

SREDNJA ŠKOLA ZABOK
Z A B O K

Kurikulum ustanove za strukovno obrazovanje
školska godina 2026./2027.

Zabok, 30. rujna 2026.

Sadržaj

1.) Uvod.....	2
2.) Plan izvedbe općeobrazovnih predmeta za stjecanje kvalifikacija 4.1 i 4.2.	3
3.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Referent za poslovnu ekonomiju / Referentica za poslovnu ekonomiju	4
4.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Komercijalist / Komercijalistica	11
5.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Prodavač / Prodavačica	16
6.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Turistički tehničar destinacije / Turistička tehničarka destinacije	21
7.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo	26
8.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Konobar / Konobarica	35
9.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Slastičar / Slastičarka	40
10.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Kuhar / Kuharica	45
11.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica	51
12.) Projektni tjedan.....	57
12.A.) PROJEKTNI TJEDAN Mirisi i okusi.....	57
12.B.) PROJEKTNI TJEDAN Sajam vještina u ugostiteljstvu	61
13.) Tabelarni prikaz učenja temeljenog na radu u AKADEMISU Srednje škole Zabok po modulima.....	64
14.) Tabelarni prikaz učenja temeljenog na radu u AKADEMISU Srednje škole Zabok po razrednim odjelima	67

1.) Uvod

Srednja škola Zabok - Regionalni centar kompetentnosti (u daljnjem tekstu: RCK) je mjesto izvrsnosti strukovnog obrazovanja i osposobljavanja u kojemu se uz osnovnu djelatnost strukovnog obrazovanja, koja obuhvaća i provedbu učenja temeljenog na radu, obavlja i osposobljavanje i usavršavanje u struci te druge djelatnosti koje pridonose poboljšanju kvalitete strukovnog obrazovanja i osposobljavanja i njegove prilagodbe potrebama gospodarstva i tržišta rada.

Temeljna obilježja RCK su inovativne metode poučavanja i inovativni modeli učenja, učenje temeljeno na radu za učinkovitije uključivanje polaznika na tržište rada, prihvaćanje potreba polaznika s teškoćama i drugih ranjivih skupina, omogućena vertikalna prohodnost za nastavak obrazovanja, izvrsnost nastavnika, kvalitetna i suvremena infrastruktura, konstruktivna i kreativna suradnja sa socijalnim partnerima, javnim sektorom, gospodarskim subjektima, visokim učilištima i drugim zainteresiranim institucijama šire zajednice.

2.) Plan izvedbe općeobrazovnih predmeta za stjecanje kvalifikacija 4.1 i 4.2.

Nastava iz općeobrazovnih predmeta se odvija sukladno Odluci o donošenju kurikula općeobrazovnih predmeta za srednje škole na razinama 4.1 i 4.2 (NN 10/25).

Plan izvedbe po razredima je prikazan u Tablicama 1 i 2.

Tablica 1: Predmetna struktura kurikula općeobrazovnih predmeta za kvalifikacije na razini 4.1

Naziv nastavnoga predmeta	Razred, sati, bodovi									
	1. razred			2. razred			3. razred			UKUPNO CSVET bodova
	broj sati tjedno	broj sati godišnje	CSVET	broj sati tjedno	broj sati godišnje	CSVET	broj sati tjedno	broj sati godišnje	CSVET	
Hrvatski jezik	3	105	6	3	105	6	3	96	6	18
Strani jezik I	2	70	4	2	70	4	2	64	4	12
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	70	2	2	70	2	2	64	2	6
Povijest	2	70	3							3
Vjeronauk/Etika	1	35	1	1	35	1	1	32	1	3
UKUPNO	10	350	16	8	280	13	8	256	13	42

Tablica 2: Predmetna struktura kurikula općeobrazovnih predmeta za kvalifikacije na razini 4.2

Naziv nastavnoga predmeta	Razred, sati, bodovi												UKUPNO CSVET bodova
	1. razred			2. razred			3. razred			4. razred			
	broj sati tjedno	broj sati godišnj e	CSVE T	broj sati tjedno	broj sati godišnje	CSVE T	broj sati tjedno	broj sati godišnje	CSVE T	broj sati tjedno	broj sati godišnje	CSVE T	
Hrvatski jezik	4	140	8	4	140	8	4	140	8	4	128	8	32
Strani jezik I	2	70	4	2	70	4	2	70	4	2	64	4	16
Matematika	4	140	8	4	140	8	3	105	6	3	96	6	28
Povijest	1	35	2	1	35	2	1	35	2		0		6
Geografija										2	64	3	3
Politika i gospodarstvo										1	32	2	2
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	70	2	2	70	2	2	70	2	2	64	2	8
Vjeronauk/Etika	1	35	1	1	35	1	1	35	1	1	32	1	4
UKUPNO	14	490	25	14	490	25	13	455	23	15	480	26	99

3.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Referent za poslovnu ekonomiju / Referentica za poslovnu ekonomiju

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE			
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.		
Podsektor	EKONOMIJA I TRGOVINA		
Naziv kurikuluma	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije referent za poslovnu ekonomiju / referentica za poslovnu ekonomiju		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Referent za poslovnu ekonomiju / Referentica za poslovnu ekonomiju		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	243
Popis modula			

Obvezni	Uvod u poduzetništvo 1.razred Informacijsko-komunikacijske tehnologije u uredskom poslovanju 1.razred Osnove računovodstva 1.razred Uvod u osobne financije 1.razred Uvod u poslovne komunikacije 1.razred Daktilografija u uredskom poslovanju 1.razred Engleski jezik struke 2 - Poslovanje I 1.razred Planiranje poduzetničke aktivnosti 2.razred Proračunske tablice u poslovanju 2.razred Računovodstvo imovine i obveza 2.razred Mikroekonomija 2.razred Ponašanje potrošača 2.razred Pisane poslovne komunikacije 2.razred Novčano poslovanje 2.razred
Izborni	Medijska kultura u poslovanju 2.razred Računovodstvo fizičkih osoba 2.razred
Slobodni/fakultativni	/

Završni rad	Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18). Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija referent za poslovnu ekonomiju/referentica za poslovnu ekonomiju završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnog rada. Za kvalifikaciju razine 4.2 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojem učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije referent za poslovnu ekonomiju/referentica za poslovnu ekonomiju.
Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini	

Razred 1.Ea																																
MODULI	UVOD U PODUZETNIŠTVO				INFORMACIJSKO - KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA U UREDSKOM POSLOVANJU				OSNOVE RAČUNOVODSTVA				UVOD U OSOBNJE FINANCIJE	UVOD U POSLOVNE KOMUNIKACIJE			DAKTILOGRAFIJA U UREDSKOM POSLOVANJU			ENGLJSKI JEZIK STRUKE 1			OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI						UKUPNO TJEDNO			
SIU	Poduzetništvo, poduzetnik i temeljne odrednice poduzetništva	Kreativnost i poslovna ideja	Društveno poduzetništvo	Pravni oblici pokretanja poduzetničke aktivnosti	Primjena informacijskokomunikacijske tehnologije u uredskom poslovanju	Internetnska tehnologija u poslovanju	Uredske aplikacije za oblikovanje teksta	Multimedija u funkciji predstavljanja poslovnih podataka	Osnovni pojmovi računovodstva	Računovodstveni instrumenti	Evidentiranje promjena u poslovanju u osnovnim poslovnim knjigama	Popis imovine i obveza	Planiranje i upravljanje osobnim fi nancijama	Osnove poslovnog komuniciranja	Poslovni bonton u komunikaciji	Usmena poslovna komunikacija	Zaštita na radu u poslovanju	Ergonomska načela u uredskom poslovanju	Daktilografija	Ponuda proizvoda i usluga	Komunikacija u javnim ustanovama	Oglašavanje	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika		SRZ		
CSVET	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	3	1	1	3	1	1	5	2	2	2										
UKUPNO	4				6				4				3	5			7			6												
Nast. tjed.	2				3				4				4				3			3+3												
1.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
2.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
3.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
4.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
5.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
6.	2				3								4				1	2	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
7.	2				2	1							4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
8.	2					3							4					3		3	3	3		4	2	4	1	2	1	1	33	
9.	1	1				3							4					3		3	3	3		4	2	4	1	2	1	1	33	
10.		2				3							4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
11.		2				3							4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
12.		2				3							4					3	3	3				4	2	4	1	2	1	1	33	
13.		2				3							4	1			2		3	3	2	1		4	2	4	1	2	1	1	33	
14.		2											4	3					3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
15.		2					3						4	3					3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
16.		2					3						4	3	3				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
17.		2					3						4	2	1				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
18.			2				3		2				2		3				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
19.			2				3		4						3				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
20.			2				3		4						3				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
21.			2				3		4						3				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
22.			2				3		4						2	1			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
23.			2				3		2	2						3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
24.			2					2		4						3			3	3		1	2	4	2	4	1	2	1	1	33	
25.			2				1	3		4						3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
26.			1	1				3		4						3			3	3			3	4	2	4	1	2	1	1	33	
27.				2				3		4						3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
28.				2				3		2	2					3			3	3			3	4	2	4	1	2	1	1	33	
29.				2				3			4					3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
30.				2				3			4					3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
31.				2				3			4					3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
32.				2				3			1	3				3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
33.				2				3				4				3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
34.				2				3				4				3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
35.				2				3				4				3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
UKUPNO:	17	17	17	19	20	20	30	35	20	20	15	15	70	15	15	40	18	17	105	105	35	35	35	140	70	140	35	70	35	35	1155	
SA	8	8	8	6	5	5	20	15	5	5	10	10	5	10	10	30	7	8	20	20	15	15	15								240	
POSLODAVAC AKTIVNOST																5																0
SVEUKUPNO:	25	25	25	25	25	25	50	50	25	25	25	25	75	25	25	75	25	25	125	125	50	50	50	140	70	140	35	70	35	35	1400	

Razred 1.Eb																																
MODULI	UVOD U PODUZETNIŠTVO				INFORMACIJSKO - KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA U UREDSKOM POSLOVANJU				OSNOVE RAČUNOVODSTVA				UVOD U OSOBNJE FINANCIJE	UVOD U POSLOVNE KOMUNIKACIJE			DAKTILOGRAFIJA U UREDSKOM POSLOVANJU			ENGLJSKI/NJEM AČKI JEZIK STRUKE 1			OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI									
SU	Poduzetništvo, poduzetnik i temeljne odrednice poduzetništva	Kreativnost i poslovna ideja	Društveno poduzetništvo	Pravni oblici pokretanja poduzetničke aktivnosti	Primjena informacijsko-komunikacijske tehnologije u uredskom poslovanju	Internetska tehnologija u poslovanju	Uredske aplikacije za oblikovanje teksta	Multimedija u funkciji predstavljanja poslovnih podataka	Osnovni pojmovi računovodstva	Računovodstveni instrumenti	Evidentiranje promjena u poslovanju u osnovnim poslovnim knjigama	Popis imovine i obveza	Planiranje i upravljanje osobnim fi nancijama	Osnove poslovnog komuniciranja	Poslovni bonton u komunikaciji	Usmena poslovna komunikacija	Zaštita na radu u poslovanju	Ergonomska načela u uredskom poslovanju	Daktiografija	Ponuda proizvoda i usluga	Komunikacija u javnim ustanovama	Oglašavanje	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	SRZ	UKUPNO TJEDNO		
CSVET	1			1	1			2	1	1	1	1	3					1	1	5	2	2	2									
UKUPNO	4				6				4				3	5			7			6												
Nast. tjed.	2				3				4				4	3			3	3+3		3												
1.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
2.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
3.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
4.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
5.	2				3								4					3	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
6.	2				3								4				1	2	3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
7.	2				2	1							4				3		3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
8.	2					3							4				3		3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
9.	1	1				3							4				3		3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
10.		2				3							4				3		3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
11.		2				3							4				3		3	3	3			4	2	4	1	2	1	1	33	
12.		2				3							4	1			2		3	3	2	1		4	2	4	1	2	1	1	33	
13.		2				3							4	3					3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
14.		2				1	2						4	3					3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
15.		2					3						4	3					3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
16.		2					3						4	3					3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
17.		2					3						4	2	1				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
18.			2				3		2				2		3				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
19.			2				3		4						3				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
20.			2				3		4						3				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
21.			2				3		4						3				3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
22.			2				3		4					2		1			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
23.			2				3		2	2						3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
24.			2				1			4						3			3	3		1	2	4	2	4	1	2	1	1	33	
25.			2							4						3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
26.			1	1						4						3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
27.				2					3	4						3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
28.				2					3		2					3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
29.				2					3			4				3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
30.				2							4					3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
31.				2							4					3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
32.				2							1	3				3			3	3			3	4	2	4	1	2	1	1	33	
33.				2								4				3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
34.				2								4				3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
35.				2								4				3			3	3		3		4	2	4	1	2	1	1	33	
UKUPNO	17	17	17	19	20	20	30	35	20	20	15	15	70	15	15	40	18	17	105	105	35	35	35	140	70	140	35	70	35	35	1155	
SA	8	8	8	6	5	5	20	15	5	5	10	10	5	10	10	30	7	8	20	20	15	15									240	
POSLODAVAC AKTIVNOST																5																0
SVEUKUPNO	25	25	25	25	25	25	50	50	25	25	25	25	75	25	25	75	25	25	125	125	50	50	50	140	70	140	35	70	35	35	1400	

