

KLASA. 602-03/98-01/696  
URBROJ: 532-03-01/10-98-1  
Zagreb, 7. svibnja 1998.

**ODLUKA  
O ZAJEDNIČKOM I STRUČNOM DIJELU  
NASTAVNOG PLANA I PROGRAMA ZA STJECANJE  
SREDNJE STRUČNE SPREME U ZANIMANJU  
HOTELIJER: SMJER — UGOSTITELJSTVO**

Na temelju članka 10., stavka 6. Zakona o srednjem školstvu (Narodne novine, broj 19/92, 26/93, 27/93 i 50/95), ministar prosvjete i športa donio je

**ODLUKU  
o zajedničkom i stručnom dijelu nastavnog plana i programa  
za stjecanje srednje stručne spreme u zanimanju  
hotelijer: smjer — ugostiteljstvo**

I.

Ovom odlukom donosi se zajednički i stručni dio nastavnog plana i programa za stjecanje srednje stručne spreme u području ugostiteljstva za zanimanje hotelijer: smjer - ugostiteljstvo.

II.

Zajednički dio nastavnog plana i programa za stjecanje srednje stručne spreme u zanimanju hotelijer: smjer — ugostiteljstvo sadrži nastavne predmete opće naobrazbe utvrđene za stjecanje srednje stručne spreme svih programa obrazovanja struke.

III.

Posebni stručni dio nastavnog plana i programa za stjecanje srednje stručne spreme u području ugostiteljske djelatnosti sadrži nastavne predmete struke i pripadajuće praktične nastave.

IV.

Nastavni plan i program iz točke 1. ove odluke početi će se primjenjivati u školskoj godini 1998./99. Tekst nastavnih sadržaja pojedinih predmeta iz ove odluke sastavni je dio Odluke i tiskati će se u izdanju Ministarstva prosvjete i športa.

V.

Ova odluka stupa na snagu danom donošenja, a objavit će se u Vjesniku Ministarstva prosvjete i športa.

**MINISTAR**

**mr. sc. Božidar Pugelnik**

## NASTAVNI PLAN ZA ZANIMANJE — HOTELIJER: smjer — UGOSTITELJSTVO

### I. ZAJEDNIČKI DIO

Red. br. NASTAVNI PREDMETI	Tjedni broj sati			
	1. r.	2. r.	3. r.	4. r.
1. Hrvatski jezik	3	3	3	3
2. Povijest	2	2	—	—
3. Politika i gospodarstvo	—	—	2	—
4. Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2	2
5. Etika/Vjeronauk	1	1	1	1
<b>UKUPNO ZAJEDNIČKI DIO</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>6</b>

### II. POSEBNI STRUČNI DIO

6. Strani jezik I	3	3	3	3
7. Strani jezik II	3	3	2	2
8. Gospodarska matematika	3	3	2	2
9. Računalstvo	2	2	—	—
10. Poslovna psihologija s komunikacijom	—	—	2	—
11. Biologija s higijenom i ekologijom	2	—	—	—
12. Turistički zemljopis	—	—	1	1
13. Povijest hrvatske kulturne baštine	—	—	2	—
14. Gospodarsko pravo	—	2	—	—
15. Poslovno dopisivanje	1	1	—	—
16. Računovodstvo i kontrola <sup>1)</sup>	—	—	—	2
17. Statistika	—	—	2	—
18. Knjigovodstvo	—	—	2	2
19. Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu	2	2	2	2
20. Osnove turizma	2	—	—	—
21. Promet i putničke agencije	—	—	—	2
22. Marketing u turizmu	—	—	—	2
23. Recepcijsko poslovanje	—	—	—	2
24. Poznavanje robe i prehrana	2	2	—	—
25. Ugostiteljsko posluživanje	2	3	3	3
26. Kuharstvo (sa slastičarstvom)	3	4	4	4
<b>UKUPNO POSEBNI STRUČNI DIO</b>	<b>25</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>27</b>
<b>PRAKTIČNA NASTAVA<sup>2)</sup></b>				
<b>tjedno</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>ljetna</b>	<b>182</b>	<b>182</b>	<b>182</b>	<b>—</b>
<b>SVEUKUPNO</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

1) uz podršku računala

2) praktična nastava od I—III. razreda izvodi se u ugostiteljstvu (kuharstvo sa slastičarstvom - ugostiteljsko posl.), a u IV. razredu izvodi se u hotelu, motelu, pansionu (recepcija, računovodstvo, nabavno prodajni odjel)

Praktična nastava ostvaruje se 3 sata tijekom nastavne godine i 182 sata za vrijeme ljetnih mjeseci. Ljetna praktična nastava je uvijek za upis u sljedeći razred. Ostvarena praktična nastava evidentira se u dnevniku razreda koji je učenik upisao. Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu

## **OBRAZLOŽENJE PROGRAMA U ZANIMANJU HOTELIJER (smjer: UGOSTITELJSTVO)**

Na temelju Projekta unapređivanja srednjoškolskog obrazovanja za potrebe hotelijerstva i ugostiteljstva Republike Hrvatske, koji je izradio Institut za turizam, a naručitelj Projekta je Ministarstvo turizma Republike Hrvatske, istražene su potrebe za zanimanjem: HOTELIJER (smjer: ugostiteljstvo).

Već godinama se osjeća nedostatak ovog profila u ugostiteljsko-hotelijerskom gospodarstvu, te je suradnjom Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske i Ministarstva turizma Republike Hrvatske, kao i suradnjom ugostiteljsko-turističkih škola Republike Hrvatske s ugostiteljsko-hotelijerskim gospodarstvom Republike Hrvatske, pokrenut projekt i utvrđena potreba, te definiran nastavni plan i program kao uvjet za raspisivanje natječaja, upis i realizaciju programa.

Program hotelijer (smjer: ugostiteljstvo) namijenjen je potrebama ugostiteljstva (podrazumijevamo Zakon o ugostiteljstvu), a vezan je za dosadašnji trogodišnji program kuharstva, slastičarstva i ugostiteljskog posluživanja, te su uvjeti za realizaciju ovog programa slijedeći:

- **KADROVSKI UVJETI** — pored općeobrazovnog profila i stručnih nastavnika potrebni su stručni nastavnici kuharstva, slastičarstva i ugostiteljskog posluživanja, bez kojih se ovaj program ne bi mogao realizirati.
  - **PROSTORNI UVJETI** — pored učionica općeg tipa, neophodni su specijalizirani kabineti kuharstva, slastičarstva i ugostiteljskog posluživanja za izvođenje vježbi iz ovih predmeta.
- Program se odobrava ugostiteljskim školama koje obrazuju trogodišnja zanimanja kuhara — slastičara — konobara, jer škole ispunjavaju kadrovske i prostorne uvjete za realizaciju ovog programa.

### **NASTAVNI PLAN I PROGRAM ZA ZANIMANJE HOTELIJER (smjer: UGOSTITELJSTVO)**

**HOTELIJER** (smjer: ugostiteljstvo) omogućava proširenje znanja tehnologije struke i iskorak je u proširenju znanja stručnih i uže stručnih nastavnih sadržaja potrebnih ugostiteljskom gospodarstvu.

Omogućava vertikalnu prohodnost polaznika u području ugostiteljstva i turizma, a istovremeno osigurava nedostatak stručnih kadrova u ugostiteljskom gospodarstvu, koji bi pored toga što su vrsni kuhari, slastičari i konobari bili dobro organizatori i više od ostalih poznavali tehnologiju struke, te bi širinom svog znanja mogli obavljati visoke organizacijski tehnološke zahtjevne poslove u hotelu, u odjelu hrane i pića, odnosno, cjelokupnom hotelu, visokokategoriziranim restoranima, te privatnim pansionima i slično.

Obrazovanje u četverogodišnjem programu je kvalitetna nadopuna postojećem sustavu obrazovanja u ugostiteljstvu za potrebe našeg ugostiteljskog gospodarstva i po uzoru na više europskih zemalja (Austrija, Njemačka, Švicarska, Italija, Slovenija) koje imaju razvijeno ugostiteljsko-hotelijersko gospodarstvo.

### **OPIS ZANIMANJA : POSLOVI KOJI SE MOGU OBAVLJATI I MOGUĆNOST NASTAVKA OBRAZOVANJA**

**HOTELIJER smjer - UGOSTITELJSTVO** zapošljava se u ugostiteljskim poduzećima (hoteli, pansioni, kampovi i drugo), obrtničkim radnjama ili privatnim ugostiteljskim radnjama na radnim zadacima:

- priprema i posluživanje hrane i pića
- rad u industriji za preradu namirnica ili pripremu proizvoda
- rad na poslovima banket-menadžera
- organizira rad u kuhinji i restoranu, brine o tehnološkom procesu, tehničko-tehnološkoj opremljenosti i inventaru
- planiranje zaliha, nabava i preuzimanje reprodukcijskog materijala, te kontrola skladištenja i konzerviranja živežnih namirnica
- sastavljanje dnevnog jelovnika, dogovaranje i organiziranje domjenaka, banketa, svečanih ručkova i večera unutar i izvan objekta
- osmišljava prezentaciju nacionalnih jela i njegovu propagandu
- brine o prezentaciji i propagandi restorana, ekonomičnosti rada, estetskom izgledu jela i uređenju prostora

- kontrolira rad i financijsko poslovanje kuhinje i restorana, obrtničke radnje i drugih ugostiteljskih objekata
- pronalazi rješenja u specifičnim zahtjevima gosta
- trajno se usavršava u struci i prati sve informacije neophodne za uspješno obavljanje navedenih poslova

Nakon dvogodišnjeg iskustva u struci, osposobljen je za radno mjesto direktra Odjela hrane i pića, te poslovima ugostiteljskog menadžmenta u hotelima i visoko kategoriziranim ugostiteljskim objektima i pansionima. Nakon završene škole, pruža se mogućnost upisa na više stručne škole i fakultete (ukoliko učenik položi razredbeni ispit).

# OKVIRNI NASTAVNI PROGRAM IZ STRANIH JEZIKA ZA ZANIMANJE HOTELIJER, SMJER UGOSTITELJSTVO

## UVOD

Nastava stranih jezika u ovom programu određena je novim smjericama u razvitku hrvatskog turizma i hotelijersko ugostiteljske ponude. Ciljevi i zadaće nastave realiziraju opće obrazovna i stručna znanja i vještine koje učeniku omogućavaju uspješni ulazak u svijet rada. U školovanju kadrova za ovu djelatnost nužno je voditi računa o visokom stupnju organiziranosti i potrebama permanentnog stručnog usavršavanja u svim područjima rada u većim hotelskim tvrtkama. Velika stopa mobilnosti kadrova i nove potrebe za razvijanjem objekata manjeg, ekskluzivnog ili obiteljskog tipa zahtijevaju integrirano znanje stručnog jezika hotelijerstva i ugostiteljstva, kako bi djelatnici mogli obavljati poslove srodnih struka i komunicirati sa stranim gostom ili poslovnim partnerom.

## CILJEVI NASTAVE

Okvirni nastavni program iz stranih jezika za ovo zanimanje predviđa ponavljanje i sistematiziranje znanja iz osnovne škole u prvom razredu kako bi se izgradio dobar temelj za daljnju nadogradnju. Kroz četvorogodišnje školovanje učenik stječe određena opća i stručna znanja koja će mu omogućiti komunikaciju i rad na stranom jeziku sukladno njegovim potrebama, aktivnostima, ciljevima i interesima u okruženju poslova u hotelijerstvu i ugostiteljstvu, njegovim daljnjem usavršavanju ili nastavku školovanja.

Program objedinjuje opće obrazovne i stručne ciljeve. Jezični sadržaji interdisciplinarno povezuju stručne predmete škole, a nastava se komunikacijski i funkcionalno usmjerava. Težište je na osposobljavanju za obavljanje profesionalnih zadaća, vještini usmenog i pismenog komuniciranja i uporabi govornog jezika svakodnevnih situacija na standardnoj razini. Veliko područje stručnih sadržaja traži postupno uvođenje jezika struke već od prvog razreda. U prezentaciji nastavnih materijala i odabiru oblika rada prati se dinamika sazrijevanja učenikovih intelektualnih sposobnosti i sustavno se radi na razvijanju njegovih potencijala prema sve većoj samostalnosti u usmenoj i pismenoj komunikaciji na stranome jeziku, a pri tome se receptivno učenje nadograđuje produktivnim, tj. razvija se sposobnost transfera znanja.

Kroz obradu temeljnih i priručnih materijala učenik usvaja osnove pismenog izražavanja na stranom jeziku, uči standardizirane forme poslovnog dopisivanja i pripremati materijale za potrebe struke.

Učenici se usmjeravaju i na samostalno korištenje izvornih tekstova, stručnih materijala, priručnika, literature, rječnika i drugih izvora znanja koji pružaju informacije iz područja struke.

Jednako važan cilj nastave je razvijanje lingvističkih spoznaja koje će učeniku olakšati usvajanje jezičnog sustava i olakšati njegovu nadogradnju kroz nastavak školovanja.

Cilj nastave je djelovati i na više područja važnih za učenikov razvoj i sazrijevanje. Cijeli niz tema i sadržaja govore o temeljnim odrednicama civilizacijskih i kulturnih tečevina zemalja čiji se jezik uči i pomažu učeniku upoznati i razumijeti njihove sličnosti i posebnosti, i time grade njegov osjećaj pripadnosti mnogojezičnoj zajednici čovječanstva.

Kroz sadržaje iz povijesti hrvatske kulturne baštine, turističkog zemljopisa i nacionalne gastronomske ponude učenik uči prezentirati hrvatsku kulturu kao dio šire europske tradicije.

Nastava stranih jezika oblikuje cjelokupnu učenikovu ličnost, jer on uči slušati i razumijeti, procjenjivati i argumentirano oblikovati stavove. U nastavi se njeguje kultura dijaloga i sporazumijevanja i tako djeluje na učenikovo kulturno i profesionalno bogaćenje.

## ZADAĆE NASTAVE

U nastavi stranih jezika ostvaruje se sljedeće zadaće:

- razvijanje jezičnih vještina slušanja, govorenja, čitanja i pisanja s razumijevanjem u govornoj i pismenoj komunikaciji na standardnoj jezičnoj razini;
- usvajanje solidnog izgovora i intonacije u govornom izražavanju;
- usvajanje lingvističkog inventara u komunikacijskom kontekstu, tj. razumijevanje posebnosti gramatičkog sustava u sklopu planiranih sadržaja, uočavanje zakonitosti tvorbe i uporabe gramatičkih struktura i razvijanje lingvističkog mišljenja;
- usvajanje sociolingvističkog inventara, odnosno upoznavanje s elementima kulture i civilizacije zemlje čiji jezik uči i valorizacija istih ili sličnih elemenata u našoj zemlji;
- razvijanje sposobnosti komuniciranja u sklopu poznatih svakodnevnih i stručnih sadržaja;

- razumijevanje usmenog izlaganja i naputaka s primjernim brojem nepoznatih riječi u sklopu poznatih sadržaja iz područja općih i stručnih sadržaja;
- razumijevanje pisanog teksta s određenim brojem nepoznatih riječi;
- pisanje vođenih i slobodnih sastava, sažetaka, bilježaka i poruka prema tekstualnom ili auditivnom prdlošku;
- razvijanje sposobnosti primanja i davanja telefonskih poruka, brzojava, faks poruka, e-mail poruka i sl.;
- sastavljanje neformalnih i formalnih pisama i poslovno dopisivanje;
- prevođenje kraćih stručnih sadržaja sa stranog jezika na hrvatski i obrnuto;
- sposobnost traženja i primjene stručne literature, priručnika i rječnika u samostalnom rješavanju zadataka iz struke;
- poticanje na samostalno učenje jezika i osposobljavanje za samostalnu primjenu raznih izvora znanja.

## **NASTAVNE TEME**

### *Opći sadržaji*

- Stanovanje, posao, obitelj, hrana.
- Škola i školski sustavi.
- Slobodno vrijeme, hobiji i zabava.
- Sport i rekreacija.
- Zdravlje i kultura življenja.
- Pošta. Putničke postaje.
- Praznici, odmor i putovanja.
- Mediji, kompjutor.

### *Sadržaji iz kulture i civilizacije*

- Društveno uređenje, zemljopisne i gospodarske odrednice, glavni gradovi i regije zemalja stranog govornog područja i Hrvatske.
- Geografske i vremenske zone.
- Klima i vremenska prognoza.
- Kulturno povijesna baština Hrvatske.
- Ekologija i zaštita okoliša.
- Stereotipi i karakteristike stranog govornog područja.
- Književnost, kazalište, film, TV, glazba.

### *Stručni sadržaji*

- Ugostiteljski objekti i njihove specijalizirane ponude.
- Restoran, osoblje, poslovi i ponuda.
- Kuhinja, osoblje i poslovi.
- Obroci — ponuda hrane i pića, posluživanje obroka.
- Priprema jela, tijek postupaka i recepture.
- Bar, osoblje i vinska karta.
- Barske mješavine i njihovo posluživanje.
- Hoteli, moteli i kampovi — tipovi, kategorije i usluge.
- Dijelovi hotela i njihove funkcije.
- Zanimanja u hotelu, osoblje, pravila ponašanja i komunikacije.
- Uzance u hotelijerstvu.
- Hotelska soba i uređenje interijera.
- Poslovanje recepcije i osoblje.
- Mjenjačnica, strana valuta i načini naplaćivanja.
- Poslovno dopisivanje.
- Postanak, razvitak turizma i vrste u svijetu i u Hrvatskoj.
- Transport i putnička agencija.
- Turistička agencija i turistički aranžmani.
- Suradnja hotela s turističkom i putničkom agencijom.
- Hotelske promotivne aktivnosti.
- Marketing.

## JEZIČNE FUNKCIJE

Jezične funkcije koje se ostvaruju u nastavi stranih jezika proizlaze iz konkretnih komunikacijskih situacija i svih oblika rada u razredu i ne mogu se oštro izdvajati. One se ostvaruju u dobro definiranom razlikovanju formalnog i neformalnog jezičnog registra u svakodnevnim situacijama i u poslovnom komuniciranju.

Jezične funkcije se ostvaruju:

— *receptivno*:

kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi kao slušatelji i čitatelji, i

— *produktivno*:

kada su učenici u svojoj djelatnoj ulozi u razredu i okruženju, kada su u dodiru s osobama koje govore strani jezik, odnosno njime se služe i kada su pri obavljanju svojih radnih zadaća u doticaju s osobama koje govore ili se služe stranim jezikom.

Učenike se osposobljava za:

— *uspostavu društvenih dodira*, npr. na sljedeći način:

osloviti nekoga, pozdraviti, predstaviti nekoga,  
pozivati nekoga, prihvatiti ili odbiti poziv,  
izražavanje zahvalnosti i isprike  
javljanje na telefonski poziv;

— *određivanje odnosa*:

tražiti dopuštenje, davati ga ili odbijati,  
pitati nekoga za želje,  
hvaliti nekoga, davati savjet, upozoravati,  
isticati uvjet i njegove posljedice;

— *uspostavu komunikacije*:

moliti za pozornost, postavljanje uzvratnih pitanja,  
moliti nekoga da polaganije govori ili ponovi,  
izražavanje nerazumijevanja ili nepoznavanje nečega;

— *izražavanje stavova*:

izraziti suglasnosti ili nesuglasnosti, pretpostavki ili sumnji, očekivanoga, sklonosti i nakane,  
obrazlaganje, proturječiti i nijekati, uspoređivati;

— *izražavanje želja, molbi i sl.*

čestitanje, podnošenje želja i molbi, ispunjenje ili odbijanje molbe,  
izražavanje ponude, prihvaćanje i odbijanje;

— *pitanja i izražavanja o osjećajima, mišljenjima i sl.*

izražavanje slaganja, negodovanja, interesa,  
oduševljenja, sklonosti i nesklonosti, radosti i straha;

— *poticanje radnji i isticanje propusta*:

izdavanje naredbi, isticanje zabrana, sposobnosti ili nesposobnosti da nešto učini,  
uljudno moliti nekoga da nešto učini ili ne učini,  
predlaganje, prihvaćanje ili odbijanje prijedloga,  
moliti za pomoć i pružati pomoć;

— *davanje ili traženje obavijesti*:

imenovati, opisati izgled, osobnosti i stanja,  
navoditi posjedovne odnose, pripadnost i svrhu uporabe,  
svrstavati prema mjestu, pravcu i daljini, količini i stupnju,  
izvještavati, prepričavati i objašnjavati,  
iznositi mišljenje drugih.

## JEZIČNE VJEŠTINE

### *Slušanje s razumijevanjem*

Učenik razvija vještinu praćenja i razumijevanja izričaja na stranom jeziku u komuniciranju u razredu, davanja informacija nakon odslušanog materijala i pokazuje razumijevanje kroz rješavanje različitih zadataka.



### *Govorenje s razumijevanjem*

Učenik treba pravilno izgovarati rečenicu i primjenjivati osnovne uzorke u komuniciranju. On jezično prihvatljivo vodi razgovor po zadanom uzorku i natuknicama, daje odgovore na postavljena pitanja u sklopu obrađenog materija i prepričava sadržaje po planu i slobodno. On uči davati informacije i voditi razgovor u situacijama vezanim za obavljanje radnih zadaća.

### *Čitanje s razumijevanjem*

Pri glasnom čitanju učenik pravilno izgovora riječi i glasove i usvaja pravilnu intonaciju rečenice. On treba razumjeti sadržaje i upute i to dokazati rješavanjem zadaća u kojima se provjerava razumijevanje pročitane sadržaja. Pri tihom čitanju učenik treba doći do informacija na različitim razinama (grubo i fino razumijevanje) i izvaditi detaljne informacije (pojačano čitanje). On uči uočavati ustroj teksta, podjelu u odlomke i davati im naslove. Uči čitati natuknice u dvojezičnim i jednojezičnim rječnicima i davati prijevod riječi prema opisu u jednojezičnom rječniku.

### *Pisanje s razumijevanjem*

Učenik treba ispravno pisati rečenicu, znati ju dopuniti, preinačiti prema zadanom uzorku, pismeno odgovoriti na pitanja, sastaviti kraći tekst o zadanoj i prethodno obrađenoj temi prema natuknicama, uzorku i slobodno, napisati čestitku, pismo, poruku, dopis, pisati bilješke prema odslušanom i pročitanoj tekstu i znati ispuniti formulare i obrasce na stranom jeziku.

### *Prevođenje*

Učenik treba uočiti i spoznati razlike u strukturama i načinima izražavanja na stranom i na hrvatskom jeziku, te ih primijeniti kod prevođenja rečenica i laganijih tekstova sa stranog na hrvatski jezik i obrnuto uz uporabu rječnika.

## **JEZIČNI SADRŽAJI**

### *Komunikacijski sadržaji*

— slijede normirane oblike jezičnog ponašanja, formalne i neformalne te izbor jezičnih funkcija odgovarajućih situacijama.

### *Fonologija i ortografija*

— usvajaju se i utvrđuju pravilan izgovor, naglasak, intonacija i ritam rečenice, sustavno se radi na usvajanju pravilnog pisanja i punktuacije.

### *Leksički sadržaji*

— vrši se izbor i uvođenje novih riječi prema komunikacijskom kontekstu, potrebama učenika, frekvenciji i konceptualnoj bliskosti. Uvode se idiomatski izrazi u zadanim situacijskim kontekstima i izučavanju sinonimi, homonimi i antonimi, posebice u stručnom registru.

### *Morfosintaktičke strukture i gramatika*

## ENGLISKI JEZIK — PRVI STRANI JEZIK

### I. razred (6. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imenice	Vrste, broj, rod, posvojni oblik i 'of fraza.
2.	Zamjenice	Osobne i upitne (padež subjekta i objekta), pokazne (jednina i množina), 'one' kao zamjenica, bezlični 'it'.
3.	Glagoli	Pet osnovnih oblika: osnova, -s oblik, -ed oblik, particip s nastavkom -ing, particip s nastavkom -ed. Glagolska vremena i njihov odnos prema aspektu (trajni - Continuous, svršeni - Simple). Aktiv i pasiv. Pravilni i nepravilni glagoli. Pomoćni glagoli za tvorbu vremena (be, have, do, shall, will) i njihove konstrukcije (shan't, won't). Ponavljanje tvorbe i uporabe glagolskih vremena (Present Simple, Present Continuous, Perfect Tense; Past Simple, Continuous, Past Perfect Tense; Going-to + Infinitive, shall/will Future). Modalni glagoli, tvorba vremena i uporaba. Konstrukcije 'have got' i 'used'.
4.	Pridjevi	Determinatori: osnovne uporabe određenog i neodređenog člana, odsutnost člana; učestali idiomi s 'a', 'the' i bez člana. Pokazni pridjevi, jednina i množina. Posvojni pridjevi. Pridjevi neodređene količine. Opisni pridjevi: pravi, participski. Komparacija: pravilna (kratka i duga), nepravilna.
5.	Brojevi	Glavni i redni.
6.	Prilozi	Mjesta, određenog i neodređenog vremena.
7.	Veznici	And, or, yet, so, when, until, if, although, since i sl.
8.	Rečenica	'There is/are'. Red riječi u nezavisno složenoj rečenici. Mjesto izravnog i neizravnog objekta. Mjesto adverbna. Zavisno složene rečenice: vremenske, uzročne i pogodbene (tip I. i II.). Slaganje vremena upravnog i neupravnog govora.

