



PLITVIČKA JEZERA

REPUBLIKA HRVATSKA
LIČKO-SENJSKA ŽUPANIJA
SREDNJA ŠKOLA PLITVIČKA JEZERA
Zagrebačka 2, 53 230 Korenica
Tel/fax: 01/8000-599

Klasa: 602-12/26-01/03

Urbroj: 2125-36-06-26-01

KURIKUL USTANOVE ZA STRUKOVNO OBRAZOVANJE

Srednja škola Plitvička jezera

Školska godina 2026./2027.

Sektor Turizam i ugostiteljstvo

Korenica, listopad 2026.



REPUBLIKA HRVATSKA
LIČKO-SENJSKA ŽUPANIJA
SREDNJA ŠKOLA PLITVIČKA JEZERA
Zagrebačka 2, 53 230 Korenica
ŠKOLSKI ODBOR
Tel/fax: 01/8000-599
e-mail: ured@ss-plitvickajezera.skole.hr
Šifra Škole: 09-455-501
OIB: 67749942551

KLASA: 007-06/26-01/9
URBROJ: 2125-36-06-26-6
Korenica, 05. listopada 2026.

Na temelju članka 8. Zakona o strukovnom obrazovanju (Narodne novine, br. 30/09, 24/10, 22/13, 25/18 i 69/22) i članka 45. Statuta Srednje škole Plitvička jezera, na prijedlog ravnateljice i Odluke Nastavničkog vijeća o usvajanju prijedloga Kurikula ustanove sa 2. sjednice održane 29. rujna 2026. godine, Školski odbor Srednje škole Plitvička jezera na 21. sjednici održanoj 5. listopada 2026. godine, **donio je**

ODLUKU
o usvajanju Kurikula ustanove za strukovno obrazovanje
za školsku godinu 2026./2027.

Članak 1.

Usvaja se Kurikul ustanove za strukovno obrazovanje Srednje škole Plitvička jezera i Učeničkog doma za školsku godinu 2026./2027. (u nastavku teksta: Kurikul ustanove).

Članak 2.

Kurikul ustanove, sastavni je dio ove Odluke.

Članak 3.

Sukladno odredbama čl. 8. Zakona o strukovnom obrazovanju Škola je obvezna dostaviti Kurikul ustanove Agenciji za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih, te isti objaviti na svojim mrežnim stranicama u skladu s propisima vezanim uz zaštitu osobnih podataka.

Članak 4.

Ova Odluka stupa na snagu ~~odmah~~ nakon usvajanja, a primjenjivat će se od početka školske godine 2026./2027.

Ravnateljica:


Željka Brozović, prof.

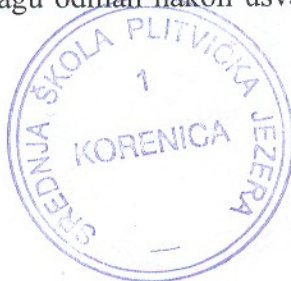
Predsjednik Školskog odbora:

Ivan Kokot, prof.



Dostaviti:

1. Mrežne stranice Škole
2. Agenciji za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (ured@asoo.hr)
3. Pismohrana, ovdje



Sadržaj

1 Identitet i razvojni ciljevi ustanove.....	5
1.1 Uloga škole.....	5
1.2 Godišnji razvojni ciljevi.....	5
1.3 Povezanost dokumenata.....	5
2 Obuhvat programa i kvalifikacija.....	6
2.1 Programi prema novim kurikulumima.....	6
2.2 Programi prema ranijim nastavnim planovima.....	6
2.3 Razredni odjeli i izvedbeni prilozi.....	6
3 Moduli i nastavnici po programima.....	7
3.1 1. KKS.....	7
3.2 1. TTD.....	8
3.3 1. PK.....	9
3.4 2. konobar.....	10
3.5 2. kuhar.....	11
3.6 2. slastičar.....	12
3.7 2. TTD.....	13
3.8 Općeobrazovni predmeti i razredništvo.....	14
3.9 Izborni i fakultativni sadržaji.....	15
4 Planiranje slijeda i organizacija učenja.....	16
4.1 Operativni slijed.....	16
4.2 Usklađivanje zajedničkih resursa.....	16
4.3 Plan provedbe modula za 1. KKS.....	17
4.4 Usklađivanje izvedbe u 1. KKS.....	18
4.5 Plan provedbe modula za 1. TTD.....	18
4.6 Općeobrazovni sadržaji i vremensko usklađivanje za 1. TTD.....	19
4.7 Plan provedbe modula za 1. PK.....	19
4.8 Općeobrazovni sadržaji i slijed u 1. PK.....	19
4.9 Plan provedbe modula za 2. konobare.....	20
4.10 Plan provedbe modula za 2. kuhare.....	21
4.11 Plan provedbe modula za 2. slastičare.....	22
4.12 Plan provedbe modula za 2. TTD.....	22
4.13 Provedba programa starijih razreda – 3. KS, 3. HTT i 4. HTT.....	23
5 Učenje temeljeno na radu i partnerstva.....	25
5.1 Mjesta provedbe i radni zadatci.....	25
5.2 Odgovornosti.....	25
5.3 Praćenje i sigurnost.....	25

Sadržaj nastavak

5.4 Plan UTR-a u Parku za 1. TTD.....	25
5.5 UTR za 1. PK.....	25
5.6 Povezivanje školskog rada i izdvojenog UTR-a u 2. KKS-u.....	26
5.7 UTR i praksa za 2. TTD.....	26
5.8 Praktična nastava programa prema ranijim planovima.....	26
5.9 Licencirani objekti i nositelji licenci – JU NP Plitvička jezera.....	27
5.10 Organizacija, voditelji i evidencija stručne prakse i UTR-a.....	27
5.11 Školske mape UTR-a i stručne prakse.....	29
6 Metode rada i povezanost programa.....	30
6.1 Metode učenja i poučavanja.....	30
6.2 Zajedničke aktivnosti u ovoj godini.....	30
6.3 Međupredmetne teme.....	31
7 Praćenje vrednovanje i ocjenjivanje.....	32
7.1 Praćenje ostvarenosti ishoda.....	32
7.2 Praktičan rad.....	32
7.3 Zajedničko vrednovanje modula.....	32
7.4 Dokazi ostvarenosti ishoda u 1. KKS.....	32
7.5 Dokazi ostvarenosti ishoda u 1. TTD.....	33
7.6 Praćenje i vrednovanje u 1. PK.....	33
7.7 Dokazi ostvarenosti ishoda u 2. KKS-u.....	33
7.8 Dokazi ostvarenosti ishoda u 2. TTD-u.....	33
7.9 Vrednovanje u programima starijih razreda.....	33
8 Prilagodbe i podrška učenicima.....	34
8.1 Podrška učenicima s teškoćama.....	34
8.2 Učenici s izraženim interesom.....	34
8.3 Jezična podrška i povezanost s Domom.....	34
9 Završnost i praćenje kvalitete.....	35
9.1 Završnost obrazovanja.....	35
9.2 Koordinacija i kvaliteta.....	35
10 Izvedbeni prilozi.....	36
Čuvanje i ažuriranje priloga.....	36
11 Pravna i stručna polazišta.....	37

1 Identitet i razvojni ciljevi ustanove

Kurikul ustanove uređuje provedbu strukovnog obrazovanja za školsku godinu 2026./2027. Obuhvaća programe i kvalifikacije, module i nositelje, slijed učenja, učenje temeljeno na radu, suradnju s poslodavcima, metode, podršku učenicima i vrednovanje. Izrađen je u okviru članka 8. Zakona o strukovnom obrazovanju i primjenjivih nacionalnih, strukovnih, posebnih i općeobrazovnih kurikula.

1.1 Uloga škole

Škola obrazuje učenike za turizam i ugostiteljstvo u Korenici i području Plitvičkih jezera. Povezanost s turističkom destinacijom omogućuje učenje na primjerima smještaja, posluživanja, pripreme hrane, kulturne baštine i održivog korištenja prirodnih resursa. Restoran Mrsinj i školski praktikumi omogućuju vježbanje u školskom okruženju. Učenički dom pridonosi dostupnosti školovanja i razvoju samostalnosti.

1.2 Godišnji razvojni ciljevi

Cilj	Provedba	Dokaz napretka
Povezati znanje i praktičan rad	Zajednički zadatci modula, rad u praktikumu i suradnja s poslodavcem.	Učenički radovi, evidencija ostvarenih ishoda.
Uskladiti rad nastavnika istog modula	Dogovor slijeda SIU-a, rasporeda i kriterija vrednovanja.	Usklađeni GIK i zapis dogovora.
Razvijati profesionalnu komunikaciju	Simulacije usluge, strani jezici i projekti povezani s destinacijom.	Simulacija razgovora s gostom, prezentacija ponude.
Osigurati podršku i siguran rad	Prilagodbe, osposobljavanje za siguran rad, praćenje učenika u školi i Domu.	Evidencija podrške i praktična demonstracija.
Pratiti ostvarenje programa	Usporedba plana i realizacije tijekom godine.	Polugodišnja i godišnja analiza te prijedlozi poboljšanja.

1.3 Povezanost dokumenata

Kurikul ustanove određuje ciljeve, ishode, sadržaje, slijed i načine provedbe strukovnog obrazovanja te praćenje i vrednovanje. Godišnji plan i program rada škole operacionalizira njegovu provedbu kroz organizaciju rada, kadrovske i materijalne uvjete te godišnje zadaće. GIK-ovi razrađuju provedbu predmeta, modula i skupova ishoda učenja. Školski kurikulum uređuje dodatnu nastavu, projekte i druge aktivnosti koje se povezuju s ishodima redovne nastave.

2 Obuhvat programa i kvalifikacija

2.1 Programi prema novim kurikulumima

Kvalifikacija i šifra	HKO	Obujam cijele kvalifikacije	Razredi u 2026./2027.
Konobar / konobarica 071304	4.1	180 CSVET	1. i 2.
Kuhar / kuharica 071204	4.1	180 CSVET	1. i 2.
Slastičar / slastičarka 071404	4.1	180 CSVET	1. i 2.
Turistički tehničar destinacije / turistička tehničarka destinacije 070108	4.2	243 CSVET	1. i 2.
Pomoćni kuhar / pomoćna kuharica 078194	3	126 CSVET	1.

Obujam u tablici odnosi se na cijelu kvalifikaciju, a ne na pojedinu školsku godinu. Godišnji obuhvat modula, SIU-a i oblika učenja razrađuje se u GIK-ovima. Posebni kurikulum za pomoćnog kuhara provodi se uz sadržajne i metodičke prilagodbe primjerene učenicima.

2.2 Programi prema ranijim nastavnim planovima

U 3. KS izvode se programi kuhara i slastičara, a u 3. i 4. HTT program hotelijersko-turističkog tehničara, prema nastavnim planovima i programima po kojima su učenici upisani. Nastavni predmeti, godišnja razrada i praktična nastava uređeni su pripadajućim izvedbenim priloziima. Moduli i CSVET novih kvalifikacija ne odnose se na te generacije.