Razred 2.Ea																																								
MODULI	Planiranje poduzetničke aktivnosti			Proračunske tablice u poslovanju		Računovodstvo imovine i obveze						Mikroekonomija		Ponašanje potrošača			Pisane poslovne komunikacije						Novčano poslovanje			Medijska kultura u poslovanju		Računovodstvo o fizičkih osoba		OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI										
SIU	Intelektualno vlasništvo	Planiranje poslovanja	Uspostava organizacijske strukture	Uredske aplikacije za upravljanje podacima pomoću proračunskih tablica	Napredne mogućnosti proračunske tablice u poslovanju	Blagajničko poslovanje i platni promet	Evidentiranje kratkotrajne i dugotrajne financijske imovine	Evidentiranje kratkotrajnih i dugotrajnih potraživanja	Evidentiranje kratkotrajnih i dugotrajnih obveza	Obračun PDV-a	Evidentiranje kratkotrajne materijalne imovine	Osnove ekonomske znanosti	Tržišne zakonitosti i tržište	Ponašanje proizvođača i potrošača na tržištu	Utjecaj okruženja marketingana proces tržišne razmjene	Planiranje i istraživanje tržišta	Ponašanje potrošača u marketinškom okruženju	Oblikovanje pisane poslovne komunikacije	Pisano komuniciranje u fazi promocije	Pisano komuniciranje u fazi operativnog poslovanja	Pisano komuniciranje u fazi rješavanja poteškoća u poslovanju i dokumentiranju	Komunikacija vezana uz zapošljavanje u poslovanju	Novac i bankarski sustav RH	Bankarski računi i kartično poslovanje	Kredit	Medijska i informacijska pismenost	Analiza medijskog sadržaja	Temeljne karakteristike računovodstva fizičkih osoba	Evidentiranje promjena u poslovanju fizičkih osoba	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	SRZ	UKUPNO TJEDNO			
CSVET	1	2	1	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	3													
UKUPNO	4			5		6						4		4			5						4			4		4												
Nast. tjed.	4			4+4		3+3						4		4			4+4						4			2		2												
1.	4			4	4		3	3				4													2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
2.	4			4	4		3	3				4													2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
3.	4			4	4		3	3				4													2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
4.	4			4	4		3	3				4													2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
5.	2	2		4	4		3	3				1	3												2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
6.		4		4	4		2	2	1	1			4												2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
7.		4		4	4			3	3				4												2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
8.		4			4	4		3	3				4												2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
9.		4			4	4		3	3				3	1											2					1	1	4	2	4	1	2	1	1	34	
10.		4			4	4		3	3					4											2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
11.		4			4	4		3	3					4											2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
12.		4			4	4		2	2	1	1			4											2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
13.		4			4	4								4											2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
14.			4		4	4								4											2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
15.			4		4	4								4											2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
16.			4		4	4								4											2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
17.			4		4	4								4											2					2		4	2	4	1	2	1	1	34	
18.			2		2	2							2					2	2					2					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
19.															4			4	4					4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
20.															4			4	4					4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
21.															4			4	4					4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
22.															3	1			4	4				3	1				2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
23.																4			4	4				4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
24.																4			4	4				4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
25.																4				2	2	2	2		4				2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
26.																4								4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
27.																4								4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
28.																4								4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
29.																4								4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
30.																4								4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
31.																2	2							4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
32.																	4							4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
33.																	4							4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
34.																	4							4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
35.																	4							4					2		2	4	2	4	1	2	1	1	34	
UKUPNO:	18	34	18	28	28	42	42	17	17	18	18	17	17	18	18	17	17	18	18	14	14	14	14	35	17	18	35	34	36	17	53	140	70	140	35	70	35	35	1190	
SA	8	15	7	22	22	33	33	7	7	8	8	7	7	8	8	7	7	8	8	7	8	15	7	8	15	15	15	7	23										335	
POSLODAVAC																																								
AKTIVNOST																																								
SVEUKUPNO:	26	49	25	50	50	75	75	24	24	24	26	26	24	24	26	26	24	24	26	26	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	1525	

Razred 2.Eb																																										
MODULI	Planiranje poduzetničke aktivnosti			Proračunske tablice u poslovanju		Računovodstvo imovine i obveze						Mikroekonomija		Ponašanje potrošača			Pisane poslovne komunikacije						Novčano poslovanje		Medijska kultura u poslovanju		Računovodstvo o fizičkih osoba		OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI													
SIU	Intelektualno vlasništvo	Planiranje poslovanja	Uspostava organizacijske strukture	Uredske aplikacije za upravljanje podacima pomoću proračunskih tablica	Napredne mogućnosti proračunske tablice u poslovanju	Blagajničko poslovanje i platni promet	Evidentiranje kratkotrajne i dugotrajne financijske imovine	Evidentiranje kratkotrajnih i dugotrajnih potraživanja	Evidentiranje kratkotrajnih i dugotrajnih obveza	Obračun PDV-a	Evidentiranje kratkotrajne materijalne imovine	Osnove ekonomske znanosti	Tržišne zakonitosti i tržište	Ponašanje proizvođača i potrošača na tržištu	Utjecaj okruženja marketingana proces tržišne razmjene	Planiranje i istraživanje tržišta	Ponašanje potrošača u marketinškom okruženju	Oblikovanje pisane poslovne komunikacije	Pisano komuniciranje u fazi promocije	Pisano komuniciranje u fazi operativnog poslovanja	Pisano komuniciranje u fazi rješavanja poteškoća u poslovanju i dokumentiranju	Komunikacija vezana uz zapošljavanje u poslovanju	Novac i bankarski sustav RH	Bankarski računi i kartično poslovanje	Kredit	Medijska i informacijska pismenost	Analiza medijskog sadržaja	Temeljne karakteristike računovodstva fizičkih osoba	Evidentiranje promjena u poslovanju fizičkih osoba	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tijelna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	SRZ	UKUPNO TJEDNO					
CSVET	1	2	1	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	3												
UKUPNO	4			5		6						4		4			5						4		4		4															
Nast. tjed.	4			4+4		3+3						4		4			4+4						4		2		2															
1.						3	3									4			4	4				4		2		2		4	2	4	1	2	1	1	34					
2.						3	3									4			4	4				4		2		2		4	2	4	1	2	1	1	34					
3.						3	3									4			4	4				4		2		2		4	2	4	1	2	1	1	34					
4.						3	3									4			2	2	2	2		4		2		2		4	2	4	1	2	1	1	34					
5.						3	3									1	3				4	4							4	2	4	1	2	1	1	34						
6.						2	2	1	1								4			4	4				4		2		2		4	2	4	1	2	1	1	34				
7.							3	3								4				4	4				4		2		2		4	2	4	1	2	1	1	34				
8.							3	3								4					4	4			4		2		2		4	2	4	1	2	1	1	34				
9.							3	3								4					4	4			3	1	2		1	1	4	2	4	1	2	1	1	34				
10.							3	3								4					4	4			4	2			2	4	2	4	1	2	1	1	34					
11.							3	3								4					2	2	2	2		4	2		2	4	2	4	1	2	1	1	34					
12.						2	2	1	1							4						4	4			4	2		2	4	2	4	1	2	1	1	34					
13.							3	3								4						4	4			4	2		2	4	2	4	1	2	1	1	34					
14.							3	3								4						4	4			4	2		2	4	2	4	1	2	1	1	34					
15.							3	3								4							4	4		4	2		2	4	2	4	1	2	1	1	34					
16.							3	3								4							4	4		4	2		2	4	2	4	1	2	1	1	34					
17.							3	3								4							4	4		4	2		2	4	2	4	1	2	1	1	34					
18.	2			2	2		1	1	2	2		2					2						2	2		2			2	4	2	4	1	2	1	1	34					
19.	4			4	4				3	3		4																2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
20.	4			4	4				3	3		4															2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
21.	4			4	4				3	3		4															2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
22.	4			4	4				3	3		3	1														2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
23.		4		4	4				3	3			4														2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
24.		4		4	4				1	1	2	2				4										2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
25.		4		2	2	2	2				3	3				4										2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
26.		4			4	4					3	3				4										2	2		2	4	2	4	1	2	1	1	34					
27.		4			4	4					3	3					1	3								2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
28.		4			4	4					3	3														2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
29.		4			4	4					3	3														2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
30.		4			4	4						3	3													2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
31.		2	2		4	4						3	3													2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
32.			4		4	4						3	3													2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
33.			4		4	4						3	3													2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
34.			4		4	4						3	3													2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
35.			4		4	4						3	3													2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	34					
UKUPNO:	18	34	18	28	28	42	42	17	17	18	18	17	17	18	18	17	17	18	14	14	14	14	14	14	14	14	14	17	18	35	34	36	17	53	140	70	140	35	70	35	35	1190
SA	8	15	7	22	22	33	33	7	7	8	8	7	7	8	8	7	7	8	11	11	11	11	11	11	11	11	11	7	8	15	15	15	7	23							335	
POSLODAVAC AKTIVNOST																																										
SVEUKUPNO:	26	49	25	50	50	75	75	24	24	24	26	26	24	24	26	26	24	24	25	25	25	25	25	25	25	25	25	24	26	50	49	51	24	76	140	70	140	35	70	35	35	1525

4.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Komercijalist / Komercijalistica

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE			
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.		
Podsektor	EKONOMIJA I TRGOVINA		
Naziv kurikuluma	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije komercijalist / komercijalistica		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Komercijalist / Komercijalistica		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	241
Popis modula			

Obvezni	Unutarnje trgovinsko poslovanje s vježbama 1.razred Informacijsko-komunikacijske tehnologije u uredskom poslovanju 1.razred Osnove računovodstva 1.razred Uvod u osobne financije 1.razred Uvod u poslovne komunikacije 1.razred Talijanski jezik struke 1 - Osobni podatci u pisanom i usmenom izričaju 1.razred Nabavno poslovanje 2.razred Vježbe nabavnoga poslovanja 2.razred Planiranje poduzetničke aktivnosti 2.razred Proračunske tablice u poslovanju 2.razred Prehrambena roba i trendovi u prehrani 2.razred Računovodstvo imovine i troškova 2.razred Komunikacija u poslovnome okružju 2.razred Novčano poslovanje 2.razred
Izborni	Prezentacijske vještine u komercijalnome poslovanju 2.razred
Slobodni/fakultativni	/

Završni rad	Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18). Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija komercijalist/komercijalistica završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.2 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojem učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije komercijalist/komercijalistica.
Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini	
Trgocentar d.o.o. Gastrostil d.o.o. Elektropartner d.o.o. Klinička bolnica Sveti duh Kograd d.o.o. Pekarna Stari Zagreb d.o.o. Inel - medicinska tehnika d.o.o Trgovina Krk d.d. Općina Stubičke Toplice SPAR Hrvatska d.o.o. Casa trgovina satovima d.o.o.	

Razred 1.K																																		
MODULI	UNUTARNJE TRGOVINSKO POSLOVANJE S VJEŽBAMA					OSNOVE RAČUNOVODSTVA				INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA U UREDSKOM POSLOVANJU				UVOD U OSOBNE FINACIJE	UVOD U POSLOVNE KOMUNIKACIJE			UVOD U PODUZETNIŠTVO				TALIJSKI JEZIK STRUKE 1	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI											
SIU	Uvod u tržište i trgovinu	Temeljne odrednice asortimana i ambalaže proizvoda	Skladištenje zaliha i distribucija	Zaštita na radu u poslovanju	Distributivna trgovina i upravljanje asortimanom, ambalažom i zalihama	Osnovni pojmovi računovodstva	Računovodstveni instrumenti	Evidentiranje promjena u poslovanju u osnovnim poslovnim knjigama	Popis imovine i obveza	Primjena informacijsko-komunikacijske tehnologije u uredskom poslovanju	Uredske aplikacije za oblikovanje teksta	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	Multimedija u funkciji predstavljanja poslovnih podataka	Planiranje i upravljanje osobnim financijama	Osnove poslovnog komuniciranja	Poslovni bonton u komunikaciji	Usmena poslovna komunikacija	Poduzetništvo, poduzetnik i temeljne odrednice poduzetništva	Kreativnost i poslovna ideja	Društveno poduzetništvo	Pravni oblici pokretanja poduzetničke aktivnosti	Neposredno okruženje	Aktivnosti u svakodnevici	Obrazovanje i zanimanje	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	SRZ	UKUPNO TJEDNO		
CSVET	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	1	1	3	1	1	1	1	2	2	2	2	4	2	4	1	2	1	1	33	
UKUPNO	7					4				6				3	5			4				6			4	2	4	1	2	1	1	33		
Nast. tjed.	6					4				3				4	6			2				3			4	2	4	1	2	1	1	33		
1.				6						3				4				2				3			4	2	4	1	2	1	1	33		
2.				6						3				4				2				3			4	2	4	1	2	1	1	33		
3.				6						3				4				2				3			4	2	4	1	2	1	1	33		
4.	4			2						3				4				2				3			4	2	4	1	2	1	1	33		
5.	6									3				4				2				3			4	2	4	1	2	1	1	33		
6.	6									3				4				2				3			4	2	4	1	2	1	1	33		
7.	4	2								2	1			4				2				3			4	2	4	1	2	1	1	33		
8.		6									3			4				2				3			4	2	4	1	2	1	1	33		
9.		6									3			4				1	1			3			4	2	4	1	2	1	1	33		
10.		6									3			4					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33		
11.		5	1								3			4					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33		
12.			6								3			4					2			2	1		4	2	4	1	2	1	1	33		
13.			6								3			4					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33		
14.			6								1	2		4					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33		
15.			1		5							3		4					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33		
16.					6							3		4					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33		
17.					6							3		4					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33		
18.					3	2						3		2	3					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33	
19.						4						3			6					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33	
20.						4						3			6					2			3			4	2	4	1	2	1	1	33	
21.						4						3			5	1				2			3			4	2	4	1	2	1	1	33	
22.						4						3				6				2			3			4	2	4	1	2	1	1	33	
23.						2	2					3				6				2			3			4	2	4	1	2	1	1	33	
24.						4						1	2			6				2			1	2		4	2	4	1	2	1	1	33	
25.						4						3				1	5			2			3			4	2	4	1	2	1	1	33	
26.						4						3					6			1	1		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
27.						4						3					6				2		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
28.						2						3					6				2		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
29.								4				3					6				2		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
30.								4				3					6				2		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
31.								4				3					6				2		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
32.								1	3			3					6				2		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
33.									4			3					6				2		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
34.									4			3					6				2		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
35.									4			3					6				2		3			4	2	4	1	2	1	1	33	
UKUPNO:	20	25	20	20	20	20	20	15	15	20	20	30	35	70	20	20	65	17	17	17	19	35	35	35	140	70	140	35	70	35	35	1155		
SA	5	10	10	5	5	5	5	10	10	5	5	20	15	5	5	5	10	8	8	8	6	15	15	15									210	
POSLODAVAC		15	20																															35
AKTIVNOST	25	50	50	25	25	25	25	25	25	25	25	50	50	75	25	25	75	25	25	25	25	50	50	50	140	70	140	35	70	35	35	1400		

