

Tehničar za ugostiteljstvo / tehničarka za ugostiteljstvo (070105) 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 i ugostiteljstvu	1	70 – 80 %	10 – 20 %	5 - 15 %
Komunikacijske vještine	6	1. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2	20 – 30%	40 – 50%	20 – 30 %
		2. Neposredno okruženje (EJ, NJ, TJ, FJ)	2			
		3. Aktivnosti u svakodnevnicu (EJ,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			