### II. razred (7. godina učenja)

Ponavljanje, proširivanje i sistematiziranje gramatičkih sadržaja iz prethodnih godina učenja.

1.	Imenice	Countable, uncountable. Složenice.
2.	Članovi	Uporaba neodređenog i određenog člana.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
3.	Zamjenice	Refleksivne, posvojne i neodređene.
4.	Glagoli	Tvorba i uporaba glagolskih vremena: Present Perfect Tense (Simple - Continuous), Present Perfect i Past Simple Tense u kontrastu, Future Perfect Tense. Subjunctive u pogodbenim rečenicama. Tvorba upitnih i negativnih oblika u jednostavnim i složenim glagolskim vremenima.
5.	Pridjevi	Komparacija jednačenja.
6.	Brojevi	Brojevni izrazi i mjere.
7.	Prilozi	Tvorba priloga načina i položaj u rečenici.
8.	Prijedlozi	Prijedlozi kojima se označuje: vrijeme (on, at, in, by, from i dr.), mjesto i pravac (on, at, above, under, into i sl.), uzrok (because, for the sake of, itd).
9.	Rečenica	Red riječi u rečenici. Upravni i neupravni govor, neizravna pitanja. Zavisno složene rečenice i složenje vremena: vremenske, uzročne, pogodbene, odnosne.

### III. razred (8. godina učenja)

Ponavljjanje i proširivanje sadržaja iz predhodnih razreda.

1.	Glagoli	Ponavljjanje uporabe glagolskih vremena. Složenje vremena. -ing oblik glagola i njegove posebne uporabe. Modalni glagoli. Phrasal verbs.
2.	Rečenica	Pogodbene rečenice - tip I., II. i III. Pasivne rečenice.
3.	Tvorba riječi	

### IV. razred (9. godina učenja)

Ponavljjanje, proširivanje i sistematiziranje sadržaja iz prethodnih razreda.

Glagolska vremena i njihove uporabe.  
Infinitiv i njegove uporabe.  
Causative 'have'.  
Složenje vremena.  
Phrasal verbs.  
Složenice.  
Prijedlozi i njihove uporabe.  
Pasivne rečenice.  
Odnosne rečenice.  
Pogodbene rečenice.

## ENGLISKI JEZIK — DRUGI STRANI JEZIK

### I. razred (1. godina učenja)

---

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imenice	Broj, rod, posvojni oblik, 'of' fraza.
2.	Zamjenice	Osobne (padež subjekta i objekta), upitne, pokazne, posvojne, relativne (who, which, whose, that), 'one' kao zamjenice, bezlični 'it'.
3.	Pridjevi	Komparacija, pravilna i nepravilna. Posvojni pridjevi. Participski pridjevi. Pridjevi neodređene količine.
4.	Članovi	Osnovne uporabe određenoga i neodređenoga člana.
5.	Brojevi	Glavni i redni.
6.	Prilozi	Prilozi mjesta, vremena i načina.
7.	Veznici	And, or, but, so, when, it, although itd.
8.	Glagoli	Tvorba i uporaba glagolskih vremena prezenta, perfekta i futura. Present Simple, Present Continuous, Past Simple, Present Perfect, shall/will Future, Going-to Future. Modalni glagoli.
9.	Rečenica	Osnovni red riječi u rečenici. Mjesto izravnog i neizravnog objekta. Mjesto priloga mjesta i vremena. 'There is/are'.

### II. razred (2. godina učenja)

Ponavljjanje sadržaja iz I. razreda i uvođenje novoga.

---

1.	Imenice	Countable, uncountable.
2.	Zamjenice	Posvojne i povratne.
3.	Pridjevi	Posvojni pridjevi. Stupnjevanje pridjeva.
4.	Prilozi	Tvorba priloga. Stupnjevanje.
5.	Glagoli	Tvorba i uporaba glagolskih vremena: Present Simple u odnosu s Present Continuous, Past Simple i Past Continuous u kontekstu, Going-to Future. Present Perfect Tense. Modalni glagoli. Glagolske imenice.
6.	Rečenica	Načela tvorbe upitnih i negativnih oblika u jednostavnim rečenicama. Pogodbene rečenice — tip I. i II. Odnosne rečenice.

### III. razred (3. godina učenja)

Ponavljjanje i sistematiziranje sadržaja iz prethodnih razreda i uvođenje novih.

---

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Zamjenice	Povratne i rlativne. Neodređene zamjenice.
2.	Glagoli	Uvježbavanje tvorbe i uporabe glagolskih vremena. Present Perfect Tense. Past Perfect Tense. Pasiv, tvorba vremena i osnovne uporabe. Modalni glagoli i njihove uporabe. Zapovjedni način. Past Conditional.
3.	Pridjevi	Pridjevi neodređene količine.
4.	Rečenica	Pogodbene i namjerne rečenice. Upravni i neupravni govor. Neizravna pitanja. Question Tag.

### IV. razred (4. godina učenja)

Proširivanje i sistematiziranje gradiva iz prethodnih razreda.

---

Pravilna uporaba glagolskih vremena.  
Slaganje vremena i zavisno složene rečenice.  
Pogodbene rečenice sva tri tipa.  
Upravni i neupravni govor i neizravna pitanja.  
Pasivne rečenice.

### RADNI MATERIJALI

Temeljni udžbenici:

1. John & Liz Soars, *New Headway*, izd. Oxford University Press, 1997.
2. John & Liz Soars, *Headway*, Intermediate, izd. Oxf. Univ. Press, 1997.
3. Leila Keane, *International Restaurant English*, izd. Prentice Hall, 1990.
4. Donald Adamson, *International Hotel English*, izd. Pentice Hall, 1990.
5. Harding & Henderson, *High Season*, izd. Oxford University Press, 1997.
6. Liz & John Soars, *Headway*, Elementary, izd. Oxford Univ. Press, 1997.
7. Ravel & Stott, *Highly Recommended*, izd. Oxford Univ. Press, 1997.
8. Jurčić-Palčok, *Welcome I., II.*, ŠK. 1997.

Dopunski materijali:

1. R. Filipović, *Englesko-hrvatski rječnik*, ŠK.
2. M. Drvodelić, *Hrvatsko-engleski rječnik*, ŠK.
3. Ž. Bujas, *Hrvatsko-engleski rječnik*, Grafički zavod Hrvatske
4. *The Oxford Dictionary of Modern English*
5. Raymond Murphy, *English Grammar in Use*
6. Thomson-Martinet, *A Practical English Grammar*
7. D. Newby, *English for Communication*, ŠK

## NJEMAČKI JEZIK — PRVI STRANI JEZIK

### I. razred (6. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Imenice	Rod imenica, pravila za određivanje roda. Broj imenica. Deklinacija. Množina. Tvorba plurala kod stranih riječi. Deklinacija vlastitih imena, osoba, geografskih imena i N-deklinacija. Složenice.
2.	Članovi	Određeni i neodređeni član. Deklinacija određenog i neodređenog člana. Uporaba određenog i neodređenog člana. Izostavljanje člana. Spajanje određenog člana sa prijedlogom.
3.	Zamjenice	Osobne zamjenice. Oblici osobnih zamjenica. Upitne zamjenice. Deklinacija upitnih zamjenica (was für ein, welcher). Deklinacija odnosnih zamjenica. Neodređene zamjenice. Posvojne zamjenice.
4.	Glagoli	Prezent: Pomoćnih i modalnih glagola i njihova upotreba. Red riječi u rečenicama sa modalnim glagolima. Slabi i jaki glagoli. Prijelazni i neprelazni glagoli. Futur I. Perfekt. Preterit. Imperativ. Pasiv. Faktitivni glagoli.
5.	Pridjevi	Deklinacija pridjeva. Slaba, jaka i mješovita deklinacija. Komparacija. Predikativna i atributna uporaba pridjeva.
6.	Brojevi	Ponavljanje: Glavni i redni brojevi. Razlomci.
7.	Prijedlozi	Prijedlozi s genitivom, dativom i akuzativom. Prijedlozi sa dativom i akuzativom.
8.	Prilozi	Nepravilna komparacija priloga.
9.	Veznici	Nezavisni veznici (aber, oder, und, sondern, denn, entweder...oder, i nicht nur...sondern auch). Zavisni veznici (wenn, als, weil i dass).
10.	Rečenica	Red riječi u zavisnoj i nezavisno složenoj rečenici. Upitne rečenice. Mjesto objekta u rečenici. Infinitivne grupe. Direktne i indirektne upitne rečenice. Rekcija glagola.

### II. razred (7. godina učenja)

1.	Članovi	Riječi koje imaju ulogu člana. Uporaba člana uz geografske oznake. Izostavljanje člana.
2.	Imenice	Deklinacija svih imenica. Deklinacija imenica izvedenih od pridjeva, glagola i glagolskih participa. Određivanje roda imenica prema nastavcima.
3.	Zamjenice	Pokazne zamjenice. Neodređene zamjenice.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Glagoli	Ponavljjanje. Aktiv i pasiv. Konjuktiv preterita i uporaba. Kondicional. Participi prezenta i perfekta. Glagoli sa prijedložnim objektima. Rekcija glagola. Pluskvamperfekt. Glagoli sa prijedložnim objektima. Rekcija glagola. Pluskvamperfekt. Glagoli sa naglašenim prefiksom. Pasiv s modalnim glagolima. Konjuktiv pluskvamperfekta.
5.	Pridjevi	Nepravilna komparacija pridjeva. Atributna uporaba pridjeva i deklinacija. Pridjevi izvedeni od participa glagola.
6.	Prilozi	Sistematiziranje (mjesni, vremenski, načinski, uzročni). Hin i her.
7.	Prijedlozi	Ponavljjanje prijedloga. Složenice sa pokaznom zamjenicom. Uporaba prijedloga i njihovo značenje.
8.	Veznici	Zavisni i nezavisni.
9.	Rečenica	Zavisne rečenice; Subjektne i objektne rečenice. Adverbne rečenice; Vremenske rečenice. Mjesne rečenice. Načinske rečenice. Poredbene rečenice. Uzročne rečenice. Pogodbene rečenice. Dopunske rečenice. Posljedične rečenice. Namjerne rečenice. Odnosne rečenice. Infinitivne skupine umjesto zavisnih rečenica.

### III. razred (8. godina učenja)

Ponavljjanje i proširivanje sadržaja iz prethodnih razreda.

Rečenica	Ponavljjanje gradiva. Nepravni govor. Nepravna izrična rečenica. Nepravna zahtjevna rečenica. Uporaba konjuktiva u nepravnom govoru.
----------	--

### IV. razred (9. godina učenja)

Ponavljjanje i proširivanje sadržaja iz prethodnih razreda.  
Pažnju pokloniti onim dijelovima sadržaja koje su učenici slabije usvojili.

## NJEMAČKI JEZIK — DRUGI STRANI JEZIK

### I. razred (1. godina učenja)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Članovi	Određeni i neodređeni član i njegova uporaba i izostavljanje. Deklinacija određenog i neodređenog člana. Negacija Kein.
2.	Imenice	Rod imenica. Pravila za određivanje roda. Broj imenica. Deklinacija imenica u jednini i množini. Osobitosti u tvorbi množine.
3.	Zamjenice	Osobne, posvojne, pokazne, upitne.
4.	Glagoli	Pomoćni, modalni, složeni s naglašenim i nenaglašenim prefiksom u prezentu. Imperativ. Nekoliko učestalih glagola u perfektu. Preterit glagola haben i sein.
5.	Pridjevi	Predikativna i atributivna uporaba. Mješovita deklinacija. Komparacija.
6.	Prilozi	Upitni wo, wohin, woher i wann.
7.	Brojevi	Glavni i redni.
8.	Prijedlozi	s dativom, s akuzativom, te s dativom i akuzativom.
9.	Veznici	Nezavisni i zavisni. Rečenični ekvivalenti: ja, nein, doch, bitte, danke.
10.	Rečenica	Red riječi u samostalnoj rečenici, izjavnoj i upitnoj. Nekoliko uvodnih zavisnih rečenica.

### II. razred (2. godina učenja)

1.	Članovi	Uporaba člana uz geografske oznake. Izostavljanje člana.
2.	Imenice	Deklinacija svih imenica.
3.	Zamjenice	Deklinacija zamjenice (neodređene, upitne i odnosne).
4.	Glagoli	Pregled konjugacija u prezentu. Povratni glagoli. Preterit pomoćnih i modalnih glagola. Preterit slabih i jakih glagola. Perfekt slabih i jakih glagola. Konjunktiv preterita pomoćnih i modalnih glagola. Kondicional.
5.	Pridjevi	3 tipa pridjevske deklinacije. Komparacija.
6.	Prilozi	Sistematiziranje (mjesni, vremenski, načinski). Komparacija.
7.	Brojevi	Glavni i redni.



R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
8.	Prijedlozi	Ponavljjanje i proširivanje broja prijedloga. Uporaba prijedloga i njihovo značenje.
9.	Veznici	Zavisni. Rečenični ekvivalenti.
10.	Rečenica	Uzročna, vremenska, objektna i subjektna.

### III. razred (3. godina učenja)

Ponavljjanje i proširivanje sadržaja iz prethodnih razreda.

1.	Glagoli	Pasiv. Rekcija glagola. Ponavljjanje jakih glagola u perfektu i preteritu. Konjunktiv preterita, pluskvamperfekta. Pluskvamperfekt. Kondicional.
2.	Rečenica	Zavisna i nezavisna rečenica. Subjektne i objektne rečenice. Vremenske rečenice. Pogodbene rečenice.

### IV razred (4. godina učenja)

Ponavljjanje i proširivanje sadržaja iz prethodnih razreda.

Rečenica	Mjesne rečenice. Načinske rečenice. Poredbene rečenice. Uzročne rečenice. Pogodbene rečenice. Dopunske rečenice. Posljedične rečenice. Namjerne rečenice. Odnosne rečenice. Infinitivne skupine. Neupravni govor.
----------	---

### RADNI MATERIJALI

Temeljni udžbenici:

1. Kern-Francetić i Häusler: *Kontaktsprache Deutsche 1*, udžbenik, radni priručnik i kazeta
2. Häusler i Kern-Francetić: *Kontaktsprache Deutsch 2*, udžbenik, radni priručnik i kazeta
3. Tamara Marčetić: *Deutsch für heute und morgen 1*, udžbenik i radni priručnik
4. Tamara Marčetić: *Deutsch für heute und morgen 2*, udžbenik i radni priručnik
5. Ivančić-Vasilj: *Deutsch im Tourismus*, udžbenik
6. Mikić-Blažević-Mikić: *Bitte sehr*, udžbenik i priručnik
7. Blažević: *Deutsch für Hotellerie*, udžbenik

Dopunski radni materijali

1. Topić i Čurković: *Lehrbuch der deutschen Sprache für Gastgewerbeschule*
2. Schulz-Griesbach: *Deutsch für Ausländer, Themen 1 und 2*, udžbenik i radni priručnik
3. Inter Naciones — različiti materijali: dijapozitivi, kazete i priručnici
4. Siegel, Gallaun, Legner i Ljtner: *Getränke und Menükunde, Traunerverlag, Schulbuch*
5. Arne Krugers Kochkarten: *Feinschmecker Rezepte*
6. Razni časopisi (JUMA itd). Razne kuharice na njemačkom jeziku

## **PREDMET: FRANCUSKI JEZIK**

**Zanimanje: HOTELIJER: smjer — UGOSTITELJSTVO**

### **PRVI STRANI JEZIK**

Program prvog stranog jezika nastavlja se na program iz osnovne škole, s time da se postupno obogaćuje novim sadržajima strukovnog karaktera. U jednom dijelu prvog razreda težište će biti na sistematiziranju gradiva s prethodne razine da se izjednači nejednako znanje s kojim učenici dolaze iz osnovne škole, te da se stvari čvrsta osnova za daljni rad.

### **ZADACÉ**

- razvijanje jezične vještine (slušanje, govorenje, čitanje, pisanje) potrebne za receptivno i produktivno služenje jezikom u govornom i pisanom kontekstu sa stranim govornikom;
- usavršavanje izgovora i intonacije u govornom izražavanju;
- sposobnost usmenog komuniciranja (prepričavanje, izražavanje osobnoga mišljenja, interesa, osjećaja);
- sposobnost pravilne uporabe gramatičke građe nužne za pismenu i usmenu komunikaciju;
- sposobnost traženja, organiziranja i primjene informacija dobivenih pomoću raznih izvora (tekst, snimka, slika, udžbenik, riječnik);
- upoznavanje s elementima kulture i civilizacije zemlje čije se jezik uči te usporedba s našom stvarnošću.

## **2. SADRŽAJI**

### **2.1. JEZIČNE VJEŠTINE**

#### *Slušanje s razumijevanjem*

Praćenje i razumijevanje zvučnog teksta koji odašilje izvorni govornik stranog jezika izravno ili pomoću komunikacijskih medija (radio, TV, telefonska preporuka preko zvučnika na željezničkoj postaji).

#### *Govorenje*

Postavljanje pitanja i davanja odgovora o zadanom sadržaju. Govorne vježbe po modelu. Stvaralačke govorne vježbe. Opisivanje likova i situacija. Interpretacija tablica, shema, planova, uputa. Prepričavanje pročitano g ili odslušanog teksta.

Izvršće o izvršenoj zadaći ili prikupljenim informacijama.

#### *Čitanje s razumijevanjem*

Čitanje i razumijevanje jednostavnog izvornog teksta (novinski članak, upute, književni tekst, turistički vodiči, plakati) koji je lingvistički i tematski dostupan učenicima. Čitanje i razumijevanje uputa o priručnicima koji sadrže informacije o jeziku.

Korištenje jednojezičnih rječnika.

#### *Pismeno izražavanje*

Preoblikovanje rečenica i teksta. Pisanje bilježaka prema odslušanom ili pročitano m tekstu. Pisanje natuknica prema opisu, prepričavanju, vođenom razgovoru. Sastavljanje lakših tekstova po natuknicama. Sastavljanje službenih pisama, prigodnih pisama, telegrama, faxes, telexa. Pravilno pismeno prevođenje lakših tekstova sa stranog jezika na hrvatski jezik i obrnuto. Uočavanje i spoznavanje razlike u građi i načinima izražavanja u hrvatskom i francuskom jeziku.

## 2.2. JEZIČNI SADRŽAJI

### 1. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

*Nastavne teme:*

Teme iz kulture i civilizacije zemlje čiji se govorni jezik uči  
Upoznavanje jedne od francuskih pokrajina  
Francuzi i prehrambene navike te usporedba s našim  
Francuska kuhinja  
Tradicionalni blagdani i praznici  
Šport, rekreacija, ekologija

*Komunikacijski uzorci:*

— pozivanje, telefonski razgovor,  
— prihvaćanje i odbijanje,  
— izražavanje osobnog mišljenja,  
— predlaganje, prihvaćanje ili odbijanje prijedloga,  
— izrazi nezadovoljstva i zadovoljstva,  
— opisivanje osoba, stvari, atmosferskih prilika.

*Fonološke i ortografske osobine:*

— sustavni rad na izgovoru i intonaciji, ritmu i pravopisu.

*Morfosintaktičke strukture i gramatika:*

— ponavlja se i utvrđuje stanje iz osnovnoškolskih programa,  
— imenička skupina — determinacije,  
— uporaba i izostavljanje članova; partitivni član, ponavljanje množine imenica,  
— osobne zamjenice kao izravan i neizravan objekt i njegovo mjesto u rečenici,  
— odnosne zamjenice; qui, que, dont, on i posvojni pridjevi u usporedbi s našim,  
— posvojne zamjenice (ponavljanje); priloške zamjenice en i y,  
— glagolska skupina, prošla vremena,  
— uporaba passe compose — imparfait,  
— slaganje participa prošlog,  
— glagolski načini — indikativ, konjuktiv,  
— stupnjevanje pridjeva,  
— postavljanje pitanja (inverzija, intonacija, upitne riječi).

### 2. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/103

*Nastavne teme:*

— proširivanje i produbljivanje tema iz prethodnog razdoblja,  
— planiranje praznika, godišnjih odmora, putovanja,  
— kulturno povijesna baština,  
— klima, vremenska prognoza,  
— zdrava prehrana (davanje recepta, priprema jela, stručni kulinarski nazivi),  
— francuska gastronomija,  
— regionalna kuhinja.

*Komunikacijski uzorci:*

- pozivanje; telefonski razgovor,
- prihvaćanje, odbijanje,
- izražavanje osobnog mišljenja,
- davanje savjeta,
- izražavanje molbe, zadovoljstva, zabrane,
- ispunjavanje obrasca.

*Fonološke i ortografske osobine*

Ponavljaju se i utvrđuju izgovor i pisanje osobnih fenema (npr. nazali), vezivanje riječi. Gramatička ortografija.

*Morfosintaktičke strukture i gramatika:*

- množina imenica (nepravilnosti),
- rod imenica i značenje,
- član i ostali determinanti (pokazni, upitni pridjevi),
- neodređene zamjenice i pridjevi (tout, chaque, chacun),
- prilozi (tvorba i stupnjevanje),
- izricanje prošlosti; passe simple,
- upotreba kondicionala, pogodbeno rečenica.

**3. razred**

**Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105**

**2.1. JEZIČNI SADRŽAJI**

*Nastavne teme:*

- geografske osobitosti Francuske (usporedba s hrvatskim),
- glavni gradovi, regije, destinacije,
- zdravlje i moderan način života,
- putovanja, vrste putovanja,
- prijemni odjel (informacije, rezervacije),
- poslovno dopisivanje,
- organizacija ugostiteljskog poduzeća,
- rad s raznim vrstama pisanih tekstova (prospekti, turistički vodiči, reklame).

*Komunikacijski uzorci:*

- izražavanje mišljenja, ideja slaganja i neslaganja,
- davanje i traženje savjeta,
- izražavanje zapovijedi, zabrane.

*Fonološke i ortografske osobine:*

- sustavni rad na izgovoru i ortografiji.

*Morfosintaktičke strukture i gramatika:*

- gramatički i prirodni rod imenica — zanimanja,
- atributi i apozicija,
- složene zamjenice (upitne, odnosne) s prijedlozima a, de,
- prijedlozi i prijedložni izrazi,
- futur antérieur — futur simple,
- pogodbene rečenice,
- izricanje uzroka, posljedice,
- slaganje vremena.

#### 4. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/96

### 2.1. JEZIČNI SADRŽAJI

*Nastavne teme:*

- prezentacija turističko-ugostiteljskog objekta,
- animacija života u turističkom objektu,
- anonimni, individualni i kolektivni doček gostiju,
- organizacija boravka s posbnom namjenom (seminari, trenizi i sl.),
- organiziranje transporta (iznajmljivanje),
- restoran (posluživanje, vrste menija, odabir vina),
- poslovno dopisivanje,
- kulturno povijesna baština.

*Komunikacijski uzorci:*

- jezično izražavanje osobnog iskustva, predodžbe, mišljenja,
- jezično svladavanje simulirane situacije u dijaloškom obliku.

*Fonološke i ortografske osobine:*

- usmjeriti pozornost na ritam i melodiju rečenice, intonaciju,
- morfosintaktička ortografija (slaganje participa).

*Morfosintaktička struktura i gramatika:*

- ponavljanje i utvrđivanje gradiva iz prethodnih godina,
- konjunktiv (slaganje vremena),
- upotreba pasiva,
- množina složenih imenica,
- vremenske rečenice,
- odnosne rečenice.

### DRUGI STRANI JEZIK

#### 1. ZADAĆE

Zadaci su početnoga učenja francuskog jezika kao drugog stranog jezika:

- razvijati jezične vještine za receptivno i produktivno služenje stranim jezikom (slušanje, čitanje, govorenje, pisanje),
- usvojiti određeni lingvistički i sociolingvistički inventar koji će omogućiti učeniku osnovnu komunikaciju i na drugom stranom jeziku.

Sve ostale zadaci u programu, koje se odnose na teme o civilizaciji i kulturi, na osposobljavanje učenika za daljnje i samostalno učenje te na primjenu znanja, iste su kao i za prvi strani jezik.

## 2. SADRŽAJI

### I. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

#### 2.1. JEZIČNI SADRŽAJI

*Nastavne teme:*

- život u obitelji,
- kupovanje,
- putovanje, znamenitosti grada,
- zdrava prehrana,
- izleti,
- slobodno vrijeme, praznici,
- sport.

*Komunikacijski uzorci:*

- predstavljanje i pozdravljanje,
- traženje i davanje osnovne informacije,
- postavljanje pitanja,
- predlaganje i prihvaćanje poziva,
- izražavanje zadovoljstva, divljenja,
- izražavanje zapovijedi,
- pisanje razglednica, čestitke.