Razred 2.K																																
MODULI	Nabavno poslovanje			Vježbe nabavnoga poslovanja			Planiranje poduzetničke aktivnosti			Proračunske tablice u poslovanju		Prehrambena roba i trendovi u prehrani				Računovodstvo imovine i troškova				Komunikacija u poslovnome okružju			Prezentacijske vještine u komercijalnome poslovanju		OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI						UKUPNO TJEDNO	
SIU	Nabavno poslovanje u trgovačkom društvu	Preuzimanje robe u skladištu i prodavaonici	Troškovi u komercijalnom poslovanju	Istraživanje i planiranje nabave	Radni proces preuzimanja robe	Troškovi i kalkulacija nabavne cijene robe	Intelektualno vlasništvo	Planiranje poslovanja	Uspostava organizacijske kulture	Uredske aplikacije za upravljanje podacima pomoću proračunskih tablica	Napredne mogućnosti proračunske tablice u poslovanju	Skladištenje prehrambene robe i pića	Namirnice biljnog podrijetla	Namirnice životinjskog podrijetla	Trendovi u prehrani	Platni promet i blagajničko poslovanje	Kratkoročna i dugoročna potraživanja	Kratkoročne i dugoročne obveze te troškovi poslovanja	Oblici i stilovi pisane poslovne komunikacije	Pisane poslovne komunikacije u komercijalnom poslovanju	Komunikacija vezana uz zapošljavanje u poslovanju	Poslovno prezentiranje	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/etika	SRZ			
CSVET	2	1	1	2	1	1	1	2	1	2	3	1	2	2	1	1	2	2	2	1	3	1	1	2	4	2	4	1	2	1		1
UKUPNO	4			4			4			5		6				5				5			2		4	2	4	1	2	1	1	32
Nast. tjed.	3			3			3			2		3				6+6				6+6			3		3	2	4	1	2	1	1	32
1.	3						3			2		3				6			6					4	2	4	1	2	1	1	32	
2.	3						3			2		3				6			6					4	2	4	1	2	1	1	32	
3.	3						3			2		3				6			6					4	2	4	1	2	1	1	32	
4.	3						3			2		3				3	3		3	3				4	2	4	1	2	1	1	32	
5.	3						3			2		3					6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
6.	3						3			2		3					6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
7.	3							3		2			3				6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
8.	3							3		2			3				6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
9.	3							3		2			3				6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
10.	3							3		2			3				6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
11.	3							3		2			3				3	3		6				4	2	4	1	2	1	1	32	
12.	2	1					3			2			3					6		6				4	2	4	1	2	1	1	32	
13.		3					3			2			3				6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
14.		3					3			2			3				6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
15.		3					3				2		3				6					6		4	2	4	1	2	1	1	32	
16.		3					3				2		3				6					6		4	2	4	1	2	1	1	32	
17.		3					3				2		3				6					6		4	2	4	1	2	1	1	32	
18.		2	1				3				2		2	1			3	3		3		3		4	2	4	1	2	1	1	32	
19.			3						3		2			3			6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
20.			3						3		2			3			6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
21.			3						3		2			3			6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
22.			3						3		2			3				6			6			4	2	4	1	2	1	1	32	
23.			3						3		2			3			6			6				4	2	4	1	2	1	1	32	
24.			1	2					1		2			3			6			6			2	4	2	4	1	2	1	1	32	
25.				3							2			3			6				6		3	4	2	4	1	2	1	1	32	
26.				3							2			3			6			6			3	4	2	4	1	2	1	1	32	
27.				3							2			3			6			6			3	4	2	4	1	2	1	1	32	
28.				3							2			3			6			6			3	4	2	4	1	2	1	1	32	
29.				3							2			3				6		6			3	4	2	4	1	2	1	1	32	
30.					3						2			1	2			6			6		3	4	2	4	1	2	1	1	32	
31.					3						2			3			6			6			3	4	2	4	1	2	1	1	32	
32.					3						2			3			6			6		3	3	4	2	4	1	2	1	1	32	
33.						3					2			3				6				6	3	4	2	4	1	2	1	1	32	
34.						3					2			3				6				6	3	4	2	4	1	2	1	1	32	
35.						3					2			3				6				6	3	4	2	4	1	2	1	1	32	
UKUPNO:	35	18	17	17	9	9	18	36	16	28	42	18	35	35	17	21	21	42	42	42	21	21	35	140	70	140	35	70	35	35	1120	
SA	15	7	8	15	7	8	7	14	9	22	33	7	15	15	8	4	4	8	8	8	8	4	4	0							230	
POSLODAVAC AKTIVNOST				9	17	9																									35	
SVEUKUPNO:	50	25	25	41	33	26	25	50	25	50	75	25	50	50	25	25	25	50	50	50	25	25	35	140	70	140	35	70	35	35	1385	

5.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Prodavač / Prodavačica

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE			
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.		
Podsektor	EKONOMIJA I TRGOVINA		
Naziv kurikuluma	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije prodavač / prodavačica		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Prodavač / Prodavačica		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180
Popis modula			

Obvezni	Maloprodaja 1.razred Prehrambena roba 1.razred Radni procesi u nabavi 1.razred Uvod u poslovanje prodavaonice 1.razred Aranžiranje i estetsko oblikovanje 1.razred Zapošljavanje u maloprodaji 1.razred Radne procedure u prodavaonici 1.razred Roba široke potrošnje 2.razred Geometrija 2.razred Radni procesi u prodaji 2.razred Poslovanje prodavaonice 2.razred Prodajna komunikacija 2.razred Poslovni procesi u prodavaonici 2.razred
Izborni	Vrtlarenje 1.razred Obuća i kožna galanterija 2.razred
Slobodni/fakultativni	/

Završni rad	Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18). Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija <i>prodavač/prodavačica</i> završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojem učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije <i>prodavač/prodavačica</i>.
Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini	
Plodine d.d. Trgocentar d.o.o. Konzum plus d.o.o Trgovina Krk d.d. TOMMY d.o.o.	

Razred 1.P																									
MODULI	MALOPR ODAJA		PREHRAMBENA ROBA			RADNI PROCESI U NABAVI			OSNOVE MATEMATIKE	UVOD U POSLOVANJE PRODAVAONICE			ARANŽIRANJE I ESTETSKO OBLIKOVANJE	ZAPOSŁJAVANJE U MALOPRODAJI	RADNE PROCEDURE U PRODAVAONICI		VRTLARENJE	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI					SRZ	UKUPNO TJEDNO	
SIU	Tržište i trgovina	Trgovina na malo	Namirnice biljnog podrijetla	Namirnice životinjskog podrijetla	Asortiman pića i organske hrane	Nabava robe u prodavaonici	Nabavna dokumentacija prodavaonice	Dokumentacija za praćenje zaliha robe	Realni brojevi i potencije Linearna jednadžba Kvadratna jednadžba	Osnove rada u prodavaonici	Očuvanje kvalitete robe u prodavaonici	Zbirinjavanje posebnih kategorija otpada	Pakiranje i aranžiranje u prodavaonici	Komunikacija u vezi sa zapo- sljavanjem	Zaštita na radu u prodavaonici	Primjena radnih procedura u prodavaonici	Uređenje vrta i okućnice	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika			
CSVET	2	2	2	2	1	2	1	1	5	2	1	1	4	1	1	13	3								
UKUPNO	4		5			4			5	4			4	1	14		3								
Nast. tjed.	4		3			4			3	4			4	2	5	7//2	2								
1.	4		3						3	4				2	5		2	3	2	2	2	1	1	34	
2.	4		3						3	4				2	5		2	3	2	2	2	1	1	34	
3.	4		3						3	4				2	5		2	3	2	2	2	1	1	34	
4.	4		3						3	4				2	5		2	3	2	2	2	1	1	34	
5.	4		3						3	4				2		7	2	3	2	2	2	1	1	36	
6.	4		3						3	4				2		7	2	3	2	2	2	1	1	36	
7.	4		3						3	4				2		7	2	3	2	2	2	1	1	36	
8.	4		3						3	2	2			2		7	2	3	2	2	2	1	1	36	
9.	3	1	3						3		4			2		7	2	3	2	2	2	1	1	36	
10.		4	3						3		4			2		7	2	3	2	2	2	1	1	36	
11.		4	3						3		4					7	2	3	2	2	2	1	1	36	
12.		4	3						3		4					7	2	3	2	2	2	1	1	36	
13.		4	3						3		2	2				7	2	3	2	2	2	1	1	36	
14.		4	3						3			4				7	2	3	2	2	2	1	1	36	
15.		4	3						3			4				7	2	3	2	2	2	1	1	36	
16.		4		3					3			4				7	2	3	2	2	2	1	1	36	
17.		4		3					3			4				7	2	3	2	2	2	1	1	36	
18.		2		3		2			3			2	2			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
19.				3		4			3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
20.				3		4			3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
21.				3		4			3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
22.				3		4			3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
23.				3		4			3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
24.				3		4			3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
25.				3		4			3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
26.				3		4			3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
27.				3		4			3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
28.				3		2	2		3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
29.				1	2		4		3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
30.					3		4		3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
31.					3		4		3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
32.					3		1	3	3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
33.					3			4	3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
34.					3			4	3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
35.					3			4	3				4			7	2	3	2	2	2	1	1	36	
UKUPNO:	35	35	45	40	20	40	15	15	105	30	20	20	70	20	20	50	70	105	70	70	70	35	35	1035	
SA	15	15	5	10	5	10	10	10	20	20	5	5	30	5	5	30	5							205	
POSLODAVAC AKTIVNOST																245								245	
SVEUKUPNO:	50	50	50	50	25	50	25	25	125	50	25	25	100	25	25	325	75	105	70	70	70	35	35	1485	

Razred 2.P																						
MODULI	Roba široke potrošnje				Radni procesi u prodaji	Geometrija			Poslovanje prodavaonice			Prodajna komunikacija		Poslovni procesi u prodavaonici		Obuća i kožna galanterija	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI					
SIU	Asortiman kozmetičke, parfumerijske i drogerijske robe te kućnih potrepština	Asortiman papira, knjiga i sredstava za pisanje	Asortiman tekstilne robe	Asortiman gumenih, plastične i kožarske robe	Prodaja robe u prodavaonici	Geometrija ravnine	Trigonometrija	Geometrija prostora	Priprema robe za prodaju	Maloprodajna cijena	Kalkulacija maloprodajne cijene	Izravna prodajna komunikacija prodavača	Neizravna prodajna komunikacija	Primjena poslovnih procesa u prodavaonici	Primjena poslovnih procesa u prodaji	Obuća i proizvodi od kože	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	SRZ	UKUPNO TIEDNO
CSVET	1	1	1	1	4	1	2	1	2	1	1	2	2	12	12	3						
UKUPNO	4				4	4			4			4		24		3						
Nast. tjed.	4				4	2			4			2		2		4						
1.	4				4	2								2			3	2	2	1	1	21
2.	4				4	2								2			3	2	2	1	1	21
3.	4				4	2								2			3	2	2	1	1	21
4.	4				4	2								2			3	2	2	1	1	21
5.	3	1			4	2								2			3	2	2	1	1	21
6.		4			4	2								2			3	2	2	1	1	21
7.		4			4	2								2			3	2	2	1	1	21
8.		4			4	2								2			3	2	2	1	1	21
9.		4			4	1	1							1	1		3	2	2	1	1	21
10.		2	2		4		2								2		3	2	2	1	1	21
11.			4		4		2								2		3	2	2	1	1	21
12.			4		4		2								2		3	2	2	1	1	21
13.			4		4		2								2		3	2	2	1	1	21
14.			4		4		2								2		3	2	2	1	1	21
15.			1	3	4		2								2		3	2	2	1	1	21
16.				4	4		2								2		3	2	2	1	1	21
17.				4	4		2								2		3	2	2	1	1	21
18.				4	2		2		2			1			1		3	2	2	1	1	21
19.				3			2		4			2				1	3	2	2	1	1	21
20.							2		4			2				4	3	2	2	1	1	21
21.							2		4			2				4	3	2	2	1	1	21
22.							2		4			2				4	3	2	2	1	1	21
23.							2		4			2				4	3	2	2	1	1	21
24.							2		4			2				4	3	2	2	1	1	21
25.							2		4			2				4	3	2	2	1	1	21
26.							2		4			2				4	3	2	2	1	1	21
27.								2	1	3		1	1			4	3	2	2	1	1	21
28.								2		4			2			4	3	2	2	1	1	21
29.								2		4			2			4	3	2	2	1	1	21
30.								2		4			2			4	3	2	2	1	1	21
31.								2		2	2		2			4	3	2	2	1	1	21
32.								2			4		2			4	3	2	2	1	1	21
33.								2			4		2			4	3	2	2	1	1	21
34.								2			4		2			4	3	2	2	1	1	21
35.								2			4		2			4	3	2	2	1	1	21
UKUPNO:	19	19	19	18	70	17	35	18	35	17	18	18	17	17	18	65	105	70	70	35	35	735
SA	7	6	6	6	30	8	15	7	15	8	7	15	15	38	37	10						230
POSLODAVAC												17	18	245	245							525
AKTIVNOST																						0
SVEUKUPNO:	26	25	25	24	100	25	50	25	50	25	25	50	50	300	300	75	105	70	70	35	35	1490

