

RCK
DU



**ANALIZA POSTOJEĆIH MODULA
PRAKTIČNE NASTAV U TUŠ DU,
UNAPREĐENJE MODULA PRAKTIČNE
NASTAVE KOD POLODAVCA I
ZA UČENIKE NA PRAKSI U DVA
AKADEMISA**



Regionalni centar kompetentnosti
u turizmu i ugostiteljstvu
Dubrovnik



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



**EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI**



**E
S
F** UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

1.	Povijest Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik	4
2.	Model provođenja praktične nastave u Turističkoj i ugostiteljskoj školi Dubrovnik.	6
2.1.	Hotelijsko turistički tehničar	7
2.1.1.	Praktična nastava	7
2.1.2.	Stručna praksa	7
3.	Provođenje praktične nastave i stručne prakse kod poslodavaca	9
3.1.	Konobar / Kuhar / Slastičar	9
3.2.	Turističko-hotelijski komercijalist	9
3.3.	Provođenja praktične nastave kod poslodavca - smjerovi Turističko - hotelijerski komercijalist/ Konobar/ Kuhar/ Slastičar	9
3.4.	Provođenje praktične nastave u akademisima.	10
3.4.1.	Mobilna aplikacija za turističku školu	10
3.4.2.	Dva sustava za rezervacije za akademise	11
4.	Plan provođenja praktične nastave u TUŠ DU	13
5.	Potrebne kompetencije mentora.	20



01

Povijest
Turističke i
ugostiteljske
škole Dubrovnik

Dubrovnik i Dubrovčani, koji su prihvatili turizam kao filozofiju življenja, oduvijek su znali da je kvalitetno obrazovanje u ovoj grani gospodarstva predujet rada i turističkog razvitka. Odmah nakon 2. svjetskog rata, 1947. godine u Dubrovniku je otvorena Niža ugostiteljska škola koja je, pored one u Opatiji, bila je jedina takve vrste u Hrvatskoj. U dvije godine svoga postojanja djelovala je u sklopu različitih hotela. Kako ova škola nije osposobljavala učenike za konkretna ugostiteljska zanimanja, već za administrativne službe u ugostiteljstvu, 1949. ukinuta je. Umjesto nje osnovana je Ugostiteljska škola s praktičnom obukom u trajanju od 3 godine. Školi je dodijeljena Villa Mimoza, što je bilo prvi put da je škola dobila zgradu za vlastite potrebe. Svi nastavnici u školi radili su honorarno. Nakon završetka ove trogodišnje škole učenici su dobivali zvanje kvalificiranog kuhara, konobara i slastičara.

Kada je 1951. za održavanje praktične nastave učenika Škola dobila u trajno vlasništvo i Hotel Dubravku, postala je prvom hrvatskom ugostiteljskom školom s praktičnom obukom. U niti jednoj grani gospodarstva onog vremena nije postignut takav uspjeh

u rezultatima i organizaciji stručnog školstva kao u dubrovačkoj Ugostiteljskoj školi. Broj učenika stalno je rastao što se najbolje vidi u činjenici da se u prvih 10 godina rada Škole školu završilo ukupno 150 učenika, dok je samo školske godine 1966/67 školu završilo 275 učenika.

60-tih godina počinje ubrzana izgradnja hotelskih kapaciteta, no potražnja s inozemnog tržišta još uvijek je bila daleko veća od ondašnjih smještajnih mogućnosti. Takvo ukupno stanje odrazilo se i na rad ugostiteljskih škola. Značajno se povećao broj učenika, a godine 1960. Ugostiteljska škola Dubrovnik otvara i treći smjer u svom obrazovanju pa se pored kuhara, konobara i slastičara u ovoj školi počinju obrazovati portiri i hotelske domaćice. 1961. godine izgrađena je današnja školska zgrada na Pločama čijim hodnicima i danas prolaze učenici ne samo s dubrovačkog područja već i cijele Dalmacije i Hrvatske. Upravo su iz dubrovačke Turističke i ugostiteljske škole potekli brojni vrhunski brojni kadrovi koji su svojim znanjem, voljom i ljubavlju proslavili hrvatsko ugostiteljstvo i turizam.