2.3 Razredni odjeli i izvedbeni prilozi

Odjel	Sadržaj	Prilog
1. KKS	Konobar, kuhar, slastičar	1
1. TTD	Turistički tehničar destinacije	2
1. PK	Pomoćni kuhar	3
2. KKS	Konobar, kuhar, slastičar	4
2. TTD	Turistički tehničar destinacije	5
3. KS	Kuhar i slastičar prema ranijim programima	6
3. HTT	Hotelijersko-turistički tehničar	7
4. HTT	Hotelijersko-turistički tehničar	8

3 Moduli i nastavnici po programima

Pregled obuhvaća strukovne module, pripadajuće skupove ishoda učenja (SIU), njihov obujam u CSVET bodovima i nastavnike nositelje. Detaljna razrada ishoda, aktivnosti, vremena, oblika učenja i vrednovanja nalazi se u pripadajućem GIK-u iz poglavlja 10. Provedba se usklađuje s pojedinačnim zaduženjima nastavnika i rasporedom UTR-a.

3.1 1. KKS

Izvedbeni prilog 1. Obujam u CSVET bodovima iskazan je po SIU-u.

Modul	Skup ishoda učenja	CSVET	Nastavnik
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	Ivica Vuković
Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	1	Josip Laća
	poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2	Josip Laća
	komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	1	Josip Laća
	NJEMAČKI JEZIK - Aktivnosti u svakodnevnicima	2	Dragojana Toto
	NJEMAČKI JEZIK - neposredno okruženje	2	Dragojana Toto
Higijena i ekologija	Sanitarno-higijenski uvjeti u ugostiteljstvu i turizmu	3	Anita Štambuk Marević
	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2	Anita Štambuk Marević
Organizacija rada u ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	Ivana Orešković
	Radni procesi u ugostiteljstvu	2	Ivana Orešković
Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	4	Josipka Vuković
	Promjene svojstva namirnica pri obradi	3	Anita Štambuk Marević
	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	2	Anita Štambuk Marević
Temeljne vještine u ugostiteljstvu	Osnove obrade živežnih namirnica	8	Josipka Vuković
	Osnove ugostiteljskog posluživanja	4	Ivica Vuković
Primijenjena matematik u ugostiteljstvu	Realni brojevi i potencije	2	Ivana Orešković
	Financijska pismenost	1	Ivana Orešković
	Geometrija prostora	1	Ivana Orešković

3.2 1. TTD

Izvedbeni prilog 2. Obujam u CSVET bodovima iskazan je po SIU-u.

Modul	Skup ishoda učenja	CSVET	Nastavnik
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	Ivica Vuković
Turistički sustav	Uvod u turizam	2	Ivana Orešković
	Turistički sustav i njegova organizacija	1	Zvonka Bureš
	Tržište i tržišne zakonitosti	1	Ivana Orešković
Održivi razvoj turizma	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2	Anita Štambuk Marević
	Turizam i održivi razvoj	2	Ivana Orešković
Poslovanje u turizmu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	Marijana Furlan
	Poslovni procesi u smještajnim objektima	2	Marijana Furlan
Komunikacijske vještine u turizmu	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2	Renata Babić
	poslovna komunikacija u turizmu	4	Renata Babić
Temeljni čimbenici turističkih destinacija	Prirodne osnove turističkih destinacija	3	Ivana Orešković
	Temeljni čimbenici i učinci u turizmu	4	Ivana Orešković
Strani (njemački) jezik u turizmu 1	Neposredno okruženje	2	Dragojana Toto
	Aktivnosti u svakodnevnicu	2	Dragojana Toto
	Obrazovanje i zanimanje	2	Dragojana Toto
Poslovni strani (talijanski) jezik u turizmu	Neposredno okruženje	2	Zrinka Lovrić
	Aktivnosti u svakodnevnicu	2	Zrinka Lovrić

3.3 1. PK

Izvedbeni prilog 3. Obujam u CSVET bodovima iskazan je po SIU-u.

Modul	Skup ishoda učenja	CSVET	Nastavnik
Zaštita na radu u ugostiteljstvu	Zaštita na radu u ugostiteljstvu	2	Ivica Vuković
Higijena u ugostiteljstvu	Osobna higijena u ugostiteljstvu	2	Ivica Vuković
	Higijena radnog prostora	4	Ivica Vuković
	Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora	4	Josipka Vuković
Ugostiteljska kuhinja	Kuhinjsko posuđe i alati	3	Josipka Vuković
	Kuhinjski strojevi i termički uređaji	4	Josipka Vuković
	Kuhinjske prostorije	3	Josipka Vuković
Živežne namirnice u kuharstvu	Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla	4	Anita Štambuk Marević

3.4 2. konobar

Izvedbeni prilog 4. Obujam u CSVET bodovima iskazan je po SIU-u.

Modul	Skup ishoda učenja	CSVET	Nastavnik
Primjena računalstva u ugostiteljstvu	Osnove računalnog sustava i Internet	1	Katarina Kostelac Čulinović
	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	3	Katarina Kostelac Čulinović
Poslovanje i upravljanje cijenama i troškovima ugostiteljskog objekta	Organizacija rada u poslužnom odjelu	2	Ivica Vuković
	Faze u procesu nabave robe	2	Ivica Vuković
	Poslovna dokumentacija u poslužnom odjelu	2	Ivica Vuković
	Upravljanje cijenama i troškovima	2	Zvonka Bureš
	Tehnika boniranja i naplaćivanja ugostiteljskih usluga	1	Ivica Vuković
Komunikacijske vještine u struci	Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu	2	Ana Ivković
	Obrazovanje i zanimanje (njemački jezik)	2	Dragojana Toto
	Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu	1	Ivica Vuković
Osnovni poslužni procesi	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici	3	Ivica Vuković
	Pripremni radovi u blagovaonici	3	Ivica Vuković
	Pripremni radovi u točioniku pića	3	Ivica Vuković
Dnevni obroci u ugostiteljstvu	Recepture, normativi i kalkulacije u ugostiteljstvu	2	Ivica Vuković
	Dnevni obroci u ugostiteljstvu	2	Ivica Vuković
Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	Tehnike i načini posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića	4	Ivica Vuković
	Priprema i posluživanje barskih mješavina	5	Ivica Vuković
Vještine barista	Priprema i posluživanje kave, toplih i hladnih napitaka	5	Ivica Vuković
Talijanski jezik (izborni modul)	Obrazovanje i zanimanje (talijanski jezik)	2	Zrinka Lovrić

3.5 2. kuhar

Izvedbeni prilog 4. Obujam u CSVET bodovima iskazan je po SIU-u.

Modul	Skup ishoda učenja	CSVET	Nastavnik
Kuhinjska administracija	Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji	2	Josipka Vuković
	Upravljanje cijenama i troškovima	2	Zvonka Bureš
Osnove za jela	Temeljci i umaci	4	Josipka Vuković
	Marinade, panade, smjese i nadjevi	2	Josipka Vuković
Juhe	Juhe	4	Josipka Vuković
Hladna predjela	Hladna predjela	5	Josipka Vuković
Primjena računalstva u ugostiteljstvu	Osnove računalnog sustava i Internet	1	Katarina Kostelac Čulinović
	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	3	Katarina Kostelac Čulinović
Variva i garniture	Variva i garniture	4	Josipka Vuković
Komunikacija na stranom jeziku u struci	Obrazovanje i zanimanje (engl.)	2	Ivan Kokot
	Obrazovanje i zanimanje (franc.)	2	Lucija Škibola
Hrana i zdravlje	Hrana i zdravlje	2	Anita Štambuk Marević
	Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu	2	Anita Štambuk Marević
Socijalne vještine u kuhinji	Socijalne vještine u kuhinji	2	Ana Ivković
Osnove slastičarstva	Osnove slastičarstva	4	Ivana Živčić
Eno i gastro turizam (izborni modul)	Eno i gastro turizam	3	Marijana Furlan
Rezbarenje namirnica – carving (izborni modul)	Rezbarenje namirnica – carving	2	Josipka Vuković
	Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu	1	Anita Štambuk Marević

3.6 2. slastičar

Izvedbeni prilog 4. Obujam u CSVET bodovima iskazan je po SIU-u.

Modul	Skup ishoda učenja	CSVET	Nastavnik
Francuski jezik u struci	Obrazovanje i zanimanje (Francuski jezik)	2	Lucija Škibola
Tehnologija izrade slastica	Tehnologija izrade slastica	3	Ivana Živčić
Slastice od tijesta	Osnove izrade tijesta	4	Ivana Živčić
	Izrada slastica od različitih vrsta tijesta	9	Ivana Živčić
Slastice od smjesa	Osnove izrade smjesa	3	Ivana Živčić
	Izrada slastica od različitih vrsta smjesa	9	Ivana Živčić
Slastice od krema	Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća	5	Ivana Živčić
	Izrada slastica od različitih krema	3	Ivana Živčić
	Umaci, glazure, žele i kašice	2	Ivana Živčić
Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenih slastica	4	Ivana Živčić
Tradicijske slastice hrvatskih regija (izb.modul)	Tradicijske slastice hrvatskih regija	3	Ivana Živčić

3.7 2. TTD

Izvedbeni prilog 5. Obujam u CSVET bodovima iskazan je po SIU-u.

