih vrsta smjesa	8
Ledene i složene slastice od krema	Izrada složenih slastica od krema	12
	Umaci, glazure, želei i kašice u slasticama	
	Ledene slastice	

Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica	5
---	--	---

41 Sveukupno 129

IZBORNI STRUKOVNI MODULI

2. razred

Tradicijske slastice hrvatskih regija	Tradicijske slastice hrvatskih regija	3
Konfitiranje, dehidriranje i želiranje u slastičarstvu	Konfitiranje, dehidriranje i želiranje u slastičarstvu	3

U 2. razredu učenici odabiru jedan od ponuđenih modula ukupnog obujma 3 CSVET-a.

3. razred

Klasične svjetske slastice	Klasične svjetske slastice	3
Čokolada i proizvodi od čokolade	Čokolada i proizvodi od čokolade	3
Dekoriranje u slastičarstvu	Dekoriranje u slastičarstvu	3
Alternativna prehrana	Alternativna prehrana	3
Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu	Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu	3
Restoranski deserti	Restoranski deserti	3

U 3. razredu učenici odabiru jedan od ponuđenih modula ukupnog obujma 6 CSVET-a.