

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		
Kuhinjska administracija	Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji	4
	Upravljanje cijenama i troškovima	
Osnove za jela	Temeljci i umaci	6
	Marinade, panade, smjese i nadjevi	
Juhe	Juhe	4
Hladna predjela	Hladna predjela	5
Primjena računalstva u ugostiteljstvu	Osnove računalnog sustava i Internet;	4
	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	
Variva i garniture	Variva i garniture	4
Komunikacija na stranom jeziku u struci	Obrazovanje i zanimanje EJ	4
	Obrazovanje i zanimanje FJ	
Hrana i zdravlje	Hrana i zdravlje	4
	Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu	
Socijalne vještine u kuhinji	Socijalne vještine u kuhinji	2
Osnove slastičarstva	Osnove slastičarstva	4

41

3. razred		
Topla predjela	Topla predjela	7
Glavna jela	Gotova jela	9
	Jela po narudžbi	
	Prilozi i salate	
Hrvatska gastronomija	Hrvatska gastronomija	5

Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji	Osnove poduzetništva u gastronomiji	4
	Marketing u ugostiteljstvu	
Primijenjeno kuharstvo	Gotovljenje jela iz jelovnika i menija	11
	Prigodni obroci	
	Inovativne tehnike u kuharstvu	
	Svjetske i nacionalne kuhinje	
Strani jezik u struci	Ponuda proizvoda i usluga EJ	2

38 Sveukupno 123

IZBORNI STRUKOVNI MODULI

2. razred

Eno i gastro turizam	Eno i gastro turizam	3
Rezbarenje namirnica - Carving	Rezbarenje namirnica - Carving	3
	Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu	
Fermentacija i kiseljenje	Fermentacija i kiseljenje	3

U 2. razredu učenici odabiru dva od ponuđenih modula, ukupnog obujma 6 CSVET-a.

3. razred

Dimljenje i sušenje	Dimljenje i sušenje	3
Samoniklo bilje u kuharstvu	Samoniklo bilje u kuharstvu	3
Osnove pekarstva	Osnove pekarstva	3
Osnove enologije	Osnove enologije	3
Hladni izlošci	Hladni izlošci	3

U 3. razredu učenici odabiru dva od ponuđenih modula, ukupnog obujma 9 CSVET-a.