02

Model provođenja praktične
nastave u Turističkoj
i ugostiteljskoj školi Dubrovnik

Zbog važnosti stjecanja kompetencija učenika kroz srednjoškolsko obrazovanje i pripremu za tržište rada, učenje temeljeno na radu u TUŠ DU provodi se u školi i kod poslodavaca (ugostiteljski objekti i turističke agencije).

Škola dugi niz godina surađuje s renomiranim partnerima, hotelskim kućama visoke kategorije u kojima učenici uz nadzor mentora prate zadani nastavni plan i program

Nastavni plan i program šalje se mentorima u hotelskim kućama i sadržava ciljeve i ishode učenja te elemente i kriterije vrednovanja učenika.

Nakon svake godine učenja, učenik na praksi mora steći zadane kompetencije koje su Planom propisane. Cilj učenja jest prepoznati važnost zanimanja u hotelu, razviti vještine kvalitetnog verbalnog i neverbalnog komuniciranja s gostima, hotelskim osobljem i suradnicima jer su one osnova u većini životnih situacija te upoznati standardne operativne procedure koje se primjenjuju u hotelskom poslovanju.

2.1. Hotelijersko turistički tehničar

Učenje temeljeno na radu dijeli se u dvije kategorije:

- na praktičnu nastavu
- stručnu praksu

2.1.1. Praktična nastava

praktična nastava obuhvaća učenje temeljeno na radu tokom trajanja nastavne godine. u programu hotelijersko turistički tehničar razlikuje se u svakoj godini učenja.

2. razred naukovanja – ukupno 70 školskih sati u hotelskim kućama, raspoređenih ravnomjerno na Prijamnom odjelu i Odjelu domaćinstva

3. razred naukovanja- ukupno 70 školskih sati, raspoređenih ravnomjerno u hotelskim kućama u Odjelu domaćinstva, te simulacije rada na Prijamnom odjelu kroz HIS (hotelski informacijski sustav) GASTRO-DAT u školi

4. razred naukovanja- ukupno 64 školska sata, raspoređenih ravnomjerno u Putničkim agencijama, te simulacije rada u putničkoj agenciji kroz informacijski program AMADEUS

2.1.2. Stručna praksa

stručna praksa obuhvaća učenje temeljeno na radu nakon završetka nastavne godine, za vrijeme ljetnog odmora učenika.

- 1) razred- ukupno 182 školska sata u hotelskim kućama na Prijamnom odjelu
- 2) razred- ukupno 182 školska sata u hotelskim kućama na Prijamnom odjelu
- 3) razred- ukupno 182 školska sata u hotelskim kućama na Prijamnom odjelu



Provođenje praktične nastave i
stručne prakse kod poslodavaca

O bavljanje stručne prakse i praktične nastave provodi se kod poslodavaca, a plan provođenja definiran je Nastavnim planom i programom koji uključuje definiranje ciljeva, kriterija, standarda i ishoda koje učenik mora zadovoljiti

Poslodavac je:

- odgovoran za organizaciju, sadržaj i kvalitetu praktičnog osposobljavanja
- mora osigurati provedbu praktične nastave u skladu s organizacijom obrazovanja u srednjim školama i u suradnji s učiteljem srednje škole koju učenik pohađa
- mora redovito obavještavati srednju strukovnu školu učenika o svim okolnostima vezanima uz osposobljavanje učenika
- mora pedagoškom osoblju omogućiti pristup mjestu praktičnog osposobljavanja kako bi provjerio ispunjavanje uvjeta postupka obrazovanja i osposobljavanja učenika.

Nastavni plan i program nalazi se u prilogima ovog dokumenta.

3.1. Konobar / Kuhar / Slastičar

P raktična nastava, u navedenim zanimanjima se dijeli na tjednu i ljetnu. Tjedna praktična nastava provodi se kod poslodavca jednom tjedno u trajanju od 8 sati (ukupno 280 sati), a ljetna praktična nastava kroz srpanj i kolovoz se provodi kod poslodavca u trajanju od 182 sata (26 dana). Završni razredi obavljaju praktičnu nastavu kod poslodavca u trajanju od 256 sati (8 sati tjedno). Praktična nastava kod poslodavca provodi se od 06.00 do 22.00 sata prema zakonu o strukovnom obrazovanju. Obavljena ljetna praktična nastava je uvjet za upis u sljedeći razred. Ostvarena ljetna praktična nastava evidentira se u dnevniku razredu koje je polaznik upisao. Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu.

