

Slastičar/slastičarka (071404) u sektoru Turizam i ugostiteljstvo – samo PRVA godina učenja

NAZIV MODULA	CSVET	SIU	CSVET	% sati		
				Vođeni proces učenja i poučavanja	Učenje temeljeno na radu	Samostalna aktivnost učenika
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	1. Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	70 – 80 %	10 – 20 %	5 – 15 %
Komunikacija u ugostiteljstvu	8	1. Komunikacija u ugostiteljstvu	1	30 – 40 %	45 – 55 %	10 – 20 %
		2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2			
		3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	1			
		4. Neposredno okruženje (EJ, NJ, TJ, FJ)	2			
		5. Aktivnosti u svakodnevnicima (EN, NJ, TJ, FJ)	2			
Higijena i ekologija	5	1. Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	3	35 – 45 %	30 – 40 %	20 – 30 %
		2. Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2			
Organizacija rada u ugostiteljstvu	5	1. Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	60 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
		2. Radni procesi u ugostiteljstvu	2			
Procesi obrade namirnica	9	1. Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	4	60 – 70 %	15 – 20 %	20 – 30 %
		2. Promjene svojstava namirnica pri obradi	3			
		3. Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	2			
Temeljne vještine u ugostiteljstvu	12	1. Osnove obrade živežnih namirnica	8	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
		2. Osnove ugostiteljskog posluživanja	4			
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu	4	1. Realni brojevi i potencije	2	50 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
		2. Financijska pismenost	1			
		3. Geometrija prostora	1			