*Fonološke i ortografske osobine*

- posebne pojave francuskog jezika (nazali, poluvokali),
- osnovna pravila izgovora i pisanja,
- transkripcija,
- vezivanje u izgovoru,
- grafički akcenti.

*Morfosintaktičke strukture i gramatika:*

- određeni i neodređeni član,
- posvojni i pokazni pridjevi, brojevi,
- množina imenica; ženski rod,
- samostalne i nesamostalne osobne zamjenice,
- mjesto opisnih pridjeva u rečenici; tvorba ženskog roda; stupnjevanje,
- glagoli: prezent, imperativ, passe compose, futur proche, futur simple, povratni i nepovratni glagoli.

### 2. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

#### 2.1. JEZIČNI SADRŽAJI

*Nastavne teme:*

- Francuska — raznolikost zemlje, pokrajine, gradovi,
- kuhinja, kuhinjsko osoblje, posuđe i sl.,
- restoran, postavljanje stolova,
- *namirnice*,
- regionalna kuhinja,

- hotelska soba,
- rezervacija smještaja putem pošte,
- poslovno pismo,

*Komunikacijski uzorci:*

- traženje i davanje informacija (npr. glede prometa, snalaženje u gradu ili na javnom mjestu; traženje informacija telefonom),
- izrazi slaganja, neslaganja.

*Fonološke i ortografske osobine:*

- stalno utvrđivanje izgovora, rečeničnog ritma i intonacije.

*Morfosintaktičke strukture i gramatika:*

- upotreba i izostavljanje člana,
- partitivni član,
- izražavanje pripadnosti — posvojni pridjevi i prijedložni izrazi,
- upravni i neupravni govor,
- tvorba i upotreba imperfekta,
- neupravni glagoli,
- osobne zamjenice u funkciji direktnog i indirektnog objekta,
- pridjevi s dva oblika u muškom rodu,
- prilozni načina, tvorba.

### **3. razred**

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

#### **2.1. JEZIČNI SADRŽAJI:**

*Nastavne teme:*

- upoznavanje s jednom francuskom pokrajinom,
- prehrana i zdrav život,
- vegetarijanska kuhinja,
- dijetalna kuhinja,
- brza hrana,
- prijamni odjel (rezervacija smještaja, poništavanje, otkazivanje),
- anonimni, individualni i kolektivni prihvati gostiju,
- animacija života u turističko-ugostiteljskom objektu.

*Komunikacijski uzorci:*

- izražavanje osobnog mišljenja, želje, davanje savjeta,
- molba,
- ispunjavanje obrazaca, pisanje pisama.

*Morfosintaktičke strukture i gramatika:*

- složene imenice, rod i značenje,
- neodređene zamjenice i pridjevi,
- glagoli u pasivu, prošla vremena,
- konjunktiv,
- nepravilni glagoli,
- kondicional (pogodbena rečenica).

#### 4. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 3/105

##### 2.1. JEZIČNI SADRŽAJI

*Nastavne teme:*

- geografske osobitosti Francuske (usporedba s hrvatskim),
- glavni gradovi, regije, destinacije,
- prezentacija turističko-ugostiteljskog objekta,
- organiziranje boravka s posebnom namjenom,
- transport,
- poslovno dopisivanje,
- kulturno-povijesna baština.

*Komunikacijski uzorci:*

- traženje i davanje informacija,
- predlaganje, prihvaćanje, odbijanje,
- reklamacija.

*Morfosintaktičke strukture i gramatika:*

- složene upitne i odnosne zamjenice,
- infinitivne rečenice,
- kondicional prošli,
- passe simple,
- slaganje vremena, složena rečenica,
- upotreba konjunktiva,
- ponavljanje već usvojenih gramatičkih sadržaja.

#### LITERATURA

- Batušić, Vrhovac, *Réfléchis et dis-le en français I, II, III, IV*, ŠK Zagreb, 1995.  
B. Bubanj, *Le français pour l' hôtellerie et le tourisme*, ŠK Zagreb  
C. Renner, U. Renner, G. Tempesta, *Le français de l' hôtellerie et de la restauration*, CLE International, Paris, France  
Maria Latifi, *L' Hôtellerie en français*, Didier/Hatier, Paris, 1993.  
Stručni časopisi: *Cuisine & Vins de France*, Paris

#### TALIJANSKI JEZIK — DRUGI STRANI JEZIK

Proučavanje stranih jezika pozitivno djeluje na razvoj i sazrijevanje učenika zbog sticanja govorne spretnosti i poticanja kulture dijaloga slušanjem i razumijevanjem drugoga, upoznavanje sa bogatstvom različitosti i kulturološke sličnosti između stranog i materijalnog jezika.

U strukovnim školama mora se inzistirati na jeziku koji učeniku omogućuje služenje stranim jezikom za potrebe posla. Nastava nema za cilj samo učenje stranog jezika već pomoću njega ostvaruje ljudske, nacionalne i etičke vrijednosti, uz istovremeno povezivanje sa temama iz struke. Program stranog jezika nastavlja se na program iz osnovne škole, a znamo da učenici dolaze s nejednakim predznanjem. Zato je prvenstveno potrebno sistematizirati i izjednačiti to znanje, kako bi se stvorio solidan temelj za daljni rad, ukoliko se ne radi o početnom učenju.

Planiranje nastave radimo na temelju pretpostavke o sposobnostima učenika i obrazovnim ciljevima i zadacima koji se žele postići. Strani jezik programski se povezuje sa sadržajima stručnih predmeta. Učenici brže napreduju u savladavanju vještina ako u učenju stranih jezika dobiju informacije iz užeg stručnog područja, jer im je to ujedno i priprema za buduće zanimanje.



## CILJEVI

Uz opće ciljeve učenja stranog jezika postoje i posebni ciljevi.

- Sposobnost izražavanja na stranom jeziku u ugostiteljstvu. Usvajanje općih pravila pisanja
- Standardni klišeji za korespondenciju. Uvođenje pojmova iz stručnih predmeta koji se uče tijekom četverogodišnjeg školovanja. Osposobiti učenike za predstavljanje Hrvatske kao turističke destinacije

## ZADAĆE

- Solidan izgovor i intonacija
- Receptivno i produktivno služenje jezikom
- Poslovno pismeno kontaktiranje
- Sudjelovanje u raspravi o zadanoj temi iz područja struke

### 1. razred (1. godina učenja)

## JEZIČNI SADRŽAJI

### Kultura i civilizacija

Obitelj, rodbinski odnosi, razred i predmeti u razredu, hotel i njegovi sadržaji, stan i stanovanje, profesije i zanimanja, život u kući i školi, promet, telefoniranje, pisanje čestitaka, recepcija, prijem gostiju, restoran, prigodni blagdani.

## GRAMATIČKA STRUKTURA

Talijanska abeceda, naglasak, rastavljanje riječi na slogove

Određeni i neodređeni član

Partitivni član

Zamjenice

Osobne zamjenice — naglašene i nenaglašene u nominativu, akuzativu i dativu

Čestica -ne-

Imenice

Nastavci imenica — rod i broj

Množina imenica na -io, -co, -go, -ca, -ga

Imenice muškog roda na -a i ženskog roda na -o

Imenice koje se ne mijenjaju u množini, složene riječi, tvorba imenica ženskog roda

Pridjev

Nastavci pridjeva na -io, -co, -go, -ca, -ga

Pridjevi bello i buono, posvojni pridjevi

Glavni brojevi

Redni brojevi, datumi

Glagoli

Prezent pomoćnih glagola essere i avere i 1. 2. i 3. konjugacija, prezent na -isc-, prezent povratnih i nepovratnih glagola kao fare, andare, dare, sapere, dovere

Imperativ

Perfekt sa avere i essere, perfekt povratnih glagola — slaganje participa prošlog

Futur 1. 2. i 3. konjugacije

Prijedlozi

di, a, da, in, con, per, padežni prijedlozi i njihova uporaba

Prilozi i veznici

Najučestaliji prilozi vremena, mjesta, itd.

## 2. razred (2. godina učenja)

### JEZIČNI SADRŽAJI

#### *Kultura i civilizacija*

Život u školi, raspored radnoga dana, kupovanje u prodavaonici, banka i mjenjačnica.  
Promet i prometala, putovanje, odlazak u inozemstvo, narudžbe i menu.  
Osnove zemljopisa Italije, obrada jednog talijanskoga grada i obrada jednog našeg turističkog mjesta.  
Izbor izvornih materijala.

#### *Gramatička struktura*

##### Član

Ponavljjanje i sistematizacija I. godine

Imenice, ženski rod nekih imenica koje označavaju zanimanja i zanate

##### Pridjevi

Pravilno i nepravilno stupnjevanje, uporaba posvojnih pridjeva

Pridjevi na -issimo

##### Zamjenice

Nenaglašene i naglašene, združeni oblici, spajanje združenih oblika s imperativom, gerundivom i s ecco, združeni oblici s česticom -ne-

Odnosne zamjenice: che, chi, cui

##### Glagoli

Ponavljjanje prezenta, futura i perfekta

Imperfekt 1. 2. i 3. konjugacije i uporaba u odnosu na perfekt

Kondicional prezenta, uporaba

##### Gerundiv

Konjuktiv prezenta pravilnih i nepravilnih glagola, uporaba

##### Prilozi

Stupnjeafnje načinskih priloga

Glavni i redni brojevi, računске operacije, uporaba za datume i razdoblja

##### Prijedlozi

Uporaba padežnih prijedloga s članom i bez njega.

## 3. razred (3. godina učenja)

### JEZIČNI SADRŽAJI

#### *Kultura i civilizacija*

Slobodno vrijeme, hobi, šport i športski život. Putovanja u zemlji i inozemstvu. Putovanja u Italiju, priprema i planiranje puta. Poznate osobe iz talijanske kulture i znanosti, kulturni spomenici, običaji i tradicije, prigodni blagdani kod nas i u Italiji. Zapošljavanje i planovi za budućnost. Ljetovanja i izleti. Sredstva javnog priopćavanja, TV, radio, novine, film. Talijnska kuhinja i priprema namirnica.

#### *Gramatičke strukture*

Ponavljjanje i uježbavanje iz prethodnih godina

##### Član

Sistematiziranje uporabe člana

Imenice, imenice s posebnim oblicima za množinu i ženski rod

##### Vežnici

##### Pridjevi

Stupnjevanje, sistematizacije

##### Zamjenice

Ždruženi oblici nenaglašanih osobnih zamjenica. Spajanje združenih oblika osobnih zamjenica s glagolima

##### Glagoli

Pluskvamperfekt, tvorba i uporaba

Konjuktiv imperfekta, uporaba

Pogodbene rečenice u sadašnjosti

Slaganje vremena, istovremenost u prošlosti, futur u prošlosti

Bezlični glagoli

#### 4. razred (4. godina učenja)

### JEZIČNI SADRŽAJI

#### *Kultura i civilizacija*

Čovjek i njegov rad, problemi zapošljavanja, upoznavanje sa zemljopisnim i kulturološkim osobitostima Italije. Davanje informacija o našoj zemlji kao turističkoj destinaciji. Poznati događaji iz kulturnoga, znanstvenog i političkog života Italije. Problemi ekologije, Jadran — zajednički problem. Talijanska muzika, moda i poznata industrija. Primjenjivati izvorne materijale, zvučne, pisane i slikovne

#### *Gramatičke strukture*

Sistematizacija i utvrđivanje već obrađene građe

Indikativ prezenta i perfekta

Slaganje vremena u sadašnjosti i prošlosti uz uporabu indikativa i konjuktiva

Aorist pravilnih i nepravilnih glagola

Futur II

Pasivna konstrukcija rečenice

Upravni i neupravni govor, zavisne rečenice u indikativu i konjuktivu

Jezične vještine se sastoje iz slušanja, govorenja, čitanja i pisanja. Gramatika se izučava u kontekstu i funkciji jezika.

### TEMELJNI RADNI MATERIJALI

#### Talijanski jezik

Rossi Hacı Franka, Elisa Zaina, *L'italiano per lei*, Škola za strane jezike, Zagreb, 1982.

Edizioni Guerra, *Italiano*

Christa Kernberger: *L'italiano nel turismo*

Cherubini Nicoletta: *L'italiano per gli afari*, Bonacci editore, Roma, 1992.

Aldo Luppi: *L'italiano per l'albergatore 1*

Jernej Josip, *Konverzacijska talijanska gramatika*, ŠK Zagreb, Talijanski jezik, SNL Zagreb, 1985.

Deanović-Jernej, *Riječnici*, ŠK, Zagreb

## PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

### Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

#### 1. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 3/105

#### CILJEVI I ZADAĆE

Ovo je četverogodišnji program koji od učenika zahtjeva temeljitije učenje srednjoškolske matematike. Pored osposobljavanja za neposredni rad, učenik treba steći dovoljno znanja i za uspješan nastavnik školovanja na višim školama i fakultetima. Posebno treba voditi brigu o individualnim sposobnostima učenika. Nadarene učenike treba uputiti na dodatnu matematičku literaturu. Kod prosječnih učenika zadovoljiti se sa usvojenim gradivom koje mu je potrebno za neposredan rad.

#### SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Skup realnih brojeva	Prirodni brojevi. Cijeli brojevi. Racionalni brojevi. Iracionalni brojevi. Brojevni pravac. Monom, binom, polinom. Kvadrat binoma. Kub binoma. Razlika kvadrata. Zbroj i razlika kubova. Rastavljanje na faktore. Herenova formula. Algebarski razlomci. Linearna jednačba. Problemi prvog stupnja.
2.	Uređaj u skupu realnih brojeva	Uređaj u skupu $R$ . Intervali. Linearne nejednačbe. Apsolutna vrijednost realnog broja. Udaljenost točaka na brojevnom pravcu. Jednačbe s apsolutnim vrijednostima. Nejednačbe s apsolutnim vrijednostima.
3.	Koordinatni sustav u ravnini	Koordinatni sustav u ravnini. Udaljenost točke u ravnini. Površina trokuta. Polovište dužine. Graf linearne funkcije. Jednačba pravca. Sjecište pravca. Usporednost i okomitost dvaju pravaca. Linearni sustavi. Problemi 1. stupnja s dvije nepoznanice.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Polinomi i racionalne funkcije	Pojam polinoma. Zbrajanje, oduzimanje, množenje i dijeljenje polinoma. Racionalna funkcija. Domena funkcije.
5.	Potencije i korijeni	Računanje s potencijama jednakih baza. Računanje s potencijama različitih baza. Potencije s negativnim eksponentom. Drugi korijen pozitivnog realnog broja. Djelomično korjenovanje. Racionalizacija nazivnika. Iracionalne jednačbe. N-ti korijen realnog broja. Potencije s racionalnim eksponentom.
6.	Sukladnost, sličnost, krug i kružnica	Sukladnost trokuta. Proporcionalnost. Talesov teorem. Sličnost trokuta. Pravilni poligoni. Opseg i površina kruga. Kružni luk. Kružni isječak i odsječak. Obodni i središnji kut. Tetivni i tangencijalni četverokuti.

#### MATERIJALNI UVJETI

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

#### KADROVSKI UVJETI

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

#### LITERATURA ZA UČENIKE

Jasenska Đurović, Ivo Đurović, Sanja Rukavina, *Udžbenik za 1. razred gimnazije, Zbirka zadataka za 1. razred gimnazije*

#### LITERATURA ZA PROFESORE

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

## PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

2. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 4 sata

### CILJEVI I ZADACÉ

Ovo je četverogodišnji program koji od učenika zahtjeva temeljitije učenje srednjoškolske matematike. Pored osposobljavanja za neposredni rad, učenik treba steći dovoljno znanja i za uspješan nastavnik školovanja na višim školama i fakultetima. Posebno treba voditi brigu o individualnim sposobnostima učenika. Nadarene učenike treba uputiti na dodatnu matematičku literaturu. Kod prosječnih učenika zadovoljiti se sa usvojenim gradivom koje mu je potrebno za neposredan rad.

### SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Skup kompleksnih brojeva	Skup kompleksnih brojeva. Zbrajanje i množenje kompleksnih brojeva. Apsolutna vrijednost kompleksnog broja. Dijeljenje kompleksnih brojeva. Prikazivanje kompleksnih brojeva u ravnini.
2.	Kvadratna jednadžba	Kvadratna jednadžba. Rješavanje kvadratnih jednadžbi. Diskriminanta kvadratne jednadžbe. Viète-ove formule. Sustav linearne i kvadratne jednadžbe. Problemi drugog stupnja.
3.	Kvadratna funkcija	Polinom drugog stupnja. Graf polinoma $f(x) = ax^2$ . Graf polinoma $f(x) = ax^2 + c$ . Graf polinoma $f(x) = a(x - x_0)^2$ . Graf polinoma $f(x) = a(x - x_0)^2 + y_0$ . Graf polinoma $f(x) = ax^2 + bx + c$ . Nul-točke polinoma drugog stupnja. Minimum i maksimum kvadratne funkcije. Sustav kvadratnih nejednažbi. Presjek pravca i parabole.
4.	Eksponencijalne i logaritamske funkcije	Izračunavanje potencije $10^x$ . Graf eksponencijalne funkcije. Eksponencijalne jednadžbe i nejednažbe. Kompozicija funkcija. Inverzna funkcija. Logaritamska funkcija. Graf logaritamske funkcije. Pojam logaritma. Svojstva logaritma. Primjena logaritma na numeričke zadatke.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Džepno računalo. Logaritmi po različitim bazama. Logaritamska jednadžba i nejednadžba. Sustav logaritamskih jednadžbi.
5.	Trigonometrija pravokutnog trokuta	Kut, luk, mjerenja. Definicija trigonometrijskih funkcija na pravokutnom trokutu. Vrijednost trigonometrijskih funkcija konkretnih kutova. Veze među trigonometrijskim funkcijama. Vrijednost trigonometrijskih funkcija (tablice, džepna računalo). Primjena na geometrijske likove.
6.	Poliedri i rotacijska tijela	Prizme. Piramide. Krnja piramida. Valjak. Stožac. Krnji stožac. Kugla. Sfera. Rotacijska tijela.

#### **MATERIJALNI UVJETI**

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

#### **KADROVSKI UVJETI**

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

#### **LITERATURA ZA UČENIKE**

Neven Elezović, *Udžbenik za 2. razred gimnazije*,  
Branimir Dakić, *Zbirka zadataka za 2. razred gimnazije*

#### **LITERATURA ZA PROFESORE**

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

## PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA

Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

3. razred

Broj nastavnih sati tjedno: 2/70

### CILJEVI I ZADACI

Pored savladavanja općih činjenica iz srednjoškolske matematike učenika postupno uvoditi u dio matematike koji se neposredno koristi u gospodarstvu.

### SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Trigonometrijske funkcije	Brojevna kružnica. Kut i radijan. Definicija trigonometrijskih funkcija na jediničnoj kružnici. Periodičnost trigonometrijskih funkcija. Grafovi trigonometrijskih funkcija. Veze među trigonometrijskim funkcijama. Adicione formule. Pretvaranje produkta u sumu. Trigonometrijske jednažbe i nejednažbe. Kosokutni trokut. Teorem o sinusima i kosinusima. Primjena trigonometrije na stereometriju.
2.	Analitička geometrija	Graf polinoma $f(x) = ax + b$ . Razni oblici jednažbe pravca. Kut između dva pravca. Udaljenost točke od pravca. Kružnica. Pravac i kružnica. Elipsa. Pravac i elipsa. Hiperbola. Pravac i hiperbola. Parabola. Pravac i parabola.
3.	Linearno programiranje	Međusobni položaj dvaju pravaca. Linearna nejednažba. Sustav dvije linearne nejednažbe. Grafički prikaz. Maksimiziranje i minimaliziranje linearnog polinoma uz zadane uvjete.
4.	Omjer, razmjer, proporcionalnost	Omjer. Razmjer. Produženi razmjer. Upravno i obrnuto razmjerne veličine. Grafički prikaz razmjernosti.



R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<p>Prosječni račun.</p> <p>Račun diobe (jednostavni i složeni). Pravilo trojno (jednostavno i složeno). Račun smjese (jednostavni i složeni). Tečajna lista. Verižni račun. Bazni i verižni indeksni brojevi. Metrički i anglo-američki sustav mjera. Mjere za duljinu, površinu, volumen, tekućinu i masu. Mjere za vrijeme. Pretvorba mjera iz jednog u drugi sustav.</p>
5.	Postotni i kamatni račun	<p>Postotni i premilni račun od 100.</p> <p>Postotni i premilni račun više i niže od 100.</p> <p>Kamatni račun od 100.</p> <p>Kamatni brojevi i kamatni divizori.</p> <p>Računanje kamata za više glavnica.</p> <p>Diskontni ili eskontni račun.</p> <p>Štedni račun.</p> <p>Potrošački krediti.</p> <p>Zatezne kamate.</p> <p>Bonificirane kamate.</p> <p>Složeni kamatni račun.</p>

#### **MATERIJALNI UVJETI**

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

#### **KADROVSKI UVJETI**

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

#### **LITERATURA ZA UČENIKE**

Nema odgovarajuće literature za učenike

#### **LITERATURA ZA PROFESORE**

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

## **PREDMET: GOSPODARSKA MATEMATIKA**

**Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**4. razred**

**Broj nastavnih sati tjedno: 2/70**

### **CILJEVI I ZADAĆE**

Pored savladavanja općih činjenica iz srednjoškolske matematike učenika postupno uvoditi u dio matematike koji se neposredno koristi u gospodarstvu.

### **SADRŽAJ**

---

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Kombinatorika i vjerojatnost	Faktorjeli. Binomna formula. Permutacija bez ponavljanja. Permutacija s ponavljanjem. Kombinacije bez ponavljanja. Kombinacije s ponavljanjem. Varijacije bez ponavljanja. Varijacije s ponavljanjem. Pretivna, totalna i složena vjerojatnost. Matematičko očekivanje.
2.	Nizovi i redovi	Pojam niza. Aritmetički niz. Suma aritmetičkog niza. Geometrijski niz. Suma geometrijskog niza. Pojam reda. Beskonačni konvergentni nizovi.
3.	Devize, arbitraža	Pojam devize. Tečajna lista. Kupnja i prodaja deviza na domaćem i stranom tržištu. Pojam arbitraže. Arbitraža na izravnanje. Direktna arbitraža. Indirektna arbitraža. Arbitraža deviza. Arbitraža roba.
4.	Tekući računi	Pojam tekućeg računa. Retrogradna metoda. Skalarna metoda. Saldo metoda.
5.	Kalkulacije	Nabavna cijena. Zavisni troškovi. Ostali troškovi. Amortizacija.

---

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
--------	------------------------	------------------

---

Porez na promet.  
Dohodak.  
Marža.  
Prodajna cijena usluga.  
Planirana i ostvarena marža.  
Prethodna i završna kalkulacija.  
Pansionske usluge.  
Vanpansionske usluge.  
Turistička putovanja.

---

#### **MATERIJALNI UVJETI**

Nastavu izvoditi u specijaliziranim učionicama. Učionicu opremiti suvremenim nastavnim pomagalicama i literaturom.

#### **KADROVSKI UVJETI**

Nastavu bi trebao izvoditi profesor matematike ili diplomirani inženjer matematike.

#### **LITERATURA ZA UČENIKE**

Nema odgovarajuće literature za učenike

#### **LITERATURA ZA PROFESORE**

Sva izdanja odobrena od Ministarstva prosvjete i športa koja sadrže ovaj program.

## PREDMET: RAČUNALSTVO

### Zanimanje: HOTELJER — smjer UGOSTITELJSTVO

I. razred

Broj nastavnih sati: tjedno: 2

#### CILJEVI I ZADACI:

- razvijati svijest o potrebi vladanja informacijskim znanjem i informatičkom terminologijom;
- ovladati osnovama građe računala;
- znati se služiti računalom i uspostaviti komunikaciju čovjek—računalo;
- znati pustiti u rad osnovni sustav osobnog računala;
- stjecati osnove informatičke pismenosti;
- služiti se operacijskim sustavom DOS;
- upoznati se sa programskim paketom WINDOWS 3.x;
- služiti se računalom pri pisanju različitih tekstova i njihovoj obradi;
- povećati kreativnost, samostalnost i inicijativu učenika u radu na računalu.

#### SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Informacijski sustav 2 sata	Tehnička osnova informacijskog sustava (hardware). Programska osnova informacijskog sustava (software). Osoblje i organizacija informacijskog sustava.
2.	Građa računala 8 sati	Kratki povijesni pregled razvoja, mogućnosti i primjene računala. Funkcionalna shema računala: — središnja jedinica, — ulazne jedinice, — izlazne jedinice, — jedinice vanjske memorije. Komunikacija između dijelova računala.
3.	Osnovni rad s računalom 2 sata	Fizičko povezivanje dijelova računala. Uključivanje i isključivanje računala. Moguće greške pri radu na računalu.
4.	Operacijski sustav DOS ili WIN N.T. 15 sati	Uloga i vrste operacijskog sustava.  Organizacija strukture datoteke u operacijskom sustavu. Osnovne naredbe DOS-a. Edit — uporaba jednostavnog DOS-ovog tekst procesora.
5.	Programski paket Access 97 20 sati	Baze podataka — osnovni pojmovi. Pokretanje programa. Glavni prozor Accessa 97. Kreiranje tablica i relacija. Izrada formi i unos podataka. Pronalaženje odgovora pomoću upita. Kreiranje izvješća.