3.2. Turističko-hotelijerski komercijalist

P raktična nastava, u navedenom zanimanju dijeli se na tjednu i ljetnu. Tjedna praktična nastava provodi se kod poslodavca jednom tjedno u trajanju od 3 sata (ukupno 105 sati) a ljetna praktična nastava kroz srpanj i kolovoz se također provodi kod poslodavca u trajanju od 182 sata (26 dana). Završni razredi obavljaju praktičnu nastavu kod poslodavca u trajanju od 96 sati (8 sati tjedno). Praktična nastava kod poslodavca provodi se od 06.00 do 22.00 sati prema zakonu o strukovnom obrazovanju. Praktična nastava od 1.-3. razreda provodi se u ugostiteljstvu (kuhinja, blagovaonica). U završnom razredu provodi se u prijamnom odjelu, računovodstvo, nabavno prodajni odjel i domaćinstvo.

Obavljena ljetna praktična nastava je uvjet za upis u sljedeći razred. Ostvarena ljetna praktična nastava evidentira se u dnevniku razredu koje je polaznik upisao. Ocjene ostvarene tijekom ljeta evidentiraju se kao ocjene iz praktične nastave u imenik u rujnu.

3.3. Provođenja praktične nastave kod poslodavca - smjerovi Turističko - hotelijerski komercijalist/ Konobar/ Kuhar/ Slastičar

T uristička i ugostiteljska škola Dubrovnik s poslodavcima (hotelskim kućama i ugostiteljskim objektima) redovito svake godine sklapa Ugovor o međusobnim pravima i odnosima o realiziranju praktične nastave.

Obveze polaznika:

- Prije pristupanja praktičnoj nastavi polaznik je dužan položiti zaštitu na radu
- Polaznik je dužan priložiti važeću sanitarnu iskaznicu



- Dolaziti na radno mjesto na vrijeme sa propisanim , urednom radnom odjećom i obućom.
- Pridržavati se uputa mentora u skladu dnevnih obaveza.
- Razvijati suradnički odnos prema drugima prihvaćajući različitosti, međusobno poštovanje i razumijevanje.
- Sudjelovati u radnom procesu u skladu s mogućnostima i usvojenim kompetencijama.
- Izvršavati radne obaveze
- Koristiti pauzu (ručak)za vrijeme radnog vremena
- Uredno i redovito ispunjavati radnu mapu.
- Upisati se na za to predviđeno mjesto, zbog evidencije polaznika

Obveze mentora kod poslodavaca:

- Samostalno ili s osobom koja ga zamjenjuje poučava polaznika u skladu s planom i programom određenog zanimanja.
- Osigurava i organizira radno okruženje za stjecanje znanja i vještina potrebnih za obavljanje poslova određenog zanimanja.
- Provodi proces rada i učenje na radnom mjestu u svrhu postizanja propisanih ishoda učenja.
- Kontinuirano prati postignuća polaznika, sudjeluje u procesu ocjenjivanja i vrednovanja.
- Suraduje s nastavnikom ustanove za strukovno obrazovanje.
- Uredno i pravovremeno vodi propisanu pedagošku dokumentaciju i evidenciju.

Nastavni plan i program nalazi se u prilogima ovog dokumenta.

3.4. Provođenje praktične nastave u akademisima:

Praktična nastava u akademisima provoditi će se u skladu s nastavnim planom i programom. Cilj provođenja prakse u akademisima jest učenje temeljeno na radu, povećanje razina znanja i vještina i spremnost za tržište rada. Naši nastavnici i mentori će uz pomoć modernih alata podučavati učenike i pratiti njihova dostignuća. Jedan od alata koji će se izraditi za potrebe Akademisa jest i mobilna aplikacija i dva sustava za rezervacije.

