

Sektor Turizam i ugostiteljstvo

Naziv kurikula strukovnog obrazovanja Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije konobar/konobarica

Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja konobar / konobarica

Razina kvalifikacije prema HKO-u 4.1

STRUKOVNI MODULI	SIU	CSVET	CSVET ukupno
1. razred			
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	1
Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	1	8
	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2	
	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	1	
	Neposredno okruženje EJ, NJ, TJ, FJ	2	
	Aktivnosti u svakodnevnicu EJ, NJ, TJ, FJ	2	
Higijena i ekologija	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	3	5
	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2	
Organizacija rada u ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	5
	Radni procesi u ugostiteljstvu	2	
Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	4	9
	Promjene svojstava namirnica pri obradi	3	
	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	2	
Temeljne vještine u ugostiteljstvu	Osnove obrade živežnih namirnica	8	12
	Osnove ugostiteljskog posluživanja	4	
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu	Realni brojevi i potencije	2	4
	Financijska pismenost	1	
	Geometrija prostora	1	
		44	44

2. razred			
Primjena računalstva u ugostiteljstvu	Osnove računalnog sustava i Internet;	1	4
	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	3	
Poslovanje i upravljanje cijenama i troškovima ugostiteljskog objekta	Organizacija rada u poslužnom odjelu	2	9
	Faze u procesu nabave robe	2	
	Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu	2	
	Upravljanje cijenama i troškovima	2	
	Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga	1	
Komunikacijske vještine u struci	Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu;	2	5
	Obrazovanje i zanimanje EJ, NJ, TJ, FJ	2	
	Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu	1	
Osnovni poslužni procesi	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici	3	9
	Pripremni radovi u blagovaonici	3	
	Pripremni radovi u točioniku pića	3	
Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu	2	4
	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	2	
Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića;	4	9
	Priprema i posluživanje barskih mješavina (kokteli)	5	
Vještine barista	Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka	5	5
		45	45

3. razred			
Sredstva ponude	Vrste sredstava ponude i njihova izrada	3	3
Ugostiteljsko posluživanje	Posluživanje hrane i pića u pansionom restoranu	4	8
	Posluživanje hrane i pića u prolaznom restoranu	4	
Složeni poslužni procesi	Posluživanje hrane i pića izvan ugostiteljskog objekta (catering)	4	11
	Posluživanje prigodnih obroka u ugostiteljstvu	4	
	Dogotovljavanje jela pred stolom gosta	3	
Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji	Osnove poduzetništva u gastronomiji	2	4
	Marketing u ugostiteljstvu	2	
Enologija i moderni trendovi u gastronomiji	Osnove somelijerstva	3	10
	Posluživanje vina	3	
	Sljubljivanje hrane i vina	2	
	Moderni trendovi u gastronomiji	2	
Poslovna komunikacija konobara	Ponuda proizvoda i usluga EJ, NJ, FJ / Pisanje poslovnih dopisa TJ	2	8
	Rješavanje pritužbi gosta	2	
	Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom	2	
	Individualizirani pristup gostima	2	
		44	44

IZBORNI STRUKOVNI MODULI**2. razred**

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

3. razred

Eno i gastro turizam	Eno i gastro turizam	3	3
Prezentacijske vještine	Kulturno-povijesna baština zavičaja;	1	3
	Vještine prezentiranja	2	
Sljubljivanje barskih mješavina	Sljubljivanje barskih mješavina s jelima	3	3