## MATERIJALNI UVJETI

Specijalizirana učionica s odgovarajućim brojem računala povezanih u jednu mrežu. Treba predvidjeti da za jednim računalom radi jedan učenik, iznimno dva učenika, kako bi se ciljevi i zadaci programa mogli optimalno realizirati.

Potrebna računala (u kategoriji PC AT) s disk, disketom i cd-rom jedinicom. Na disku bi trebali biti pohranjeni standardni programski paketi za nastavu. Također računalo i monitor trebaju podržavati neki grafički standard, boja je poželjna. Računala moraju biti opremljena mišem i serijskim i paralelnim priključkom za vanjske jedinice.

Ako su računala povezana u mrežu, učionicu je potrebno opremiti s barem 2 pisača. U protivnom oprema treba sadržavati po jedan pisač na 4 radna mjesta. Učionica treba biti opremljena još jednim laserskim pisačem i po mogućnosti jednim scannerom.

## LITERATURA

Windows 95  
Office 97  
Word 97  
Excel 97  
Access 97  
Po izboru nastavnika

## 2. razred

**Broj nastavnih sati tjedno: 2**

### CILJEVI I ZADACI:

- razvijati svijest o potrebi vladanja znanjima iz oblasti uporabe računala u suvremenom uredu,
- služiti se operacijskim sustavom Windows 95,
- ovladati osnovnim radnjama pri pisanju različitih vrsta tekstova i njihovoj obradi,
- ovladati osnovnim radnjama pri izradi tabličnih proračuna i grafikona,
- ovladati osnovnim radnjama pri izradi, obradi i korištenju baza podataka,
- povećati kreativnost, samostalnost i inicijativu učeniku u radu na računalu.

## SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Programski paket Windows 95 / NT 15 sati	Operativni sustav Windows 95. Pokretanje programa. Radni stol. Glavni izbornik. Windows explorer. Grupa accessories.
2.	Programski paket Word 97 15 sati	Pokretanje programa. Glavni prozor Worda 97. Pisanje i uređivanje teksta. Formiranje teksta. Tablice i popisi. Dizajniranje stranica. Ispis dokumenata. Cirkularna pisma.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
3.	Programski paket Excel 97 20 sati	Pokretanje programa. Glavni prozor Excela 97. Stvaranje, uređivanje i formatiranje radne stranice. Organizacija radnih bilježnica. Uporaba formula i funkcija. Izrada grafikona.
4.	Softverski paket MS-WINDOWS 3.x. 18 sati	Upoznavanje s programom. Oznake i pojmovi. Osnovni elementi. Prozori. Rad s mišem. Grupe i programski elementi. File Manager. Print Manager. Control panel. Tekst procesor — WRITE. Program za crtanje — PAINT BRUSH.
5.	Obrada teksta pomoću programa WORD 6.0 25 sati	Pokretanje programa. Glavni prozor Worda 6.0 Pisanje i uređivanje teksta. Formatiranje teksta. Oblikovanje dokumenata. Ispis dokumenata. Cirkularna pisma.

### MATERIJALNI UVJETI

Specijalizirana učionica s odgovarajućim brojem računala povezanih u jednu mrežu. Treba predvidjeti da za jednim računalom radi jedan učenik, iznimno dva učenika, kako bi se ciljevi i zadaci programa mogli optimalno realizirati.

Potrebna računala (u kategoriji PC AT) s disk, disketom i cd-rom jedinicom. Na disku bi trebali biti pohranjeni standardni programski paketi za nastavu. Također računalo i monitor trebaju podržavati neki grafički standard, boja je poželjna. Računala moraju biti opremljena mišem i serijskim i paralelnim priključkom za vanjske jedinice.

Ako su računala povezana u mrežu, učionicu je potrebno opremiti s barem 2 pisača. U protivnom oprema treba sadržavati po jedan pisač na 4 radna mjesta. Učionica treba biti opremljena još jednim laserskim pisačem i po mogućnosti jednim scannerom.

### LITERATURA

- Roller, *Informatički priručnik za nastavu i praksu*, Informator, Zagreb  
 Boras-Dovedan, *Informatika za 1. razred gimnazije*, Školska knjiga, Zagreb  
 Ranilović, *DOS za početnike*  
 Muštra, *Osnove korištenja osobnog računala*  
*Windows 3.x*  
*Word 6.0*  
*Po izboru nastavnika*

## **PREDMET: POSLOVNA PSIHOLOGIJA S KOMUNIKACIJOM**

**Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**Razred: 3.**

**Broj sati tjedno/godišnje: 2/70**

### **CILJEVI I ZADACI**

- stjecanje znanja iz opće psihologije radi upoznavanja samog sebe i razumjevanja ponašanja drugih
- upoznavanje s primjenom psihologije u ugostiteljstvu i turizmu
- razvijanje svijesti o potrebi primjenjene psihologije u svakodnevnom životu i radnoj sredini

### **SADRŽAJ**

---

<b>R. br. NAZIV NASTAVNE CJELINE</b>	<b>OKVIRNI SADRŽAJI</b>
1. Opća psihologija	— predmet i metoda psihologije — opažanje — mišljenje i govor — učenje i pamćenje — emocije — motivacija — ličnost
2. Psihologija rada	— osobine čovjeka koje utječu na rad — opći činitelji koji djeluju na radne sposobnosti — prilagođavanje radnih uvjeta čovjeku — nesreće i nezgode na radu — međuljudski odnosi
3. Turist i gost kao osoba	— turist — temeljni subjekt turističkog gospodarstva — potrebe turista — kako turist odlučuje o putovanju na godišnji odmor
4. Hotelijer - ugostitelj kao komunikator	— osnove međusobnog komuniciranja — djelotvorno komuniciranje s gostima
5. Psihologija propagande	— općenito o pojmu propagande — propaganda u hotelijerstvu i ugostiteljstvu — karakteristike korisnika usluge — sastavljanje propagande poruke

### **OBJAŠNJENJE**

Sadržaje okvirnog programa treba prilagoditi učenicima kroz izvedbeno planiranje. Program ostvariti razgovorom, diskusijom, kroz praktične vježbe opažanja, asocijacija, pamćenja, prepoznavanja emocionalnih stanja, djelotvornog komuniciranja, sastavljanja propagandnih poruka, anketa i testova.

## MATERIJALNI UVJETI

Nastava se izvodi u specijaliziranoj učionici uz primjenu nastavnih pomagala.

Nastavu izvodi u univerzalnoj učionici uz primjenu grafoskopa, epidijaskopa, dijamprojekora plakata i priručne literature.

## LITERATURA

Šulak F., Petz B., Poslovna psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1995.

Šverko B. i sur., Psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1992.

Zvonarević M., Socijalna psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1976.

Petz, B., Psihologija rada

Fürst M., Psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1994.

## PREDMET: BIOLOGIJA S HIGIJENOM I EKOLOGIJOM

### Zanimanje: HOTELJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Razred: I.

Broj sati tjedno/godišnje: 2/70

## CILJEVI I ZADAĆE

- upoznati građu i svojstva stanice kao osnovne jedinice života
- upoznati mikroorganizme, te njihovu važnost u prirodi, tehnologiji i zdrastvu
- upoznati etiologiju zaraznih bolesti, uz detaljnu obradu onih bolesti koje se javljaju u gostiteljstvu zbog ne higijenskog pripremanja i posluživanja hrane i pića
- obraditi najčešće nametničke bolesti
- upoznati preventivne mjere za sprječavanje pojave i širenja zaraznih bolesti
- podizanje opće higijenske i zdravstvene kulture
- naglasiti značaj pravilne prehrane za održavanje zdravlja ljudi
- upoznati oblike trovanja hranom
- ukazati na štetnost alkoholizma, pušenja i uživanja droga
- upoznati osnovnu građu i funkciju organskih sustava čovjeka
- upoznati učenike s najčešćim, bolestima suvremenog čovjeka, s posebnim naglaskom na etiologiju i preventivu tih bolesti s ciljem razvijanja zdravstvene kulture učenika
- upoznati učenike s građom i funkcijom spolnog sustava čovjeka, spolnim sazrijevanjem te spolnim bolestima s ciljem podizanja seksualne kulture i obrazovanja učenika
- upoznati učenike s ekološkim činiocima
- upoznati oblike i izvore zagađivanja, te posljedice zagađivanja
- upoznati učenike sa mjerama unapređivanja i zaštite čovjekove životne i radne okoline
- razvijanje ekološke svijesti kod učenika
- upoznati učenike s mogućim ozljedama na radu i profesionalnim bolestima
- upoznati učenike s mjerama pružanja prve pomoći

Nastava "Biologije s higijenom i ekologijom" izvodi se u tijesnoj korelaciji s nastavom predmeta: poznavanje robe i prehrane, kuharstvo, slastičarstvo i ugostiteljsko posluživanje.



## SADRŽAJ

### 1. godina — 70 sati

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Stanica	— otkriće stanice, stanična teorija, veličina i oblik stanice — struktura stanice prokariota i eukariota — dioba stanica
2.	Mikroorganizmi	— podjela i značaj mikroorganizama — virusi — struktura i svojstva — virusi — uzročnici bolesti — bakterije — opća svojstva i razmnožavanje — bakterije u prehrambenoj tehnologiji — bakterije — uzročnici bolesti — praživotinje — svojstvo, podjela i struktura — gljivice i plijesni — svojstvo, razmnožavanje i značaj
3.	Zarazna i parazitalne bolesti	— izvori i načini prenošenja zaraznih bolesti, kliconoštvo — crijevne zarazne bolesti, kapljične zarazne bolesti, kožne bolesti, zoonoze — mjere za suzbijanje zaraznih bolesti — dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija — crijevni paraziti — paraziti kože
4.	Higijena prehrane	— osnovna načela pravilne prehrane, dijetalna prehrana — nepravilna prehrana — ispitivanje higijenske ispravnosti namirnica — higijensko sanitarni uvjeti za pripremu i posluživanje hrane — trovanja hranom — vrste i znaci trovanja — kemijska trovanja — bakterijska trovanja — botulizam, salmoneloze, stafilokokna trovanja — mjere za sprječavanje trovanja
5.	Organi za probavu hrane	— izvori energije u organizmu — energetske sastojci namirnica — energetske potrebe čovječih organizama — organi za probavu hrane — probava hrane — higijensko održavanje organa za probavu hrane — bolesti organa za probavu
6.	Organi optoka krvi	— sustav organa za krvotok — krv — krvna plazma, krvna tjelešca, krvne grupe — srce i krvne žile — puls i krvni tlak — bolesti krvotoka — higijena krvožilnog sustava
7.	Izlučivanje iz organizma	— građa, funkcija i oštećenja bubrega — građa i funkcija kože — higijensko održavanje bubrežnog sustava i kože — bolesti bubrega i kože

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
8.	Razmnožavanje i razvitak čovjeka	<ul style="list-style-type: none"> <li>— oblici razmnožavanja</li> <li>— spolno sazrijevanje</li> <li>— psihički razvitak u pubertetu</li> <li>— muški i ženski spolni sustav</li> <li>— higijena spolnog sustava</li> <li>— spolno prenosive bolesti</li> <li>— planiranje obitelji i humani odnosi među spolovima</li> </ul>
9.	Imunološki sustav	<ul style="list-style-type: none"> <li>— vrste imunosti</li> <li>— značaj imuniteta u širenju zaraznih bolesti</li> </ul>
10.	Živčani sustav i osjetila	<ul style="list-style-type: none"> <li>— podjela živčanog sustava</li> <li>— bolesti i održavanje živčanog sustava</li> <li>— podjela osjetila</li> <li>— održavanje osjetila</li> <li>— štetni činioci za zdravlje ljudi</li> <li>— alkohol, nikotin i droge</li> </ul>
11.	Čovjek i okoliš	<ul style="list-style-type: none"> <li>— određivanje i značaj ekologije</li> <li>— ekološki pokreti u nas i u svijetu</li> <li>— ekološki čimbenici, ekološka valencija</li> <li>— odnosi hrane u biocenozi</li> <li>— poremećaji ekosustava utjecajem čovjeka</li> <li>— biološke zanimljivosti Hrvatske</li> <li>— higijena okoliša</li> <li>— zrak — zagađivanje i zaštita</li> <li>— tlo — zagađivanje i zaštita</li> <li>— voda — zagađivanje i zaštita</li> <li>— zaštita vode od zagađivanja</li> <li>— higijenski pregled vode</li> <li>— bolesti uvjetovane zagađivanjem</li> </ul>
12.	Higijena u ugostiteljskih objekata i njihovog okoliša	<ul style="list-style-type: none"> <li>— higijena rada</li> <li>— higijensko održavanje ugostiteljskih objekata</li> <li>— higijensko održavanje uređaja i pribora u ugostiteljstvu</li> <li>— higijensko održavanje odjeće i obuće</li> <li>— uvjeti rada u ugostiteljstvu</li> <li>— mikroklimatski uvjeti u radnim prostorijama</li> <li>— ostali činioci koji utječu na zdravlje ugostiteljskih radnika</li> </ul>
13.	Zaštita na radu	<ul style="list-style-type: none"> <li>— rad, umor, odmor</li> <li>— profesionalne bolesti i ozljede</li> <li>— ozljede u ugostiteljstvu</li> <li>— osobna zaštitna sredstva</li> <li>— pružanje prve pomoći kod ozljeda, šoka i trovanja</li> </ul>

## MATERIJALI I DRUGI UVJETI ZA IZVEDBU PROGRAMA

Program iz predmeta "Biologija s higijenom i ekologijom" izvodi se u specijaliziranoj učionici-kabinetu, koja bi trebala biti opremljena televizorom, video-rekorderom, grafoskopom, dijaprojektorom, mikroskopima, te laboratorijskim priborom. Učionica mora imati ugrađene instalacije struje, vode i plina.

Da bi izvedba programa bila što uspješnija poželjan je posjet mikrobiološkim i higijenskim zavodima te poduzećimaza proizvodnju i preradu hrane i pića.

Za izvedbu programa preporučuje se izravni, grupni i pojedinačni oblik rada, a od metoda poželjno je primjenjivati metodu izlaganja, zornog prikazivanja, praktični rad i razgovor.

## KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. biologije, inž. biologije, inž. prehrambene tehnologije.

## LITERATURA

Kako za predloženi program Biologije i Ekologije primjerenog udžbenika, nameće se urgenta potreba izrade novog udžbenika za taj predmet, odnosno priprema odgovarajućeg didaktički oblikovanog izvora za učenike, kao optimalna priprema novog udžbenika.

Do tada učenici mogu djelomično koristiti postojeće udžbenike:

*Čovjek i zdravlje*, dr. O. Springer  
*Genetika, evolucija i ekologija* grupa autora  
*Osnove higijene*, Higijena za ugostitelje.

## PREDMET: TURISTIČKI ZEMLJOPIS

**Zanimanje: HOTELIJER; smjer — UGOSTITELJSTVO**

**Broj sati tjedno/godišnje: 1/35, 1/32**

**Godina obrazovanja: 3., 4. razred**

## CILJEVI I ZADACI

- usvojiti pojmove turističke destinacije, održivog razvoja u turizmu
- shvatiti probleme turističkih najatraktivnijih i najposjećenijih destinacija
- naglasiti značenje prirodno geografskih elemenata i njihove zaštite u cilju kvalitetnog razvoja turizma
- utjecaj političkih prilika (rat, terorizam) na razvoj turizma — primjer Hrvatske
- upoznati trendove turističkih kretanja u svijetu i Hrvatskoj
- povezati značenje prirodnih i društvenih atraktivnih faktora u turizmu
- upoznati najznačajnije turističke regije svijeta
- posebno upoznati turistička područja Hrvatske.

## SADRŽAJ

### 3. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Uvod	Osnovni pojmovi <b>pojmovi turističke geografije</b> . Prirodno geografski elementi u razvoju turizma. Društveno geografski elementi u turističkoj ponudi. Pojam turističke destinacije. Ekološki problemi receptivnih zemalja u cilju održivog razvoja turizma.
2.	Turističke destinacije svijeta	Razvoj turizma u SAD i Kanadi. Srednja Amerika — Meksiko. Južna Amerika. Australija i Oceanija. Turističke destinacije Azije. Najznačajnije turističke regije Afrike.
3.	Turističke destinacije Europe	Mediteranske zemlje: Španjolska — primjer masovnog turizma. Francuska Italija Grčka Alpe kao najrazvijenije područje zimskog turizma. Ostale zemlje Europe.

### 4. razred

4.	Turistička područja Hrvatske	
	a) Sjeverno hrvatsko primorje	Istra Kvarner
	b) Južno hrvatsko primorje	Sjeverna Dalmacija Srednja Dalmacija Južna Dalmacija
	c) Gorska Hrvatska	Gorski Kotar Lika
	d) Panonsko-prepanonsko područje	Središnja Hrvatska Istočna Hrvatska

## MATERIJALNI UVJETI

- kabinet za geografiju
- zbirka geografskih karata
- literatura opće i turističke geografije
- atlasi, globus

- turistički prospekti
- dijapozitivi i dijaprojektor
- video-filmovi i kazete
- grafoskop i grafofolije

## KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. geografije, dipl. ing. geografije.

## LITERATURA

Blažević, Pepeonik: "Turistička geografija"  
 Blažević, "Turistička geografija Hrvatske"

## PREDMET: POVIJEST HRVATSKE KULTURNE BAŠTINE

**Zanimanje: KUHAR, KONOBAR, SLASTIČAR, HOTELIJER — smjer  
 UGOSTITELJSTVO**

3. razred

## CILJEVI I ZADAĆE

- upoznati učenike s glavnim razdobljima povijesti umjetnosti te njihovom vremenskom i prostornom rasprostranjenosti,
- upoznati učenike s objektima likovne baštine Hrvatske i omogućiti učenicima pristup likovnom djelu,
- pripremiti učenike za samostalan pristup objektima kulturne, umjetničkim i povijesnim znamenitostima na terenu, njihovo osmišljavanje i uvrštavanje u turističku ponudu,
- određivanje sadržaja i tehnike obrade kulturno povijesne baštine za Hrvatske i omogućiti učenicima pristup likovnom dijelu,
- određivanje sadržaja i tehnike obrade kulturno povijesne baštine za prezentaciju.

## SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Značenje kulturne baštine	Kulturna baština kao čuvar nacionalnog identiteta. Kulturna baština kao dio turističkog proizvoda.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
2.	Kulturna baština na tlu Hrvatske iz razdoblja pretpovijesti	Paleolit (Krapina, Vindija, Veternica). Neolit (Vučedolska kultura, Hvarska kultura). Bakreno doba (Solin Topolje, Muć, Split Gripe). Brončano doba (kulturna gradina, Badenska kultura, Bijelobrdska kultura). Željezno doba (Daljska kultura, Istarska kultura, Japodska kultura, Liburnijska kultura).
3.	Antička kulturna baština na tlu Hrvatske	Grčka kolonizacija. Rimska kolonizacija. Kolonija Illyricum (urbanizam i graditeljstvo, arena u Puli, Dioklecijanova palača).
4.	Starohrvatski period	Starohrvatske crkvice. Crkva sv. Donata u Zadru. Pleterna ornamentika.
5.	Srednjovjekovna kulturna baština	Romanika (romaničke crkve u Dalmaciji i sj. Hrvatskoj, portal Trogirske katedrale, vratnice Splitske katedrale). Gotika (Juraj Dalmatinac, Šibenska katedrala, gotika u Dubrovniku, Zagrebačka katedrala, istarske freske).
6.	Renesansna kulturna baština	Dubrovačko slikarstvo (Nikola Boždarević). Renesansno kiparstvo (Andrija Aleši, Ivan Duknović). Graditeljstvo (Nikola Firentinac, Palača Sponza i Knežev dvor, renesansne gradske utvrde). Hrvatski umjetnici u Italiji (Andrija Medulić, Juraj Klović, Martin Kolunić-Rota).
7.	Barokna kulturna baština	(Sakralni barok — isusovci. Barokizacija. Barokni dvorci. Barok u Dubrovniku (crkva sv. Vlah, isusovačka crkva, katedrala). Barokni Varaždin. Barokna dekoracija — pavlini.
8.	Kulturna baština 19. st.	Historicizam u graditeljstvu (B. Felbinger, Đakovačka katedrala, crkva sv. Petra i Pavla u Osijeku). Klasicizam u slikarstvu (Vjekoslav Karas). Slikarstvo s prijelaza 19/20. st. (F. Quiquerez, V. Bukovac, C. Medović, B. Čikoš-Sesija, S. Raškaj). Kiparstvo s prijelaza 19/20. st. (I. Rendić, R. Frangeš, R. Velđec).
9.	Suvremena kulturna baština Hrvatske, 20. st.	Secesija u Hrvatskoj (Osijek). Suvremeno slikarstvo (J. Račić, M. Kraljević, V. Becić, Lj. Babić, E. Murtić, M. Stanić, itd.). Naivna umjetnost. Suvremeno kiparstvo (T. Rosandić, I. Meštrović, F. Krišić, A. Augustinčić, itd.) Moderno graditeljstvo (V. Kovačić).

## OBJAŠNJENJE

U toku realizacije programa preporuča se koristiti građa koja se nalazi u muzejima, galerijama ili organizirati posjete značajnih kulturnih spomenika. Pripremajući maturalni ispit učenicima skrenuti pozornost da u svojim radovima obuhvate i sadržaje iz kulturne baštine Hrvatske. U izvedbenim programima veću pozornost posvetiti kulturnoj baštini svog šireg zavičaja.

## MATERIJALNI UVJETI

Dijaprojektor, dijapozitivi, epidijskop i stručna literatura, TV aparat, video projektor i video spotovi s područja povijesti umjetnosti i kulturno povijesne baštine, te turistički video spotovi i razglednice.

## KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. povijesti umjetnosti.

## LITERATURA I ČASOPISI

prof. dr. J. Damjanov: *Likovna umjetnost II dio*  
Batušić: *Pregled povijesti umjetnosti*

## PREDMET: GOSPODARSKO PRAVO

Zanimanje: **HOTELIJER — smjer UGOSTITELJSTVO**

II. razred

Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70

## CILJEVI I ZADACI:

- upoznati učenike s osnovnim pojmovima trgovačkog prava
- težište na ugovorno pravo i to na ugovore iz područja ugostiteljstva i turizma.

## SADRŽAJ

---

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
--------	------------------------	------------------

1.	Uvod u gospodarsko pravo	Razvitak gospodarskog trgovačkog prava. Hrvatsko trgovačko pravo. Izvori trgovačkog prava.
----	--------------------------	--

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
2.	Statusno trgovačko pravo	Trgovac, poduzeće, trgovačka društva. Podružnice, tvrtke. Dioničko društvo. Društvo s organičenom odgovornošću.
3.	Ugovorno trgovačko pravo Osnove radnog prava	Pojam i obilježje. Vrste ugovora. Sklapanje ugovora. Nevaljanost ugovora, prestanak obveze. Zastara. Zasnivanje radnog odnosa. Prestanak ugovora o radu. Radno vrijeme, odmori i dopusti.
4.	Osnove obrta	Stjecanje uvjeta, otvaranje obrta, poslovanje, prestanak obrta, organiziranost obrta, obrtnička komora.
5.	Ugostiteljsko i turističko pravo	Razvoj ugostiteljstva i turizma kao gospodarske grane. Ugovori iz područja ugostiteljstva i turizma. Ugovor o zakupu. Podzakup. Ugovor o organiziranju ugostiteljskih kapaciteta (ugovor o alotmanu).

#### **MATERIJALNI UVJETI**

Za izvođenje nastave potrebna je učionica i grafoskop.

#### **KADROVSKI UVJETI**

Nastavu mogu izvoditi: dipl. pravnik.

#### **LITERATURA**

Vilim Gorenc, *Gospodarsko pravo i Zakon o turističkim društvima, Zakon o obveznim odnosima, Zakon o radu, Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, Zakon o turističkoj djelatnosti.*



## **PREDMET: POSLOVNO DOPISIVANJE**

### **Zanimanje: HOTELIJER — smjer UGOSTITELJSTVO**

#### **I. i II. razred**

**Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 1/35, 1/35**

#### **CILJEVI I ZADACI:**

- osposobiti učenike za najrazličitije oblike poslovnog dopisivanja,
- osposobiti učenike za estetsko oblikovanje poslovnog pisma,
- usmjeriti učenike prema usvajanju karakterističnih jezičnih izričaja u poslovnom dopisivanju, s naglaskom na oslovljavanje i pozdravljanje,
- razvijati sposobnost oblikovanja misli na hrvatskom književnom jeziku, razvijati sposobnost pismenog izražavanja (pravopisanja),
- osposobiti učenike da savladavanjem poslovnog dopisivanja po završetku školovanja mogu samostalno obavljati poslovnu korespondenciju.