3.4.1. Mobilna aplikacija za turističku školu

Kako bi se povećala informiranost i vidljivost te lakoća korištenja, a s ciljem aktivnog uključivanja polaznika u aktivnosti kroz informiranje, edukaciju, prijavu na radionice, promociju, ocjenjivanje kvalitete, natjecanja itd., potrebno je napraviti jedinstvenu mobilnu aplikaciju za android i iOS operacijske sustave koja će objedinjavati sve informacije iz obje stranice oba akademisa te sa web sjedišta <https://rckdu.hr/>, a koja će moći biti upravljana preko zasebnog sustava. Pozadinski sustav za upravljanje sadržajem mobilne aplikacije mora

biti u oblaku, mora imati adekvatnu razinu zaštite pristupa, mora mu se moći pristupiti preko svih modernih preglednika te mora biti prilagođen upotrebi na mobilnim uređajima.

Promjena sadržaja ili funkcionalnosti kroz sustav na oblaku je automatski vidljiva na mobilnoj aplikaciji tj. nije potrebno raditi ažuriranje postojeće aplikacije nego aplikacija sama dinamički dohvaća podatke.

Mobilna aplikacija omogućuje "push" notifikacije za sve novosti koje se objavljuju, a koje su najbolji izravni način dolaženja do ciljane publike.

Mobilna aplikacija će agregirati sav sadržaj te biti medij putem kojeg će dugoročno biti omogućen pristup svim informacijama rada RCK DU.



3.4.2. Dva sustava za rezervacije za akademise

U svrhu operativnog upravljanja dijelom redovitog poslovanja akademisa potrebno je napraviti dvije aplikacije u oblaku za dva akademisa koje bi osigurali adekvatno upravljanje pristiglim i trenutnim rezervacijama, obvezama konobara te koje bi mogle, kroz statističke izvještaje, omogućiti podlogu za donošenje zaključaka i upravljačkih odluka.

Provođenje praktične nastave u akademisima učenika smjer turističko-hotelijerski komercijalist, konobar, kuhar i slastičar

Praktična nastava (tjedna) za navedene smjerove provodit će se u akademisima prema nastavnom planu i programu u razdoblju od početka do kraja nastavne godine (rujan - lipanj). Ljetna praktična

nastava provodit će se od kraja nastavne godine do kraja školske godine (lipanj - kolovoz).

Planirano je da će u objektima akademisa praktičnu nastavu obavljati učenici viših razreda (2. i 3. razredi).

Učenici navedenih smjerova biti će raspoređeni u objekte akademisa u terminima u skladu s potrebama objekata u kuhinjski i poslužni odjel.

Učenici će steći vrijedna znanja, vještine i iskustva koja će im nakon završetka srednjoškolskog obrazovanja olakšati pristup tržištu rada. Tijekom obavljanja praktične nastave u akademisima učenici će osim strukovnih vještina razvijati komunikacijske vještine i timski rad.

U procesu strukovnog osposobljavanja učenika u akademisima nužna je kvalitetna suradnja mentora u akademisu s nastavnicima praktične nastave u Školi.



04

Plan provođenja praktične
nastave u TUŠ DU

KONOBAR I TURISTIČKO- HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST (UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE)

- a) Praktična nastava za smjer konobar i THK provodi se kod poslodavca
b) Praktična nastava kod poslodavca

KONOBAR			
RAZRED	BROJ SATI tjedno /godišnje	OKVIRNI PLAN – Nastavne cjeline i teme	ISHODI UČENJA
	Praktična nastava tjedna 8/280	1. Konobar – posebnost zanimanja (izgled, radna odjeća, osobine, pravovremenost)	1. Prepoznati posebnosti zanimanja
	Praktična nastava ljetna 7/182	2. Kultura rada (obrazovanje, etički aspekt, estetika, kultura komuniciranja, bonton) 3. Rad na siguran način – Zaštita na radu 4. Osobna higijena, higijena radnog mjesta i prostora 5. Temeljne osobine ugostiteljskih usluga 6. Međusobna suradnja djelatnika odjela u hotelu 7. Organizacijski oblici rada poslužnog osoblja, kategorije zaposlenika i njihove dužnosti i ovlasti 8. Sustavi poslovanja u restoranu 9. Oprema i inventar u ugostiteljskom objektu 10. Obroci u ugostiteljstvu – vrste i sastav 11. Pripremni radovi – u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici; Pravila i postavljanje postava 12. Opća pravila posluživanja 13. Tehnologija (faze) poslužnog procesa 14. Tehnika posluživanja jela; osnovni načini posluživanja jela (bečki) 15. Završni radovi 16. Pripremanje i posluživanje bezalkoholnih pića (vode, sokovi) 17. Pripremanje i posluživanje osnovnih toplih napitaka: kava, čaj	2. Objasniti i primijeniti elemente kulture rada 3. Primijeniti pravila zaštite na radu 4. Primijeniti pravila higijene rada 5. Razlikovati ugostiteljske usluge 6. Prepoznati važnost međusobne suradnje zaposlenika u različitim odjelima u objektu 7. Razlikovati organizacijske oblike rada i usporediti zaduženja zaposlenika 8. Razlikovati i usporediti poslovanje u pansionskom i <i>a la carte</i> sustavu 9. Razlikovati i rukovati s inventarom i opremom 10. Razlikovati vrste i sastav obroka 11. Razlikovati i obaviti pripreme radove za dnevne obroke 12. Primijeniti opća pravila posluživanja 13. Nabrojiti i prepoznati faze poslužnog procesa 14. Dočekati i smjestiti gosta, primijeniti osnovne komunikacijske vještine 15. Razlikovati i primijeniti tehnike i načine posluživanja jela (bečki način) 15. Provesti završne radove 16. Pripremiti i poslužiti bezalkoholna pića 17. Pripremiti i poslužiti osnovne tople napitke