6.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Turistički tehničar destinacije / Turistička tehničarka destinacije

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE			
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.		
Podsektor	UGOSTITELJSTVO		
Naziv kurikuluma	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije turistički tehničar destinacije /turistička tehničarka destinacije		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Turistički tehničar destinacije / Turistička tehničarka destinacije		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	243
Popis modula			

Obvezni	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu 1.razred Turistički sustav 1.razred Održivi razvoj turizma 1.razred Poslovanje u turizmu 1.razred Komunikacijske vještine u turizmu 1.razred Temeljni čimbenici turističkih destinacija 1.razred Engleski jezik u turizmu 1 II 1.razred Njemački jezik u turizmu 1 II 1.razred Poslovni talijanski jezik u turizmu 1 III 1.razred Konkurentnost u turizmu 2.razred Prodaja i recepcijsko poslovanje 2.razred Uvod u umjetnost 2.razred Informacijsko-komunikacijska tehnologija 2.razred Pravo i poduzetništvo u turizmu 2.razred Engleski jezik u turizmu 2 II 2.razred Njemački jezik u turizmu 2 II 2.razred Poslovni talijanski jezik u turizmu 2 III 2.razred
Izborni	Agroturizam 2.razred
Slobodni/fakultativni	Škola i zajednica

Završni rad	Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18). Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija <i>turistički tehničar destinacije/turistička tehničarka destinacije</i> završava provjerom strukovnoga znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada koji uključuje praktični rad te provjerom ostaloga strukovnoga znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojem učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije <i>turistički tehničar destinacije/turistička tehničarka destinacije</i>.
Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini	
Zagi Grupa d.o.o., Hotel Zagi Hilton Garden Inn Zagreb Maistra Hospitality Group, Hotel Sheraton Srednja škola Zabok, Akademis Rudan d.o.o., Terme Jezerčica Terme Stubaki d.o.o., Hotel Matija Gubec Salve Regina d.o.o., Hotel Kaj Hotel Villa Magdalena Marko, obrt za ugostiteljstvo i proizvodnju, Klet Kozjak	

Razred 1.TTD																						
MODULI	ZAŠTITA NA RADU	TURISTIČKI SUSTAV			ODRŽIVI RAZVOJ TURIZMA		POSLOVANJE U TURIZMU		KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE U TURIZMU		TEMELJNI ČIMBENICI TURISTIČKIH DESTINACIJA		STRANI JEZIK U TURIZMU 1	POSLOVNI STRANI JEZIK U TURIZMU 1	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI							
SIU	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Uvod u turizam	Turistički sustav i njegova organizacija	Tržište i tržišne zakonitosti	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	Turizam i održivi razvoj	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	Poslovni procesi u smještajnim objektima	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Poslovna komunikacija u turizmu	Prirodne osnove turističkih destinacija	Temeljni čimbenici i učinci turizma	Neposredno okruženje Aktivnosti u svakodnevnici Obrazovanje i zanimanje	Neposredno okruženje Aktivnosti u svakodnevnici	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	SRZ	UKUPNO TJEDNO
CSVET	1	2	1	1	2	2	3	2	2	4	3	4	6	4								
UKUPNO	1		4		4		5		6		7		6	4								
Nast. tjed.	2		3		4		4		3		3		3	2								
1.	2				4				3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	32
2.	2				4				3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	32
3.	2				4				3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	32
4.	2				4				3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	32
5.	2				4				3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	32
6.	2				4				3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	32
7.	2				4				3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	32
8.	3				4				3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
9.	3				3	1			3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
10.	3					4			3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
11.		3				4			3		3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
12.		3				4			2	1	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
13.		3				4				3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
14.		3				4				3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
15.		3				4				3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
16.		3				4				3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
17.		3				4				3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
18.		3				2	2			3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
19.		3					4			3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
20.		3					4			3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
21.		3					4			3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
22.		2	1				4			3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
23.			3				4			3	3		3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
24.			3				4			3	1	2	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
25.			3				4			3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
26.			3				4			3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
27.			3				1	3		3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
28.			3					4		3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
29.			1	2				4		3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
30.				3				4		3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
31.				3				4		3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
32.				3				4		3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
33.				3				4		3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
34.				3				4		3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
35.				3				4		3		3	3	2	4	2	4	1	2	1	1	33
UKUPNO:	23	35	20	20	35	35	35	35	35	70	70	35	105	70	140	70	140	35	70	35	35	1148
SA	2	15	5	5	15	15	5	15	15	25	5	15	40	25								202
POSLODAVAC AKTIVNOST							35			5		50	5	5								85
SVEUKUPNO:	25	50	25	25	50	50	75	50	50	100	75	100	150	100	140	70	140	35	70	35	35	1450

Razred 2.TTD																								
MODULI	Pravo i poduzetništvo u turizmu			INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA		Uvod u umjetnost	Prodaja i recepcijsko poslovanje		Strani jezik u turizmu 2 Njemački jezik			Poslovni strani jezik u turizmu 2 Talijanski jezik		Konkurentnost u turizmu	Strani jezik struke	Agroturizam	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI						SRZ	UKUPNO TJEDNO
SIU	Pravni aspekti u turizmu	Osnove poduzetništva u turizmu	Uvod u financijsku pismenost	Osnove računalnog sustava i Internet	Primjena uredskih aplikacija	Vremeplov umjetnosti	Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima	Rješavanje prigovora turista	Ponuda proizvoda i usluga	Komunikacija u javnim ustanovama	Oglašavanje	Obrazovanje i zanimanje	Pisanje poslovnih dopisa	Konkurentnost turističke destinacije	Putovanje	Agroturizam	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika		
CSVET	3	4	1	1	3	2	4	1	2	2	2	2		2	2	2								
UKUPNO	8			4		2	5		6			4		2	2	2								
Nast. tjed.	6			2		1	6		3			2												
1.	6			2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
2.	6			2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
3.	6			2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
4.	6			2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
5.	6			2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
6.	5	1		2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
7.		6		2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
8.		6		2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
9.		6		2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
10.		6		2		1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
11.		6			2	1			3			2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
12.		6			2	1			2	1		2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
13.		6			2	1				3		2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
14.		6			2	1				3		2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
15.		1	5		2	1				3		2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
16.			6		2	1				3		2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
17.			6		2	1				3		2		2			4	3	4	1	2	1	1	32
18.			3		2	1	3			3		1	1	1		1	4	3	4	1	2	1	1	32
19.					2	1	6			3			2			2	4	3	4	1	2	1	1	32
20.					2	1	6			3			2			2	4	3	4	1	2	1	1	32
21.					2	1	6			3			2			2	4	3	4	1	2	1	1	32
22.					2	1	6			3			2			2	4	3	4	1	2	1	1	32
23.					2	1	6			3			2			2	4	3	4	1	2	1	1	32
24.					2	1	6			1	2		2		2		4	1	4	1	2	1	1	32
25.					2	1	6				3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
26.					2	1	6				3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
27.					2	1	6				3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
28.					2	1	6				3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
29.					2	1	6				3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
30.					2	1	6				3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
31.					2	1	6				3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
32.					2	1	4	2			3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
33.					2	1		6			3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
34.					2	1		6			3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
35.					2	1		6			3		2		3	2	4		4	1	2	1	1	32
UKUPNO:	35	50	20	20	50	35	85	20	35	35	35	35	35	35	35	35	140	70	140	35	70	35	35	1120
SA	15	25	5	5	25	15	15	5	15	15	15	15	15	15	15	10								225
POSLODAVAC AKTIVNOST	25	25																						50
SVEUKUPNO:	75	100	25	25	75	50	100	25	50	50	50	50	50	50	50	50	140	70	140	35	70	35	35	1400

7.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE			
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.		
Podsektor	UGOSTITELJSTVO		
Naziv kurikuluma	Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Tehničar za ugostiteljstvo / Tehničarka za ugostiteljstvo		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.2	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	243
Popis modula			

Obvezni	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu 1.razred Komunikacijske vještine 1.razred Higijena i ekologija 1.razred Organizacija rada u ugostiteljstvu 1.razred Procesi obrade namirnica 1.razred Temeljne vještine u ugostiteljstvu 1.razred Radne operacije u poslužnom odjelu 2.razred Kulinarske vještine 2.razred Vještine posluživanja 2.razred Informacijsko-komunikacijska tehnologija 2.razred Komunikacija na stranom jeziku II 2.razred Trendovi u gastronomiji 3.razred Prigodni obroci 3.razred Hotelsko poslovanje 3.razred Poduzetništvo u turizmu i ugostiteljstvu 3.razred Turističko poslovanje 4.razred E-poslovanje 4.razred Organizacijska psihologija 4.razred Zakonodavstvo u turizmu 4.razred Financijsko poslovanje 4.razred Osnove slastičarstva 4.razred Priča o kavi 4.razred
---------	--

Izborni	Verbalna i neverbalna komunikacija u ugostiteljstvu 2.razred Priča o kavi 2.razred Posluživanje obroka za posebne prigode 2.razred Krizne situacije u ugostiteljstvu 3.razred Izrada životopisa 3.razred Izrada i objava digitalnog sadržaja na društvenim mrežama 3.razred Emocionalna inteligencija u ugostiteljstvu 3.razred Gotovljenje jela iz jelovnika i menija 4.razred Miksologija 4.razred
Slobodni/fakultativni	Škola i zajednica
Završni rad	Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18). Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija tehničar za ugostiteljstvo / tehničarka za ugostiteljstvo završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada koji uključuje praktični rad te provjerom ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojem učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije tehničar za ugostiteljstvo / tehničarka za ugostiteljstvo.

Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini

Akademis – Srednja škola Zabok
Restoran Zelenjak Ventek
Restoran Rody
Restoran Bolte
Restoran Semi
Hotel Kaj
Pizzeria Kuglana
Restoran BBQ King Grill&Bar
Hotel Admiral Zagreb
Hotel Well
Restoran Kramberger

Razred 1.TU																		
MODULI	ZAŠTITA NA RADU	KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE		HIGIJENA I EKOLOGIJA		ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		PROCESI OBRADE NAMIRNICA			TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU		OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI					
SIU	ZNR	Poslovni bonton	Italijanski jezik u struci	Sanitarno higijenski uvjeti	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu	Radni procesi	Živežne neamirnice, proizvodi i prepređevine od živežnih namirnica	Promijene svojstva živežnih namirnica pri obradi	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prepređevina	Osnove obrade živežnih namirnica	Osnove ugostiteljskog posluživanja	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika
CSVET	1	2	4	3	2	3	2	4	3	2	8	4						
UKUPNO	1	6		5		5		9			12							
Nast. tjed.	5	3		6		6		4			7//5							
1.	5	1	2	6				4					4	2	4	1	2	1
2.	5	1	2	6				4					4	2	4	1	2	1
3.	5	1	2	6				4					4	2	4	1	2	1
4.	5	1	2	6				4					4	2	4	1	2	1
5.	3	1	2	6				4	2	1			4	2	4	1	2	1
6.		1	2	6				4					4	2	4	1	2	1
7.		1	2	6				4			7		4	2	4	1	2	1
8.		1	2	6				4	2	1	7		4	2	4	1	2	1
9.		1	2	6				4			7		4	2	4	1	2	1
10.		1	2	6				4			7		4	2	4	1	2	1
11.		1	2	6				4			7		4	2	4	1	2	1
12.		1	2	4	2			4			7		4	2	4	1	2	1
13.		1	2		6			2	2		7		4	2	4	1	2	1
14.		1	2		6				4		7		4	2	4	1	2	1
15.		1	2		6				4		7		4	2	4	1	2	1
16.		1	2		6				4		7		4	2	4	1	2	1
17.		1	2		6				4		7		4	2	4	1	2	1
18.		1	2		3	3			4		7		4	2	4	1	2	1
19.		1	2			6			4		7		4	2	4	1	2	1
20.		1	2			6			4		7		4	2	4	1	2	1
21.		1	2			6			4		7		4	2	4	1	2	1
22.		1	2			6			4			5	4	2	4	1	2	1
23.		1	2			6			4			5	4	2	4	1	2	1
24.		1	2			6			4			5	4	2	4	1	2	1
25.		1	2			6			4			5	4	2	4	1	2	1
26.		1	2			6						5	4	2	4	1	2	1
27.		1	2			6				4		5	4	2	4	1	2	1
28.		1	2			6				4		5	4	2	4	1	2	1
29.		1	2			6				4		5	4	2	4	1	2	1
30.		1	2			1	5			4		5	4	2	4	1	2	1
31.		1	2				6			4		5	4	2	4	1	2	1
32.		1	2				6			4		5	4	2	4	1	2	1
33.		1	2				6			4		5	4	2	4	1	2	1
34.		1	2				6			4		5	4	2	4	1	2	1
35.		1	2				6			4		5	4	2	4	1	2	1
UKUPNO:	23	35	70	70	35	70	35	50	50	40	105	70	140	70	140	35	70	35
SA	2	15	25	5	15	5	15	35	25	10	7	12	0	0	0	0	0	0
POSLODAVAC																		
AKTIVNOST			5					15			88	18	0	0	0	0	0	0
SVEUKUPNO:	25	50	100	75	50	75	50	100	75	50	200	100	140	70	140	35	70	1475