Modul	Skup ishoda učenja	CSVET	Nastavnik
Pravo i poduzetništvo u turizmu	Pravni aspekti u turizmu	3	Ivana Orešković
	Osnove poduzetništva u turizmu	4	Ivana Orešković
	Uvod u financijsku pismenost	1	Ivana Orešković
Uvod u informacijske i komunikacijske tehnologije u turizmu	Osnove računalnog sustava i Internet	1	Katarina Kostelac Čulinović
	Primjena uredskih aplikacija	3	Katarina Kostelac Čulinović
Uvod u umjetnost	Vremeplov umjetnosti	2	Renata Babić
Prodaja i recepcijsko poslovanje	Rezervacija, prijam i odjava gostiju u smještajnim objektima	4	Marijana Furlan
	Rješavanje prigovora turista	1	Marijana Furlan
Njemački jezik u turizmu 2	Ponuda proizvoda i usluga	2	Dragojana Toto
	Komunikacija u javnim ustanovama	2	Dragojana Toto
	Oglašavanje	2	Dragojana Toto
Poslovni talijanski jezik u turizmu 2	Obrazovanje i zanimanje	2	Zrinka Lovrić
	Pisanje poslovnih dopisa	2	Zrinka Lovrić
Konkurentnost u turizmu	Konkurentnost turističke destinacije	2	Ivana Orešković
Engleski jezik u struci	Putovanje	2	Ivan Kokot
Osnove komuniciranja na španjolskom jeziku (španjolski jezik)	Neposredno okruženje	2	Lucija Škibola

3.8 Općeobrazovni predmeti i razredništvo

1. KKS

Predmet ili oblik rada	Sati tjedno	Nastavnik
Hrvatski jezik	3	Branka Merdić
Engleski jezik	2	Ivan Kokot
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	Josip Laškarin
Povijest	2	Renata Babić
Vjeronauk/Etika	1	Anto Božić / Ana Ivković
Sat razrednika	1	Matea Sušić

1. TTD

Predmet ili oblik rada	Sati tjedno	Nastavnik
Hrvatski jezik	4	Josip Laća
Engleski jezik	2	Ivan Kokot
Matematika	4	Matea Sušić
Povijest	1	Renata Babić
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	Josip Laškarin
Vjeronauk/Etika	1	Anto Božić / Ana Ivković
Sat razrednika	1	Ivana Orešković

1. PK

Predmet ili oblik rada	Sati tjedno	Nastavnik
Hrvatski jezik	3	Josip Laća
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	Josip Laškarin
Matematika	3	Matea Sušić
Informatika	1	Katarina Kostelac Čulinović
Engleski jezik	1	Ivan Kokot
Čovjek i okolina	1	Anita Štambuk Marević
Vjeronauk	1	Anto Božić
Domaćinstvo	1	Ana Ivković
Sat razrednika	1	Ivica Vuković

2. KKS

Predmet ili oblik rada	Sati tjedno	Nastavnik
Hrvatski jezik	3	Branka Merdić
Engleski jezik	2	Ivan Kokot
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	Josip Laškarin
Vjeronauk/Etika	1	Anto Božić/Ana Ivković
Sat razrednika	1	Ivana Živčić

Općeobrazovni dio odnosi se na zajednički odjel 2. KKS i ne zbraja se ponovno po zanimanjima.

2. TTD

Predmet ili oblik rada	Sati tjedno	Nastavnik
Hrvatski jezik	4	Branka Merdić
Engleski jezik	2	Ivan Kokot
Matematika	4	Matea Sušić
Povijest	1	Renata Babić
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	Josip Laškarin
Vjeronauk/Etika	1	Anto Božić/Ana Ivković

3.9 Izborni i fakultativni sadržaji

Program	Izborni modul	Nositelj
2. konobar	Vještine barista	Ivica Vuković
2. konobar	Talijanski jezik	Zrinka Lovrić
2. kuhar	Eno i gastro turizam	Marijana Furlan
2. kuhar	Rezbarenje namirnica	Josipka Vuković, Anita Štambuk Marević
2. slastičar	Tradicijske slastice hrvatskih regija	Ivana Živčić
2. TTD	Osnove komuniciranja na španjolskom jeziku	Lucija Škibola

Izborni status i opseg potvrđuju se prema strukovnom kurikulumu. Tablica navodi plan škole, a isti modul naveden u programskom pregledu ne dodaje se ponovno godišnjem fondu.

Dodatna nastava Hrvatskoga jezika, Matematike i Medijske pismenosti te projekti uređeni su školskim kurikulumom.

4 Planiranje slijeda i organizacija učenja

4.1 Operativni slijed

Nastava se organizira prema početnom rasporedu za rujan i listopad te prema sedam unaprijed planiranih varijanti rasporeda od studenoga do završetka nastavne godine. Promjene rasporeda proizlaze iz trajanja, fonda sati i slijeda modula, prelaska na sljedeće sadržaje te usklađivanja rada nastavnika i zajedničkih aktivnosti. Sedam varijanti čini sastavni dio planirane organizacije modularne nastave. Unutar pojedine varijante zadržavaju se stalni termini, a sadržaji se mijenjaju prema planu izvedbe.

Varijanta	Razdoblje primjene
Početni raspored	Rujan i listopad 2026.
1	2. – 30. studenoga 2026.
2	1. prosinca 2026. – 29. siječnja 2027.
3	1. veljače – 5. ožujka 2027.
4	8. ožujka – 16. travnja 2027.
5	19. travnja – 21. svibnja 2027.
6	24. svibnja – 11. lipnja 2027.
7	14. – 15. lipnja 2027.

Početni raspored primjenjuje se do 30. listopada. Manje organizacijske prilagodbe tijekom godine evidentiraju se u rasporedu i realizaciji GIK-a, uz očuvanje planiranih ishoda i ukupnog fonda. Zajednički projektni termin (ZP) povezuje rad nastavnika i modula; kada je istodoban s UTR-om, ne predstavlja dodatni sat učenika.

4.2 Usklađivanje zajedničkih resursa

Nastavnici istoga modula dogovaraju redoslijed i ovisnosti SIU-a. Rad sa strojevima, toplinskim uređajima i hranom slijedi potrebnu sigurnosnu i higijensku pripremu. Za zadatke koji koriste isti praktikum ili restoran dogovaraju se termini i nadzor. Promjene se bilježe u realizaciji GIK-a i usklađuju s rasporedom.

Vođeni proces učenja i poučavanja (VPUP), učenje temeljeno na radu (UTR) i samostalne aktivnosti učenika (SAU) iskazuju se prema pripadajućem izvedbenom planu. UTR obuhvaća radne zadatke u školi i kod poslodavca. Isti sat prakse evidentira se jednom. CSVET označava obujam kvalifikacije odnosno SIU-a i ne poistovjećuje se s brojem školskih sati. Oznaka N+U u operativnom rasporedu označava školski dio nastave i UTR-a.

4.3 Plan provedbe modula za 1. KKS

Pregled povezuje izvedbu modula iz priloga 1 s razdobljima operativnog rasporeda. Ako varijanta obuhvaća dijelove više mjeseci, nastavnici raspoređuju aktivnosti unutar toga razdoblja prema slijedu ishoda. Pojedinačni ishodi, zadatci i vrednovanje razrađeni su u prilogu 1.

Modul	Nastavnici	Razdoblje	Sadržaji i povezanost
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Ivica Vuković	Početna osnovica; V7	Opasnosti, zaštitna oprema, sigurno postupanje, evakuacija i prva pomoć. Potrebnu pripremu i provjeru sigurnog rada provesti prije odgovarajućih praktičnih zadataka; završni termin u lipnju ne zamjenjuje tu pripremu.
Komunikacija u ugostiteljstvu	Josip Laća; Dragojana Toto	Laća: V1–V4, V6–V7. Toto: početna osnovica, V1, V3–V5, V7.	SIU 1–3: komunikacija, bonton i zapošljavanje; SIU 4–5: njemački jezik u neposrednom okruženju i svakodnevici. Simulacije razgovora, životopis, zamolba, jelovnik i narudžba.
Higijena i ekologija	Anita Štambuk Marević	Početna osnovica; V1–V3, V7	Sanitarno-higijenski uvjeti; ekologija u turizmu i ugostiteljstvu. Čišćenje, evidencije, razvrstavanje otpada i primjena uputa za sredstva za čišćenje.
Organizacija rada u ugostiteljstvu	Ivana Orešković	V3–V5, V7	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu; radni procesi u ugostiteljstvu. Povezivanje organizacije posla s praktičnim zadatkom.
Procesi obrade namirnica	Josipka Vuković; Anita Štambuk Marević	Vuković: početna osnovica, V1–V5, V7. Štambuk Marević: V2–V7.	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine (Josipka Vuković); promjene svojstava namirnica pri obradi i skladištenje (Anita Štambuk Marević). Prepoznavanje, odabir i pravilno čuvanje namirnica te povezivanje svojstava s postupkom obrade.
Temeljne vještine u ugostiteljstvu	Josipka Vuković; Ivica Vuković; suradnja s nastavnicima UTR-a	Josipka: početna osnovica, V4–V7. Ivica: V1–V3, V7.	Osnove obrade živežnih namirnica i osnove ugostiteljskog posluživanja. Priprema radnoga mjesta, odabir pribora, izvođenje postupaka i primjena sigurnosnih i higijenskih pravila u praktikumu i restoranu.
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu	Ivana Orešković	Početna osnovica; V1–V5, V7	Realni brojevi i potencije, financijska pismenost i geometrija prostora. Primjena mjernih jedinica, izračuna količina, troškova i obujma u strukovnim zadacima.

4.4 Usklađivanje izvedbe u 1. KKS

Prije početka svake varijante nastavnici uspoređuju ostvarene ishode i sate s planom, dogovaraju prijelaz na sljedeće sadržaje te osiguravaju prostor, opremu i nadzor. GIK određuje sadržaj i vrednovanje, a raspored operativne termine. Promjene se evidentiraju u izvedbenom planu i praćenju realizacije.

4.5 Plan provedbe modula za 1. TTD

Pregled povezuje prilog 2 i sedam varijanti rasporeda. Oznake V1–V7 odnose se na razdoblja iz poglavlja 4.1., a početna osnovica na planirani dio do 30. listopada. Školski fondovi i izdvojeni UTR povezuju se po modulima i SIU-ima, bez dvostrukog zbrajanja sati.

Modul	Nastavnici	Razdoblje	Sadržaji i izvedba
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Ivica Vuković	Početna osnovica; V7	Prepoznavanje opasnosti, zaštitna sredstva, postupanje u opasnosti i prva pomoć. Pripremu i provjeru sigurnog rada povezati s početkom praktičnih zadataka.
Turistički sustav	Ivana Orešković; Zvonka Bureš	Orešković: V2–V5, V7. Bureš: V3–V5.	Uvod u turizam; turistički sustav i njegova organizacija; tržište i tržišne zakonitosti. Istraživanje dionika i turističkih zajednica, analiza ponude i potražnje.
Održivi razvoj turizma	Anita Štambuk Marević; Ivana Orešković	Štambuk Marević: V1–V2, V4–V5, V7. Orešković: V5–V7.	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu; turizam i održivi razvoj. Povezivanje zaštite okoliša, korištenja resursa i turističkih aktivnosti u destinaciji.
Poslovanje u turizmu	Marijana Furlan	Početna osnovica; V1–V7	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu; poslovni procesi u smještajnim objektima. Vrste objekata, hotelski odjeli, radna mjesta i organizacijske sheme; školski zadatci i UTR u Parku.
Komunikacijske vještine u turizmu	Renata Babić	Početna osnovica; V1–V7	Poslovni bonton (2 CSVET) i poslovna komunikacija (4 CSVET). Simulacije odnosa gost–djelatnik, poslovno odijevanje, kulturne razlike, pregovori, pritužbe i komunikacijski plan za Mursin.
Temeljni čimbenici turističkih destinacija	Ivana Orešković	Početna osnovica; V1–V2, V7	Prirodne osnove turističkih destinacija; temeljni čimbenici i učinci u turizmu. Istraživanje destinacije, njezinih resursa i učinaka turističkog razvoja.
Strani njemački jezik u turizmu 1	Dragojana Toto	Početna osnovica; V1–V7	Neposredno okruženje; aktivnosti u svakodnevici; obrazovanje i zanimanje. Predstavljanje, svakodnevni dijalozi, opis zanimanja i jednostavan životopis.
Poslovni strani talijanski jezik u turizmu	Zrinka Lovrić	Početna osnovica; V2–V7	Neposredno okruženje i aktivnosti u svakodnevici: informacije gostu, opis destinacije i smještaja, rezervacije i predstavljanje ponude.