2.	<p>Praktična nastava tjedna 8/280</p> <p>Praktična nastava ljetna 7/182</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznavanje i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića 2. Podjela, vrste i posluživanje aperitivnih i dižestivnih pića 3. Enologija s gastronomijom 4. Osnove somelijerstva 5. Posluživanje bijelih, crnih i pjenušavih vina 6. Sljubljivanje vina i jela 7. Sredstva ponude pića i napitaka - cjenik pića i vinska karta 8. Sredstva ponude jela – jelovnik, meni, dnevna karta jela 9. Poznavanje ponude objekta uz proučavanje sredstava ponude 10. Osnove primanja narudžbe i boniranje usluga prema određenim odjelima 11. Posluživanje dnevnih obroka uz primjenu različitih načina posluživanja jela (bečki, francuski, engleski) 12. Posluživanje dnevnih obroka u pansionском sustavu poslovanja 13. Posluživanje dnevnih obroka u <i>a la carte</i> sustavu poslovanja 14. Poznavanje, pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka 15. Posluživanje dnevnih obroka u sobama (<i>Room service</i>) 16. Posluživanje dnevnih obroka na terasama 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Razlikovati alkoholna i bezalkoholna pića 2. Pripremiti i poslužiti alkoholna i bezalkoholna pića 3. Prepoznati ulogu enologije u gastronomiji 4. Primijeniti pravila posluživanja vina 5. Poslužiti bijela, crna i pjenušava vina 6. Primijeniti pravila sljubljivanja vina i jela 7. Opisati i koristiti vinski kartu 8. Opisati i koristiti sredstva ponude jela 9. Nabrojiti i objasniti izbor u sredstvima ponude jela 10. Primijeniti pravila primanja narudžbe i boniranja usluga 11. Primijeniti tehnike i načine posluživanja jela (bečki, francuski i engleski) 12. Poslužiti dnevne obroke u pansionском poslovanju 13. Poslužiti dnevne obroke u <i>a la carte</i> poslovanju 14. Pripremiti i poslužiti tople i hladne napitke 15. Poslužiti dnevne obroke u sobi 16. Poslužiti dnevne obroke na terasi
----	---	---	--