Razred 2.TUa																								
MODULI	RADNE OPERACIJE U POSLUŽNOM ODJELU		KULINARSKJE VJEŠTINE		VJEŠTINE POSLUŽIVANJA		INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA		KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU		VERBALNA I NEVERBALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU		PRIČA O KAVI		POSLUŽIVANJE OBROKA ZA POSEBNE PRIGODE		OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI						SRZ	UKUPNO TJEDNO
SIU	Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta	Vrste sredstava ponude i njihova izrada	Osnove pripreme jela		Tehnike posluživanja jela i pića	Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom	Osnove računalnog sustava i Internet	Primjena uredskih aplikacija	Komunikacija u javnim ustanovama	Komunikacija s klijentima i suradnicima	Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	Priča o kavi	Posluživanje obroka za posebne prigode	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika				
CSVET	4	3	5		4	2	1	3	2	2	2	1	3	3	4	4	4	4	1	2	1			
UKUPNO	7		5		6		4		4		3		3	3										
Nast. tjed.	4		6+6		8+8//2		4		3//1		2		8+8											
1.	4		6		8	2	4			1						4	2	4	1	2	1	1	30	
2.	4		6		8	2	4			1						4	2	4	1	2	1	1	30	
3.	4		6		8	2	4			1						4	2	4	1	2	1	1	30	
4.	4		6		8	2	4			1						4	2	4	1	2	1	1	30	
5.	4		6		8	2	1	3		1						4	2	4	1	2	1	1	30	
6.	4		6		8	2		4		1						4	2	4	1	2	1	1	30	
7.	4		6		8	2		4		1						4	2	4	1	2	1	1	30	
8.	4		6		8	2		4		1						4	2	4	1	2	1	1	30	
9.	3	1	6		6	2		4		1			2			4	2	4	1	2	1	1	30	
10.		4	6			2		4		1			8			4	2	4	1	2	1	1	30	
11.		4	6			2		4		1			8			4	2	4	1	2	1	1	30	
12.		4	6			2		4		1			8			4	2	4	1	2	1	1	30	
13.		4	6			2		4		1			8			4	2	4	1	2	1	1	30	
14.		4	6			2		4		1			1	7		4	2	4	1	2	1	1	30	
15.		4	6			2		4		1				8		4	2	4	1	2	1	1	30	
16.		4	6			2		4		1				8		4	2	4	1	2	1	1	30	
17.		4	6			2		4		1				8		4	2	4	1	2	1	1	30	
18.		2	3	3	4	1		2		1	1			4		4	2	4	1	2	1	1	30	
19.			6		8					1	2					4	2	4	1	2	1	1	30	
20.			6		8					1	2					4	2	4	1	2	1	1	30	
21.			6		8					1	2					4	2	4	1	2	1	1	30	
22.			6		8					1	2					4	2	4	1	2	1	1	30	
23.			6		8					1	2					4	2	4	1	2	1	1	30	
24.			6		8				2	1	2					4	2	4	1	2	1	1	30	
25.			6		8				3	1	2					4	2	4	1	2	1	1	30	
26.			6		8				3	1	2					4	2	4	1	2	1	1	30	
27.			6		2				3	1	2		6			4	2	4	1	2	1	1	30	
28.			6						3	1	1	1	8			4	2	4	1	2	1	1	30	
29.			6						3	1		2	8			4	2	4	1	2	1	1	30	
30.			6						3	1		2	8			4	2	4	1	2	1	1	30	
31.			6						3	1		2	5	3		4	2	4	1	2	1	1	30	
32.			6						3	1		2		8		4	2	4	1	2	1	1	30	
33.			6						3	1		2		8		4	2	4	1	2	1	1	30	
34.			6						3	1		2		8		4	2	4	1	2	1	1	30	
35.			6						3	1		2		8		4	2	4	1	2	1	1	30	
UKUPNO:	35	35	105	105	70	70	35	17	53	35	35	20	15	35	35	140	70	140	35	70	35	35	1050	
SA	20	10	20	20	10	10	10	8	22	10	10	15	5	8	8								156	
POSLODAVAC	45	30			20	20						15	5	32	32								179	
AKTIVNOST						5				5	5												15	
SVEUKUPNO:	100	75	125	125	100	100	50	25	75	50	50	50	25	75	75	140	70	140	35	70	35	35	1400	

Razred 2.Tub																									
MODULI	RADNE OPERACIJE U POSLUŽNOM ODJELU		KULINARSKJE VJEŠTINE		VJEŠTINE POSLUŽIVANJA			INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA		KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU		VERBALNA I NEVERBALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU		PRIČA O KAVI	POSLUŽIVANJE OBROKA ZA POSEBNE PRIGODE		OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI							SRZ	UKUPNO TJEDNO
SIU	Radne operacije u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta	Vrste sredstava ponude i njihova izrada	Osnove pripreme jela		Tehnike posluživanja jela i pića	Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom	Osnove računalnog sustava i Internet	Primjena uredskih aplikacija	Komunikacija u javnim ustanovama	Komunikacija s klijentima i suradnicima	Interkulturalna komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	Priča o kavi	Posluživanje obroka za posebne prigode	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika					
CSVET	4	3	5		4	2	1	3	2	2	2	1	3	3	3	4	2	4	1	2	1	1			
UKUPNO	7		5		6			4		4	3		3	3											
Nast. tjed.	4		6+6		8+8//2			4		3//1	2		8+8	8+8											
1.			6		8		2	4		1					4	2	4	1	2	1	1	30			
2.			6		8		2	4		1					4	2	4	1	2	1	1	30			
3.			6		8		2	4		1					4	2	4	1	2	1	1	30			
4.			6		8		2	4		1					4	2	4	1	2	1	1	30			
5.			6		8		2	1	3	1					4	2	4	1	2	1	1	30			
6.			6		8		2		4	1					4	2	4	1	2	1	1	30			
7.			6		8		2		4	1					4	2	4	1	2	1	1	30			
8.			6		8		2		4	1					4	2	4	1	2	1	1	30			
9.			6		6		2		4	1			2		4	2	4	1	2	1	1	30			
10.			6				2		4	1			8		4	2	4	1	2	1	1	30			
11.			6				2		4	1			8		4	2	4	1	2	1	1	30			
12.			6				2		4	1			8		4	2	4	1	2	1	1	30			
13.			6				2		4	1			8		4	2	4	1	2	1	1	30			
14.			6				2		4	1			1	7	4	2	4	1	2	1	1	30			
15.			6				2		4	1				8	4	2	4	1	2	1	1	30			
16.			6				2		4	1				8	4	2	4	1	2	1	1	30			
17.			6				2		4	1				8	4	2	4	1	2	1	1	30			
18.	2		3	3	4	1			2	1	1	1		4	4	2	4	1	2	1	1	30			
19.	4			6	8					1	2				4	2	4	1	2	1	1	30			
20.	4			6	8					1	2				4	2	4	1	2	1	1	30			
21.	4			6	8					1	2				4	2	4	1	2	1	1	30			
22.	4			6	8					1	2				4	2	4	1	2	1	1	30			
23.	4			6	8					1	2				4	2	4	1	2	1	1	30			
24.	4			6	8					2	1	2			4	2	4	1	2	1	1	30			
25.	4			6	8					3	1	2			4	2	4	1	2	1	1	30			
26.	4			6	8					3	1	2			4	2	4	1	2	1	1	30			
27.	1	3		6		2				3	1	2	6		4	2	4	1	2	1	1	30			
28.		4		6						3	1	1	8		4	2	4	1	2	1	1	30			
29.		4		6						3	1		8		4	2	4	1	2	1	1	30			
30.		4		6						3	1		8		4	2	4	1	2	1	1	30			
31.		4		6						3	1		5	3	4	2	4	1	2	1	1	30			
32.		4		6						3	1			8	4	2	4	1	2	1	1	30			
33.		4		6						3	1			8	4	2	4	1	2	1	1	30			
34.		4		6						3	1			8	4	2	4	1	2	1	1	30			
35.		4		6						3	1			8	4	2	4	1	2	1	1	30			
UKUPNO:	35	35	105	105	70	70	35	17	53	35	35	20	15	35	35	140	70	140	35	70	35	35	1050		
SA	20	10	20	20	10	10	10	8	22	10	10	15	5	8	8								156		
POSLODAVAC AKTIVNOST	45	30			20	20						15	5	32	32								179		
SVEUKUPNO:	100	75	125	125	100	100	50	25	75	50	50	50	25	75	75	140	70	140	35	70	35	35	1400		

Razred 3.ETU																					
MODULI	PODUZETNIŠTVO U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU			TRENDOVI U GASTRONOMIJI	PRIGODNI OBROCI	HOTELSKO POSLOVANJE		STRANI JZIK U STRUČI		Krizne situacije u ugostiteljstvu	Emocionalna inteligencija u ugostiteljstvu	Izrada životopisa	Izrada i objava saržaja na društvenim mrežama	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI							
SIU	Upravljanje ljudskim potencijalima	Marketing u ugostiteljstvu	Poduzetništvo u gastonomiji	Primjena trendova u gastonomiji	Posluživanje obroka za posebne prigode	Poslovanje prijemnog odjela	Hotelska prodaja	Preprouka klijentu	Ponuda klijentu	Krizne situacije u ugostiteljstvu	Emocionalna inteligencija u ugostiteljstvu	Izrada životopisa	Izrada i objava saržaja na društvenim mrežama	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Matematika	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	SRZ	UKUPNO TJEDNO
CSVET	2	2	2	8	7	3	2	2	2	2	2	2	2								
UKUPNO	6			8	7	5		4		2	2	2	2								
Nast. tjed.	6			6	6	6		2		2	2	2	2								
1.	6			6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
2.	6			6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
3.	6			6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
4.	6			6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
5.	6			6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
6.	6			6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
7.	4	2		6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
8.		6		6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
9.		6		6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
10.		6		6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
11.		6		6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
12.		6		6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
13.		3	3	6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
14.			6	6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
15.			6	6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
16.			6	6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
17.			6	6				2		2			2	4	3	3	2	2	1	1	34
18.			3	3	3	3		2		1	1	1	1	4	3	3	2	2	1	1	34
19.					6	6		2			2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
20.					6	6		2			2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
21.					6	6			2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
22.					6	6			2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
23.					6	6			2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
24.					6	6			2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
25.					6	6			2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
26.					6	6			2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
27.					6	6			2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
28.					6	6			2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
29.					6	2	4		2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
30.					6		6		2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
31.					6		6		2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
32.					6		6		2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
33.					6		6		2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
34.					6		6		2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
35.					6		6		2		2	2		4	3	3	2	2	1	1	34
UKUPNO:	40	35	30	105	105	65	40	40	30	35	35	35	35	140	105	105	70	70	35	35	1190
SA	10	10	10	25	20	10	10	10	10	15	15	15	15								175
POSLODAVAC				70	50																120
AKTIVNOST		5	10						10												25
SVEUKUPNO:	50	50	50	200	175	75	50	50	50	50	50	50	50	140	105	105	70	70	35	35	1510

34

8.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Konobar / Konobarica

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE			
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.		
Podsektor	UGOSTITELJSTVO		
Naziv kurikuluma	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije konobar / konobarica		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Konobar / Konobarica		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180
Popis modula			

Obvezni	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu 1.razred Komunikacija u ugostiteljstvu 1.razred Higijena i ekologija 1.razred Organizacija rada u ugostiteljstvu 1.razred Procesi obrade namirnica 1.razred Temeljne vještine u ugostiteljstvu 1.razred Primijenjena matematika u ugostiteljstvu 1.razred Primjena računalstva u ugostiteljstvu 2.razred Poslovanje i upravljanje cijenama i troškovima ugostiteljskog objekta 2.razred Komunikacijske vještine u struci 2.razred Osnovni poslužni procesi 2.razred Dnevni obroci u ugostiteljstvu 2.razred Vještine barista 2.razred Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića 2.razred Talijanski jezik u struci II 2.razred
Izborni	
Slobodni/fakultativni	

Završni rad	Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18). Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija <i>konobar / konobarica</i> završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije <i>konobar / konobarica</i>.
Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini	
Akademis – Srednja škola Zabok Restoran Vertigo Hotel Matija Gubec Restoran Kramberger Hotel Zagi Restoran Čuček Restoran Lagvić Restoran Palfi Bistro Point	

Razred 1.Ua																									
MODULI	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU				HIGIJENA I EKOLOGIJA		ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		PROCESI OBRADE NAMIRNICA			TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU		PRIMIJEJENA MATEMATIKA U STRUCI			OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI							UKUPNO TIEDNO
SIU	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	Strani jezik po izboru	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu	Radni procesi	Živežne neamirnice, proizvodi i prepravine od živežnih namirnica	Promjene svojstva živežnih namirnica pri obradi	Skladištenje živežnih namirnic, proizvoda i prepravežvina	Osnove obrade živežnih namirnica	Osnove ugostiteljskog posluživanja	Realni brojevi i potencije	Financijska pismenost	Geometrija prostora	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	SRZ		
CSVET	1	1	2	1	4	3	2	3	2	4	3	2	8	4	2	1	1								
UKUPNO	1	8				5		5		9			12		4										
Nast. tjed.	4	2			2	6		6		4			5		2										
1.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
2.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
3.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
4.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
5.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
6.	3	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	30	
7.		2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	27	
8.		2			2			6		4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
9.		2			2			6		4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
10.		2			2			6		4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
11.			2		2			5	1	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
12.			2		2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
13.			2		2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
14.			2		2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
15.				2	2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
16.				2	2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
17.				2	2				6	1	3		5		2			3	2	2	2	1	1	32	
18.				2	2	3			3		4		5		1	1		3	2	2	2	1	1	32	
19.				2	2	6					4		5			2		3	2	2	2	1	1	32	
20.				2	2	6					4		5			2		3	2	2	2	1	1	32	
21.				2	2	6					4		5			2		3	2	2	2	1	1	32	
22.				2	2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
23.				2	2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
24.				2	2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
25.				2	2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
26.					2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
27.					2	6					4			5		1	1	3	2	2	2	1	1	32	
28.					2	6						2		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
29.					2	2	4					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
30.					2	2	6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
31.					2	2	6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
32.					2	2	6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
33.					2	2	6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
34.					2	2	6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
35.					2	2	6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
UKUPNO:	23	20	30	20	70	65	40	65	40	65	45	30	70	70	35	18	17	105	70	70	70	35	35	1108	
SA	2	5	10	5	20	10	10	10	10	20	15	10	20	10	16	7	7							187	
POSLODAVAC										15	15	10	110	20										170	
AKTIVNOST			10		10																			20	
SVEUKUPNO:	25	25	50	25	100	75	50	75	50	100	75	50	200	100	51	25	24	105	70	70	70	35	35	1485	