4.6 Općeobrazovni sadržaji i vremensko usklađivanje za 1. TTD

Prilog 2 obuhvaća Hrvatski jezik Josipa Laće, Engleski jezik Ivana Kokota, Matematiku Matee Sušić, Povijest Renate Babić, Tjelesnu i zdravstvenu kulturu Josipa Laškarina te Vjeronauk Ante Božića i Etiku Ane Ivković prema izboru učenika. Izvedba prati termine pojedine varijante rasporeda, uz sadržaje i vrednovanje iz predmetnih GIK-ova. Matematički prikaz i analiza podataka povezuju se s podacima o destinaciji, a jezični sadržaji s razumijevanjem informacija, predstavljanjem i pisanjem tekstova.

Pri promjeni varijante nastavnici provjeravaju ostvarene preduvjete za nastavak modula. Mjesečna razrada prati aktivne blokove rasporeda uz očuvanje ishoda i godišnjeg fonda.

4.7 Plan provedbe modula za 1. PK

Izvedba posebnog kurikula za pomoćnog kuhara povezuje se s prilogom 3 i operativnim rasporedom. Početna osnovica obuhvaća razdoblje do 30. listopada, a V1–V7 razdoblja iz poglavlja 4.1. Aktivnosti i oblici podrške prilagođavaju se individualnim potrebama učenika.

Modul i nositelji	Razdoblje prema rasporedu	Sadržaji, aktivnosti i suradnja
Zaštita na radu u ugostiteljstvu – Ivica Vuković	Početna osnovica; V1 i V7	Opasnosti u kuhinji, zaštitna oprema i postupanje u opasnosti. Slikovne kontrolne liste, obilazak praktikuma, demonstracija i ponavljanje. Sigurnost se provjerava prije praktičnog zadatka i povezuje s Higijenom i Ugostiteljskom kuhinjom.
Higijena u ugostiteljstvu – Ivica i Josipka Vuković	Početna osnovica; V1–V2 i V7	Ivica: osobna higijena i higijena radnog prostora. Josipka: sredstva i pribor za održavanje higijene. Učenici uvježbavaju pripremu za rad, slijed čišćenja, prepoznavanje oznaka na ambalaži te siguran odabir pribora i sredstava.
Ugostiteljska kuhinja – Josipka Vuković	Početna osnovica; V2–V7	Kuhinjsko posuđe i alati; strojevi i termički uređaji; kuhinjske prostorije. U praktikumu se provode odabir alata, rad prema demonstraciji, prepoznavanje prostorija i radnih zona te uporaba uređaja uz nadzor.
Živežne namirnice u kuharstvu – Anita Štambuk Marević	Početna osnovica; V1–V5 i V7	Namirnice biljnog i životinjskog podrijetla, njihova namjena, odabir prema jednostavnoj recepturi te pokazatelji svježine. Primjenjuju se slike, uzorci, razvrstavanje i vođeni praktični zadatci; sadržaji se povezuju s Higijenom i Ugostiteljskom kuhinjom.

4.8 Općeobrazovni sadržaji i slijed u 1. PK

Prilog 3 obuhvaća Hrvatski jezik Josipa Laće, Matematiku Matee Sušić, Engleski jezik Ivana Kokota, Čovjeka i okolinu Anite Štambuk Marević, Domaćinstvo Ane Ivković, Vjeronauk Ante Božića, Tjelesnu i zdravstvenu kulturu Josipa Laškarina te Informatiku Katarine Kostelac Čulinović (35 sati).

Matematika se povezuje s mjerenjem mase, obujma, vremena i temperature, recepturama, porcijama, cijenama i tablicama. Hrvatski i Engleski jezik podupiru razumijevanje uputa i osnovnu komunikaciju. Čovjek i okolina te Domaćinstvo povezuju zdravlje, higijenske navike i svakodnevnu samostalnost s radom u kuhinji. Izvedba Ugostiteljske kuhinje prati aktivne blokove rasporeda do lipnja. Informatika obuhvaća računalni sustav (rujan, 3 sata), programsku podršku (listopad, 3), operativni sustav (listopad–studenj, 3), povezivanje računala (studenj, 3), internet (prosinac, 3), digitalne dokumente (siječanj–veljača, 5), prezentacije (veljača–ožujak, 5), tablične proračune (ožujak–travanj, 5) i mrežne stranice (svibanj–lipanj, 5). Poveznice sa strukom jesu slikovna receptura, popis namirnica i jednostavna tablica količina, uz prilagođeni predložak i podršku.

4.9 Plan provedbe modula za 2. konobare

Razdoblja su preuzeta iz operativnog rasporeda. P označava početnu osnovicu do 30. listopada; V1–V7 imaju datume iz poglavlja 4.1. Prikaz se odnosi na školski N+U; izdvojeni UTR povezuje se s njime prema izvedbenom planu.

Modul i nositelji	Razdoblje školskog rada	Sadržaji i izvedba
Primjena računalstva u ugostiteljstvu Katarina Kostelac Čulinović Marin Hrgota – zajednički UTR u Mrsinju	Kostelac Čulinović Katarina: P, V1, V3, V4, V5, V6, V7	Osnove računalnog sustava i Internet te uredske aplikacije. Izrada digitalnih dokumenata, tablica i prezentacija za ugostiteljstvo. GIK: 14 VPUP + 66 UTR + 20 SAU. Prema rasporedu 45 N+U (14 VPUP + 31 UTR) i 35 UTR u Mrsinju tijekom postojeće prakse. Tih 35 sati istodobno provode Katarina Kostelac Čulinović i Marin Hrgota; isti sati učenika evidentiraju se jednom.
Poslovanje i upravljanje cijenama i troškovima ugostiteljskog objekta Ivica Vuković; Zvonka Bureš	Vuković Ivica: P, V1, V2, V7 Bureš Zvonka: V1, V2, V3, V6	Organizacija poslužnog odjela, nabava, poslovna dokumentacija i naplata (Ivica); upravljanje cijenama i troškovima (Zvonka). Povezivanje dokumentacije s radom u Mrsinju.
Komunikacijske vještine u struci Ana Ivković; Dragojana Toto; Ivica Vuković	Ivković Ana: V2, V3, V4 Toto Dragojana: V1, V2, V5, V6, V7 Vuković Ivica: V2, V7	Komunikacija u ugostiteljstvu (Ana), obrazovanje i zanimanje na njemačkom (Dragojana), prijam i evidencija rezervacija (Ivica). Simulirane i stvarne komunikacijske situacije.
Osnovni poslužni procesi Ivica Vuković	Vuković Ivica: P, V2, V3, V7	Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici, blagovaonici i točioniku; odabir inventara i priprema prostora za posluživanje.
Dnevni obroci u ugostiteljstvu Ivica Vuković	Vuković Ivica: V3, V4, V5, V7	Recepture, normativi i kalkulacije te dnevni obroci; povezivanje ponude i posluživanja s kuhinjom.
Osnove posluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića Ivica Vuković	Vuković Ivica: V3, V4, V5, V6, V7	Tehnike posluživanja i barske mješavine; praktična priprema, organizacija radnog mjesta i prezentacija.
Vještine barista – izborni Ivica Vuković	Vuković Ivica: V4, V5, V6, V7	Praktične vještine pripreme i posluživanja kave, toplih i hladnih napitaka.
Talijanski jezik – izborni Zrinka Lovrić	Lovrić Zrinka: P, V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7	Jezične aktivnosti i komunikacija u ugostiteljskim situacijama.

4.10 Plan provedbe modula za 2. kuhare

Razdoblja su preuzeta iz operativnog rasporeda. P označava početnu osnovicu do 30. listopada; V1–V7 imaju datume iz poglavlja 4.1. Prikaz se odnosi na školski N+U; izdvojeni UTR povezuje se s njime prema izvedbenom planu.

Modul i nositelji	Razdoblje školskog rada	Sadržaji i izvedba
Kuhinjska administracija Josipka Vuković; Zvonka Bureš; Ilija Lukić za izdvojeni UTR	Vuković Josipka: V1, V2, V6, V7 Bureš Zvonka: V2, V3, V4	Vođenje dokumentacije (Josipka i Ilija) te upravljanje cijenama i troškovima (Zvonka). Dokumentacija stvarnih radnih zadataka i kalkulacije.
Osnove za jela Josipka Vuković; Ilija Lukić za UTR	Vuković Josipka: P, V7	Temeljci i umaci; marinade, panade, smjese i nadjevi. Demonstracija, praktična izrada i procjena proizvoda.
Juhe Josipka Vuković; Ilija Lukić za UTR	Vuković Josipka: P, V7	Priprema i izrada juha, primjena recepture, postupka i pravila čuvanja te procjena gotovog proizvoda.
Hladna predjela Josipka Vuković; Ilija Lukić prema GIK-u	Vuković Josipka: P, V2, V3, V7	Priprema hladnih predjela, higijena i prezentacija.
Primjena računalstva u ugostiteljstvu Katarina Kostelac Čulinović	Kostelac Čulinović Katarina: V1, V2, V4, V5, V7	Osnove računalnog sustava i Internet te uredske aplikacije: recepti, nabava, zalihe, kalkulacije i prezentacije. GIK: 14 VPUP + 60 UTR + 26 SAU; 74 N+U odgovara rasporedu. SIU 1: 18 sati, SIU 2: 56 sati VPUP+UTR.
Variva i garniture Josipka Vuković; Ilija Lukić za UTR	Vuković Josipka: V3, V4, V7	Odabir namirnica, priprema, termička obrada i prezentacija variva i garnitura prema recepturi.
Komunikacija na stranom jeziku u struci Ivan Kokot; Lucija Škibola	Kokot Ivan: P, V1, V2, V3, V4, V5, V7 Škibola Lucija: V2, V3, V4, V7	Obrazovanje i zanimanje na engleskom i francuskom. Strukovni rječnik, predstavljanje, razumijevanje uputa i simulirane situacije.
Hrana i zdravlje Anita Štambuk Marević	Štambuk Marević Anita: P, V1, V2, V3, V7	Hrana i zdravlje te posebni režimi prehrane. Povezivanje izbora namirnica i jelovnika s prehrambenim potrebama.
Socijalne vještine u kuhinji Ana Ivković; Ilija Lukić prema GIK-u	Ivković Ana: V1, V5, V6	Suradnja i komunikacija u kuhinjskom timu, odnos prema zadatku i odgovornost.
Osnove slastičarstva Ivana Živčić	Živčić Ivana: V1, V2, V4, V7	Osnovna tijesta, smjese, kreme i slastice; inventar, priprema namirnica i tehnološki postupci.
Eno i gastro turizam – izborni Marijana Furlan	Furlan Marijana: V2, V4, V5, V6, V7	Gastronomska i vinska ponuda kao dio turističkog proizvoda; povezivanje lokalne baštine i ugostiteljske ponude.