3.	Praktična nastava tjedna 8/256	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posluživanje dnevnih obroka u a la carte sustavu 2. Naplata usluga 3. Osnove komunikacije i stručna terminologija na više stranih jezika 4. Svjetske gastronomske kulture i običaji u gastronomiji 5. Barsko poslovanje – inventar u baru 6. Svojstava , vrste miješanih pića i mjera u baru 7. Obavljanje pripremnih radova u baru za barskim točionikom i u prostoriji za posluživanje gostiju 8. Pripremanje miješanih pića gradnjom, u čaši za miješanje, šejkeru i električnoj miješalici 9. Poznavanje i pripremanje svjetski poznatih koktela 10. Rad u hotelskom baru 11. Prigodni obroci u ugostiteljstvu 12. Dogotovljavanje jela kod stola gosta: <ul style="list-style-type: none"> • Pripremanje hladnih predjela • Filiranje ribe • Rasijecanje mesa • Rasijecanje rakova • Flambiranje slanih i slatkih jela • Jela koja gosti sami pripremaju 13. Administracija u poslužnom odjelu, financijsko planiranje i vođenje: <ul style="list-style-type: none"> • Upoznavanje s budžetiranjem • Izrada kalkulacija • Vođenje zaliha i naručivanje • Evidencija rada zaposlenika 	<ol style="list-style-type: none"> 1. . Poslužiti dnevne obroke u <i>a la carte</i> poslovanju 2. Poznavati rada na naplatnim uređajima i naplata usluga 3. Primijeniti komunikacijske vještine na stranim jezicima 4. Razlikovati svjetsku gastronomsku kulturu i običaje 5. Razlikovati i rukovati inventarom u baru 6. Razlikovati vrste miješanih pića i izračunati mjere u baru 7. Obaviti pripreme radove u baru 8. Pripremiti i poslužiti miješana pića različitim tehnikama rada 9. Pripremiti i poslužiti svjetski poznate koktele 10. Demonstrirati rad u hotelskom baru 11. Razlikovati vrste prigodnih obroka - jednostavnih i svečanih; prepoznati rad banketnog odjela u hotelu; obaviti pripreme radove i poslužiti prigodne obroke 12. Demonstrirati pripreme radove i dogotavljanje jela pred gostom različitim postupcima 13. Objasniti administrativne poslove u poslužnom odjelu
----	-----------------------------------	--	---



TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

RAZRED	BROJ SATI tjedno /godišnje	OKVIRNI PLAN - nastavne cjeline i teme	ISHODI UČENJA
1.	Praktična nastava tjedna 3/105 Praktična nastava ljetna 7/182	Učenici obavljaju praktičnu nastavu u kuhinji	



<p>2.</p>	<p>Praktična nastava tjedna 3/105</p> <p>Praktična nastava ljetna 7/182</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konobar – posebnost zanimanja (izgled, radna odjeća, osobine, pravovremenost) 2. Kultura rada (obrazovanje, etički aspekt, estetika, kultura komuniciranja, bonton) 3. Rad na siguran način – Zaštita na radu 4. Osobna higijena, higijena radnog mjesta i prostora 5. Temeljne osobine ugostiteljskih usluga 6. Međusobna suradnja djelatnika odjela u hotelu 7. Organizacijski oblici rada poslužnog osoblja, kategorije zaposlenika i njihove dužnosti i ovlasti 8. Sustavi poslovanja u restoranu 9. Oprema i inventar u ugostiteljskom objektu 10. Obroci u ugostiteljstvu – vrste i sastav 11. Pripremni radovi – u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici; Pravila i postavljanje postava 12. Opća pravila posluživanja 13. Tehnologija (faze) poslužnog procesa 14. Tehnika posluživanja jela; osnovni načini posluživanja jela (bečki) 15. Završni radovi 16. Posluživanje dnevnih obroka u pansionskom sustavu poslovanja 17. Prigodni obroci u ugostiteljstvu 18. Pripremanje i posluživanje bezalkoholnih pića (vode, sokovi) 19. Pripremanje i posluživanje osnovnih toplih napitaka: kava, čaj 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepoznati posebnosti zanimanja 2. Objasniti i primijeniti elemente kulture rada 3. Primijeniti pravila zaštite na radu 4. Primijeniti pravila higijene rada 5. Razlikovati ugostiteljske usluge 6. Prepoznati važnost međusobne suradnje zaposlenika u različitim odjelima u objektu 7. Razlikovati organizacijske oblike rada i usporediti zaduženja zaposlenika 8. Razlikovati i usporediti poslovanje u pansionskom i <i>a la carte</i> sustavu 9. Razlikovati i rukovati s inventarom i opremom 10. Razlikovati vrste i sastav obroka 11. Razlikovati i demonstrirati obavljanje pripremnih radova za dnevne obroke 12. Primijeniti opća pravila posluživanja 13. Nabrojiti i prepoznati faze poslužnog procesa 14. Razlikovati i demonstrirati tehnike i načine posluživanja jela (bečki način) 15. Provesti završne radove 16. Poslužiti dnevne obroke u pansionskom poslovanju; Dočekati i smjestiti gosta, primijeniti osnovne komunikacijske vještine 17. Poslužiti prigodne obroke 18. Pripremiti i poslužiti bezalkoholna pića 19. Pripremiti i poslužiti osnovne tople napitke
------------------	---	---	--