#### **SADRŽAJ**

##### **I. razred**

---

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Opći pojmovi poslovnog dopisivanja	Pojam, značenje i podjela poslovnog dopisivanja. Poslovni papiri i omotnice.
2.	Struktura poslovnog pisma	Bitni dijelovi poslovnog pisma. Sporedni dijelovi poslovnog pisma.
3.	Estetski izgled poslovnih sadržaja	Američki oblik. Europski oblik. Kombinirani oblik.
4.	Dopisnice i brzogaji	Poslovne dopisnice. Vrste brzogaja (sastavljanje i ispunjavanje).
5.	Čestitke	
6.	Ostali dopisi	Zamolba. Predstavke.
7.	Komercijalno dopisivanje	Ponuda dobavljača (pojam i značenje ponude; vrste ponuda). Upit (pojam i značenje upita; vrste upita). Narudžba (pojam, elementi i vrste narudžbi).
8.	Ugovori	Pojam ugovora. Način sklapanja ugovora. Vrste ugovora.

## II. razred

---

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Hotelijsko i agencijsko dopisivanje	Dopisivanje hotela s individualnim gostom. Zahtijev za rezervaciju. Potvrda rezervacije. Otklon rezervacije. Storniranje rezervacije.
2.	Dopisivanje hotela s turističkom agencijom	Upit i ponuda turističke agencije hotela. Odgovor hotela. Rezervacija turističke agencije. Otklon rezervacije. Potvrda rezervacije. Rooming lista. Dopis uz račun hotela. Reklamacija računa. Upit prijevoznikog poduzeća. Promjena transfera.
3.	Ponuda aranžmana	
4.	Ostale ponude hotela	Svečani prigodni obroci koje nudi hotel.

### METODIČKI NAPUTAK

Neophodna je korelacija programskih sadržaja predmeta struke — organizacija poslovanja, turizma i marketinga, računalstva i promet i putničke agencije.

### ELEMENTI VREDNOVANJA ZNANJA UČENIKA

- usmena provjeravanja znanja,
- pismena provjeravanja znanja,
- praktičan rad, vježbe,
- samostalni rad učenika putem domaćih zadaća.

### KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: prof. prema propisanim uvjetima (NN br. 1/96.).

### LITERATURA

- B. Komorčec, D. Gačeša: *Poslovne komunikacije*
- B. Vukonić: *Poslovno dopisivanje u hotelijerstvu i turističkim poduzećima*

## **PREDMET: RAČUNOVODSTVO I KONTROLA**

**Zanimanje: HOTELIJER smjer — UGOSTITELJSTVO**

**Broj sati tjedno/godišnje: 2/70**

**Godina obrazovanja: 4 razred**

### **SADRŽAJ**

---

<b>R. br.</b>	<b>NAZIV NASTAVNE CJELINE</b>	<b>OKVIRNI SADRŽAJI</b>
1.	Računovodstvo i njegova uloga u suvremenim uvjetima	Računovodstvo kao bitan čimbenik ekonomske znanosti. Podjela računovodstva prema sadržajima. Podjela računovodstva prema korisnicima računovodstvenih informacija. Računovodstvena načela i standardi.
2.	Sustavi metode i instrumenti računovodstva	Sustavi knjigovodstva. Metode i načela dvojnog knjigovodstva. Konta. Poslovne knjige.
3.	Računovodstvo iskazivanje računovodstvenih kategorija	Statički definirane kategorije: — stalna i tekuća imovina — dugovi i kapital poduzeća — prikazivanje poslovnih promjena — bilančne promjene Dinamički definirane kategorije: — rashodi, izdaci, troškovi, primici, učinci — troškovi po mjestima, nositeljima i elementima kalkulacije
4.	Sastavljanje i prezentiranje računovodstvenih izvještaja	Inventar i inventarizacija. Bruto bilanca. Pojam, forma, struktura i načela sastavljanja računa dobitka i gubitka.
5.	Računovodstva hotelskog poduzeća	Računski (kontni) okvir i računski plan hotelskog poduzeća. Primjena zakonskih i drugih propisa, standarda u iskazivanju i praćenju poslovnih promjena specifičnih za hotelska poduzeća. Sastavljanje računovodstvenih izvješća i izvještaja.

### **KADROVSKI UVJETI**

Nastavu mogu izvoditi: diplomirani ekonomisti.

## LITERATURA

Grupa autora (Deželjin, J. red.): *Računovodstvo*, Hrvatska zajedbuca računovođa i financijskih djelatnika, Zagerb, 1995.

Grupa autora (Perišić, M. red.): *Razvojni resursi i suvremeni menadžment u hotelijerstvu*, Zbornik radova, Zagreb, 1993.

## ČASOPISI:

*Računovodstvo i financije*, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika  
*Računovodstvo, revizija i financije*, RRIF  
*Informator*, Informator, Zagreb

## PREDMET: STATISTIKA

Zanimanje: **HOTELIJER smjer — UGOSTITELJSTVO**

Broj sati tjedno/godišnje: **2/70**

Godina obrazovanja: **3 razred**

## SADRŽAJ

---

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Uvod	Pojam i zadaća statistike. Faze statističkog istraživanja. <i>Istraživanje pojava, metode istraživanja.</i> Statističke službe u RH.
2.	Statističko prikupljanje podataka	Pojam, svrha i zadaci. Predmet proučavanja statistike — statistički skup. Statističke jedinice i obilježja. Izvori podataka i načini njihova pribavljanja. Opseg, vrijeme i prostor prikupljanja podataka. Sredstva prikupljanja podataka. Kontrola i statističke pogreške.
3.	Uređivanje i prikazivanje podataka	Grupiranje podataka. Pojam i svrha grupiranja podataka. Formiranje statističkih grupa. Formiranje statističkih izvora. Tabeliranje.

	<p>Pojam i svrha tabeliranja.            Vrste tabela.            Grafičko prikazivanje podataka.            Pojam, svrha i podjela.            Linijski grafikon: pravokutni linijski grafikon i polarni linijski grafikon (polarni dijagram).            Površinski grafikon: grafikon stupca, kvadratni i kružni grafikon, strukturni krug i polukrug            — slikovni dijagram (piktogram)            — statističke karte.</p>
4. Sastavljanje i prezentiranje računovodstvenih izvještaja	<p>Pojam, svrha i podjela.            Relativni brojevi.            Postotak.            Statistički omjerni brojevi (koeficijenti, pokazatelji).            Indeksi.            Srednje vrijednosti.            Mod.            Medijan.            Aritmetička sredina.            Geometrijska sredina.            Harmonijska sredina.            Odnosi među srednjim vrijednostima.            Mjere raspršenosti.            Raspon varijacije, interkvartilni raspon i koeficijent kvartilne devijacije.            Varijanca, standardna devijacija i koeficijent varijacije.            Dinamička srednja vrijednost — trend.</p>
5. Ispitivanje odnosa među pojavama	<p>Pojam, svrha i zadaci.            Dijagram rasipanja.            Jednostavna linearna regresija.            Koeficijent linearne korelacije.            Korelacija ranga.</p>

#### KADROVSKI UVJETI

Nastavu mogu izvoditi: diplomirani ekonomisti

#### LITERATURA

Dr. Ivan Šošić, Statistika, udžbenik za srednje škole, Školska knjiga, Zagreb, 1994.

## **PREDMET: KNJIGOVODSTVO**

**Zanimanje: HOTELJER: smjer — UGOSTITELJSTVO**

**Broj sati tjedno/godišnje: 2/70, 2/64**

**Godina obrazovanja: III. i IV. razred**

### **CILJEVI I ZADACI PREDMETA**

- Upoznati učenike sa mjestom, ulogom i zadatkom knjigovodstva u organizaciji ugostiteljskog poduzeća čiji točni i ažurni podaci doprinose uspješnijem upravljanju
- Upoznati učenike s osnovnim knjigovodstvenim evidencijama, vrstama sredstava ugostiteljskog poduzeća i izvorima sredstava, trošenjem sredstava i materijala, rashodima i prihodima te načinom formiranja i rasporedom ukupnog prihoda poduzeća.

## **SADRŽAJ**

### **III. razred**

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Knjigovodstvena evidencija	Pojam i zadaće knjigovodstva. Razvoj knjigovodstva. Načela knjigovodstva, pravila struke, međunarodni knjigovodstveni standardi MRS. Pravilnik o organizaciji i načinu vođenja knjigovodstva.
2.	Imovina — kapital i obveze	Dugotrajna imovina. Pojam i struktura. Kratkotrajna imovina. Pojam i struktura. Pojam aktive. Vlastiti kapital — Glavnica. Tuđi kapital — obveze i dugovi. Pojam pasive.
3.	Knjigovodstveni instrumenti	1. Knjigovodstvene isprave. Vrste i kontrola knjigovodstvenih isprava. 2. Knjigovodstveni računi (konta). Pojam i oblik knjigovodstvenih računa. Knjiženje  na računima — knjigovodstvena stavka i protustavka. Otvaranje i zaključak računa. Vrste računa (konta): — Prema sadržaju (aktivna, pasivna; aktivno-pasivna i pasivno-aktivna), — Prema praćenju uspjeha poslovanja (konti rashoda, prihoda i finansijskog rezultata), — Prema obujmu i mogućnosti raščlanjivanja (sintetička i analitička), — Prema samostalnosti iskazivanja podataka (samostalna, konti ispravka vrijednosti i prijelazni konti),

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		— Prema bilanci stanja (konti bilančnih i izvanbilančnih pozicija).
		3. Poslovne knjige — Vrste, oblik i čuvanje poslovnih knjiga.
4.	Sustavi, oblici i metode knjigovodstva	Vrste sustava — jednostavno i dvojno knjigovodstvo. Vrste oblika — talijansko, njemačko, francusko i američko. Vrste metoda — ručna prijenosna, elektronički unos podataka.
5.	Platni promet	Gotovinski platni promet i platni obrasci (instrumenti). Bezgotovinski platni promet i platni obrasci (instrumenti). Žiro račun. Zavod za platni promet.
6.	Analitička knjigovodstva	Pojam i vrste analitičkih knjigovodstava. Analitičko knjigovodstvo kupaca i dobavljača. Pojam kupca i dobavljača (dužnik i vjerovnik). Isprave o poslovanju dobavljača. K-URA knjiga ulaznih računa. Obračun PDV: Knjiženja u analitičkom knjigovodstvu kupca.
7.	Analitička evidencija materijala	Pojam i vrste sirovina i materijala. Iskazivanje vrijednosti materijala u knjigovodstvu. Troškovi kupnje. Nomenklatura materijala. Knjigovodstvene isprave u poslovanju s materijalom — ulazna faktura (račun), skladišna primka, izdatnica, otpremnica, povratnica, međuskladišnica. Evidencije materijala. Skladišna evidencija, materijalno knjigovodstvo, financijsko knjigovodstvo. Knjiženje materijala.
8.	Popis imovine — inventarizacija	Svrha i vrste popisa. Organizacija provođenja popisa — tehnika popisa. Razlike utvrđene popisom.
9.	Bilanca	Pojam i sastavni dijelovi bilance. Aktiva i pasiva. Vrste bilanci. Bilačne promjene. Rashodi — pojam rashoda, troška i izdataka. Prihodi — pojam i vrste prihoda. Financijski rezultati poslovanja. Račun dobiti i gubitaka.

#### IV. razred

#### CILJEVI I ZADACI PROGRAMA

- Upoznati učenike sa mjestom, ulogom i zadatkom knjigovodstva u organizaciji ugostiteljskog poduzeća čiji točni i ažurni podaci doprinose uspješnijem upravljanju
- Upoznati učenike s osnovnim knjigovodstvenim evidencijama, vrstama sredstava ugostiteljskog poduzeća i izvorima sredstava, trošenjem sredstava i materijala, rashodima i приходima te načinom formiranja i rasporedom ukupnog prihoda poduzeća.

## SADRŽAJ

### IV. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Računski (kontni) okvir	Načela računskog okvira. Desetični sustav raščlanjivanja.
2.	Novčana imovina — novčani ekvivalent — vrijednosni papir	Način pribavljanja i čuvanja novčane imovine. Novčani računi u bankama, blagajna, devizna sredstva. Vrijednosni papiri. Pojam i vrste. Čekovi, mjenice, dionice.
3.	Materijal i sitan inventar	Evidencija nabave materijala po troškovima kupnje. Uskladištenje. Metode utroška materijala — ponderirana prosječna cijena, FIFO, LIFO. Propisne razlike na materijalu. Knjiženje viškova i manjkova materijala. Sitan inventar. Nabava sitnog inventara, po troškovima kupnje. Izdavanje sitnog inventara u uporabu. Jednokratni i kalkulativni opis sitnog inventara. Rashodovanje sitnog inventara. Viškovi i manjkovi sitnog inventara.
4.	Troškovi poslovanja	Vrste troškova. Materijalni troškovi. Plaćeni troškovi budućeg razdoblja i nedospjela naplata prihoda. Odgođeno plaćanje troškova i prihod budućeg razdoblja.
5.	Roba	Pojam robe, kalkulacija cijene trgovačke robe. Trošovi nabave robe, ovisni troškovi, uskladištenje robe. Nabava i prodaja robe u trgovini na malo i trgovini na veliko. Vrijednosno usklađivanje vrijednosti robe.
6.	Prihodi	Prihodi od prodaje proizvoda i proizvodnih usluga, roba, materijala i otpadaka. Knjiženje prihoda, rashoda, utvrđivanje financijskog rezultata. Dobit i gubitak. Obveze za porez iz dobiti. Raspored dobiti. Doprinosi iz bruto plaće i na bruto plaće djelatnika. Porez na dohodak, prirez.



## **PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU**

### **Zanimanje: HOTELIJER — smjer UGOSTITELJSTVO**

**I., II. i III. razred**

**Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/70**

**IV. razred**

**Broj nastavnih sati tjedno/godišnje: 2/64**

### **CILJEVI I ZADACI:**

- Uočavanje važnosti uloge ugostiteljstva u gospodarstvu zemlje;
- Usvojiti znanje o temeljnim ekonomskim kategorijama;
- Upoznati organizacijsku strukturu poslovanja ugostiteljskog poduzeća kao uvjet stjecanja znanja za poduzetnički pothvat.

### **SADRŽAJ**

#### **I. razred**

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Ugostiteljstvo kao gospodarska djelatnost	Karakter ugostiteljske djelatnosti. Odnos ugostiteljstva prema turizmu. Odnos ugostiteljstva prema drugim djelatnostima. Ugostiteljstvo kao jedan od glavnih nositelja turističke ponude. Funkcija ugostiteljstva. Značenje ugostiteljstva u narodnom gospodarstvu.
2.	Ugostiteljska usluga	Pojam ugostiteljske usluge. Podjela ugostiteljskih usluga. Značenje i način pružanja ugostiteljskih usluga. Standardi i standardizacija u ugostiteljstvu.
3.	Razvoj ugostiteljstva	Postanak i povijesni razvoj. Razvoj i stanje razvijenosti ugostiteljstva u Hrvatskoj. Perspektive i pravci razvoja ugostiteljstva.
4.	Podjela ugostiteljstva	Podjela ugostiteljstva u svijetu. Ugostiteljska djelatnost u Hrvatskoj. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge smještaja. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge prehrane i točenja pića. Osnovni uvjeti za obavljanje ugostiteljske djelatnosti.
5.	Značaj ljudskog čimbenika u ugostiteljstvu	Uloga i značaj ljudskog rada u ugostiteljstvu. Moralni lik, osobine i stručnost uposlenih u ugostiteljstvu.
6.	Zakonska regulativa u ugostiteljstvu	Temeljne odrednice Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti.

## II. razred

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Razvrstavanje i kategorizacija ugostiteljskih objekata	Razvrstavanje ugostiteljskih objekata. Minimalni uvjeti kojima moraju udovoljiti ugostiteljski objekti. Kategorizacija ugostiteljskih objekata.
2.	Hotel	Pojam hotela. Vrste hotela. Hotelske jedinice i prostorije. Hotelski ili smještajni trakt. Ugostiteljski trakt. Ekonomsko-tehnički trakt.
3.	Posebnost radnog procesa u hotelijerstvu	Čimbenici radnog procesa u hotelijerstvu. Tijek odvijanja radnog procesa u hotelijerstvu.
4.	Hotelska etika	Komunikacija: hotelsko osoblje—gosti. Međusobna komunikacija uposlenih u hotelu.
5.	Osnovne značajke hotelijerstva i razvojne mogućnosti	Veličina i struktura smještajnih kapaciteta u svijetu. Veličina i struktura smještajnih kapaciteta u Hrvatskoj. Posebnost prodaje hotelskih usluga. Korištenje smještajnih kapaciteta. Razvojni pravci hotelijerstva.
6.	Hotelijerstvo u procesu objedinjavanja turističke ponude	Aktualna, tržišna kretanja kao proticaj povezivanja ponude. Motivi, oblici i tipovi integracije. Oblici integracije u svijetu. Prednost pojedinih tipova integracije.

## III. razred

1.	Imovina ugostiteljskog poduzeća	Samostalna imovina — pojam, podjela. Amortizacija i održavanje stalne imovine. Tekuća imovina — pojam, struktura. Obveze i kapital.
2.	Troškovi u ugostiteljstvu	Vrste i podjela troškova. Fiksni troškovi. Varijabilni troškovi. Troškovi i stupanj zaposlenosti.
3.	Polttika cijena u ugostiteljstvu	Granični troškovi u ugostiteljstvu. Analiza troškova. Tržišni aspekt cijena. Formiranje cijena u hotelijerstvu. Formiranje cijena u restoraterstvu. Metode utvrđivanja cijena. Mjesto kalkulacije u utvrđivanju cijena. Vrste i metode kalkulacija. Marža u ugostiteljstvu.

R. br. NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4. Mjerila uspješnosti poslovanja	Proizvodnost rada u ugostiteljstvu. Ekonomičnost poslovanja u ugostiteljskim poduzećima. Rentabilnost, akumulativnost i reproduktivna sposobnost ugostiteljskih poduzeća. Likvidnost poslovanja.

#### IV. razred

1. Organizacija rada	Pojam i definiranje organizacije. Značenje organizacije. Ciljevi i zadaće organizacije. Načela organizacije. Čimbenici organizacije.
2. Organizacijski oblici u ugostiteljstvu	Organiziranje ugostiteljstva u svijetu. Organiziranje ugostiteljstva u Hrvatskoj. Posebne poslovne jedinice u ugostiteljstvu.
3. Izgradnja organizacijske strukture ugostiteljskih poduzeća	Pojam organizacijske strukture. Organizacija sredstva i predmeta rada. Organizacija ljudskog rada. Organizacija unutarnih odnosa i povezivanja jedinica. Raščlanjivanje zadataka. Organizacija funkcija u ugostiteljskim poduzećima.
4. Organizacija upravljanja i rukovođenja (menadžment)	Upravljanje i rukovođenje u suvremenim poduzećima. Rukovodni sustavi. Metode i sredstva rukovođenja.
5. Planiranje, odlučivanje i investicije u ugostiteljstvu	Planiranje kao funkcija menadžmenta. Vrste i sadržaji planova. Odlučivanje o razvoju i poslovanju. Investicije i investicijska politika u ugostiteljstvu.

#### NAČIN IZVEDBENOG PROGRAMA

Predviđeni nastavni sadržaji izvode se kroz predavanja i vježbe na način da se jedna trećina ukupnog broja sati posveti vježbama.

#### KADROVSKI UVJETI

Stručni profil nastavnika: diplomirani ekonomist (VII stupanj)

#### LITERATURA

- V. Borković, A. Kobašić: *Poslovanje ugostiteljskih poduzeća*, FTVT Dubrovnik, 1993. g.  
S. Hamarić, P. Sikavica: *Ekonomika i organizacija poduzeća*, Zagreb, 1990. g.  
T. Radišić: *Ekonomika i organizacija poslovanja u hotelijerstvu*, Otokar Keršovani, Opatija  
V. Gorenc: *Posebne uzance u ugostiteljstvu s komentarom*, Zagreb, 1996.

## PREDMET: OSNOVE TURIZMA

Zanimanje: **HOTELIJER** — smjer: **UGOSTITELJSTVO, KONOBAR, KUHAR, SLASTIČAR**

Razred: 1.

Tjedni fond sati: 2/70

### CILJEVI I ZADACI

- shvatiti mjesto i ulogu turizma u društvenom i gospodarskom razvoju zemlje , regije i mjesta;
- uočiti komplementarnost turizma i brojnost njegovih funkcija;
- shvatiti ulogu i značaj pojedinih činitelja nužnih za razvoj turizma.

### SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Osnovni pojmovi o turizmu	— pojam turizma i turiste — turističko putovanje — turizam i rekreacija — zaštita turističkih resursa
2.	Važnost turizma i njegova osnovna obilježja	— preduvjeti nastanka turizma — važnost turizma — složenost turizma — osnovna obilježja turizma
3.	Razvojni put turizma	— razdoblje starog vijeka — razdoblje srednjeg vijeka — počeci organiziranog turizma — suvremeni turizam
4.	Turistički motivi, vrste i oblici suvremenog turizma	— brojnost i različitost motiva u turizmu — različitost vrsta i oblika turizma — značajke pojedinih vrsta i oblika suvremenog turizma
5.	Činitelji razvoja turizma	— brojnost činitelja turizma — činitelji potražnje — ekonomski činitelji — demografski činitelji — sociopolitički činitelji — sociokulturni i psihološki činitelji — zemljopisni činitelji — ostali činitelji — činitelji ponude — atraktivni činitelji — komunikativni činitelji — receptivni činitelji — posrednički činitelji — putničke agencije — uloga i značaj putničkih agencija u razvoju turizma

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— djelatnost putničkih agencija</li> <li>— podjela putničkih agencija</li> </ul>
6.	Djelovanja i učinci suvremenog turizma	<ul style="list-style-type: none"> <li>— utjecaj turizma na gospodarski razvoj</li> <li>— djelovanje turizma na prirodnu okolinu</li> <li>— djelovanje turizma na društvo i kulturu</li> </ul>
7.	Organizacija turizma	<ul style="list-style-type: none"> <li>— turistički sustav i način njegova djelovanja</li> <li>— organizacije u turizmu <ul style="list-style-type: none"> <li>— sektorske organizacije</li> <li>— turističke organizacije</li> <li>— internacionalne organizacije</li> <li>— turistička politika i turističko zakonodavstvo</li> </ul> </li> </ul>

#### NAČIN IZVEDBE PROGRAMA

Predviđeni nastavni sadržaji izvodili bi se kroz predavanje i vježbe na način da se bar jedna trećina ukupnog broja sati posveti vježbama koje bi se izvodile u specijaliziranim učionicama, odnosno u ugostiteljsko-turističkim objektima.

#### KADROVSKI UVJETI

Stručni profil nastavnika: Ekonomski fakultet turističkog smjera (VII stupanj).

#### LITERATURA

S. Weber i V. Mikačić: *Osnove turizma*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.

## **PREDMET: PROMET I PUTNIČKE AGENCIJE**

**Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**Razred: IV.**

**Broj sati tjedno/godišnje: 2/64**

### **CILJEVI I ZADACI**

- da učenici uoče i spoznaju važnost integracijskih veza svih sudionika u zadovoljenju potreba konzumenta u turizmu
- da učenici shvate važnost prometa u konzumiranju turističkih proizvoda
- da učenici dobiju osnovna znanja u svezi s najkorištenijim oblicima prometa u suvremenom turizmu
- da učenici shvate značaj agencijskog poslovanja pri usklađivanju odnosa ponude i potrošnje u turizmu
- da učenici steknu barem temeljna znanja u svezi s instrumentima u radu TA, kao i o proizvodu TA.

### **SADRŽAJ**

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Promet u turizmu	Međuovisnost turizma i prometa. Povijesni razvoj prometa u svijetu i u nas. Oblici prometa u turizmu. Cestovni promet i turizam. Zračni promet i turizam. Brodski promet i turizam. Ostali oblici prometa i turizam. Oblici organiziranja prometa u sferi turizma. — Poslovi prijevoza u redovnim putničkim agencijama. — Poslovi prijevoza u turističkom prometu. — Posebni poslovi prometa u turizmu.
2.	Putničke agencije	Pojam, postanak i razvoj putničkih agencija u svijetu i u nas. — Pojam putničke agencije. — Postanak i razvoj PA u svijetu. — Postanak i razvoj PA u nas. Mjesto PA u turističkom sustavu (turizmu) — Zadaci agencije u turističkom tržištu — Funkcija turističkih agencija — Odnosi PA i njihovih poslovnih partnera Vrste PA — Kriterij podjele PA — Turoperator Instrumenti u radu PA — Uputnice — vaučeri — Turistički ili putni čekovi — Kreditne kartice — Lektimacijski papiri

- Turistički aranžman
- Značajke turističkih aranžmana
- Vrste turističkih aranžmana
- Izrada turističkih aranžmana

### **METODSKI NAPUTCI**

Programski sadržaj je sastavni dio stručne grupe predmeta pa tako i realizacija navedenih sadržaja. Uvodni dio sadržaja se daje na razini informacija i pojmova (o prometu i putničkim agencijama).