Modul i nositelji	Razdoblje školskog rada	Sadržaji i izvedba
Rezbarenje namirnica – carving, izborni Josipka Vuković; Anita Štambuk Marević; Ilija Lukić za UTR	Vuković Josipka: V4, V6, V7 Štambuk Marević Anita: V3, V4, V7	Josipka i Ilija: alati, tehnike rezbarjenja, dekoracije i eksponati. Anita: zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu. Ova razrada carvinga pripada 2. razredu.

4.11 Plan provedbe modula za 2. slastičare

Razdoblja su preuzeta iz operativnog rasporeda. P označava početnu osnovicu do 30. listopada; V1–V7 imaju datume iz poglavlja 4.1. Prikaz se odnosi na školski N+U; izdvojeni UTR povezuje se s njime prema izvedbenom planu.

Modul i nositelji	Razdoblje školskog rada	Sadržaji i izvedba
Strani jezik u struci – francuski Lucija Škibola	Škibola Lucija: P, V1, V2, V3, V4, V5, V7	Obrazovanje i zanimanje; strukovni rječnik, predstavljanje i komunikacija u simuliranom radnom okruženju.
Tehnologija izrade slastica Ivana Živčić	Živčić Ivana: P, V7	Tehnologija izrade slastica u školskom praktikumu; usvajanje i primjena radnih postupaka.
Slastice od tijesta Ivana Živčić	Živčić Ivana: P, V1, V2, V3, V4, V5, V7	Osnove izrade tijesta i slastice od različitih vrsta tijesta. Školske vježbe povezuju se s izvedbom kod poslodavca.
Slastice od smjesa Ivana Živčić	Živčić Ivana: V2, V5, V6, V7	Osnove smjesa i izrada slastica od različitih smjesa; kontrola postupka i kvalitete proizvoda.
Slastice od krema Ivana Živčić	Živčić Ivana: V2, V3, V6, V7	Osnovne kreme, nadjevi i voćne slastice; slastice od krema; umaci, glazure, želei i kašice.
Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica Ivana Živčić	Živčić Ivana: V3, V4, V7	Oblikovanje i ukrašavanje složenijih slastica te serviranje; procjena urednosti, estetike i izvedbe.
Tradicijske slastice hrvatskih regija – izborni Ivana Živčić	Živčić Ivana: V4, V5, V6, V7	Regionalne recepture, baština i praktična izrada tradicijskih slastica. Svih 45 sati UTR-a prema GIK-u u školskom praktikumu.

Zajednički općeobrazovni dio 2. KKS-a

Općeobrazovni predmeti povezani su s programskim pregledom iz poglavlja 3 i predmetnim GIK-ovima u prilogu 4. Strukovne skupine zadržavaju svoje module i ishode, a zajednički zadatci povezuju rad kuhinje, posluživanja i slastičarstva.

4.12 Plan provedbe modula za 2. TTD

Provedba slijedi početni raspored P i sedam promjena V1–V7 iz poglavlja 4.1. Prikazani fond je školski N+U. Izdvojeni UTR u Parku povezuje se s planom prakse prema poglavlju 5.7.

Modul i nositelj	Školski fond i razdoblje	Sadržaji i izvedba
Pravo i poduzetništvo u turizmu Ivana Orešković	117 sati P, V1, V2, V7	Pravni aspekti, osnove poduzetništva i financijska pismenost. Analiza poslovnih situacija, poduzetničke ideje te prihoda i troškova.

Modul i nositelj	Školski fond i razdoblje	Sadržaji i izvedba
Uvod u IKT u turizmu Katarina Kostelac Čulinović	70 sati P, V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7	Računalni sustav i internet; uredske aplikacije. Sigurnost, digitalna suradnja, dokumenti, tablice i prezentacije u turističkom poslovanju.
Uvod u umjetnost Renata Babić	40 sati P, V1, V3, V4, V5, V6, V7	Vremeplov umjetnosti; prepoznavanje stilova i baštine, interpretacija umjetničkih djela i virtualno vođenje. Posjete muzejima povezati s rasporedom.
Prodaja i recepcijsko poslovanje Marijana Furlan	65 sati P, V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7	Rezervacija, prijam i odjava gostiju te rješavanje prigovora. Simulacije u školi i stvarni radni zadatci u Parku; 47 izdvojenih sati UTR-a.
Njemački jezik u turizmu 2 Dragojana Toto	120 sati P, V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7	Ponuda proizvoda i usluga, komunikacija u javnim ustanovama i oglašavanje. Razgovori, pisani zadatci i promotivni sadržaji.
Poslovni talijanski jezik u turizmu 2 Zrinka Lovrić	80 sati P, V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7	Obrazovanje i zanimanje te pisanje poslovnih dopisa. Profesionalna komunikacija i turističke poslovne situacije.
Konkurentnost u turizmu Ivana Orešković	40 sati V2, V3, V4, V5, V6, V7	Čimbenici konkurentnosti, resursi, komparativne prednosti, modeli konkurentnosti i utjecaj na lokalnu zajednicu. Analize destinacija i prijedlozi poboljšanja.
Engleski jezik u struci Ivan Kokot	40 sati V1, V2, V3, V4, V5, V6, V7	Putovanja: planiranje i opis putovanja, razumijevanje informacija te usmena i pisana komunikacija u turističkim situacijama.
Osnove komuniciranja na stranom jeziku – španjolski, izborni Lucija Škibola	40 sati P, V1, V3, V4, V6, V7	Neposredno okruženje: predstavljanje, jednostavno sporazumijevanje i simulirane komunikacijske situacije.

Općeobrazovni dio 2. TTD-a

Prilog 5 obuhvaća i Hrvatski jezik Branke Merdić, Matematiku Matee Sušić, Povijest Renate Babić, Engleski jezik Ivana Kokota, TZK te Etiku i Vjeronauk. Ti se predmeti povezuju s programskim pregledom iz poglavlja 3. Strukovni Engleski jezik u struci vodi se zasebno od općeobrazovnog Engleskog jezika.

4.13 Provedba programa starijih razreda – 3. KS, 3. HTT i 4. HTT

Ovi se razredi izvode prema predmetnim nastavnim planovima za upisanu generaciju. Prilozi 6, 7 i 8 sadrže razrade predmeta, sadržaje, metode, prilagodbe i vrednovanje. Modularni raspored s početnim razdobljem i sedam promjena ne pretvara njihove predmete u module. Termin se usklađuje sa zajedničkim nastavnicima, učionicama i praktikumima.

Razred i predmet / područje	Nositelj i godišnji fond	Provedba
3. KS – Kuharstvo s vježbama; Vođenje i organizacija kuhinje	Josipka Vuković 160 + 32 sata	Praktične vježbe pripreme jela, organizacija rada kuhinje i poslovna dokumentacija prema Prilogu 6.
3. KS – Slastičarstvo; Vođenje i organizacija slastičarnice	Ivana Živčić 160 + 32 sata	Izrada slastičarskih proizvoda, planiranje proizvodnje, organizacija rada i dokumentacija.

Razred i predmet / područje	Nositelj i godišnji fond	Provedba
3. KS – Tehnologija zanimanja	Anita Štambuk Marević 64 sata za kuhare i 64 za slastičare	Odvojene predmetne razrade povezuju stručna znanja s vježbama odgovarajućeg zanimanja.
3. HTT – Organizacija poslovanja poduzeća; Politika i gospodarstvo	Marijana 70 + 70 sati	Furlan Poslovne i društveno-gospodarske situacije, problemski zadatci i povezivanje s turističkim poslovanjem.
3. HTT – Statistika; Knjigovodstvo s bilanciranjem	Zvonka 35 + 35 sati	Bureš Obrada podataka i računovodstveni zadatci prema predmetnim GIK-ovima; 35 sati po predmetu.
3. HTT – Računalstvo	Josip 70 sati	Laća Predmetni program s računalnim zadacima i osnovama programiranja. Evidentira se zasebno od modularnog IKT-a mlađih razreda.
4. HTT – Organizacija poslovanja poduzeća; Turizam i marketing; Gospodarsko pravo	Marijana 96 + 64 + 64 sata	Furlan Poslovni, tržišni i pravni sadržaji. Organizacija poslovanja poduzeća razrađena je kroz turističke agencije, ugovore, aranžmane, poslovnicu i politiku cijena; 70 T + 26 V = 96 sati. GIK uključuje terensku nastavu u Opatiji (4 sata) i kriterije usvojenosti sadržaja te primjene znanja.
4. HTT – Knjigovodstvo s bilanciranjem	Zvonka 64 sata	Bureš Računovodstveni zadatci i dokumentacija; 64 sata u 32 nastavna tjedna.
3. i 4. HTT – Geografija; 3. HTT – Povijest; 4. HTT – Povijest umjetnosti i kulturno-povijesna baština	Renata Geografija 70 / 64; Povijest 70; baština 64 sata	Babić Povezivanje prostora, povijesnog razvoja i baštine s turističkom interpretacijom.

Općeobrazovni i jezični predmeti ostvaruju se prema pripadajućim GIK-ovima. Za 3. HTT fondovi iznose: Hrvatski 140, Engleski 105, Njemački 140, Talijanski 70, Matematika 105, TZK 70 te odabrani predmet Etika ili Vjeronauk 35 sati. Za 4. HTT: Hrvatski 128, Engleski 96, Njemački 128, Talijanski 64, Matematika 96, TZK 64 te Etika ili Vjeronauk 32 sata. Izborni predmeti i odvojene skupine ne zbrajaju se kao obveza svakoga učenika.

5 Učenje temeljeno na radu i partnerstva

5.1 Mjesta provedbe i radni zadatci

Mjesto i partner	Namjena i zadatci	Izvedbena osnova
Školski kabineti i praktikumi	Demonstracije, priprema radnog mjesta, uvježbavanje postupaka, simulacije komunikacije i poslovanja.	GIK po modulu i SIU-u.
Školski restoran Mrsinj	Priprema hrane, posluživanje, higijena, organizacija rada i prateća dokumentacija prema programu i zaduženju.	GIK, radni zadatci i raspored skupina.
Školski restoran Mrsinj	Praktična nastava 3. razreda kuhara u školskom restoranu.	Predmetni izvedbeni plan i raspored praktične nastave.
Nacionalni park Plitvička jezera	Radno okruženje turizma i ugostiteljstva. Objekti, mentori i voditeljice prakse navedeni su u poglavljima 5.9. i 5.10.	Dogovor i ugovor, raspored učenika i mentora te pripadajući GIK.
Drugi ugovoreni objekti	Dio praktične nastave ili stručne prakse koji se izvodi izvan škole, prema uvjetima i potrebama programa.	Pojedinačni ugovori i potvrđeni raspored.