<p>3.</p>	<p>Praktična nastava tjedna 3/105</p> <p>Praktična nastava ljetna 7/182</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznavanje i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića 2. Podjela, vrste i posluživanje aperitivnih i dižestivnih pića 3. Osnove somelijerstva 4. Posluživanje pjenušavih, bijelih i crnih vina 5. Sljubljivanje vina i jela 6. Sredstva ponude pića i napitaka – cjenik pića i vinska karta 7. Sredstva ponude jela – jelovnik, meni, dnevna karta jela 8. Poznavanje ponude objekta uz proučavanje sredstava ponude 9. Osnove primanja narudžbe i pravilno boniranje usluga prema određenim odjelima 10. Posluživanje dnevnih obroka uz primjenu različitih načina posluživanja jela (bečki, francuski, engleski) 11. Posluživanje dnevnih obroka u <i>a la carte</i> sustavu poslovanja 12. Poznavanje, pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka 13. Posluživanje dnevnih obroka u sobama (<i>Room service</i>) 14. Posluživanje dnevnih obroka na terasama 15. Rad u hotelskom baru; obavljanje pripremnih radova , miješanje pića u baru 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Razlikovati alkoholna i bezalkoholna pića 2. Pripremiti i poslužiti alkoholna i bezalkoholna pića 3. Primijeniti pravila posluživanja vina 4. Poslužiti bijela, crna i pjenušava vina 5. Primijeniti pravila sljubljivanja vina i jela 6. Opisati i koristiti vinsku kartu 7. Opisati i koristiti sredstva ponude jela 8. Nabrojiti i objasniti izbor u sredstvima ponude jela 9. Primijeniti pravila primanja narudžbe i boniranja usluga 10. Primijeniti tehnike i načine posluživanja jela (bečki, francuski i engleski) 11. Poslužiti dnevne obroke u <i>a la carte</i> poslovanju 12. Pripremiti i poslužiti tople i hladne napitke 13. Poslužiti dnevne obroke u sobi 14. Poslužiti dnevne obroke na terasi 15. Demonstrirati rad u hotelskom baru
<p>4.</p>	<p>Praktična nastava tjedna 3/96</p>	<p>Učenici obavljaju praktičnu nastavu u prijemnom odjelu i domaćinstvu</p>	



KONOBAR I TURISTIČKO- HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST (UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE)

a) Praktična nastava za smjer kuhar i THK provodi se kod poslodavca

b) Praktična nastava kod poslodavca:

KUHAR 1			
RAZRED	BROJ SATI tjedno /godišnje	OKVIRNI PLAN - Nastavne cjeline i teme	ISHODI UČENJA
1.	Praktična nastava tjedna 8/280 Praktična nastava ljetna 7/182	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mjesto i uloga kuharstva i slastičarstva u ugostiteljstvu i temeljne značajke zanimanja 2. Rad na siguran način 3. Značajke važnijih svjetskih kuhinja 4. Hrvatska nacionalna kuhinja 5. Glavne i sporedne ugostiteljske kuhinje 6. Oprema ugostiteljske kuhinje 7. Vrste ugostiteljskih kuhinja i organizacija radnog procesa 8. Dnevni obroci 9. Termička obrada namirnica 10. Stručni izrazi 11. Živežne namirnice prema podrijetlu 12. Smrznute namirnice i polupreradevine 13. Podjela i vrste osnova jela 14. Zajuttrak 15. Hladna predjela 16. Juhe 17. Topla predjela 18. Prilozi i variva 19. Salate 20. Desertna jela od voća, industrijskog tijesta, tekućeg tijesta i sirevi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepoznati ulogu i zadatak kuharstva i slastičarstva. 2. Usvojiti i primjenjivati pravila za rad na siguran način. 3. Analizirati značajke nacionalnih i svjetskih kuhinja 4. Nabrojati i objasniti glavne i sporedne ugostiteljske kuhinje 5. Rukovati, čistiti i održavati termičke uređaje, strojeve, rashladne uređaje 6. Analizirati organizaciju rada u kuhinji 7. Analizirati dnevne obroke 8. Analizirati termičku obradu namirnica 9. Primijeniti stručne izraze 10. Prepoznati živežne namirnice prema podrijetlu i namjeni 11. Primjena smrznutih namirnica i preradevina 12. Pripremiti i gotoviti osnove jela 13. Usvojiti temeljne značajke zajutarka 14. Usvojiti temeljne značajke hladnih predjela 15. Usvojiti temeljne značajke i podjelu juha 16. Usvojiti temeljne značajke i podjelu toplih predjela 17. Usvojiti temeljne značajke priloga i variva 18. Usvojiti temeljne značajke salata 19. Usvojiti temeljne značajke desertnih jela i njihovu ulogu u prehrani i obroku