Razred 2.Ua - KON																									
MODULI	Primjena računalstva u ugostiteljstvu		Poslovanje i upravljanje cijenama i troškovima ugostiteljskog objekta					Komunikacijske vještine u struci			Osnovni poslužni procesi			Dnevni obroci u ugostiteljstvu		Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića		Vještine barista	Strani jezik u struci	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI					UKUPNO TJEDNO
SIU	Osnove računalnog sustava i Internet	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	Organizacija rada u poslužnom odjelu	Faze u procesu nabave robe	Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu	Upravljanje cijenama i troškovima	Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga	Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu	Obrazovanje i zanimanje TALIJANSKI J.	Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu	Pripremni radovi u konobarskoj pripremi	Pripremni radovi u blagovaonici	Pripremni radovi u točioniku pića	Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Priprema i posluživanje barskih mješavina (kokteli)	Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka	Strani jezik u struci TALIJANSKI JEZIK	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika		
CSVET	1	3	2	2	2	2	1	2	2	1	3	3	3	2	2	4	5	5	2						
UKUPNO	4		9					5			9			4		9		5	2						
Nast. tjed.	2		4					2	2	4	8			8		8		8	2						
1.	3		4						2		8									3	2	2	1	1	26
2.	3		4						2		8									3	2	2	1	1	26
3.	3		4						2		8									3	2	2	1	1	26
4.	3		4						2		8									3	2	2	1	1	26
5.	3		4						2		8									3	2	2	1	1	26
6.	3		4						2		5	3								3	2	2	1	1	26
7.	2	1	3	1					2			8								3	2	2	1	1	26
8.		3		4					2			8								3	2	2	1	1	26
9.		3		4					2			8								3	2	2	1	1	26
10.		3		4					2			8								3	2	2	1	1	26
11.		3		4					2			8								3	2	2	1	1	26
12.		3		4					2			2	6							3	2	2	1	1	26
13.		3		4					2				8							3	2	2	1	1	26
14.		3		2	2				2				8							3	2	2	1	1	26
15.		3			4				2				8							3	2	2	1	1	26
16.		3			4				2				8							3	2	2	1	1	26
17.		3			4				2				8							3	2	2	1	1	26
18.		2			4			1	1				4	4					1	3	2	2	1	1	26
19.		1			4			2						8					2	3	2	2	1	1	26
20.		1			4			2						8					2	3	2	2	1	1	26
21.		1			1	3		2							8				2	3	2	2	1	1	26
22.		1				4		2							7			1	2	3	2	2	1	1	26
23.		1				4		2									8		2	3	2	2	1	1	26
24.		1				4		2									8		2	3	2	2	1	1	26
25.		1				4		2									8		2	3	2	2	1	1	26
26.		1				4		2									8		2	3	2	2	1	1	26
27.		1				2	2	2								6		2	2	3	2	2	1	1	26
28.		1					4	2								8			2	3	2	2	1	1	26
29.		1					4	2								8			2	3	2	2	1	1	26
30.		1					4	2								8			2	3	2	2	1	1	26
31.		1					3	2		1							8		2	3	2	2	1	1	26
32.		1						2		4							8		2	3	2	2	1	1	26
33.		1						2		4							8		2	3	2	2	1	1	26
34.		1						2		4							8		2	3	2	2	1	1	26
35.		1						2		4							8		2	3	2	2	1	1	26
UKUPNO:	20	50	27	27	27	25	17	35	35	17	45	45	50	20	15	30	40	35	35	105	70	70	35	35	910
SA	5	25	7	7	7	8	3	15	15	8	15	15	15	5	5	15	20	30	10						230
POSLODAVAC			16	16	16	17	5				15	15	10	25	30	55	65	60							345
AKTIVNOST																			5						5
SVEUKUPNO:	25	75	50	50	50	50	25	50	50	25	75	75	75	50	50	100	125	125	50	105	70	70	35	35	1490

9.) Plan modula strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije Slastičar / Slastičarka

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE			
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.		
Podsektor	UGOSTITELJSTVO		
Naziv kurikuluma	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije slastičar / slastičarka		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Slastičar / Slastičarka		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180
Popis modula			

Obvezni	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu 1.razred Komunikacija u ugostiteljstvu 1.razred Higijena i ekologija 1.razred Organizacija rada u ugostiteljstvu 1.razred Procesi obrade namirnica 1.razred Temeljne vještine u ugostiteljstvu 1.razred Primijenjena matematika u ugostiteljstvu 1.razred Tehnologija izrade slastica 2.razred Slastice od tijesta 2.razred Slastice od smjesa 2.razred Slastice od krema 2.razred Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica 2.razred Francuski jezik u struci II 2.razred
Izborni	Tradicijske slastice hrvatskih regija 2.razred
Slobodni/fakultativni	
Završni rad	Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18). Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija <i>slastičar/slastičarka</i> završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom

	cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije <i>slastičar/slastičarka</i> .
Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini	
Restoran Ribič Hotel Sheraton Akademis – Srednja škola Zabok Slastičarnica Tri užitka Slastičarnica Troterie Macaron Hotel Well	

Razred 1.Ua																									
MODULI	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU				HIGIJENA I EKOLOGIJA		ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		PROCESI OBRADE NAMIRNICA			TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU		PRIMIJEJENA MATEMATIKA U STRUCI			OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI							
SU	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	Strani jezik po izboru	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu	Radni procesi	Živežne neamimice, proizvodi i prepravine od živežnih namirnica	Promjene svojstva živežnih namirnica pri obradi	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prepravina	Osnove obrade živežnih namirnica	Osnove ugostiteljskog posluživanja	Realni brojevi i potencije	Financijska pismenost	Geometrija prostora	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	SRZ	UKUPNO TIJEDNO	
CSVET	1	1	2	1	4	3	2	3	2	4	3	2	8	4	2	1	1								
UKUPNO	1	8				5		5		9			12		4										
Nast. tjed.	4	2			2	6		6		4			5		2										
1.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
2.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
3.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
4.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
5.	4	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	31	
6.	3	2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	30	
7.		2			2			6		4					2			3	2	2	2	1	1	27	
8.		2			2			6		4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
9.		2			2			6		4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
10.		2			2			6		4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
11.			2		2			5	1	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
12.			2		2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
13.			2		2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
14.			2		2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
15.			2		2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
16.			2		2				6	4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
17.			2		2				6	1	3		5		2			3	2	2	2	1	1	32	
18.			2		2	3			3		4		5		1	1		3	2	2	2	1	1	32	
19.			2		2	6					4		5			2		3	2	2	2	1	1	32	
20.			2		2	6					4		5			2		3	2	2	2	1	1	32	
21.			2		2	6					4		5			2		3	2	2	2	1	1	32	
22.			2		2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
23.			2		2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
24.			2		2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
25.			2		2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
26.				2	2	6					4			5		2		3	2	2	2	1	1	32	
27.				2	2	6					4			5		1	1	3	2	2	2	1	1	32	
28.				2	2	6					2			5			2	3	2	2	2	1	1	32	
29.				2	2	2	4					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
30.				2	2		6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
31.				2	2		6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
32.				2	2		6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
33.				2	2		6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
34.				2	2		6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
35.				2	2		6					4		5			2	3	2	2	2	1	1	32	
UKUPNO:	23	20	30	20	70	65	40	65	40	65	45	30	70	70	35	18	17	105	70	70	70	35	35	1108	
SA	2	5	10	5	20	10	10	10	10	20	15	10	20	10	16	7	7							187	
POSLODAVAC										15	15	10	110	20										170	
AKTIVNOST			10		10																			20	
SVEUKUPNO:	25	25	50	25	100	75	50	75	50	100	75	50	200	100	51	25	24	105	70	70	70	35	35	1485	

Razred 2.Ua - SLAST																
MODULI	Strani jezik u struci	Tehnologija izrade slastica	Slastice od tijesta		Slastice od smjesa		Slastice od krema			Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica	Tradicijske slastice hrvatskih regija	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI				UKUPNO TJEDNO
SIU	Obrazovanje i zanimanje Francuski jezika	Tehnologija izrade slastica	Osnove izrade tijesta	Izrada slastica od različitih vrsta tijesta	Osnove izrade smjesa	Izrada slastica od različitih vrsta smjesa	Osnovne kreme, umjaci i slastice od voća	Izrada slastica od različitih krema	Umaci, glazure, želei i kašice	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica	Tradicijske slastice hrvatskih regija	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika	
CSVET	2	3	4	9	3	9	10	3	2	4	3					
UKUPNO	2	3	13		13		10									
Nast. tjed.	2	3	14		14		14									
1.		3	14									3	2	2	1	26
2.		3	14									3	2	2	1	26
3.		3	14									3	2	2	1	26
4.		3	8	6								3	2	2	1	26
5.		3		14								3	2	2	1	26
6.		3		14								3	2	2	1	26
7.		3		14								3	2	2	1	26
8.		3		14								3	2	2	1	26
9.		3		14								3	2	2	1	26
10.		3		14								3	2	2	1	26
11.		3			14							3	2	2	1	26
12.		3			14							3	2	2	1	26
13.		3			7	7						3	2	2	1	26
14.		3				14						3	2	2	1	26
15.		3				14						3	2	2	1	26
16.		3				14						3	2	2	1	26
17.		3				14						3	2	2	1	26
18.	1	2				14						3	2	2	1	26
19.	2					7	7					3	2	2	1	25
20.	2						14					3	2	2	1	25
21.	2						14					3	2	2	1	25
22.	2						14					3	2	2	1	25
23.	2						6	8				3	2	2	1	25
24.	2							14				3	2	2	1	25
25.	2							3	11			3	2	2	1	25
26.	2								14			3	2	2	1	25
27.	2									14		3	2	2	1	25
28.	2									14		3	2	2	1	25
29.	2									14		3	2	2	1	25
30.	2									14		3	2	2	1	25
31.	2									14		3	2	2	1	25
32.	2										14	3	2	2	1	25
33.	2										14	3	2	2	1	25
34.	2										14	3	2	2	1	25
35.	2										11	3	2	2	1	22
UKUPNO:	35	53	50	90	35	84	55	25	25	70	53	105	70	70	35	890
SA	15	22	10	55	5	36	20	15	10	20	15					223
POSLODAVAC			40	80	35	105	50	35	15							360
AKTIVNOST										10	7					17
SVEUKUPNO:	50	75	100	225	75	225	125	75	50	100	75	105	70	70	35	1490

10.) Plan modula strukovnog kurikulumu za stjecanje kvalifikacije Kuhar / Kuharica

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE			
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.		
Podsektor	UGOSTITELJSTVO		
Naziv kurikulumu	Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar / kuharica		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Kuhar / Kuharica		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	4.1	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	180
Popis modula			

Obvezni	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu 1.razred Komunikacija u ugostiteljstvu 1.razred Higijena i ekologija 1.razred Organizacija rada u ugostiteljstvu 1.razred Procesi obrade namirnica 1.razred Temeljne vještine u ugostiteljstvu 1.razred Primijenjena matematika u ugostiteljstvu 1.razred Kuhinjska administracija 2.razred Osnove za jela 2.razred Juhe 2.razred Hladna predjela 2.razred Primjena računalstva u ugostiteljstvu 2.razred Komunikacija na stranom jeziku u struci 2.razred Variva i garniture 2.razred Hrana i zdravlje 2.razred Socijalne vještine u kuhinji 2.razred Osnove slastičarstva 2.razred
Izborni	Eno i gastro turizam 2.razred Fermentacija i kiseljenje 2.razred
Slobodni/fakultativni	

Završni rad	Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18). Strukovni kurikulum kojim se stječe kvalifikacija <i>kuhar/kuharica</i> završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Provjera se provodi izradom i obranom završnoga rada. Za kvalifikaciju razine 4.1 završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostaloga strukovnog znanja i vještina predviđenih ishodima učenja kurikula. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi mogućih rješenja i izvedbi mogućih rješenja, primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije <i>kuhar/kuharica</i>.
Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini	
Restoran, vinarija i pansion Vuglec Breg Hotel Hilton Bistro Pivnica Tomek PUNKT HOUSE Klet Kozjak Restoran Zlatni lampaš AQUA VIVAE d.o.o. Villa Zelenjak – Ventek Hotel Kaj Sermage Restoran & Catering Ognjište Šuman Hotel Villa Magdalena Hotel, Camping and Aquapark Terme Jezerčica Akademis – Srednja škola Zabok Westin Zagreb	