Popis konkretnih vanjskih radnih mjesta i mentora određuje se ugovornom dokumentacijom. Navođenje partnera u planu ne zamjenjuje provjeru uvjeta, potvrdu prihvata učenika ni ugovor. Za slastičare se rad kod poslodavca planira u NP Plitvička jezera; ne zamjenjuje se automatski radom u restoranu Mrsinj.

5.2 Odgovornosti

Nastavnik određuje ishode i zadatak, priprema učenika, usklađuje rad s mentorom i vrednuje ostvareno. Mentor kod poslodavca uvodi učenika u rad, nadzire izvedbu, daje povratnu informaciju i vodi dogovorene evidencije. Ravnateljica i zaduženi voditelji koordiniraju ugovore, raspored, resurse i postupanje u slučaju odstupanja.

5.3 Praćenje i sigurnost

Za učenika se prati nazočnost, mjesto rada, trajanje, izvedeni zadatci i ostvareni ishodi. Prije početka provjeravaju se priprema za siguran rad, oprema, higijenski uvjeti i nadzor. Nastavnik i mentor razmjenjuju zapažanja; propušteni dio rada i neostvareni ishodi rješavaju se individualnim planom u okviru dopuštene organizacije.

5.4 Plan UTR-a u Parku za 1. TTD

Za 1. TTD planira se 10 dana po 8 sati, ukupno 80 sati UTR-a u NP Plitvička jezera: 2., 9. i 30. listopada 2026.; 23. i 30. travnja 2027.; 7., 14. i 21. svibnja 2027.; 4. i 11. lipnja 2027. Termini se operativno usklađuju s poslodavcem prema poglavlju 5.10. Radni zadatci povezuju se s modulima i SIU-ima te pripadajućim mentorima i ugovornom dokumentacijom.

5.5 UTR za 1. PK

Praktične aktivnosti za 1. PK provode se u učionici, praktikumu i školskoj kuhinji odnosno Msinju prema zadatku. Higijena u ugostiteljstvu raspoređuje 95 sati UTR-a u praktikum. Ugostiteljska kuhinja obuhvaća 141 sat UTR-a u školskoj kuhinji/praktikumu, Živežne namirnice 35 sati, a Zaštita na radu 10 sati. Ti su fondovi sastavni dio izvedbenih planova i ne predstavljaju dodatne sate uz školski N+U.

Nastavnici koji izvode module dogovaraju zajednički slijed: priprema učenika i radnog mjesta, higijena, odabir pribora i namirnica, izvođenje dopuštene radnje te pospremanje. Za učenika se prate ostvareni ishod, potrebna razina pomoći i sigurno izvođenje. Zajednička aktivnost može povezati više modula, ali se stvarno trajanje i doprinos pojedinog nastavnika evidentiraju bez dvostrukog brojanja sati.

5.6 Povezivanje školskog rada i izdvojenog UTR-a u 2. KKS-u

Kod konobara GIK-ovi razdvajaju praktikum i restoran Mrsinj. Primjerice, Osnovni poslužni procesi obuhvaćaju 30 VPUP, 30 UTR u praktikumu i 135 UTR u restoranu: školski dio od 60 sati odgovara rasporedu. Dnevni obroci imaju 40 školskih sati i 50 u restoranu, a Osnove posluživanja pića 60 školskih sati i 140 u restoranu. Nositelj modula i nastavnik praktične nastave usklađuju zadatke, termine i evidenciju; isti sat učenika ne pribraja se dvaput zbog zajedničke provedbe.

Za kuhare se školski rad povezuje s izdvojenim UTR-om: Kuhinjska administracija 20 + 25 sati, Osnove za jela 40 + 95, Juhe 25 + 65, Hladna predjela 30 + 80 te Variva i garniture 25 + 65. Prvi broj označava školski dio nositelja modula, a drugi izdvojeni UTR. Podjela zadataka i evidencija rada usklađuju se s rasporedom praktične nastave.

Za slastičare je poslodavac NP Plitvička jezera. Slastice od tijesta obuhvaćaju 129 školskih i 160 sati kod poslodavca; Slastice od smjesa 111 + 155; Slastice od krema 82 + 140; Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica 55 + 35. Ukupno 490 sati kod poslodavca iz tih modula raspoređuje se kroz plan prakse, radne zadatke i mentorsko praćenje. Tehnologija izrade slastica i Tradicijske slastice hrvatskih regija izvode se u školi, svaka s 60 sati VPUP-a i UTR-a.

5.7 UTR i praksa za 2. TTD

Prema operativnom rasporedu praksa za 2. TTD obuhvaća 12 dana, odnosno 96 sati: 9., 16. i 30. listopada 2026.; 23. i 30. travnja; 7., 14. i 21. svibnja; 3., 4., 10. i 11. lipnja 2027. Plan se povezuje s NP Plitvička jezera i pripadajućim ishodima modula.

Prodaja i recepcijsko poslovanje već razdvaja 65 školskih sati (25 VPUP + 40 UTR) i 47 UTR-a u Parku: 35 u SIU-u rezervacija, prijama i odjave te 12 u rješavanju prigovora.

Raspodjela preostalih sati UTR-a povezuje se s ishodima modula i konkretnim radnim zadacima. Kod zajedničke provedbe isti se sat učenika evidentira jednom.

5.8 Praktična nastava programa prema ranijim planovima

Praktična nastava i stručna praksa 3. KS-a te 3. i 4. HTT-a vode se prema predmetnom programu i zasebnom planu prakse. Školske vježbe, rad kod poslodavca i završni rad povezuju se sadržajno, uz odvojenu evidenciju pripadajućih obveza. Nastavnici stručnih predmeta i voditelji prakse dogovaraju zadatke, uvjete sigurnosti i povratne informacije mentora.

Fond praktične nastave i stručne prakse iskazuje se po učeniku, odvojeno od nastavničkoga zaduženja za vođenje prakse.

5.9 Licencirani objekti i nositelji licenci – JU NP Plitvička jezera

Pregled je sastavljen prema evidenciji eNaukovanja od 27. rujna 2026. Brojevi licenci povezani su s nositeljima i objektima navedenima u evidenciji. Popis se odnosi na praksu tijekom nastavne godine i ljetnu praksu. Raspored učenika po objektima i termini dogovaraju se tijekom godine, uz uvažavanje sezonskog rada i potreba objekata te obvezu ostvarivanja cjelokupnog fonda i programskih sadržaja svakoga učenika.

Zanimanje	Objekt	Nositelji licence / mentori	Broj licence
Konobar	Restoran Poljana	Goranka Bilen; Snježana Malkoč	IX-1/90-PO-1
Konobar	Restoran Lička kuća	Igor Daić; Marina Obrovac; Igor Sabljak	IX-1/91-PO-1
Konobar	Hotel Jezero	Katarina Mesić; Dragan Franjković	IX-1/92-PO-1
Kuhar	Restoran Poljana	Kata Filipčić	IX-1/93-PO-1
Kuhar	Restoran Lička kuća	Blaženka Zorić	IX-1/94-PO-1
Kuhar	Hotel Jezero	Slavica Perica	IX-1/95-PO-1
Slastičar	Restoran Lička kuća; hoteli Plitvice i Jezero	Silvija Poljak	IX-1/97-PO-1
Slastičar	Hoteli Jezero i Plitvice; restoran Lička kuća	Vesna Matovina	IX-1/98-PO-1
Slastičar	Hoteli Plitvice i Jezero; restoran Lička kuća	Marijana Turkalj-Rendulić	IX-1/99-PO-1

Za učenike 3. razreda kuhara i slastičara škola upućuje učenike na naukovanje u okviru ugovora o naukovanju NP Plitvička jezera. Za učenike 1. i 2. razreda konobara, kuhara i slastičara suradnja s Parkom uređuje se ugovorima o učenju temeljenom na radu. Popis licenciranih mjesta zajednički je pregled partnera; individualna raspodjela učenika i mentora vodi se u provedbenoj dokumentaciji.

5.10 Organizacija, voditelji i evidencija stručne prakse i UTR-a

Praksa tijekom nastavne godine i ljetna praksa organiziraju se u suradnji s JU NP Plitvička jezera. Budući da svi objekti ne rade tijekom cijele godine, pojedinačni termini i raspored učenika usklađuju se tijekom godine s raspoloživošću mentora, razdobljima rada i potrebama objekata. Promjene mjesta ili termina evidentiraju se u provedbenoj dokumentaciji. Organizacijske prilagodbe moraju omogućiti svakom učeniku ostvarivanje ukupnog fonda sati i svih predviđenih programskih obveza odnosno ishoda učenja.

Učenici programa hotelijersko-turistički tehničar (HTT) i turistički tehničar destinacije (TTD) također obavljaju praksu u objektima Parka, pretežito u Hotelu Jezero, Kampu Korana i Kampu Borje. Izbor tih objekata povezan je s rekonstrukcijom ostalih objekata i njihovom raspoloživošću. Konkretna radna zadatke, mentore i termine dogovaraju školska voditeljica i poslodavac prema programu učenika.

Program / zanimanje	Školska voditeljica prakse
Slastičari	Ivana Živčić
Konobari i kuhari	Josipka Vuković
Hotelijersko-turistički tehničari (HTT) i turistički tehničari destinacije (TTD)	Zvonka Bureš

Zadaće školske voditeljice

Voditeljica stručne prakse surađuje s mentorima i predstavnicima poslodavca, dogovara i prati raspored učenika, vodi pripadajuću administraciju te redovito provjerava izvršavanje učeničkih obveza. Uspoređuje planirani i ostvareni fond sati, prati sadržaje i zadatke evidentirane u radnim mapama te s mentorom i učenikom pravodobno dogovara ostvarivanje preostalih obveza. O učenim poteškoćama i potrebnim organizacijskim prilagodbama obavještava ravnateljicu i nadležne nastavnike.

Evidencija mentora i radne mape učenika

Mentori kod poslodavca evidentiraju ostvarenu satnicu učenika te prate vođenje, pregledavaju i potvrđuju radne mape. Učenici koriste radne mape koje je izradila škola, uredno ih vode prema uputama te ih daju mentoru i školskoj voditeljici na uvid. Evidencija sati i radnih zadataka omogućuje praćenje ostvarenih obveza, stečenih vještina i ishoda te planiranje onoga što učenik još treba ostvariti.

Voditeljica na temelju evidencije mentora i pregleda radne mape provjerava jesu li ostvarene sve obveze pojedinog učenika. Isti ostvareni sat evidentira se jednom; promjena objekta ili mentora ne prekida praćenje ukupne realizacije. Za naukovanje učenika 3. razreda i UTR učenika 1. i 2. razreda vodi se dokumentacija koja odgovara njihovu programu i ugovoru.