Sve navedene sadržaje treba povezati s ostalim stručnim predmetima a posebice s organizacijom poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu.

U nastavnom se procesu može kombinirati razne metode i oblike rada, od usmenog izlaganja do samostalnog rada učenika.

### **KADROVSKI UVJETI**

- diplomirani ekonomist

### **LITERATURA**

- dr. Boris Vukonić, *Poslovanje turističkih agencija*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.
- dr. Sandra Weber i dr. V. Mikačić, *Osnove turizma*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.
- Časopisi: *Specijalizirani časopisi iz turizma*

## **PREDMET: MARKETING U TURIZMU**

**Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**Razred: IV.**

**Godišnji fond sati: 64 sati**

**Tjedni fond sati: 2 sata**

### **CILJEVI I ZADAĆE**

- shvaćanje razloga zbog kojih je potrebno izučavati marketing,
- razumijevanje osnovnih odrednica koncepcije marketinga i njegove primjene u turizmu,
- shvaćanje najvažnijih pitanja strateškog marketinga kao što su analiza tržišnih prilika, odabir ciljnog tržišta i razvoj marketinškog spleta te njegovih instrumenata (proizvoda, cijene, prodaje i distribucije).

## SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Razvoj marketinga i njegova primjena u suvremenom društvu	— Pojam i definicija marketinga — Marketing kao tržišno usmjerena poslovna koncepcija — Povijesni razvoj marketinga — Funkcije i područja marketinga — Budućnost primjene marketinga — Pojam i definicija marketinga
2.	Obilježja turističkog tržišta	— Uvjeti postojanja tržišta — Vrste tržišta — Pojam i definicija turističkog tržišta — Posebnosti turističkog tržišta — Turistička potražnja i ponuda — Nositelji turističke ponude — Teorija potreba u turizmu — Turistička potrošnja
3.	Primjena marketinga u turizmu	— Pojam i definicija marketinga u turizmu — Ciljevi i načela marketinga u turizmu — Nositelji marketinga u turizmu — Marketinški menadžmet u turizmu
4.	Marketinške informacije i istraživanja u turizmu	— Važnost i uloga istraživanja turističkog tržišta — Metode i tehnike istraživanja tržišta — Područja istraživanja tržiš
5.	Proizvod u turizmu	— Određivanje pojma turističkog proizvoda — Formiranje turističkog proizvoda — Planiranje i politika turističkog proizvoda — Neusklađenost između potreba i nositelja turističke ponude — Razvojne faze u životnom ciklusu proizvoda
6.	Politika formiranja cijena u turizmu	— Cjenovna i necjenovna konkurencija — Čimbenici koji utječu na odluke o određivanju cijena — Izbor metode za određivanje cijena — Formiranje cijena u turizmu
7.	Komuniciranje s turističkim tržištem	— Markentiško komuniciranje — Teorija promotivnog miks-a u turizmu — Promotivne aktivnosti — Oblici promotivnih aktivnosti
8.	Prodaja u turizmu	— Osobito s prodaje u turizmu — Kanali prodaje — Organizacija prodaje
9.	Organizacija marketinga u ugostiteljskim i turističkim poduzećima	— Općenito o organizaciji marketinga — Temeljna načela markentiške organizacije — Organizacija marketinga u ugostiteljsko-turističkim poduzećima



R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
10.	Ciljevi i strategija marketinga u ugostiteljskim i turističkim poduzećima	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Vrste ciljeva u poduzećima</li> <li>— Ciljevi marketinga u ugostiteljskim i turističkim poduzećima</li> <li>— Definiranje markentiške strategije</li> <li>— Vrste markentiških strategija</li> <li>— Izbor markentiške strategije</li> </ul>

### NAČIN IZVEDBE PROGRAMA

Predviđeni nastavni sadržaji izvodi se kroz predavanja i vježbe u trajanju od 70 sati godišnje, odnosno 2 sata tjedno na način da se jedna trećina ukupnog broja sati posveti vježbama.

### KADROVSKI UVJETI

Stručni profil nastavnika: Ekonomski fakultet turističkog smjera (VII stupanj)

### LITERATURA

- J. Senečić, B. Vuković: *Marketing u turizmu*, Školska knjiga, Zagreb, 1993.  
 B. Vuković: *Osnove tržišnog poslovanja-marketing u turizmu*, Školska knjiga, Zagreb, 1993.

### PREDMET: RECEPCIJSKO POSLOVANJE

Zanimanje: **HOTELJER** — smjer: **UGOSTITELJSTVO**

Razred: **IV.**

Tjedni fond sati: **2/64**

### CILJEVI I ZADACI

- približiti učenicima složenu problematiku poslovanja ugostiteljskih objekata, objasniti različite aspekte poslovanja i organizacije prijamnog odjela
- upoznati učenike sa hotelskom dokumentacijom koja je osnov za dobru organizaciju rada
- cilj predmeta je da upozna učenike sa svim pojmovima i tehnikom rada na prijamnom odjelu.

## SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Uvod u predmet	Hotelske jedinice i prostorije. Ustrojstvo prijamnog odjela.
2.	Rezervacije hotelskih grupa	Vrste rezervacija. Zahtjev za rezervacije, elementi. Nalog za rezervaciju. Potvrda rezervacije. Otkaz rezervacije.
3.	Evidentiranje rezervacija (skupnih i individualnih)	Grafikon rezervacija. Indeks rezervacija. Knjiga rezervacija.
4.	Poslovi prijama gosta	Prijava boravišta gosta. Prihvat gosta sa rezervacijom. Knjiga gostiju. Vođenje dokumentacije nakon dolaska gosta. Hotelska iskaznica. Pregled slobodnih i zauzetih soba.
5.	Interne obavijesti o kretanju gostiju	Obavijest o dolasku i odlasku gostiju. Obavijesti o otkazu pojedinih usluga. Obavijesti o premještanju gostiju. Izvešće o korištenju pansionskih obroka. Indeks gostiju. Recepcijski list. Hotelski dnevnik ili hotelski žurnal. Hotelski računi (numeriranje, otvaranje, produživanje, zaključivanje, naplata). Primanje pologa — depozita. Kartoteka stalnih gostiju.
6.	Poslovi telefoniranja (javljanje, izdavanje narudžbi, collect call)	Tehnika poslovanja portirske službe. Rukovanje ključevima, prtljagom gostiju, poštom gostiju, buđenje, primanje poruka.
7.	Poslovi naplate računa — odlazak gostiju	Hotelski računi. Gotovinsko plaćanje. Bezgotovinsko plaćanje, čekovi, kreditne kartice, <i>virtmanski način plaćanja</i> . Hotelska uputnica — voucher. Boravišna pristojba i osiguranje gosta.
8.	Mjenjačka služba	Kupovina starnih sredstava plaćanja. Kupovina čekova. Predaja stranih sredstava plaćanja i obračun s
9.	Poslovanje hotela s agencijama	Ugovori između ugostiteljskih poduzeća i turističkih agencija. Alotmanski ugovor.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Ugovor na upit. Fiksni ugovor.
10.	Kućni red i pridržavanje kućnog reda	Uzajamne obveze između davaoca usluga i naručioca usluga (ugostiteljske uzance).

#### METODSKI NAPUČI

- realizacija programa kroz primjenu nastavnih pomagala posebice informacijskih pomagala sa programima prilagođenih radu prijamnog odjela.
- prilikom obrade sadržaja koristiti uobičajene metode od usmenog izlaganja do rada s grupom.

#### LITERATURA

Marjan Lupić, *Hotel prijamni odjel*, Školska knjiga, Zagreb, 1994.  
Časopisi: *Specijalizirani iz područja turizma i hotelijerstva*

## PREDMET: POZNAVANJE ROBE I PREHRANA

### Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO

Broj sati tjedno/godišnje: 2/70, 2/70

#### CILJEVI I ZADAĆE

Ciljevi i zadaci obrazovnog programa "Poznavanje robe i prehrana" u prvom i drugom razredu za zanimanje: HOTELIJER — smjer. ugostiteljstvo.

- upoznati učenike s propisima o prometu robe
- upoznati metode ispitivanja namirnica, njihovo čuvanje i ambalažiranje
- upoznati metode konzerviranja namirnica
- upoznati učenike sa svojstvima materijala ugostiteljske opreme
- upoznati biološku i energetska vrijednost namirnica i njihov osnovni kemijski sastav
- upoznati dodatke hrani: začine, mirodije, aditive i stimulanse
- upoznati alkoholna i bezalkoholna pića, njihovu proizvodnju, svojstva i djelovanje na organizam
- upoznati tehnološke postupke proizvodnje — poluproizvoda i gotovih proizvoda
- upoznati učenike s osnovama prehrane, te metabolizam hranjivih sastojaka
- ukazati na pravilnu uporabu jela i pića
- naučiti učenike pravilno rukovati i održavati namirnice, pića i ugostiteljsku opremu
- osposobiti učenike sa samoobrazovanjem.

## SADRŽAJ

I godina: 70 sati

---

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Roba i poznavanje robe	— pojam robe — propisi o prometu robe — metode ispitivanja robe — metode konzerviranja namirnica — ambalažiranje i skladištenje namirnica
2.	Ugostiteljska oprema	— metalna roba — keramička roba — staklena roba — umjetne mase — sredstva za pranje i čišćenje — uređaji za toplinsku i mehaničku obradu namirnica — umjetna bezalkoholna pića
3.	Sastav hrane	— energetski sastojci — biološki sastojci
4.	Namirnice biljnog podrijetla	
	1. Žitarice i njihovi proizvodi	— sastav, vrste i značaj žitarica — mlinski proizvodi — proizvodi od brašna — škrob
	2. Povrće i gljive	— sastav, značaj i podjela povrća — prerađevine od povrća — gljive
	3. Voće	— sastav, značaj i vrste voća — voćne prerađevine
	4. Zasladivači	— šećer, proizvodnja i primjena — med, dobivanje, vrste i značaj — umjetni zasladivači
	5. Masti biljnog podrijetla	
	6. Uživala	— začini — stimulatori

---

## II godina: 70 sati

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Namirnica životinjskog podrijetla	
	1. Meso i mesne prerađevine	— meso klaoničkih životinja — meso peradi — meso divljači — mesne prerađevine
	2. Meso hladnokrvnih životinja	— meso riba — riblje prerađevine — rakovi, glavonošci, školjkaši — žabe, kornjače, puževi
	3. Masti životinjskog podrijetla	
	4. Mlijeko i mliječni proizvodi	— sastav, značaj i vrste mlijeka — mliječni napitci — vrhnje i maslac — sir
	5. Jaja i proizvodi od jaja	
2.	Pića	1. Alkoholna pića 2. Bezalkoholna pića
3.	Osnovne znanosti o prehrani	— hranjivi sastojci — probava i resorpcija hrane — metabolizam hranjivih sastojaka — energetske potrebe čovjeka — energetske vrednovanje živežnih namirnica i hrane — nutricionističko vrednovanje živežnih namirnica i hrane — principi racionalne prehrane — sastavljanje obroka i jelovnika — sustavno oblikovanje prehrambenih navika — hrana, prehrana, zdravlje i bolest — prigrutovljavanje hrane — suvremeno posuđe i pribor za prigrutovljavanje hrane
4.	Aditivi	— konzervansi — sinergisti — emulgatori — boje — arome i eterična ulja — biološki aktivne supstance i sredstva za zgrušavanje
5.	Kvarenje hrane	— čuvanje namirnica i gotove hrane od kvarenja — sprečavanje kvarenja ( konzerviranje—suvremene metode ) — onečišćenje hrane iz okoline
6.	Trovanje hranom	— prirodni otrovi — mikrobiološko trovanje

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
7.	Alternativna prehrana	— alternativna poljoprivreda — vegetarijanstvo — makrobiotika — obiteljska i društvena prehrana — prehrana korisnika s različitim potrebama za hranom
5.	Dijetalna prehrana	— hrana za posebne kategorije potrošača

### MATERIJALNI UVJETI

Program iz predmeta "Poznavanje robe i prehrana" po mogućnosti izvoditi u specijalnoj učionici— kabinetu, kako bi se dio sadržaja mogao bolje obraditi kroz laboratorijske vježbe. Kabinet bi trebao biti opremljen raznim didaktičnim pomagalima (televizor, video—rekorder, grafoskop, dioprojektor, mikroskop, laboratorijski pribor, slike, uzorci namirnica i stručna literatura). Učionica mora imati ugrađene instalacije struje, vode i plina.

Da bi izvedba programa bila što uspješnija, poželjan je posjet poduzećima za proizvodnju prerade hrane i pića. Preporučuju se i laboratorijske vježbe i seminarski radovi učenika. Pri operativnom programiranju treba uskladiti sadržaje sa sadržajima stručnih predmeta (kuharstvo, slastičarstvo, ugostiteljsko posluživanje, biologija i ekologija sa sanitacijom), kako bi usvojeno gradivo bilo cjelovito i što više u funkciji struke. Za izvedbu programa preporučuje se izravni grupni i pojedinačni oblik rada, a od metoda poželjno je primjenjivati metodu izlaganja, objašnjavanja, razgovora, zornog prikazivanja, praktični rad i seminarski rad.

### KADROVSKI UVJETI

- diplomirani inženjer biotehnologije
- diplomirani inženjer prehrambene tehnologije

### LITERATURA

Od literature za učenike preporučuje se udžbenik:

*"Poznavanje robe i prehrana za ugostitelje i hotelijere"*, autora: Hamel—Sagrak.

Od literature za nastavnike preporučuje se udžbenik:

*"Hrana, prehrana zdravlje"*, autora: D. Matasovića.

*"Biokemija"*, autora: Carlson

*"Poznavanje robe s osnovama tehnologije i znanosti o prehrani"*, autora: Tadijević—Jakovlić.

## **PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE**

### **Zanimanje: HOTELIJER, smjer UGOSTITELJSTVO**

1., 2., 3., 4. razred

Broj nastavnih sati tjednogodišnje: 2/70, 3/105, 3/105, 3/95

#### **CILJEVI I ZADACI**

- upoznati učenike u zanimanju hotelijer s organizacijom, strukturom i tehnikom rada u djelokrugu rada ugostiteljsko posluživanje,
- upoznati učenike s vrstama prostorija, njihovom namjenom i koordinacijom s ostalim odjelima u ugostiteljskom objektu,
- upoznati učenike za samostalno obavljanje pripremnih radova,
- upoznati i osposobiti učenike s pravilima posluživanja, osnovama pripremanja jela, pića i napitaka, kao sastavni dio ugostiteljskih usluga, te da ih samostalno mogu ponuditi i poslužiti,
- upoznati učenike s odgovarajućom opremom i inventarom u djelokrugu rada ugostiteljsko posluživanje,
- upoznati evidenciju, dokumentaciju sredstava ponude i prodaje jela i pića,
- upoznati raspored dnevnih, sporednih i izvanrednih obroka prema vrstama, sastavu, te načinu ponude i prodaje,
- upoznati specifičnost organizacije i tehnike posluživanja te usvojiti vještine obavljanja polova u ponudi, prodaji i posluživanju jela i pića,
- osposobiti učenike da shvate važnost održavanja čistoće i uređenosti prostora i okoline u obavljanju poslova i radnih zadataka,
- da učenici usvoje navike kulturnog ponašanja u kontaktiranju i komuniciranju s gostima.

#### **MATERIJALNI UVJETI I MJESTO ODRŽAVANJA NASTAVE**

- za izvođenje nastave potrebno je osigurati specijaliziranu učionicu — praktikum, kabinet,
- razredni odjel dijeli se na grupe učenika,
- potrebna nastavna sredstva, posebna tehnička pomagala, inventar i stručna literatura,
- potrebne količine raznih roba (namirnica, pića i napitaka) za normalnu realizaciju nastavnog programa,
- potrebna radna odjeća i obuća za učenike, sanitarne knjižice te osobni radni pribor.

#### **METODIČKI NAPUTAK**

**Neophodna je koeficijacija programskih sadržaja predmeta struke — kuharstvo, poznavanje robe i prehrana, poslovna psihologija i komunikacija, strani jezici i organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća.**

#### **LITERATURA**

Udžbenici: Odabrani udžbenici Ministarstva prosvjete i športa za školske 1998./99. godinu.

#### **KADROVSKI UVJETI**

**Hotelijerski fakultet**, Ekonomski fakultet turističkog ili hotelijerskog smjera, Viša Ugostiteljska škola, Viša Hotelijerska škola, potrebno pedagoško-psihološko obrazovanje te prethodno završen i položen majstorski ispit (VKV) ili V stupanj obrazovanja ili konobar specijalist. Posebne zakonske odredbe koje propisuje Zakon o srednjoškolskom obrazovanju u Republici Hrvatskoj.

## SADRŽAJ

1. razred  
Broj sati: 2/70

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Rad na siguran način	Uloga i značaj zaštite na radu i normativno reguliranje. Opasnost od požara i eksplozije. Radni prostor i okolina. Mehanički izvori opasnosti. Opasnosti od padova. Opasnosti od električnog udara. Opasnosti od elektirčnog udara. Opasnosti od štetnih i otrovnih tvari. Opasnosti od buke i vibracije. Opasnosti od štetnih zračenja. Opasnoti od nepovoljnih klimatskih uvjeta rada. Osobna zaštitna sredstva. Prva pomoć na radnom mjestu.
2.	Posluživanje u ugostiteljstvu	Uloga posluživanja u ugostiteljstvu. Osnovna pravila posluživanja. Pravila prednosti i posluživanja u društvu.
3.	Ugostiteljske poslovne jedinice koje pružaju usluge hrane, pića i napitaka	Restauracije (kuhinjski odjeli, poslužni odjeli, pomoćne prostorije, suradnja pojedinih odjela, održavanje reda i čistoće u prostorijama). Ostale vrste ugostiteljskih poslovnih jedinica koje pružaju usluge hrane, pića i napitaka.
4.	Oprema ugostiteljskih poslovnih jedinica	Namještaj; stolno rublje. Porculansko posuđe, metalno posuđe. Pribor za jelo, pribor za posluživanje jela. Stakleno posuđe; kristal i vatrostalno posuđe, uređaji i aparati. Mali stolni inventar. Održavanje čistoće inventara i uređaja.
5.	Poslužni sustavi u restauracijama	Jednokonobarski sustav. Dvokonobarski sustav. Bečki sustav. Francuski sustav. Angloamerički sustav. Sustavi posluživanja kod nas. Poslužno osoblje i kultura rada. Radna odjeća i oprema poslužnog osoblja.
6.	Obroci u ugostiteljstvu	Glavni obroci — zajutrak — objed — večera Sporedni obroci — doručak — užina Prigodni-izvanredni obroci — jednostavni — svečani



R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
7.	Pripremni radovi	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici. Pripremni radovi u točionici pića. Pripremni radovi u blagovaonici.
8.	Sustavi poslovanja	Pansionski sustav poslovanja. Sustav poslovanja za prolazne goste.
9.	Organizacija poslužnog procesa	Rezervacija usluga. Doček, prihvata i smještaj gosta. Prijem narudžbe i prodaja usluga. Boniranje usluga. Dopremanje jela i pića do gosta. Posluživanje jela (tehnika rada), (bečki, francuski, engleski i ruski način posluživanja). Ispisivanje i naplaćivanje računa. Ispraćaj gostiju. Završni radovi.
10.	Posluživanje alkoholnih, bezalkoholnih pića i napitaka	Aperativna pića — karakteristike — podjela — posluživanje voćnih rakija — posluživanje žitnih rakija — posluživanje gorkih likera — posluživanje pića na bazi anisa i koromača — posluživanje vermuta i drugih vrsta vina — aperitivni kokteli — posluživanje sokova od voća i povrća — posluživanje ostalih vrsta pića kao aperativa — pratioći aperitivnih pića Digestivna pića — karakteristike — podjela — posluživanje voćnih rakija — posluživanje žitnih rakija — posluživanje gorkih likera Posluživanje vina — karakteristike vina prema vinorodnim područjima — podjela — aperativna vina — stolna vina — kvalitetna vina — vrhunska vina — desertna vina — pjenušava vina — najpoznatija strana vina — <i>temperatura posluživanja vina</i> — frapiranje, šambiranje, dekantiranje i zagrijavanje vina — preporuka vina uz jela prema gastronomskim pravilima Posluživanje piva — podjela i karakteristike — vrste (domaće i uvozne) — posluživanje

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Posluživanje bezalkoholnih pića               <ul style="list-style-type: none"> <li>— prirodni voćni sokovi</li> <li>— gazirana bezalkoholna pića</li> <li>— voćni sirupi i koncentрати</li> <li>— voda; obična, mineralna, soda</li> </ul> </li> <li>Posluživanje toplih i hladnih napitaka               <ul style="list-style-type: none"> <li>— posluživanje kave, čaja, mlijeka, kuhanog vina, kuhane rakije, punča, groga, vruće limunade, masagrana, ledenog čaja</li> </ul> </li> </ul>
11. Sredstva ponude i prodaje jela	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jelovnik               <ul style="list-style-type: none"> <li>— karakteristike</li> <li>— zahtjevi koji se postavljaju na jelovnik</li> <li>— faktori koji utiču na sastavljanje</li> <li>— vrste</li> <li>— gastronomska pravila za sastavljanje</li> <li>— primjeri jelovnika</li> </ul> </li> <li>Dnevna karta               <ul style="list-style-type: none"> <li>— karakteristike</li> <li>— primjer dnevne karte</li> </ul> </li> <li>Menu               <ul style="list-style-type: none"> <li>— karakteristike</li> <li>— pojam menu-a</li> <li>— faktori koji utječu na sastavljanje</li> <li>— gastronomska pravila za sastavljanje</li> <li>— vrste</li> <li>— primjeri menu-a za različite prigode.</li> </ul> </li> </ul>
12. Sredstva ponude i prodaje pića	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koštovnik               <ul style="list-style-type: none"> <li>— karakteristike</li> <li>— vrste</li> <li>— pravila za sastavljanje</li> <li>— primjeri koštovnika</li> </ul> </li> <li>Vinska karta               <ul style="list-style-type: none"> <li>— karakteristike</li> <li>— vrste</li> <li>— pravila za sastavljanje</li> <li>— primjeri vinskih karti</li> </ul> </li> </ul>
13. Posluživanje dnevnih obroka u	<ul style="list-style-type: none"> <li>— osoblje za posluživanje u hotelskoj gostinici prijema narudžbe</li> <li>— mogućnosti dopremanja usluga</li> <li>— načini posluživanja dnevnih obroka (tehnika rada)</li> <li>— naplaćivanje usluga</li> </ul>
14. Posluživanje u kavani	<ul style="list-style-type: none"> <li>— vrste, tipovi kavanja</li> <li>— razvrstavanje osoblja</li> <li>— kavanska karta</li> <li>— pripremni radovi</li> <li>— posluživanje u kavani (tehnika rada)</li> <li>— popratni sadržaji u kavani</li> </ul>
15. Posluživanje dnevnih obroka u vrtu — na terasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Specifičnosti posluživanja u vrtu — na terasi.</li> <li>Posluživanje dnevnih obroka u vrtu — na terasi (tehnika rada).</li> </ul>

- 
16. Upoznavanje jela
- Hladna predjela
    - vrste hladnih predjela
    - zadatak predjela
    - pravila kod pripremanja
    - prezentiranje
    - posluživanje
  - Juhe
    - vrste juha
    - karakteristike juha
    - posluživanje
  - Topla predjela
    - vrste toplih predjela
    - karakteristike
    - posluživanje
  - Ribe, rakovi, školjke, mekušci
    - vrste toplih predjela
    - karakteristike
    - posluživanje
  - Gotova jela
    - karakteristike
    - gotova jela od: govedine, teletine, svinjetine, peradi, janjetine, divljači; domaća složena jela
    - načini posluživanja
  - Jela po narudžbi
    - karakteristike
    - gotova jela od: govedine, teletine, svinjetine, peradi, janjetine, divljači; domaća složena jela
    - načini posluživanja
  - Variva - prilozima - garniture
  - Salate
    - jednostavne, složene, miješane
    - dresinzi za salate
    - načini posluživanja
  - Sirevi
    - vrste i njihove karakteristike
    - načini posluživanja
  - Slatka jela
    - hladna slatka jela
    - topla slatka jela
    - načini posluživanja
  - Kompoti - voće - sladoled
    - vrste
    - načini posluživanja
17. Posluživanje u baru
- Vrste barova
    - barovi koji pružaju usluge pića i napitaka
    - barovi koji pružaju usluge jela, pića i napitaka
    - barovi koji pružaju usluge plesa, razonode, zabave, jela, pića i napitaka
  - Inventar u baru
    - barski točionik
    - radna ploha
    - retropult
    - aparati i uređaji
    - pribor za rad
    - ostali inventar