Restoran Grašo
Restoran Špiro
Restoran Zagi

Razred 1.Ub																										
MODULI	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU				HIGIJENA I EKOLOGIJA		ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU		PROCESI OBRADE NAMIRNICA				TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU		PRIMIJEJENA MATEMATIKA U STRUCI			OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI						SRZ	UKUPNO TJEDNO
SIU	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	Francuski jezik	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu	Radni procesi	Živežne neamirnice, proizvodi i prepravine od živežnih namirnica	Promjene svojstva živežnih namirnica pri obradi	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prepravina	Osnove obrade živežnih namirnica	Osnove ugostiteljskog posluživanja	Realni brojevi i potencije	Financijska pismenost	Geometrija prostora	Hrvatski jezik	Strani jezik I	Povijest	Tjelesna i zdravstvena kultura	Vjeronauk/Etika				
CSVET	1	1	2	1	4	3	2	3	2	4	3	2	8	4	2	1	1									
UKUPNO	1	8				5		5		9				12		4										
Nast. tjed.	4	2			2	6		6		4				5		2										
1.	4	2			2	6				4					2				3	2	2	2	1	1	31	
2.	4	2			2	6				4					2				3	2	2	2	1	1	31	
3.	4	2			2	6				4					2				3	2	2	2	1	1	31	
4.	4	2			2	6				4					2				3	2	2	2	1	1	31	
5.	4	2			2	6				4					2				3	2	2	2	1	1	31	
6.	3	2			2	6				4					2				3	2	2	2	1	1	30	
7.		2			2	6				4					2				3	2	2	2	1	1	27	
8.		2			2	6				4			5		2				3	2	2	2	1	1	32	
9.		2			2	6				4			5		2				3	2	2	2	1	1	32	
10.		2			2	6				4			5		2				3	2	2	2	1	1	32	
11.			2		2	5	1			4			5		2				3	2	2	2	1	1	32	
12.			2		2		6			4			5		2				3	2	2	2	1	1	32	
13.			2		2		6			4			5		2				3	2	2	2	1	1	32	
14.			2		2		6			4			5		2				3	2	2	2	1	1	32	
15.			2		2		6			4			5		2				3	2	2	2	1	1	32	
16.			2		2		6			4			5		2				3	2	2	2	1	1	32	
17.			2		2		6			1	3		5		2				3	2	2	2	1	1	32	
18.			2		2		3	3			4		5			2			3	2	2	2	1	1	32	
19.			2		2			6			4		5			2			3	2	2	2	1	1	32	
20.			2		2			6			4		5			2			3	2	2	2	1	1	32	
21.			2		2			6			4		5			2			3	2	2	2	1	1	32	
22.			2		2			6			4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
23.			2		2			6			4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
24.			2		2			6			4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
25.			2		2			6			4			5		2			3	2	2	2	1	1	32	
26.				2	2			6			4			5			2		3	2	2	2	1	1	32	
27.				2	2			6			4			5				2	3	2	2	2	1	1	32	
28.				2	2			6				2		5				2	3	2	2	2	1	1	32	
29.				2	2			2	4			4		5				2	3	2	2	2	1	1	32	
30.				2	2				6			4		5				2	3	2	2	2	1	1	32	
31.				2	2				6			4		5				2	3	2	2	2	1	1	32	
32.				2	2				6			4		5				2	3	2	2	2	1	1	32	
33.				2	2				6			4		5				2	3	2	2	2	1	1	32	
34.				2	2				6			4		5				2	3	2	2	2	1	1	32	
35.					2	2			6			4		5				2	3	2	2	2	1	1	32	
UKUPNO:	23	20	30	20	70	65	40	65	40	65	45	30	70	70	34	18	18	105	70	70	70	35	35		1108	
SA	2	5	10	5	20	10	10	10	10	20	15	10	20	10	16	7	7								187	
POSLODAVAC AKTIVNOST			10		10					15	15	10	110	20											170	
SVEUKUPNO:	25	25	50	25	100	75	50	75	50	100	75	50	200	100	50	25	25	105	70	70	70	35	35		1485	

50

11.) Plan modula strukovnog kurikulumu za stjecanje kvalifikacije Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica

OPĆE INFORMACIJE O KURIKULUMU USTANOVE			
Naziv ustanove	SREDNJA ŠKOLA ZABOK - REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU		
Za koju je šk. godinu donesen kurikulum ustanove	2026./2027.		
Podsektor	TURIZAM I UGOSTITELJSTVO		
Naziv kurikulumu	Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica		
Kvalifikacija/e koja/e se stječe/u završetkom obrazovanja	Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica		
Razina kvalifikacije prema HKO-u	3	Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	126
Popis modula			

Obvezni	Domaćinstvo 1.razred Zaštita na radu u ugostiteljstvu 1.razred Higijena u ugostiteljstvu 1.razred Ugostiteljski objekti 1.razred Pomoćni poslovi u pripremnim radovima odjela hrane i pića 1.razred Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanja 1.razred Prostorije ugostiteljskih objekata 2.razred Oprema u ugostiteljstvu 2.razred Pomoćni poslovi u domaćinstvu 2.razred Informacijsko-komunikacijska tehnologija 2.razred Pomoćni poslovi u završnim radovima odjela hrane i pića 3.razred Pomoćni poslovi čišćenja i održavanja 3.razred Poslovna komunikacija u ugostiteljstvu 3.razred
Izborni	Domaćinstvo 2.razred Domaćinstvo 3.razred
Slobodni/fakultativni	/

Završni rad	Završni rad provodi se na temelju Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 126/12, 94/13, 152/14, 07/17, 68/18, 98/19, 64/20, 151/22, 155/23, 156/23), Pravilnika o izradbi i obrani završnoga rada (Narodne novine, broj 118/09) i Nacionalnog kurikuluma za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/18). Posebnim kurikulumom za stjecanje kvalifikacije Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica stječe se kvalifikacija u strukovnom obrazovanju, a završava provjerom strukovnog znanja, vještina te pripadne samostalnosti i odgovornosti. Za kvalifikacije razine 3 ta se provjera provodi izradom i obranom završnoga praktičnog rada. Završni rad projektni je zadatak u kojemu učenik treba pokazati samostalnost u analizi problema, izradi i izvedbi mogućih rješenja primjenjujući usvojeno znanje i vještine tijekom cjelokupnoga obrazovanja za stjecanje kvalifikacije Pomoćni ugostitelj / Pomoćna ugostiteljica.
Popis ustanova / institucija / gospodarskih subjekata koji imaju uvjete za realizaciju oblika učenja temeljenog na radu s kojima ustanova za strukovno obrazovanje surađuje te navesti i ostale oblike suradnje na lokalnoj, regionalnoj, državnoj, međunarodnoj razini	
Akademis – Srednja škola Zabok	

Razred 1.PU																
MODULI	ZAŠTITA NA RADU	HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU			UGOSTITELJSKI OBJEKTI	POMOĆNI POSLOVI U PRIPREMNIH RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA	ZBRINJAVANJE OTPADA U POMOĆNIM UGOSTITELJSKIM ZANIMANJIMA	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI								
SIU	Zaštita na radu u ugostiteljstvu	Osobna higijena u ugostiteljstvu	Higijena radnog prostora	Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora	Vrste ugostiteljskih objekata	Pomoćni poslovi u pripremi radovima odjela hrane i pića	Zbrinjavanje otpada	Hrvatski jezik	Tjelesna i zdravstvena kultura	Matematika	Informatika	Strani jezik	Čovjek i okolina	Vjeronauk/Etika	Domacinstvo	SRZ
Nastavni tjedan																
1.	5	5			3			3	2	3	1	1		1	2	1
2.	5	5			3			3	2	3	1	1		1	2	1
3.	5	5			3			3	2	3	1	1		1	2	1
4.	5	5			3			3	2	3	1	1		1	2	1
5.	5	5			3			3	2	3	1	1		1	2	1
6.	5	5			3			3	2	3	1	1		1	2	1
7.	5	5			3			3	2	3	1	1		1	2	1
8.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
9.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
10.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
11.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
12.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
13.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
14.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
15.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
16.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
17.			5		3	5		3	2	3	1	1		1	2	1
18.			5		3	5		3	2	3	1	1	1	1	1	1
19.			5		3	5		3	2	3	1	1	2	1		1
20.			5		3	5		3	2	3	1	1	2	1		1
21.			5		3	5		3	2	3	1	1	2	1		1
22.				5	3	5		3	2	3	1	1	2	1		1
23.				5	3	5		3	2	3	1	1	2	1		1
24.				5	1	5	2	3	2	3	1	1	2	1		1
25.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
26.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
27.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
28.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
29.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
30.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
31.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
32.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
33.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
34.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
35.				5		5	3	3	2	3	1	1	2	1		1
UKUPNO:	35	35	70	70	70	140	35	105	70	105	35	35	35	35	35	35
SA	0	10	15	15												
POSLODAVAC	10	5	15	15	20	50	15									
AKTIVNOST					10	10										
SVEUKUPNO:	45	50	100	100	100	200	50	105	70	105	35	35	35	35	35	35

Razred 2.PU																	
MODULI	PROSTORIJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA			OPREMA U UGOSTITELJSTVU	POMOĆNI POSLOVI U DOMAĆINSTVU		INFORMACIJSKO - KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU	OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI									UKUPNO TJEDNO
	Prostorije za posluživanje gostiju	Prostorije za smještaj i boravak gostiju	Prostorije ugostiteljske kuhinje	Oprema u ugostiteljstvu	Pomoćni poslovi u odjelu smještaja i boravka gostiju	Pomoćni poslovi pranja i održavanja rublja	Informacijsko-komunikacijska tehnologija u ugostiteljstvu	Hrvatski jezik	Tjelesna i zdravstvena kultura	Matematika	Informatika	Strani jezik	Čovjek i okolina	Vjeronauk/Etika	Domaćinstvo	SRZ	
Nastavni tjedan																	
1.	6				5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
2.	6				5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
3.	6				5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
4.	6				5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
5.	6				5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
6.	6				5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
7.	6				5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
8.		6			5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
9.		6			5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
10.		6			5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
11.		6			5			3	2	2	3	1	2	1		1	26
12.		6			5		1	3	2	2	2	1	2	1		1	26
13.		6			5		3	3	2	2		1	2	1		1	26
14.		6			5		3	3	2	2		1	2	1		1	26
15.			6		5		3	3	2	2		1	2	1		1	26
16.			6		5		3	3	2	2		1	2	1		1	26
17.			6		5		3	3	2	2		1	2	1		1	26
18.			6		5		3	3	2	2		1	1	1	1	1	26
19.			6		5		3	3	2	2		1		1	2	1	26
20.			6		5		3	3	2	2		1		1	2	1	26
21.			6		5		3	3	2	2		1		1	2	1	26
22.				6	5		3	3	2	2		1		1	2	1	26
23.				6	5		3	3	2	2		1		1	2	1	26
24.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
25.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
26.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
27.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
28.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
29.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
30.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
31.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
32.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
33.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
34.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
35.				6		5	3	3	2	2		1		1	2	1	26
UKUPNO:	42	42	42	84	115	60	70	105	70	70	35	35	35	35	35	35	910
SA	8	8	8	16	20	14	20										94
POSLODAVAC					65	26											91
AKTIVNOST							10										10
SVEUKUPNO:	50	50	50	100	200	100	100	105	70	70	35	35	35	35	35	35	1105

Razred 3.EPU															
MODULI	POMOĆNI POSLOVI U ZAVRŠNIM RADOVIMA ODJELA HRANE I PIĆA	POMOĆNI POSLOVI ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA		POSLOVNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU		OPĆE OBRAZOVNI PREDMETI								SRZ	UKUPNO TJEDNO
	Pomoćni poslovi u završnim radovima odjela hrane i pića	Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju prostorija i prostora ugostiteljskog objekta	Pomoćni poslovi u čišćenju i održavanju opreme i inventara u ugostiteljskom objektu	Poslovna komunikacija u ugostiteljstvu	Strani jezik u struči	Hrvatski jezik	Tjelesna i zdravstvena kultura	Matematika	Informatika	Strani jezik	Domaćinstvo	Vjeronauk/Etika	Politika i gospodarstvo		
Nastavni tjedan															
1.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
2.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
3.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
4.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
5.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
6.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
7.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
8.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
9.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
10.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
11.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
12.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
13.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
14.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
15.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
16.	5	6		2		3	2	2	1	2	2	1		1	27
17.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
18.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
19.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
20.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
21.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
22.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
23.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
24.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
25.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
26.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
27.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
28.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
29.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
30.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
31.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
32.	5		6	2	2	3	2	2	1			1	2	1	27
UKUPNO:	160	96	96	64	32	96	64	64	32	32	32	32	32	32	864
SA	40	50	50	30	18										188
POSLODAVAC		54	54												108
AKTIVNOST				6											6
SVEUKUPNO:	200	200	200	100	50	96	64	64	32	32	32	32	32	32	1166

12.) Projektni tjedan

12.A.) PROJEKTNI TJEDAN Mirisi i okusi

AKTIVNOST	PROJEKTNI TJEDAN Mirisi i okusi Božića 17.- 23. PROSINCA 2026.
OPIS	Cilj 1. projektnog tjedna je sistematizacija i uvid u stupanj ostvarenosti ishoda učenja u kontroliranim uvjetima simulacijom radnih situacija. Učenici će osmisliti i pripremiti pozivnice na materinjem i stranom jeziku, osmisliti će prigodni jelovnik, planirati namirnice koje će koristiti i istražiti koje su nutritivne vrijednosti namirnica te sudjelovati u pripremi. Učenici u pratnji nastavnice će posjetiti Dom Leonardo te im odnijeti pripremljene božićne kolačiće. Općeobrazovni dio strukovnih kurikuluma realizirati će se prema rasporedu u učionicama, praktikumu i Trening centru.
Programi	Tehničari za ugostiteljstvo, Pomoćni ugostitelji, slastičari/konobari, kuhari, Tehničar za ugostiteljstvo – eksperimentalni program
	Zaštita na radu IU: Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu IU: Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka IU: Primijeniti pravila zaštite na radu