5.11 Školske mape UTR-a i stručne prakse

Škola koristi izrađene mape učenja temeljenog na radu za konobare, kuhare, slastičare i turističke tehničare destinacije te mapu stručne prakse za pomoćnog kuhara. Njihovu uporabu uređuju Upute za popunjavanje Mape UTR-a i stručne prakse za 2026./2027. Obrasci se popunjavaju stvarnim podacima o učeniku, programu, izvedbi i postignućima; ogledni primjeri iz Uputa ne prepisuju se kao podatci o realizaciji.

Obrazac u mapi	Svrha i povezanost s provedbom
1 – Podatci	Podatci o učeniku, ustanovi, nastavnicima, poslodavcima, mentorima i ugovorima. Promjena poslodavca evidentira se novim zapisom uz očuvanje prethodne evidencije.
2 – Siguran rad	Potvrda o osposobljenosti za rad na siguran način. Prije početka praktičnog rada provjeravaju se ostvareni ishodi zaštite na radu i potpisana potvrda; sigurno ponašanje prati se tijekom svih vježbi.
3 – Izvedbeni kurikulum UTR-a	Plan za pojedini razred i modul, predmet ili SIU: ishodi, vježbe, razdoblja, sati, mjesta izvedbe, metode i vrednovanje.
4 – Stručna praksa pomoćnog kuhara	Izvedbeni plan s prilagodbama sadržaja i individualiziranim postupcima, očekivanim postignućima i načinom praćenja učinka podrške.
5 – Prisutnost	Stvarno ostvareni sati po datumima, odvojeno za školu i poslodavca; mjesečni i godišnji zbrojevi te potpisi odgovornih osoba.
6 – Postignuća i napredovanje	Sažetak izvedenih vježbi, ocjene, datumi, potpisi i konkretne bilješke o napretku u školi i kod poslodavca.
7 – Radni list vježbe	Ishod, zadatak, postupak rada, trajanje, sigurnost, zaštita okoliša, dokazi izvedbe, elementi i kriteriji vrednovanja, ocjena i povratna informacija.
8 – Ispit provjere	Zapisnik zadatka, povezanih ishoda, rezultata, mišljenja i preporuka Povjerenstva kada se provodi ispit provjere znanja i vještina.

Nastavnik i mentor prije izvedbe usklađuju zadatke, ishode, sate i kriterije. Broj i naziv vježbe povezuju se u izvedbenom planu, radnom listu i evidenciji postignuća, kako bi se moglo pratiti što je planirano, ostvareno i vrednovano. Obrazac 3 primjenjuje se u mapama UTR-a, a obrazac 4 u mapi stručne prakse pomoćnog kuhara.

Zaduženi nastavnik odnosno strukovni učitelj operativno prati mapu, a imenovana voditeljica prakse koordinira suradnju i provjerava cjelovitost obveza prema poglavlju 5.10. Najmanje mjesečno uspoređuju se stvarni sati škole i poslodavca, radni listovi, ocjene i potpisi. Izostanci se ne prikazuju kao ostvareni sati; nadoknada se upisuje na stvarni datum. Odstupanja imaju zabilježen razlog i dogovoreni način ostvarenja preostalih obveza.

Za izvedbu kod poslodavca nastavnik i mentor zajednički utvrđuju postignuće na temelju dogovorenih kriterija i dokaza. Mentor potvrđuje rad koji je neposredno pratio, a nastavnik povezanost s planiranim ishodima i kriterijima. Svaka odgovorna osoba potpisuje svoj dio evidencije. Učenik vodi opise rada i prilaže dokaze uz upute nastavnika i mentora.

Mapa se vodi i čuva do završetka obrazovanja učenika. Na kraju godine provjerava se njezina cjelovitost i osigurava prijenos u sljedeći razred. Ispunjene mape s osobnim podacima i ocjenama vode se kao individualna dokumentacija te se ne uključuju u javnu verziju kurikula. Prazni predlošci i Upute ostaju zasebni prateći dokumenti.

6 Metode rada i povezanost programa

6.1 Metode učenja i poučavanja

U kuharstvu, slastičarstvu i posluživanju kombiniraju se demonstracija, vođeno uvježbavanje, praktični rad i analiza proizvoda ili usluge. U turizmu se primjenjuju simulacije recepcije i prodajnog razgovora, studije slučaja, istraživanje destinacije i izrada ponude. Jezični, matematički i digitalni sadržaji koriste se u stvarnim stručnim zadacima. Točan izbor metode proizlazi iz ishoda i godišnje razrade pojedinoga GIK-a.

6.2 Zajedničke aktivnosti u ovoj godini

Aktivnost iz Školskog kurikula	Povezanost s učenjem	Razdoblje i dokaz
Školska čajanka	Priprema i posluživanje, normativi, higijena, njemački jezik i komunikacija.	Listopad i travanj; tehnološke kartice, izvedba i refleksija.
Mladi recepcionari	Recepcijsko poslovanje, prodaja turističke usluge i postupanje s prigovorom.	Siječanj-ožujak; paket usluge i simulacija.
Budi pametan potrošač	Potrošačka i financijska pismenost te kritička procjena digitalnih poruka.	Veljača-ožujak; kviz i analiza odgovora.
Legenda o Mursinju-gradu i terenski posjeti	Kulturna baština, interpretacija destinacije i javno predstavljanje.	Prema Školskom kurikulu; predstava, radni listovi i prezentacije.
Volontiranje	Timski rad, priprema hrane, odgovornost prema zajednici i održivost.	Tijekom godine; evidencija akcija i učenička refleksija.

Ciljevi, nositelji, sudionici, troškovnici i cjelovit vremenik navedenih aktivnosti nalaze se u Školskom kurikulu. Nastavnik označava koji se konkretni ishodi ostvaruju kroz zadatak i kako ih provjerava. Samo sudjelovanje u aktivnosti nije dokaz ostvarenosti svih ishoda modula.

Povezivanje modula u 1. KKS

U zajedničkim terminima rada u restoranu povezuju se priprema radnog mjesta, higijena, obrada namirnica i posluživanje. Raspored posebno povezuje Temeljne vještine teoriju s radom u restoranu Mursinju te Higijenu i ekologiju s praktičnim radom. Nastavnici unaprijed određuju skupinu učenika, pojedinačni doprinosi i ishode koje prate.

Komunikacijski zadatci iz GIK-a povezuju se sa strukom kroz profesionalno predstavljanje, bonton, razgovor s gostom, jednostavan jelovnik i narudžbu na njemačkom jeziku. Nastavnici usklađuju komunikacijske zadatke s nastavnicima praktičnog dijela. Matematički zadatci povezuju se s mjerenjem namirnica, preračunavanjem količina i troškova. To su planirane poveznice; konkretan zajednički zadatak i termin bilježe se u GIK-u.

Povezivanje modula u 1. TTD

Zajednički sadržaj za povezivanje jest turistička destinacija Plitvička jezera. Nositelj vodi obradu prirodnih osnova, čimbenika razvoja i tržišta; obrađuje dionike turističkog sustava; povezuje vrste smještajnih objekata, hotelske odjele i organizaciju poslovanja te povezuju analizu destinacije s okolišem i održivim razvojem. Učenički rezultat može biti prikaz destinacije, organizacijska shema, istraživački rad ili obrazloženi prijedlog poboljšanja, prema konkretnim zadacima iz GIK-ova.

Natavnici stranih jezika povezuju jezične zadatke s predstavljanjem, turističkim informacijama, opisom radnog okruženja i ponude. Predviđeni su dijalozi, simulacije, rad u paru i kratki pisani ili digitalni uradci, povezuje se poslovni bonton, komunikaciju s gostima, poslovno pregovaranje i rješavanje pritužbi sa simulacijama, komunikacijskim planom te opažanjem rada u Mrsinju i Parku. Zajednička tema ne podrazumijeva automatski istodoban sat svih nastavnika; termin i doprinos dogovaraju se u izvedbenom planu.

Povezivanje sadržaja u 1. PK

Primjer zajedničkog zadatka jest priprema radnog mjesta za jednostavan kuhinjski posao. Nositelj vodi pripremu osobne higijene i radnog prostora; odabir pribora, zaštitne opreme, sredstava i radne zone; prepoznavanje i odabir namirnica. Nastavnik matematike povezuje mjerenje i količine sa svakodnevnom urednošću i organizacijom. Učenik prati slikovni slijed, izvodi radnju uz primjerenu pomoć i uz nastavnika provjerava rezultat. Ovo je okvir suradnje; konkretan zadatak i termin dogovaraju nositelji.

Povezivanje programa u 2. KKS-u

Okvir zajedničkog zadatka može biti priprema i posluživanje tematskog obroka sa slasticom. Nositelj i nastavnici praktične nastave povezuju recepture i pripremu jela; izradu i prezentaciju slastice; pripremu poslužnog prostora, obrok i pića. Nastavnik povezuje troškove i cijene, prehrambene potrebe i otpad i suradnju u timu. Jezični nastavnici uključuju strukovne upute i razgovor s gostom, a drugi nastavnik povezuje ponudu s lokalnom baštinom. Nastavnici unaprijed dogovaraju termin, doprinos i ishode svakog programa; zadatak se ostvaruje unutar postojećega fonda sati.

Povezivanje modula u 2. TTD-u

Primjer zajedničkog zadatka jest ponuda boravka u destinaciji: nositelj povezuje pravne, poduzetničke i tržišne aspekte; rezervaciju i postupke recepcije; digitalne dokumente, proračun i prezentaciju; kulturnu baštinu i interpretaciju. Jezični nastavnici uključuju ponudu, upit, dopis i razgovor s gostom na stranom jeziku. Nastavnici unaprijed dogovaraju doprinos, ishode i vrednovanje; zadatak ne predstavlja dodatni fond sati.

6.3 Međupredmetne teme

Održivi razvoj povezuje se s otpadom, namirnicama i odgovornim turizmom; Zdravlje sa sigurnošću i higijenom; Poduzetništvo s ponudom i troškovima. Uporaba IKT-a obuhvaća obradu i predstavljanje podataka. Osobni i socijalni razvoj, Građanski odgoj i Učiti kako učiti ostvaruju se kroz suradnju, odgovorno odlučivanje, samoprocjenu i planiranje rada. Razrada očekivanja navedena je u pojedinim GIK-ovima.

7 Praćenje vrednovanje i ocjenjivanje

7.1 Praćenje ostvarenosti ishoda

Nastavnici prate napredak po predmetima, modulima i SIU-ima primjenjujući kriterije povezane s propisanim ishodima. Učenici se unaprijed upoznaju s očekivanim radom, načinima provjere i kriterijima. Konkretno kriterije nastavnici razrađuju u GIK-u i instrumentima vrednovanja; ne prikazuju se kao jedinstveno propisani kriteriji za sve module.

Pristup	Primjena	Dokaz
Vrednovanje za učenje	Opažanje postupka, kratke provjere i povratna informacija tijekom rada.	Bilješka o napretku i sljedećem koraku.
Vrednovanje kao učenje	Samoprocjena, vršnjačka povratna informacija i usporedba rada s kriterijima.	Lista samoprocjene ili refleksija.
Vrednovanje naučenoga	Praktični zadatak, usmena ili pisana provjera, proizvod, projekt ili simulacija, prema ishodu.	Ocjena i dokumentirani kriteriji postignuća.