	Osoblje u baru
	— voditelj bara
	— mješač pića — barmen
	— pomoćnik barmena
	— tehničko i drugo osoblje
	Pripremni radovi u baru
	— izrada trebovanja (zahtjevanja) (pića, namirnica, inventara)
	— pripremni radovi za barskim točionikom
	— pripremni radovi na radnoj plohi
	— pripremni radovi u retropultu
	— pripremni radovi u priručnom skladištu
	— pripremni radovi u prostoru za posluživanje
	Osnovna barska pića
	— podjela prema različitim kriterijima
	— kokteli (aperativini i digestivni)
	— duga pića
	Barska karta
	— izgled barske karte
	— pravilno sastavljanje barske karte
	— primjeri barskih karata
18.	Prigodno-izvanredni obroci
	Jednostavni obroci
	— klasna večera; čajanka
	— poslijepodnevni čaj
	— piknik
	— lunch paket
	Party
	— vrste party u ugostiteljstvu
	— karakteristike
	— pripremni radovi
	— način organiziranja i posluživanja
	Svečani prigodni obroci
	Svečano primanje s cocktail party
	— vrste cocktail party — karakteristike
	— vrijeme priređivanja
	— popis jela i pića
	— menu — jelovnik
	— podsjetnik za prijem narudžbe
	— plan rada
	— pripremni radovi
	— način organiziranja i posluživanja
	— normativi — kalkulacija
	Svečano primanje s hladnim (hladno-toplim) buffet-om
	— vrste hladnim (hladno-toplih) buffet-a
	— vrijeme priređivanja
	— popis jela i pića
	— menu - jelovnik
	— podsjetnik za prijem narudžbe
	— plan rada
	— pripremni radovi
	— načini organiziranja i posluživanja
	— normativi - kalkulacija
	Svečani objed — večera (banquet)
	— karakteristike
	— vrijeme priređivanja

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— popis jela i pića</li> <li>— menu-i za različite prigode</li> <li>— podsjetnik za prijem narudžbe</li> <li>— plan rada</li> <li>— načini organiziranja i posluživanja</li> <li>— normativi — kalkulacija</li> </ul>
19.	Dogotavljanje jela pred gostom	Rasjecanje mesa <ul style="list-style-type: none"> <li>— inventar za rasjecanje</li> <li>— pripremni radovi</li> <li>— jela pogodna za rasjecanje</li> <li>— postupak rasjecanja kod različitih vrsta mesa</li> </ul> Filetiranje riba <ul style="list-style-type: none"> <li>— inventar za filetiranje</li> <li>— pripremni radovi</li> <li>— postupak filetiranja</li> </ul> Flambiranje slanih i slatkih jela <ul style="list-style-type: none"> <li>— inventar za flambiranje</li> <li>— pripremni radovi</li> <li>— pravila kod flambiranja</li> <li>— receptura na razna flambirana jela</li> </ul>
20.	Posluživanje na prometnim sredstvima	<ul style="list-style-type: none"> <li>— posluživanje u vagonskoj restauraciji</li> <li>— posluživanje na brodu</li> <li>— posluživanje u avionu</li> </ul>

## 2. razred

Tjedni broj sati: 3

Godišnji broj sati: 105

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Prostorije u ugostiteljstvu	Prostorije za posluživanje Pomoćne prostorije
2.	Oprema prostorija za posluživanje	Namještaj Rublje Metalno posuđe Pribor za jelo Stakleno posuđe, kristal, vatrostalno posuđe Porculansko posuđe Aparati, uređaji Sitan inventar
3.	Pripremni radovi za posluživanje pojedinih obroka	Pripremni radovi u konobarskoj spremnici Pripremni radovi u blagavaonici Pripremni radovi u točionici pića

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	<p>Pripremni radovi za posluživanje zajutraka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Postavljanje postava za specifične vrste zajutraka</li> </ul> <p>Posluživanje zajutraka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Komplenti zajuttrak</li> <li>— Bečki zajuttrak</li> <li>— Švicarski zajuttrak</li> <li>— Nacionalni zajuttrak</li> <li>— Angloamerički zajuttrak</li> </ul> <p>Posluživanje i organizacija posluživanja zajutraka sa izložbenog stola te integral zajutraka</p> <p>Posluživanje neodređenog (à la carte) zajutraka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Doček, prihvat i smještaj gostiju</li> <li>— Razgovor o prodaji jela i pića</li> <li>— Prijem i boniranje narudžbe</li> <li>— Doprema jela i pića</li> <li>— Posluživanje</li> <li>— Ispisivanje i naplata računa</li> <li>— Ispraćaj gostiju</li> <li>— Završni radovi</li> </ul> <p>Posluživanje zajutraka</p> <p>Posluživanje doručka i užine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Doček, prihvat i smještaj gostiju</li> <li>— Razgovor o prodaji jela i pića</li> <li>— Prijem i boniranje narudžbi</li> <li>— Doprema jela i pića</li> <li>— Posluživanje</li> <li>— Ispisivanje i naplata računa</li> <li>— Ispraćaj gostiju</li> <li>— Završni radovi</li> </ul>
5.	Posluživanje hrane i pića (tehnike rada)	<p>Bečki način posluživanja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha</li> <li>— Posluživanje glavnih jela, salate i deserta</li> </ul> <p>Ruski način posluživanja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha</li> <li>— Posluživanje glavnih jela, salate i deserta</li> </ul> <p>Francuski način posluživanja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha</li> <li>— Posluživanje glavnih jela, salate i deserta</li> </ul> <p>Engleski način posluživanja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Posluživanje hladnih predjela, toplih predjela i juha</li> <li>— Posluživanje glavnih jela, salate i deserta</li> </ul>
6.	Posluživanje objeda u pansionском restoranu hotela sa ***	<p>Pripremni radovi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Doček, prihvat i smještaj gostiju</li> <li>Razgovor o prodaji jela i pića</li> <li>Prijem i boniranje narudžbe</li> <li>Doprema jela i pića</li> <li>Posluživanje</li> <li>Ispisivanje i naplata računa</li> <li>Ispraćaj gostiju</li> <li>Završni radovi</li> </ul>
7.	Posluživanje večere u pansionском restoranu hotela sa ***	<p>Pripremni radovi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Doček, prihvat i smještaj gostiju</li> </ul>

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
8.	Posluživanje objeda u pansionskom restoranu hotela sa *** *	Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
9.	Posluživanje večere u pansionskom restoranu hotela sa *** *	Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi

### III. razred

Tjedni broj sati: 3  
Godišnji broj sati: 105

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Posluživanje alkoholnih, bezalkoholnih pića i napitaka	Aperativi Načini posluživanja — posluživanje voćnih rakija — posluživanje žitnih rakija — posluživanje gorkih likera - bitera — posluživanje pića na bazi anisa i koromača — posluživanje vermuta — aperativni kokteli — posluživanje sokova od voća i povrća kao aperit — posluživanje ostalih pića kao aperitiv Dižestivi Način posluživanja — posluživanje vinskih destilata — posluživanje slatkih likera — dižestivni kokteli Posluživanje vina — posluživanje stolnih vina (bijela, ružičasta, crvena)

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina (bijela, ružičasta, crvena)</li> <li>— posluživanje desertnih vina</li> <li>— posluživanje pjenušavnih vina</li> <li>— posluživanje piva</li> <li>— posluživanje bezalkoholnih pića</li> <li>— posluživanje toplih i hladnih napitaka</li> </ul>
2.	Sredstva ponude i prodaje jela i pića	<p>Sastavljanje raznih menu-a obzirom na prigodu  Postavljanje stolnih postava prema menu-u  Sastavljanje jelovnika  Postavljanje stolnih postava à la carte sustavi i izmjene istih prema narudžbi</p>
3.	Posluživanje objeda u pansionском restoranu hotela sa ***	<p>Pripremni radovi  Doček, prihvata i smještaj gostiju  Razgovor o prodaji jela i pića  Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka operativna)  Prijem i boniranje narudžbe  Doprema jela i pića (preporuka vina)  Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)  Ispisivanje i naplata računa  Ispričanje gostiju  Završni radovi</p>
4.	Posluživanje večere u pansionском restoranu hotela sa ***	<p>Pripremni radovi  Doček, prihvata i smještaj gostiju  Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka operativna)  Prijem i boniranje narudžbe  Doprema jela i pića (preporuka vina)  Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)  Ispisivanje i naplata računa  Ispričanje gostiju  Završni radovi</p>
5.	Posluživanje objeda u pansionском restoranu hotela sa *** *	<p>Pripremni radovi  Doček, prihvata i smještaj gostiju  Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka operativna)  Prijem i boniranje narudžbe  Doprema jela i pića (preporuka vina)  Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)  Ispisivanje i naplata računa  Ispričanje gostiju  Završni radovi</p>
6.	Posluživanje večere u pansionском restoranu hotela sa *** *	<p>Doček, prihvata i smještaj gostiju  Razgovor o prodaji jela i pića (preporuka operativna)  Prijem i boniranje narudžbe  Doprema jela i pića (preporuka vina)  Posluživanje (kombinacija više načina posluživanja)  Ispisivanje i naplata računa  Ispričanje gostiju  Završni radovi</p>



R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
7.	Posluživanje jela, pića i napitaka u kavana	Pripremni radovi Tehnike rada (posluživanja) u kavana Završni radovi
8.	Posluživanje dnevnih obroka i konzumacija u hotelskim sobama	Pripremni radovi Posluživanje Završni radovi
9.	Posluživanje dnevnih obroka na ljetnim terasama i vrtnim restoranima	Pripremni radovi Posluživanje Završni radovi
10.	Suha putna hrana — piknik	Organizacija rada Posluživanje Pripremni radovi Završni radovi

#### IV. razred

Tjedni broj sati: 3

Godišnji broj sati: 96

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	Upoznavanje jela i način posluživanja	<i>Pansionsko polovanje hotela "B" kategorije</i> Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi <i>Pansionsko polovanje hotela "A" kategorije</i> Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
2.	Poslovanje à la carte	Pripremni radovi Doček, prihvata i smještaj gostiju Razgovor o prodaji jela i pića Prijem i boniranje narudžbe

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		Doprema jela i pića Posluživanje Ispisivanje i naplata računa Ispraćaj gostiju Završni radovi
3.	Barsko poslovanje	<i>Pripremni radovi u baru</i> Pripremni radovi na barskoj tezgi Pripremni radovi na radnoj klupi <i>Tehnika rada u baru</i> Dvodjelni ručni mješač Trodjelni ručni mješač Barska čaša Mjere u baru <i>Pripremanje barskih mješavina</i> Kratka pića — Martini dry — Manhattan — Side car — Bronx — White Lady — Alexander — Barbara — Mont Blanc — Planica <i>Pripremanje barskih mješavina</i> Dugačka pića — Fizz — Flip — Sour — Egg-nogg — Daisy <i>Pripremanje barskih mješavina u čaši u kojoj se i poslužuje</i> — Callins — Negroni — Bloody Mary — Baccardi — Fix — Topli napici u baru — Frpei — Bole
4.	Svečano primanje s cocktail party	Pripremni radovi za standardnu i proširenu cocktail party — Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici — Pripremni radovi u dvorani (organizacija) Organizacija i posluživanje standardne i proširene cocktail party — Pripremni radovi — Organizacija posluživanja Proširena cocktail party — Menu — jelovnik — Normativi — Predračun — kalkulacija — Organizacija rada i posluživanje

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
5.	Svečano primanje s hladnim buffetom	Pripremni radovi za hladni buffet (hladno — toplo) — Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici — Pripremni radovi u dvorani (organizacija) Organizacija i posluživanje hladnog buffeta — Podsjetnik za prijem narudžbe — Menu — jelovnik — Normativi — Kalkulacija — Organizacija rada i posluživanje
6.	Svečani objed — večera (banquet)	Pripremni radovi za banquet — Aperativni salon — Konobarska pripremnica — Dvorana Svečani menu-i za razne prigode (uvježbavanje pisanja) Organizacija i posluživanje banqueta — Pripremni radovi — Doček uzvanika u aperativ salonu — Smještaj uzvanika za stol — Posluživanje jela i pića prema menu-u — Primjena jednog ili više načina posluživanja — Ispraćaj uzvanika — Završni radovi
7.	Pripremanje jela pred gostom	Pripremni radovi za pripremanje jela pred gostom — Pripremni radovi za tartarski biftek — Pripremni radovi za flambirane teleće medaljone s gljivama — Pripremni radovi za flambirane tournedos — Pripremni radovi za flambirane palačinke — Pripremni radovi za flambirane banane — Pripremni radovi za flambiranu voćnu salatu Pripremanje jela pred gostom — Pripremanje tartarskog bifteka — Flambiranje telećih medaljona s gljivama — Flambiranje tournedos — Flambiranje palačinki — Flambiranje banana — Flambiranje voćne salate
8.	Poslovanje à la carte	Pripremni radovi Posluživanje jela i pića Primjena načina posluživanja Ispostava računa Ispraćaj gostiju

## **PREDMET: KUCHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**Razred: I.**

**Godišnji fond sati: 105**

**Tjedni fond sati: 3**

### **CILJEVI I ZADACI PREDMETA**

- upoznati značajke zanimanja i dužnosti zaposlenika u kuhinji
- upoznati prostorije i opremu ugostiteljske kuhinje
- steći znanja i navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- upoznati mjere zaštite na radu
- osposobiti se za proizvodnju zdrave hrane i njezino čuvanje
- steći potrebno znanje i vještinu u tehnološkim postupcima prigrutovljavanju živežnih namirnica
- osposobiti se za prepoznavanje, namjenu i pravilnu uporabu svih vrsta živežnih namirnica
- racionalno i pravilno gospodarenje živežnim namirnicama, radnim vremenom i sredstvima za rad
- osposobiti se za vođenje manjih obiteljskih poslova
- sticanje potrebne odgovornosti u rukovanju sredstvima i predmetima rada, kao i odgovornost za vlastiti rad i rezultate tog rada
- sticanje potrebnog znanja i vještine za samostalno pripravljanje, prigrutavljanje i pravilno posluživanje raznih skupina i vrsta jela predviđene ovim programom

### **SADRŽAJ**

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	UGOSTITELJSKO KUCHARSTVO	Uvod u predmet Značajke kuharskog zanimanja Zaštita na radu Uloga i zadatak kuharstva u ljudskoj prehrani Uloga i zadatak kuharstva u ugostiteljstvu
2.	POVIJESNI RAZVOJ KUCHARSTVA	Kuharstvo u doba Rimljana Kuharstvo u srednjem vijeku Kuharstvo u doba renesanse Značajke važnijih svjetskih kuhinja Hrvatska kuhinja
3.	UGOSTITELJSKA KUHINJA	Glavne kuhinjske prostorije Sporodne kuhinjske prostorije. Kuhinjski blok Oprema ugostiteljske kuhinje (strojevi, tehnički uređaji) Uređaji za hlađenje i smrzavanje Kuhinjski namještaj Kuhinjsko posuđe Kuhinjski alat

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
4.	ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI I SLASTIČARNICI	Vrste ugostiteljskih kuhinja Vrste ugostiteljskih slastičarnici. Osoblje ugostiteljske kuhinje Osoblje ugostiteljske slastičarnice. Organizacija i tijek procesa rada Usklađenost rada između između kuhinje — slastičarnice i ostalih odjela i poslovnih jedinica. Dnevni obroci
5.	TEHNOLOŠKI POSTUPCI PRIGOTOVLJAVANJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA	Blanširanje. Ogrušavanje (poširanje). Kuhanje na razne načine Prženje. Pohanje. Pečenje na razne načine. Zapečena jela (gratiniranje). Stručni izrazi (terminologija).
6.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE	Osnovna podjela i podrijetlo živežnih namirnica
7.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA	Podjela i vrste povrća Gljive
8.	ZAČINI I MIRODIJE	Začini i mirodije. Tvornički umaci.
9.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA	Mesa Podjela, vrste, dijelovi i namjena mesa. Ribe. Podjela, vrsta i namjena mesa riba Raci, glavonošci i školjke Podjela, vrste i namjena rakova, glavonožaca i školjki. Puževi, žabe i kornjače, vrste i namjena. Vrste, značajke i uporaba smrznutih namirnica i polupreradevina u kuharstvu
10.	OSNOVE JELA (KUHARSTVA)	Ekstrakti Marinade Smjese i nadjevi Sredstva za zgušnjavanje Mješavine s maslacem Temeljci. Umaci.
11.	ZAJUTRAK	Topli napici Jednostavna jela za zajuttrak Vrste zajutraka Standardi za zajuttrak u hotelima raznih kategorija Tehnika i načini nuđenja zajutraka na razne načine prema potrebama i prigodama.
12.	PRILOZI I VARIVA	Načini pripremljavanja jela od povrća. Jela od kuhanog povrća. Jela od pirjanog povrća. Jela od prženog povrća. Kašice od raznog povrća. Jela od riže i tjestenine. Variva.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
13.	SALATE	Začinjavanje i začini za salate Jednostavne salate od sirovog. Salate od kuhanog povrća.
14.	DESERTNA JELA	Dizana tijesta.
15.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	Slatka jela od dizanog tijesta. Vodeno tijesto (za razvlačenje). Slatka jela od vodenog tijesta. Tekuće tijesto. Slatka jela od tekućeg tijesta. Prhko tijesto. Slatka jela od prhkog tijesta. Slatka jela od industrijskih tijesta.
16.	DESERTNA JELA S VOĆEM	Načini izdavanja svježeg voća. Voćne salate s raznim dodacima. Kuhana voća (kompoti).

#### **METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE**

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

#### **MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE**

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica
- Kuhinje u hotelima visokih kategorija i ostalim ugostiteljskim objektima visokih kategorija koji mogu pratiti i odgovarati potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

#### **KORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA**

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Francuski jezik

#### **METODE I OBLICI RADA**

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

## MATERIJALNI UVJETI RADA

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagaliima za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

## KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i sporta Republike Hrvatske.

## LITERATURA

- Josip Žuvela: Ugostiteljsko kuharstvo 1. A. G. Matoš - Samobor, 1996.  
Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 2.*  
Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 3.*  
Katanec - Sivić: Kuharstvo 1. Školska knjiga - Zagreb, 1995.  
Katanec: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb, 1997.  
Pellapart Henri- Paul: Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani - Rijeka, 1969.  
Karl Duch: *Kuharski leksikon za ugostitelje*, Epoha - Zagreb, 1969.  
Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

## PREDMET: KUCHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM

**Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**Razred: II.**

**Godišnji fond sati: 140**

**Tjedni fond sati: 4**

## CILJEVI I ZADACI PREDMETA

- prepoznavanje i pravilno odabiranje živežnih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u pravilnom pripremanju raznih namirnica za razna jela
- upoznati i steći potrebna stručna znanja i vještinu u pripremanju, nudiću, posluživanju raznih jela predviđenim ovim okvirnim programom
- uočiti smisao, značenje i potrebu nudiću jela vegetarijanske kuhinje
- naučiti potrebna iskustva u pripremanju i nudiću jela vegetarijanske kuhinje
- steći potrebnu odgovornost u rukovanju kuhinjskom opremom i živežnim namirnicama
- voditi računa i steći navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- naučiti racionalno iskorištavati radno vrijeme
- razvijati smisao za ljepotu i estetiku.

## SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
1.	UMACI	Sastavljeni (izvedeni) svijetli umaci. Sastavljeni (izvedeni) tamni umaci Umaci s maslacem. Sastavljeni (izvedeni) umaci s maslacem. Hladetina (aspik) Želirani umaci.
2.	HLADNA PREDJELA	Hladna predjela od raznih salata. Hladna predjela od jaja Razne vrste sendviča.
3.	JUHE	
4.	BISTRE JUHE	Obične bistre juhe. Prilozi za bistre juhe.
5.	GUSTE JUHE	Guste juhe od raznih vrsta povrća i žitarica
6.	TOPLA PREDJELA	Topla predjela od jaja Topla predjela od povrća. Topla predjela od tjestenina. Topla predjela od riže. Topla predjela riba, rakova, školjki i mekušaca
7.	GOTOVA MESNA JELA	
8.	JELA OD GOVEDINE	Jela od kuhanog govedeg (junećeg) mesa Jela od pirjanog govedeg (junećeg) mesa
9.	JELA OD TELETINE	Jela od kuhanog telećeg mesa Jela od pirjanog telećeg mesa Jela od pečenog telećeg mesa
10.	JELA OD SVINJETINE	Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od pečenog svinjskog mesa
11.	JELA OD JANJETINE-OVČETINE	Jela od pirjanog janječeg mesa Jela od pečenog janječeg mesa
12.	JELA OD PERADI	Jela od kuhanog mesa peradi Jela od pirjanog mesa peradi Jela od pečenog mesa peradi
13.	JELA OD IZNUTRICA	Jela od raznih iznutrica domaće stoke i peradi.
14.	JELA PO NARUDŽBI	Jela od prženog mesa. Jela od pohanog mesa. Jela od pečenog mesa (na roštilju).
15.	JELA VEGETERIJANSKE KUHINJE	Razna jela od vegetarijanske kuhinje



R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
16.	PRILOZI, VARIVA	Jela od pirjanog povrća Jela od pečenog povrća u pećnici Jela od pečenog povrća s roštilja Jela od tjestenina
17.	DESERTNA JELA	
18.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	Slatka jela od tekužeg tijesta. Tekuća tijesta za pohanje raznog voća. Hrustavo tijesto. Slatka jela od hrustavog tijesta. Lisnato tijesto. Slatka jela od lisnatog tijesta.
19.	SMJESE — BISKVIT	Jednostavna (laganja) biskvitna smjesa. Sitno (čajno) pecivo. Biskvitni omleti. Biskvitni savici.
20.	NABUJCI	Nabujci od žitarica s raznim voćem.
21.	KREME I UMACI	Kuhanje kreme za nadjeve. Tekuće kreme i umaci za prelijevanje.

#### **METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE**

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

#### **MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE**

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica
- Kuhanje u hotelima i restauracijama visokih kategorija koje mogu pratiti i odgovarati zahtjevima i potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

#### **ORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA**

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Francuski jezik

#### **METODE I OBLICI RADA**

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad

- Grupni rad
- Samostalni rad

### **MATERIJALNI UVJETI RADA**

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

### **KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA**

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

### **LITERATURA**

- Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 1*. A. G. Matoš - Samobor, 1996.
- Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 2*.
- Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 3*.
- Katanec - Sivić: *Kuharstvo 1. Školska knjiga* - Zagreb, 1995.
- Katanec: *Kuharstvo, Školska knjiga*, Zagreb, 1997.
- Pellapart Henri- Paul: *Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani* - Rijeka, 1969.
- Karl Duch: *Kuharski leksikon za ugostitelje*, Epoha - Zagreb, 1969.
- Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

## **PREDMET: KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**Razred: III.**

**Godišnji fond sati: 140**

**Tjedni fond sati: 4**

### **CILJEVI I ZADACI PREDMETA**

- prepoznavanje i pravilno odabiranje živežnih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u racionalnom i pravilnom pripravljanju namirnica za razna jela
- upoznati i steći potrebna stručna znanja i vještine u prigrutovljavanju, nudenju-posluživanju raznih jela predviđenim ovim okvirnim programom
- uočiti smisao, značenje i potrebu nudenja jela vegeterijanske kuhinje

- naučiti potrebna iskustva u pripravljanju i nuđenju jela vegetarijanske kuhinje
- steći potrebnu odgovornost u rukovanju kuhinjskom opremom i živežnim namirnicama
- voditi računa i steći navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- naučiti racionalno iskoristavati radno vrijeme
- razvijati smisao za ljepotu i estetiku.

## SADRŽAJ

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
1.	HLADNA PREDJELA	Hladna predjela od raznih salata. Hladna predjela od jaja. Hladna predjela od povrća. Hladna predjela od voća. Hladna predjela os mesa Hladna predjela od riba, rakova , školjki i mekušaca Pikantni zalogaji
2.	JUHE	
3.	BISTRE JUHE	Krepke juhe Pojačane krepke juhe Prilozi za krepke i pojačane krepke juhe
4.	GUSTE JUHE	Sluzave juhe od raznih namirnica. Ragu juhe od raznih namirnica. Kašaste juhe od raznih namirnica. Krem juhe od raznih namirnica. Narodne juhe raznih naroda. Hladne juhe od raznih namirnica.
5.	TOPLA PREDJELA	Topla predjela od jaja. Topla predjela od povrća i gljiva. Topla predjela od tjestenine.
6.	JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA	Jela od ogrušane (poširane) ribe. Jela od pržene ribe. Jela od pirjane ribe Razna jela od riba. Jela od rakova. Jela od školjki . Jela od mekušaca.
7.	JELA OD ŽABA I PUŽEVA	Jela od žaba i puževa pripremljena na razne načine.
8.	GOTOVA MESNA JELA	
9.	JELA OD GOVEDINE	Jela od pirjanog goveđeg (junećeg) mesa Jela od poprženog (sotiranog) goveđeg (junećeg) mesa. Jela od pečenog goveđeg (junećeg) mesa.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
10.	JELA OD TELETINE	Jela od pirjanog telećeg mesa. Jela od poprženog (sotiranog) telećeg mesa. Jela od pečenog telećeg mesa.
11.	JELA OD SVINJETINE	Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od poprženog (sotiranog) mesa svinjskog mesa.
12.	JELA OD JANJETINE-OVČETINE	Jela od pirjanog janječeg mesa Jela od pečenog janječeg mesa
13.	JELA OD PERADI	Jela od pirjanog mesa peradi. Jela od poprženog (sotiranog) mesa peradi. Jela od pečenog mesa peradi.
14.	JELA OD MLJEVENIH MESA	Razna jela od mljevenog mesa.
15.	JELA PO NARUDŽBI	Jela od prženog mesa Jela od pohanog mesa Jela od poprženog (sotiranog) mesa. Jela od zapečenog (gratiniranog) mesa.
16.	PRILOZI I VARIVA	Jela od punjenog povrća. Prilozi od raznih tijesta i smjesa.
17.	DESERTNA JELA	
18.	SMJESE — BISKVIT	Torte od raznih biskvitnih smjesa.
19.	KREME	Osnovne kreme od maslaca za torte. Razne kreme za nadijevanje. Kuhane voćne kreme. Pjenaste kreme. Tučene kreme.
20.	ŠEĆERNE OTOPINE, OCAKLINE, PRELIJEVI, FONDAN	Kuhanje i vrste šećernih otopina. Karamel.. Razni preljevi. Tučene kreme.
21.	SLADOLEDI I JELA SA SLADOLEDOM	Mliječni i voćni sladoled. Slatka jela sa sladoledom.