PREDMETI/ ISHODI UČENJA	Komunikacijske vještine SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu IU: Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi Aktivnost: dogovoriti i izabrati adekvatnu odjeću IU: Primijeniti pravila poslovne komunikacije Aktivnosti: doček, upoznavanje gostiju s ponudom jela i pića, razgovor o utiscima, predstavljanje aktivnosti tijekom projekta)
	Strani jezik u struci / njemački, engleski, talijanski, francuski IU: Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike
	Aktivnosti: kratki dijalozi, koristiti strani jezik u stvarnoj jezičnoj situaciji putem uloga. IU: Primijeniti pravila formalnog stila pisanja jednostavnih tekstnih vrsta Aktivnost: izraditi pozivnice (višejezične) IU: Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama – Aktivnost: izraditi jelovnik na stranom jeziku
	Procesi obrade namirnica IU: Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom i opisati njihovu nutritivnu vrijednost

	Temeljne vještine u ugostiteljstvu SIU: Osnove obrade živežnih namirnica IU: Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama IU: Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu IU: Slijediti upute iz recepata pri obradi namirnica Temeljne vještine u ugostiteljstvu SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja IU: Opisati radne procese posluživanja gosta IU: Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke IU: Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta
	Prostorije za posluživanje gostiju SIU: Prostorije za posluživanje gostiju IU: Opisati vrste i namjenu pomoćnih prostorija IU: Objasniti vrste i namjenu pomoćnih prostorija za posluživanje te opisati vrste i namjenu prostorija i prostora za posluživanje gostiju, pomoć u pripremnim radovima u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta
VRIJEME TRAJANJA	17. – 23. prosinca 2026.
NASTAVNIK	Nastavnici strukovnih predmeta/modula
MJESTO	Praktikum za ugostiteljstvo, Trening centar, predvorje škole, Dom Leonardo

KOMENTAR/OPAŽANJA	U projektnom tjednu predviđene su i aktivnosti koje uključuju općeobrazovne predmete Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti Projektni tjedan (1.,2.,3.) učenici će ostvariti ishode koji se odnose na područje usvajanja vještina. Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog. 19. prosinca 2025. / završna aktivnost projektnog tjedna / prezentacija i domjenak
-------------------	---

12.B.) PROJEKTNI TJEDAN Sajam vještina u ugostiteljstvu

AKTIVNOST	PROJEKTNI TJEDAN SAJAM VJEŠTINA U UGOSTITELJSTVU
OPIS	Cilj aktivnosti Sajam vještina u ugostiteljstvu je sistematizacija i uvid u stupanj ostvarenosti ishoda učenja u kontroliranim uvjetima, refleksija i vrednovanje kao učenje, prezentacija strukovnog kurikuluma i evaluacija provedbe modularne nastave (samovrednovanja). Učenici će predstaviti strukovne kurikulume za stjecanje kvalifikacija Tehničar za ugostiteljstvo i Pomoćni ugostitelj te vještine i kompetencije koje su stekli svojim roditeljima. Iskustveno učenje: učenici će osmisлити i pripremiti aktivnosti koje uključuju prezentaciju stečenih vještina. Aktivno će se uključiti u pripremu namirnica i osmisлити način prezentacije pripremljenih proizvoda s naglaskom na promociju tradicijskih proizvoda Hrvatskog zagorja. Općeobrazovni dio strukovnog kurikuluma realizirati će se prema rasporedu u praktikumu i /ili Trening centru
RAZRED	1.TU; 1.PU, 1.Ub, 1.Ua
	Zaštita na radu IU: Prepoznati izvore opasnosti na radnom mjestu IU: Koristiti osobna zaštitna sredstva prema tipu radnog zadatka IU: Primijeniti pravila zaštite na radu

PREDMETI/ ISHODI UČENJA	Komunikacijske vještine SIU: Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu IU: Razlikovati način odijevanja ovisno o prigodi Aktivnost: dogovoriti i izabrati adekvatnu odjeću IU: Primijeniti pravila poslovne komunikacije Aktivnosti: doček, upoznavanje gostiju s ponudom jela i pića, prezentacija proizvoda i prezentacija zanimanja kroz pokazivanje stručnih vještina Prodajne i prezentacijske vještine
	Strani jezik u struci / njemački, engleski, talijanski IU: Sudjelovati u kratkoj i jednostavnoj govornoj interakciji poznate tematike Aktivnosti: kratki dijalozi, koristiti strani jezik u stvarnoj jezičnoj situaciji putem uloga. IU: Primijeniti pravila formalnog stila pisanja jednostavnih tekstnih vrsta Aktivnost: prezentacija tradicijskog proizvoda na stranom jeziku IU: Strukturirati kratke i jednostavne tekstove poznate tematike koristeći se preporučenim jezičnim strukturama. Aktivnost: izrada prigodnog letka na stranom jeziku Procesi obrade namirnica IU: Objasniti posljedice neispravnog postupanja s namirnicama i/ili hranom te opisati nutritivnu vrijednost pripremljenih jela Temeljne vještine u ugostiteljstvu SIU: Osnove obrade živežnih namirnica IU: Rukovati opremom, alatima, strojevima i uređajima u proizvodno poslužnom odjelu prema sigurnosnim normama IU: Primijeniti zakonske odredbe zaštite na radu u proizvodno poslužnom odjelu IU: Slijediti upute iz recepata pri obradi namirnica

	Temeljne vještine u ugostiteljstvu SIU: Osnove ugostiteljskog posluživanja IU: Opisati radne procese posluživanja gosta IU: Obaviti pripremne i završne radove u ugostiteljskom objektu za dnevne obroke IU: Primijeniti pravila posluživanja gosta u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta Aktivnost: miksiranje koktela, izrada malih zalogaja, pripremanje slastica, gastronomska radionica za roditelje
VRIJEME TRAJANJA	27. svibnja do 1. lipnja 2027. Dan prezentacija za roditelje: 31. svibnja 2027.
NASTAVNIK	Nastavnici struke, razrednici, nastavnici opće-obrazovnog dijela, pedagog
MJESTO	Školski praktikum, Trening centar
3 KOMENTAR/OPAŽANJA	U projektnom tjednu predviđene su i aktivnosti koje uključuju općeobrazovne predmete. Kroz situacijske zadatke tijekom aktivnosti Sajam vještina u ugostiteljstvu učenici će ostvariti ishode koji se odnose na primjenu vještina te predstavljanje i prezentaciju stečenih vještina i kompetencija roditeljima. Procesom refleksije primijeniti će se vrednovanje kao učenje i vrednovanje naučenog. U sklopu projektnog tjedna pedagoginja će provoditi aktivnosti samovrednovanja i vrednovanja (fokus grupa s roditeljima) novih strukovnih kurikuluma.

13.) Tabelarni prikaz učenja temeljenog na radu u AKADEMISU Srednje škole Zabok po modulima

RAZREDNI ODJEL	PREDMET I MODUL	BROJ UČENIKA	SATI GOD. GRUPA	BR.	Σ SATI	VREMENIK REALIZACIJE
1.TTD	- POSLOVANJE U TURIZMU - TEMELJNI ČIMBENICI TURISTIČKE DESTINACIJE	8	85	2	170	12 dana ljetni praznici
2.TTD	PRAVO I PODUZETNIŠTVO U TURIZMU	11	50	2	100	7 dana ljetni praznici
3.ETU	- PODUZETNIŠTVO U TUR I UGOST. – 15 SATI - TRENDVI U GASTRONOMIJI – 70 - PRIGODNI OBROCI – 50	11	135	2	270	svaku subotu tijekom 1. polugodišta 4 dana proljetni praznici
4. ETU	- TURISTIČKO POSLOVANJE – 60 SATI - OSNOVE SLASTIČARSTVA – 14 SATI - GOTOVLJENJE JELA I JELOVNIKA I MENIJA (GRUPA A – I.M.) – 16 - MIKSOLOGIJA (GRUPA B – I.M.) - 16	2	90	1	90	13 subota tijekom 1. polugodišta
1.TU	TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	10	106	2	212	od 19. do 35. tjedna (subota)
2.TUa	- RADNE VJEŠTINE U POSLUŽNOM	4	184	1	184	od 3. do 30. tjedna (subota)

	ODJELU – 75 - VJEŠTINE POSLUŽIVANJA – 25 - VERBALNA I NEVERBALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU – 20 - PRIČA O KAVI – 32 - POSLUŽIVANJE OBROKA ZA POSEBNE PRIGODE (I.M.) - 32					
2. Tub	- RADNE VJEŠTINE U POSLUŽNOM ODJELU – 75 - VJEŠTINE POSLUŽIVANJA – 25 - VERBALNA I NEVERBALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU – 20 - PRIČA O KAVI – 32 - POSLUŽIVANJE OBROKA ZA POSEBNE PRIGODE (I.M.) - 32	4	184	1	184	od 3. do 30. tjedna (subota)
1. Ua (kon., slast.)	-PROCESI OBRADJE NAMIRNICA – 40 -TEMELJNE VJEŠTINE U UGOST. - 130	10	170	2	340	-svaki utorak tijekom nastavne godine (od 7. do 35. tjedna) -ljetni praznici: 8 dana x 7 sati
1. Ub (kuhar)	-PROCESI OBRADJE NAMIRNICA – 40 -TEMELJNE VJEŠTINE U UGOST. - 130	13	170	2	340	-svaku srijedu tijekom nastavne godine (od 7. do 35. tjedna) -ljetni praznici: 8 dana x 7 sati
2. Ua	-SLASTICE OD TIJESTA – 120 SATI	3	360	1	360	-svaki četvrtak tijekom nastavne

(slastičar)	- SLASTICE OD SMJESA – 140 SATI -SLASTICE OD KREMA – 100 SATI					godine (260) -14 dana ljetni praznici (100)
2. Ua (konobar)	-POSLOVANJE I UPRAVLJANJE TROŠKOVIMA UGOST. OBJEKTA -10 SATI -OSNOVNI POSLUŽNI PROCESI -40 SATI -DNEVNI OBROCI U UGOSTITELJSTVU - 55 SATI -VJEŠTINE BARISTA -60 SATI -OSNOVE POSLUŽIVANJA ALKOHOLNIH I BEZALKOHOLNIH PIĆA -120 SATI	4	345	1	345	-svaki četvrtak tijekom nastavne godine 34x7=240 -16 dana tijekom ljetnih praznika
2. Ub (kuhar)	-OSNOVE ZA JELA -60 SATI -JUHE -55 -HLADNA PREDJELA -70 -VARIVA I GARNITURE -45 -HRANA I ZDRAVLJE -55 -FERMENTACIJA I KISELJENJE -25	6	315	1	315	-svaki ponedjeljak tijekom nastavne godine 35x7=245 -ljetni praznici 10x7 sati
3. EPU	-POMOĆNI POSLOVI ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA	9	108	2	216	-od 33. do 35. tjedna
1. PU	-HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU -40	7	40	2	80	-od 15. do 25.6.2027. 6 dana x 7 sati
2. PU	-POMOĆNI POSLOVI U DOMAĆINSTVU - 91	2	91	1	91	-lipanj i srpanj 2027. -13 dana x 7 sati

14.) Tabelarni prikaz učenja temeljenog na radu u AKADEMISU Srednje škole Zabok po razrednim odjelima

RAZREDNI ODJEL	BROJ UČENIKA	BROJ SATI				Σ	VREMENIK REALIZACIJE	MENTOR U AKADEMISU
		Nast. God.	Ljetna	ukupno	Br. grupa			
1. TTD	8	-	85	85	2	170	ljetni praznici 10 dana x 7 sati = 85	Ivana Polanščak
1. TU	10	106	-	106	2	216	subota- od 19. do 30. tjedna – 15x7 sati	Stela Mrzljak Kuhar 2
1. UA	10	114	56	170	2	340	-svaki utorak x 4 sata -ljetni praznici: 8 dana x 7 sati	Kuhar 2. Kristijan Barić Stela Mrzljak
1. UB	13	114	56	170	2	340	-svaku srijedu x 7 sati -ljetni praznici: 8 dana x 7 sati	Kuhar 2. Kristijan Barić Stela Mrzljak
1. PU	7	-	40	40	2	80	-od 15. do 25.6.2027.	Ivana Polanščak Kuhar 2.
2. TTD	11	-	50	50	2	100	- 7 subota – drugo. pol. 7 x 7 = 50	Ivana Polanščak
2. TUa	4	184	-	184	1	184	- subota od 3. do 30. tjedna po 7 sati	Ivana Polanščak Stela Mrzljak
2. TUb	4	184	-	184	1	184	- subota od 3. do 30. tjedna po 7 sati	Ivana Polanščak Stela Mrzljak
2. Ua	3	245	84	340	1	340	-svaki četvrtak tijekom nastavne	Ivana Polanščak Stela

KON							godine x 7 -ljetu: 14 dana x 7 sati	Mrzljak
2. Ua SLAST	4	245	104	360	1	360	-svaki četvrtak tijekom nastavne godine x 7 sati -ljetu: 14 dana x 7 sati	Kristijan Barić
2.Ub	6	245	70	315	1	315	-svaki ponedjeljak tijekom nastavne godine x 7 sati	Kristijan Barić Kuhar 2.
2. PU	2	-	91	91	1	91	-lipanj, srpanj 2027. -13 dana x 7 sati	Ivana Polanščak
3. ETU	11	105	30	135	2	270	-15 subota u prvom pol. : 15x7=105 -proljetni praznici 4 dana: 7x4=30	Kuhar 2. Stela Mrzljak
3. EPU	9	-	108	108	2	215	-od 33. do 35. tjedna 15 dana x 7 sati	Kuhar 2. Stela Mrzljak
4. ETU	2	90	-	90	1	90	-13 subota u prvom pol. 13x7=90	Kuhar 2. Ivana Polanščak