05

Potrebne kompetencije mentora

Vještine upravljanja skupinom izrazito su potrebne na radnom mjestu mentora ili voditelja mentora. Sve tri vještine unutar vještina upravljanja skupinom i komunikacija, su ocijenjene izrazito potrebnima. Pri tome jasna komunikacija je značajno važnija nego rješavanje konflikata i upravljanje dinamikom skupine. Sve vještine unutar grupe podrška učenju su, u prosjeku, ocijenjene potrebnima u velikoj mjeri. Vještine učinkovite poduke potrebne su u velikoj mjeri za rad na mjestu mentora ili voditelja mentora- podjednako prilagodba ponude poduke potrebama pojedinih ciljnih skupina te planiranje ponude poduke prema raspoloživim resursima. Specijalističko znanje je važnije od primjene specijalističke didaktike u području kompetencije s obzirom na predmet. Specijalističko znanje unutar vlastitog područja struke procijenjeno je izrazito potrebnim, dok je rezultat za primjenu specijalističke didaktike unutar vlastitog područja struke ocijenjen značajno nižim, tj. u prosjeku, potrebnim u velikoj mjeri. Vještine unutar područja osobnog profesionalnog razvoja su potrebne u velikoj mjeri. Unutar vještina procjene vlastite prakse, vještine nošenje s kritikom te sposobnost viđenja različitih perspektiva su, u prosjeku izrazito potrebne. Vještina samopouzdanost i predanost vlastitom profe-

sionalnom razvoju su potrebne u velikoj mjeri. Sve vještine unutar analize procesa učenja su potrebne u velikoj mjeri. Ipak rezultat ulazne razine učenika je procijenjen kao najmanje potreban. Vještine samokompetencije su također potrebne u velikoj mjeri. Pri tome su emocionalna stabilnost i otpornost na stres potrebnije u značajno većoj mjeri nego analiza prepreka kod učenika. Vještine pomoći učenicima su potrebne u velikoj mjeri: Pri tome su vještine omogućavanja primjene naučenog, poticanje preuzimanja odgovornosti za buduće procese učenja te stvaranje sigurne atmosfere nešto važnije od pažljivosti.

Nešto više od dvije trećine ispitanika u hotelima i restoranima navodi da bi bilo spremno prihvatiti učenike na praktičnu nastavu – podjednak broj navodi da bi uglavnom i sigurno to učinio. U pogledu mogućnosti i volje za suradnjom u hotelima i restoranima većina ispitanika navodi da se uglavnom spremno prilagoditi rad polaznika definiranim područjima koja moraju proći tijekom praktične nastave. Većina ispitanika je spremna nagraditi i mentore i polaznike praktične nastave. Pri tome, novčane nagrade bi ponudilo 58% ispitanika za mentore te 50% ispitanika za polaznike. Indikativno, restorani su spremniji ponuditi novčanu nagradu nego hoteli.





Regionalni centar kompetentnosti
u turizmu i ugostiteljstvu
Dubrovnik



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



ESF
UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



INFO

A: Župska 2, 20000 Dubrovnik | **T:** +385(0)20/640-400
M: +385(0)98/393-696 | **E:** turisticka-i-ugostiteljska-skola@du.t-com.hr
OIB: 17225827859 | **IBAN:** HR 98 2340 00911102 37573

OBRAZOVANJE ODRASLIH CJELOŽIVOTNO OBRAZOVANJE

T: +385(0)20/640-426 | **M:** +385(0)98/366-518
E: obrazovanje.odraslih@tusdu.hr