#### **METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE**

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

#### **MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE**

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica

— Kuhanje u hotelima i restauracijama visokih kategorija koje mogu pratiti i odgovarati zahtjevima i potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.

#### **KORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA**

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Francuski jezik

#### **METODE I OBLICI RADA**

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

#### **MATERIJALNI UVJETI RADA**

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalicama za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

#### **KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA**

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

#### **LITERATURA**

- Josip Žuvela: Ugostiteljsko kuharstvo 1. A. G. Matoš - Samobor, 1996.  
Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo* 2.  
Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo* 3.  
Katanec - Sivić: Kuharstvo 1. Školska knjiga - Zagreb, 1995.  
Katanec: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb, 1997.  
Pellapart Henri- Paul: Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani - Rijeka, 1969.  
Karl Duch: *Kuharski leksikon za ugostitelje*, Epoha - Zagreb, 1969.  
Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

## **PREDMET: KUJARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**Zanimanje: HOTELJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**Razred: IV.**

**Godišnji fond sati: 132**

**Tjedni fond sati: 4**

### **CILJEVI I ZADACI PREDMETA**

- upoznati se sa suvremenim načinom vođenju administrativno - računski poslova u suvremenoj ugostiteljskoj kuhinji
- izračunavanje prodajne cijene jela i napitaka primjenom kalkulacije
- shvatiti važnost i ulogu normativa u kuharstvu
- naučiti činiti popise i kontrole stanja i zaliha živežnih namirnica i ostalih materijaa
- upoznati način korištenja i uporaba računalske opreme u suvremenoj kuhinji
- upoznati značajke vanrednih obroka i njihov način organiziranja i nuđenja
- uvježbavanje raznih varijanti menu-a i jelovnika za razne potrebe i prigode
- prepoznavanje i pravilno odabiranje živžnih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u pravilnom pripravljanju raznih namirnica za razna jela
- steći potrebno iskustvo i stručnost u racionalnom i pravilnom pripravljanju namirnica za jelo
- upoznati i steći potrebna stručna znanja i vještine u prigrutovljavanju, nuđenju-posluživanju raznih jela predviđenim ovim okvirnim programom
- uočiti smisao, značenje i potrebu nuđenja jela vegeterijanske kuhinje
- steći potrebna iskustva u pripravljanju i nuđenju jela vegeterijanske kuhinje
- steći potrebnu odgovornost u rukovanju kuhinjskom opremom i živežnim namirnicama
- briuti se o racionalnom iskorištavanju namirnica i ostataka jela
- voditi računa i steći navike iz osobne, radne i kolektivne higijene, kao i higijene živežnih namirnica
- naučiti racionalno iskorištavati radno vrijeme
- razvijati smisao za ljepotu i estetiku.

### **SADRŽAJ**

---

<b>R. br.</b>	<b>NAZIV NASTAVNE CJELINE</b>	<b>OKVIRNI SADRŽAJ</b>
1.	<b>KUHINJSKA ADMINISTRACIJA</b>	Administrativno računski poslovi suvremene ugostiteljske kuhinje. Standardi i normativi jela u procesu rada. Opći i novi načini izračunavanja prodaje cijene jela (kalkulacije). Zalihe i optimalne količine namirnica u priručnom skladištu. Popis opreme, inventara i alata. Kontrola količina namirnica i ostalih materijala. Obračun usluga jela u posebnim prigodama i vanrednim obrocima. Uporaba i korištenje računske opreme u organizaciji procesa rada u suvremenoj ugostiteljskoj kuhinji.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
2.	NAČINI POSLUŽIVANJA I NUĐENJA JELA	Načini posluživanja i nuđenja jela za razne obroke u raznim potrebama i progodama. Integral sustav posluživanja i nuđenja jela.
3.	VANREDNI OBROCI	
4.	PRIGODNI OBROCI	Putna hrana. Piknik (picnic). Prigodne zabave (party).
5.	SVEČANI OBROCI	Coctail party. Hladni bife (buffet). Svečani ručak ili večera (banquets).
6.	SREDSTVA PONUDE JELA	Menu. Jelovnik.
7.	HLADNA PREDJELA	Hladna predjela od mesa. Hladna predjela od riba, rakova , školjki i mekušaca Hladni izlošci.
8.	TOPLA PREDJELA	Topla predjela od tjestenina. Topla predjela od raznih tijesta i smjesa. <i>Topla predjela od mesa.</i>
9.	GOTOVA MESNA JELA	
10.	JELA OD GOVEDINE	Jela od pirjanog govedeg (junećeg) mesa Jela od poprženog (sotiranog) govedeg (junećeg) mesa. Jela od pečenog govedeg (junećeg) mesa.
11.	JELA OD TELETINE	Jela od pirjanog telećeg mesa. Jela od poprženog (sotiranog) telećeg mesa. Jela od pečenog telećeg mesa.
12.	JELA OD SVINJETINE	Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od poprženog (sotiranog) mesa svinjskog mesa. Jela od pečenog svinjskog mesa.
13.	JELA OD JANJETINE-OVČETINE	Jela od pirjanog janječeg mesa Jela op pečenog janječeg mesa Razna jela od janječeg mesa.
14.	JELA OD PERADI	Jela od pirjanog mesa peradi. Jela od poprženog (sotiranog) mesa peradi. Jela od pečenog mesa peradi. Razna jela od peradi.
15.	JELA OD DIVLJAČI	Jela od dlakave divljači. Jela od pernate divljači.
16.	HRVATSKA NARODNA JELA	Jela istarske i kvarnerske kuhinje. Jela dalmatinske kuhinje.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJ
		Jela ličke i gosrskokotarske kuhinje. Jela slavonske i baranjske kuhinje. Jela zagorske i međimurske kuhinje. Jela zagrebačke kuhinje.
17.	HLADNA (GLAVNA) JELA	Hladna jela od pečениh raznih mesa i peradi.
18.	PRIGOTOVLJAVANJE JELA PRED STOLOM (KOD STOLA)	Sastavljanje miješanje raznih jela. Filiranje raznih jela od ribe. Rasijecanje raznih pirjanih i kuhanih mesa. Prigotavljanje jela u gorućem (flimbiranom) stanju. Kuhanje raznih namirnica kod stola.
19.	GARNITURE	Garniture za jela od mesa. Garniture od jela od riba.
20.	DESERTNA JELA	
21.	BISKVITNE I DRUGE SMJESE	Specijalne i druge torte. Minjoni. Konfekti.
22.	NABUJCI I VARENCI	Nabajci od raznog voća i drugih namirnica. Varenci od raznog voća i drugih namirnica.
23.	NARODNA SLATKA JELA	Narodne — regionalne slastice.
24.	GORUĆA (FLAMBIRANA) SLATKA JELA	Flambirana slatka jela. Flambirana voća.
25.	SLATKA JELA SA UMJETNIM SLADOROM	Razna slatka jela sa umjetnim sladorima.
26.	DESERTNA JELA ZA VANREDNE I PRIGODNE OBROKE	Izrada plana izbora i ponude raznih desertnih jela za vanredne i prigodne obroke.

#### **METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE**

Programski sadržaji kuharstva sa slastičarstvom se realiziraju kroz nastavu, koja se sastoji od teoretskih informacija i vježba u stručnom praktikumu kuharstva. Nastava se izvodi u grupama.

#### **MJESTO IZVOĐENJA NASTAVE**

- Praktikum za kuharstvo (sa učionicom)
- Školska radionica
- Kuhanje u hotelima i restauracijama visokih kategorija koje mogu pratiti i odgovarati zahtjevima i potrebama nastavnog plana i programa ovog predmeta.



## **KORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA**

- Ugostiteljsko posluživanje
- Poznavanje robe i prehrana
- Biologija i higijena s ekologijom
- Strani jezik

## **METODE I OBLICI RADA**

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

## **MATERIJALNI UVJETI RADA**

- Praktikum za kuharstvo odgovarajuće površine s potrebnom opremom — inventarom po važećim standardima i normativima
- Učionica opremljena potrebnim suvremenim audio-vizualnim pomagalima za izvođenje suvremene nastave kuharstva
- Stalan izbor odgovarajućih i kvalitetnih živežnih namirnica i ostalog materijala

## **KADROVSKI UVJETI - PROFIL NASTAVNIKA**

Propisani su Zakonom o srednjem školstvu i Pravilnikom o srednjoj stručnoj spremi Ministarstva prosvjete i športa Republike Hrvatske.

## **LITERATURA**

- Josip Žuvela: Ugostiteljsko kuharstvo 1. A. G. Matoš - Samobor, 1996.  
Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 2.*  
Josip Žuvela: *Ugostiteljsko kuharstvo 3.*  
Katanec - Sivić: Kuharstvo 1. Školska knjiga - Zagreb, 1995.  
Katanec: Kuharstvo, Školska knjiga, Zagreb, 1997.  
Pellapart Henri- Paul: Prvi kuhar svijeta, Otokat Keršovani - Rijeka, 1969.  
Karl Duch: *Kuharski leksikon za ugostitelje*, Epoha - Zagreb, 1969.  
Auguste Escoffier: *Le guide culinaire*, Flammarion, Editeur 26, rue Racine, Paris

# **PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**Razred: I.**

## **CILJEVI I ZADACI PREDMETA**

- upoznati organizaciju, strukturu i tehniku rada suvremene ugostiteljske kuhinje
- osposobiti se za stručno obavljanje poslova i zadataka iz djelokruga rada zanimanja kuhara za prvi razred
- stečena stručno teoretska znanja i vještinu znanja iz kabinetskih vježba primijeniti u praksi na točno određenim zadacima
- upoznati usklađenost rada iz područja pripravljanja, prigrutovljavanja i posluživanja jela
- stjecanja navika u održavanju osobne, radne i kolektivne higijene
- samozaštita i zaštita životne radne sredine
- savladavanje tehnika rada s kuhinjskim strojevima, uređajima i alatom
- postupno osposobljavanje za pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje — izdavanje svih vrsta jela predviđene ovim programom
- usvojiti principe gospodarenja u procesu nabave, pripravljanja, prigrutovljavanja i nuđenja jela.

## **SADRŽAJ**

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	UGOSTITELJSKO KUHARSTVO	Uvod u praktičnu nastavu. Uloga i značaj praktične nastave. Upoznavanje sa radnim mjestima u kuhinji. Upoznati zaštitu na radu. Radna odijela.
2.	POVIJESNI RAZVOJ KUHARSTVA	Uočiti značajke pojedinih svjetskih kuhinja. Prepoznati osobitosti regionalnih jela Hrvatske kuhinje.
3.	UGOSTITELJSKA KUHINJA	Upoznavanje s kuhinjskim glavnim i sporednim prostorijama u svim kuhinjskim odjelima. Funkcionalno održavanje, rukovanje, čišćenje i iskorištenje strojeva i tehničkih uređaja. Održavanje, rukovanje i pospremanje uređaja za hlađenje, smrzavanje, kuhinjskog namještaja posuđa i alata.
4.	ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI I SLASTIČARNICI	Upoznavanje s načinom rada u različitim ugostiteljskim kuhinjama. Organizacija i tijek procesa rada u ugostiteljskoj kuhinji i slastičarnici. Steći potrebno znanje za izdavanje jela za zajuttrak.
5.	TEHNOLOŠKI POSTUPCI PRIGOTOVLJAVANJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA	Blanširanje u vodi i masnoći raznih namirnica. Ogrušivanje (poširanje) raznih namirnica. Kuhanje u vodi (tekućinama) ranim namirnicama. Kuhanje u pari raznih vrsta namirnica. Prženje raznih vrsta namirnica.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
		<p>Popržiti (sotiranje) raznih vrsta namirnica.            Pečenje na roštilju raznih vrsta namirnica.            Zapeći jelo (gratiniranje) raznih vrsta namirnica.            Pečenje u klasičnoj peći i u konvektomatima raznih vrsta namirnica.            Pečenje na roštilju raznih vrsta namirnica.            Pirjanje raznih vrsta namirnica.            Glaziranje raznih vrsta namirnica.            Poeliranje raznih vrsta namirnica.            Stručni nazivi i njihova primjena u praksi.</p>
6.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE	Osnovna podjela, vrste i prepoznavanje živežnih namirnica.
7.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA	<p>Pripravljjanje (vaganje, guljenje, čišćenje, sječenje, oblikovanje) plodastog, lisnatog, cvjetastog i stabljičastog povrća.            Pripravljjanje (vaganje, guljenje, čišćenje, sječenje, usitnjavanje i oblikovanje) lukovičastog, korijenastog, mahunastog i gomoljastog povrća.</p>
8.	ZAČINI I MIRODIJE	Prepoznavanje, razvrstavanje, čišćenje, mljevenje i usitnjavanje začina i mirodija.
9.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA	<p>Prepoznavanje, tranširanje, odvajanje dijelova mesa i kosti, sječenje i mljevenje govedjeg (junećeg) i telećeg mesa.            Prepoznavanje, tranširanje, odvajanje dijelova mesa i kosti, sječenje i mljevenje svinjskog i ovčjeg mesa, mesa od peradi i divljači.            Prepoznavanje, čišćenje, struganje, guljenje i vađenje utrobe morskim i slatkovodnim ribama.            Prepoznavanje i čišćenje rakova i školjki.            Prepoznavanje i čišćenje mekušaca.            Prepoznavanje i čišćenje žaba i puževa.            Pripravljjanje i pravilna uporaba smrznutih namirnica i poluproizvoda.</p>
10.	OSNOVE JELA (KUHARSTVA)	<p>Pripravljjanje, progotovljavanje i uporaba ekstrakta, marinada, smjesa, nadjeva, sredstava za zgušnjavanje i mješavina s maslacom.            Pripravljjanje, progotovljavanje i uporaba raznih svijetlih i tamnih temeljaca.            Pripravljjanje, progotovljavanje i uporaba raznih vrsta temeljnih i izvedenih umaka.</p>
11.	ZAJUTRAK	<p>Prigotovljavanje i posluživanje raznih vrsta toplih napitaka.            Prigotovljavanje i posluživanje raznih jednostavnih jela za zajuttrak.            Sastavljanje i posluživanje raznih vrsta zajutraka.            Tehnika i načini nuđenja zajutraka na razne načine prema potrebama i prigodama.</p>

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
12.	PRILOZI I VARIVA	Značajke priloga i variva. Pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje jela od povrća na razne načine. Pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje jela od kuhanog, pirjanog i prženog povrća. Pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje kašica od raznog povrća. Pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje jela od tjestenine i riže. Pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje raznih variva od pojedinih dijelova povrća.
13.	SALATE	Sastavljanje i miješanje začina za salate. Tehnika i načini začinjavanja salata. Pripravljanje, sastavljanje — miješanje i začinjavanje salata od sirovog povrća. Pripravljanje, sastavljanje — miješanje i začinjavanje salata od kuhanog povrća.
14.	DESERTNA JELA	Značajke desertnih jela.
15.	SLATKA JELA OD RAZNIH TIJESTA	Pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje slatkih jela od dizanog i vodenog tijesta. Pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje slatkih jela od tekućeg i prhog tijesta. Pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje slatkih jela od industrijskih tijesta.
16.	DESERTNA JELA S VOĆEM	Razni načini izdavanja svježeg voća. Pripravljanje, sastavljanje i posluživanje raznih voćnih salata. Pripravljanje, pripremljavanje i posluživanje raznog kuhanog voća (kompota).

## METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE

Praktična nastava sastavni je i nedjeljiv dio odgojno - obrazovnog procesa i slijedi, odnosno prati vježbe kuharstva. Dakle sadržaji kuharstva i sadržaji užeg strukovnog područja na praktičnoj nastavi će se uvježbati, probuditi, proširiti i što je najbitnije u pravnoj radnoj nesimuliranoj sredini.

Učenik je dužan redovito obavljati praktičnu nastavu prema rasporedu i realizirati propisanim programom pod nadzorom i uputama nastavnika (voditelja praktične nastave) i mentora.

Nastavnik je dužan upoznati mentora sa programom rada praktične nastave i staviti ga na raspolaganje.

Opravdane izostanke učenici moraju u potpunosti nadoknaditi. Zbog većih neopravdanih izostanaka s praktične nastave učenik se upućuje na ponavljanje godine.

## MJESTO IZVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE

- Hoteli visokih kategorija
- Luksusne restoracije (raznih namijena)
- Konobe
- Taverne

Osobito treba voditi računa da učenici viših razreda obavljaju praktičnu nastavu u hotelima visokih kategorija.

## **METODE I OBLICI RADA**

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

## **PRAĆENJE I OCJENJIVANJE**

Za vrijeme praktične nastave učenik svakodnevno vodi dnevnik rada kojeg pregledava, potpisuje i pečatom potvrđuje mentor iz hotela.

Na polugodištu ili kraju školske godine mentor na posebnoj uputnici ocjenjuje praktičnu nastavu učeniku. Elementi ocjenjivanja su:

- Odnos prema radu i zalaganje
- Stručnost
- Snažljivost u radnim situacijama
- Suradnja i odnos prema starijima i predpostavljenima
- Odnos prema inventaru, namirnicama i ostalim materijalima.

Ocjena dobivena na temelju ovih elemenata predstavlja ocjenu uspješnosti realizacije praktične nastave. Polugodišnju i godišnju ocjenu praktične nastave zaključuje predmetni nastavnik u dogovoru sa mentorom.

Ocjena se sastoji od stručnog mišljenja i brojčane ocjene.

Podaci o obavljenoj praktičnoj nastavi unose se u pedagošku dokumentaciju (dnevnik rada, a ocjena u imenik učenika). Ocjena praktične nastave ulazi u prosjek ocjena za opći uspjeh.

Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu i to je uvjet za upis u sljedeći razred.

# **PREDMET: PRAKTIČNA NASTAVA KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM**

**Zanimanje: HOTELIJER — smjer: UGOSTITELJSTVO**

**Razred: III.**

## **CILJEVI I ZADACI PREDMETA**

- stečena stručno - teorijska znanja i vještinu znanja iz kabinetskih vježbi primjeniti u praksi na točno određenim radnim zadacima,
- upoznati usklađenost rada iz područja pripremanja, prigrutovljavanja i posluživanja jela,
- stjecanje navika u održavanju osobne, radne i kolektivne higijene,
- samozaštita i zaštita životne i radne sredine,
- savladavanje tehnike rada s kuhinjskim strojevima, uređajima i alatom,
- postupno osposobljavanje za pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje — izdavanje svih vrsta jela predviđene ovim programom,
- usvojiti principe racionalnog gospodarenja u procesu nabave, pripravlanja i prigrutovljavanja jela.

## **SADRŽAJ**

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
1.	HLADNA PREDJELA	Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih salata. Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje hladnih predjela od jaja, povrća i voća. Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje hladnih predjela od mesa, riba, rakova, školjki i mekušaca. Pripravlanje i posluživanje pikantnih zalogaja.
2.	JUHE	
3.	BISTRE JUHE	Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje krepkih i pojačanih krepkih juha. Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje priloga za krepke i pojačano krepke juhe.
4.	GUSTE JUHE	Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje sluzavih, ragu, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha.
5.	TOPLA PREDJELA	Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća i gljiva. Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje toplih predjela od tjestenine i mesa.
6.	JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA	Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od ogrušane (poširane), pržene, pečene, pirjane i drugih raznih jela od ribe. Pripravlanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od rakova, školjki i mekušaca.

R. br.	NAZIV NASTAVNE CJELINE	OKVIRNI SADRŽAJI
7.	JELA OD ŽABA I PUŽEVA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od žaba i puževa.
8.	MESNA JELA	
9.	GOTOVA MESNA JELA JELA OD GOVEDINE (JUNETINE)	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog govedeg-junećeg mesa.
10.	JELA OD TELETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog telećeg mesa.
11.	JELA OD SVINJETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog svinjskog mesa.
12.	JELA OD JANJETINE — OVČETINE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog, poprženog (sotiranog) i pečenog janječeg (ovčjeg) mesa.
13.	JELA OD PERADI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od pirjanog i pečenog mesa peradi.
14.	JELA OD MLJEVENIH MESA	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od mljevenog mesa.
15.	JELA PO NARUDŽBI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje jela od prženog, pohanog, poprženog (sotiranog), pečenog (na roštilju i zapečenog (gratiniranog) mesa.
16.	PRILOZI, VARIVA I GARNITURE	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih jela od punjenog povrća. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje priloga od raznih tijesta i smjesa.
17.	DESERTNA JELA	
18.	SMJESE - BISKVITI	Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih torti od različitih biskvitnih smjesa.
19.	KREME	Pripravljanje, prigrutovljavanje i uporaba krema od maslaca za torte i kreme za nadijevanje. Pripravljanje, prigrutovljavanje i posluživanje raznih voćnih, pjenastih i tućenih krema.
20.	ŠEĆERNE OTOPINE, OCAKLINE, PRELIJEVI, FONDAN	Kuhanje i uporaba raznih vrsta šećernih otopina i ocaklina. Pripravljanje, prigrutovljavanje i uporaba karamela, raznih preljeva i fondana.
21.	SLADOLEDI I JELA SA SLADOLEDOM	Pripravljanje, prigrutovljavanje, slaganje i posluživanje sladoleda i raznih slatkih jela sa sladoledom.

## **METODIČKE I ORGANIZACIJSKE UPUTE**

Praktična nastava sastavni je i nedjeljiv dio odgojno - obrazovnog procesa i slijedi, odnosno prati vježbe kuharstva. Dakle sadržaji kuharstva i sadržaji užeg strukovnog područja na praktičnoj nastavi će se uvježbati, probuditi, proširiti i što je najbitnije u pravnoj radnoj nesimuliranoj sredini.

Učenik je dužan redovito obavljati praktičnu nastavu prema rasporedu i realizirati propisanim programom pod nadzorom i uputama nastavnika (voditelja praktične nastave) i mentora.

Nastavnik je dužan upoznati mentora sa programom rada praktične nastave i staviti ga na raspolaganje.

Opravnane izostanke učenici moraju u potpunosti nadoknaditi. Zbog većih neopravdanih izostanaka s praktične nastave učenik se upućuje na ponavljanje godine.

## **MJESTO IZVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE**

- Hoteli visokih kategorija
- Luksusne restoracije (raznih namijena)
- Konobe
- Taverne

Osobito treba voditi računa da učenici viših razreda obavljaju praktičnu nastavu u hotelima visokih kategorija.

## **METODE I OBLICI RADA**

- Verbalna
- Demonstraciona
- Frontalni rad
- Grupni rad
- Samostalni rad

## **PRAĆENJE I OCJENJIVANJE**

Za vrijeme praktične nastave učenik svakodnevno vodi dnevnik rada kojeg pregledava, potpisuje i pečatom potvrđuje mentor iz hotela.

Na polugodištu ili kraju školske godine mentor na posebnoj uputnici ocjenjuje praktičnu nastavu učeniku. Elementi ocjenjivanja su:

- Odnos prema radu i zalaganje
- Stručnost
- Snalažljivost u radnim situacijama
- Suradnja i odnos prema starijima i predpostavljanim
- Odnos prema inventaru, namirnicama i ostalim materijalima.

Ocjena dobivena na temelju ovih elemenata predstavlja ocjenu uspješnosti realizacije praktične nastave. Polugodišnju i godišnju ocjenu praktične nastave zaključuje predmetni nastavnik u dogovoru sa mentorom.

Ocjena se sastoji od stručnog mišljenja i brožčane ocjene.

Podaci o obavljenoj praktičnoj nastavi unose se u pedagošku dokumentaciju (dnevnik rada, a ocjena u imenik učenika). Ocjena praktične nastave ulazi u prosjek ocjena za opći uspjeh.

Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu i to je uvjet za upis u sljedeći razred.