7.2 Praktičan rad

U praktičnom zadatku procjenjuju se sastavnice koje proizlaze iz konkretnog ishoda: priprema, sigurnost i higijena, točnost postupka, kvaliteta proizvoda ili usluge, samostalnost i stručna komunikacija. Kriterijska lista razlikuje doprinos pojedinog učenika i kada se radi u timu. Povratne informacije mentora uzimaju se u obzir uz nastavničku provjeru ostvarenosti ishoda.

7.3 Zajedničko vrednovanje modula

Ako modul izvodi više nastavnika, prije provedbe usklađuju odgovornosti za SIU-e, prikupljanje dokaza, kriterije i postupak zaključivanja prema važećim pravilima. Evidencija mora omogućiti utvrđivanje ostvarenoga po učeniku i SIU-u. Način zaključivanja ne svodi se unaprijed na automatski prosjek ocjena pojedinih nastavnika.

Učeniku koji nije ostvario ishod daje se jasna povratna informacija i plan dodatnog uvježbavanja i provjere. Postupci završnog ocjenjivanja, ispita i napredovanja provode se prema važećim propisima i primjenjivom programu.

7.4 Dokazi ostvarenosti ishoda u 1. KKS

Za zaštitu na radu prikupljaju se kontrolne liste sigurnih postupaka i rezultati scenarijskih ili praktičnih zadataka. Za temeljne vještine i obradu namirnica prate se izbor alata, postupak, higijena, sigurnost i kvaliteta izvedbe. U komunikaciji se vrednuju dijalog, profesionalni nastup, životopis i zamolba; u njemačkom jeziku razumijevanje, usmena interakcija i kratki pisani uradci. U matematici se vrednuju točnost postupka, mjerne jedinice i primjena u struci. Kod zajedničkog zadatka svaki nastavnik prati pripadajuće ishode, a dokaz mora omogućiti procjenu pojedinog učenika.

7.5 Dokazi ostvarenosti ishoda u 1. TTD

U strukovnim modulima koriste se istraživački zadatci o destinaciji, organizacijske sheme, usporedbe turističkih i ugostiteljskih objekata, prezentacije te usmene i pisane provjere. U jezicima se prate razumijevanje, usmena interakcija i pisani uradci; primjenjuju se dijalozi, obrasci, opisi i simulirane situacije. Za rad u Parku evidentiraju se zadatak, trajanje, ostvareni ishodi i povratna informacija mentora. Nastavnik procjenjuje ostvarenje pojedinog učenika prema kriterijima pripadajućeg SIU-a, uz samoprocjenu i vršnjačku povratnu informaciju gdje su predviđene GIK-om. U Komunikacijskim vještinama prikupljaju se komunikacijski plan, primjeri poslovnih poruka, scenarijski zadatci i dokazi simulacija pregovora i rješavanja pritužbi. Kriteriji obuhvaćaju primjenu pravila komunikacije i uspješnost rješenja, uz sudjelovanje i suradnju.

7.6 Praćenje i vrednovanje u 1. PK

Vrednovanje se temelji na opažanju praktične izvedbe, kratkim usmenim i prilagođenim pisanim zadacima, razvrstavanju slika ili uzoraka, kontrolnim listama i učeničkim uradcima. Prati se točnost odabira, redoslijed, sigurnost, primjena postupka i razina potrebne podrške. Kriteriji pojedinog SIU-a trebaju opisivati ostvarene ishode; aktivnost u skupini i kvaliteta plakata služe kao dopunski pokazatelji. Učenik procjenjuje svoj napredak pomoću jednostavne slikovne ili usmene povratne informacije.

7.7 Dokazi ostvarenosti ishoda u 2. KKS-u

Dokazi uključuju recepture, normative i kalkulacije, obrasce nabave i rezervacija, praktičnu izvedbu pripreme i posluživanja, gotova jela i slastice te jezične dijaloge i pisane uratke. Prati se pravilan postupak, sigurnost, kvaliteta proizvoda ili usluge, organizacija i samostalnost. Za izdvojeni UTR povezuju se zadatak, trajanje, ishod i povratna informacija mentora odnosno nastavnika. Kod zajedničkog rada odvojeno se procjenjuje doprinos pojedinog učenika prema kriterijima pripadajućeg SIU-a.

7.8 Dokazi ostvarenosti ishoda u 2. TTD-u

Dokazi obuhvaćaju rezervacije i recepcijsku dokumentaciju, odgovore na prigovore, poslovne dopise, digitalne tablice i prezentacije, analize konkurentnosti, poduzetničke zadatke i interpretaciju baštine. Vrednuju se točnost, primjena postupaka, kvaliteta komunikacije, argumentiranost, samostalnost i suradnja prema kriterijima pojedinog SIU-a. UTR kod poslodavca povezuje se s radnim zadatkom, ishodom i povratnom informacijom mentora.

7.9 Vrednovanje u programima starijih razreda

Predmetni nastavnici primjenjuju kriterije iz svojih GIK-ova i učenike upoznaju s očekivanjima. Dokazi uključuju pisane i usmene odgovore, računske i digitalne zadatke, poslovnu dokumentaciju, interpretaciju baštine te praktične proizvode i postupke. U kuharstvu i slastičarstvu prate se organizacija, higijena i sigurnost, pravilnost postupka, kvaliteta proizvoda, samostalnost i odnos prema radu. Zajednički zadatak može povezivati više predmeta, ali svaki nastavnik vrednuje pripadajuće ciljeve i vodi vlastitu evidenciju.

8 Prilagodbe i podrška učenicima

8.1 Podrška učenicima s teškoćama

Nastavnici surađuju s edukacijskom rehabilitatoricom i pedagoginjom. Prilagodbe se temelje na potrebama učenika, odgovarajućoj dokumentaciji i programu obrazovanja. Uključuju jasne upute, demonstraciju korak po korak, primjerene zadatke, dodatno vrijeme, pristupačne materijale i prilagodbu vrednovanja u dopuštenom opsegu.

U programu pomoćnog kuhara težište je na funkcionalnim znanjima i sigurnom izvođenju praktičnih zadataka. Stupanj samostalnosti postupno se povećava uz ponavljanje i individualnu povratnu informaciju. Nastavnici i stručna služba usklađuju podršku u općem obrazovanju, strukovnom dijelu i svakodnevnim aktivnostima.

Za 1. PK nastavnik uz stručnu službu konkretizira prilagodbe za svakog učenika: kraće upute, demonstraciju korak po korak, slikovne podsjetnike, ponavljanje, dodatno vrijeme, prilagodbu materijala i načina provjere te potrebnu razinu pomoći. Napredak se razmatra kroz samostalnost u poznatom zadatku, prijenos vještine i sigurno postupanje; podrška se postupno mijenja prema opaženom napretku.

8.2 Učenici s izraženim interesom

Složeniji zadatci obuhvaćaju istraživanje, samostalno osmišljavanje ponude, usporedbu postupaka i dokumentiranje proizvoda. Uključivanje u dodatnu nastavu i projekte uređuje Školski kurikulum. Opseg rada prilagođava se učeniku i ne zamjenjuje redovne obveze bez odgovarajuće osnove.

8.3 Jezična podrška i povezanost s Domom

Učenicima kojima hrvatski nije materinski jezik osiguravaju se razumljive upute, pojašnjenja stručnih pojmova i vizualna podrška prema potrebama i organiziranim oblicima pomoći. Provjerava se razumijevanje sigurnosnih uputa prije samostalnijeg rada.

Stručna služba i odgajateljice razmjenjuju informacije potrebne za podršku učenju i praćenje napretka učenika u Domu. Razmjena je ograničena na nužne podatke. Individualna dokumentacija, osobni i zdravstveni podatci ne objavljuju se u javnoj verziji kurikula.

9 Završnost i praćenje kvalitete

9.1 Završnost obrazovanja

Uvjeti završetka obrazovanja određeni su programom po kojem je učenik upisan. Za završne razrede 3. KS i 4. HTT u ovoj godini primjenjuju se njihovi postojeći nastavni planovi i propisi o završnom radu. Novi modularni programi u školi trenutačno obuhvaćaju prve i druge razrede, a posebni program pomoćnog kuhara prvi razred.

Područja za pripremu završnih zadataka mogu obuhvatiti pripremu i predstavljanje jela, izradu i dekoriranje slastica te izradu turističke ponude i obradu recepcijskog ili poslovnog slučaja. Teme, mentori, rokovi i povjerenstva utvrđuju se zasebnim školskim postupkom.

9.2 Koordinacija i kvaliteta

Nositelj	Zadatak	Razdoblje
Ravnateljica	Organizacija uvjeta, koordinacija stručnih tijela i praćenje realizacije.	Tijekom godine.
Nastavnici i stručna vijeća	Usklađivanje GIK-ova, kriterija, rasporeda i zajedničkih zadataka.	Prije provedbe modula i tijekom realizacije.
Stručna služba	Prilagodbe, podrška učenicima i praćenje učinka mjera.	Kontinuirano.
Nastavnici i mentori UTR-a	Praćenje zadataka, nazočnosti, sigurnosti i ishoda.	Pri svakom ciklusu rada.
Povjerenstvo za kvalitetu i tim za samovrednovanje	Analiza provedbe, uočavanje teškoća i prijedlozi poboljšanja.	U skladu s planom samovrednovanja.

Na kraju polugodišta i nastavne godine analiziraju se realizacija sati i ishoda, uspjeh učenika, uvjeti UTR-a i potrebne prilagodbe. Uočena odstupanja pretvaraju se u konkretne mjere s nositeljem i rokom. Materijalne promjene plana usklađuju se kroz odgovarajući postupak izmjena, a operativne promjene evidentiraju u izvedbenim planovima.

10 Izvedbeni prilozi

Izvedbeni prilozi razrađuju ciljeve i ishode ovoga kurikula po razredima, programima, predmetima i modulima. Čuvaju se kao zasebni dokumenti povezani s glavnim tekstom kurikula i koriste se za planiranje, provedbu i praćenje nastave.

Prilog 1 Prilog_01_GIK_1_KKS_2026_2027.docx

Prilog 2 Prilog_02_GIK_1_TTD_2026_2027.docx

Prilog 3 Prilog_03_GIK_1_PK_2026_2027.docx

Prilog 4 Prilog_04_GIK_2_KKS_2026_2027.docx

Prilog 5 Prilog_05_GIK_2_TTD_2026_2027.docx

Prilog 6 Prilog_06_GIK_3_KS_2026_2027.docx

Prilog 7 Prilog_07_GIK_3_HTTP_2026_2027.docx

Prilog 8 Prilog_08_GIK_4_HTTP_2026_2027.docx

GIK-ovi razrađuju ishode, nastavne teme, razdoblja provedbe, aktivnosti, metode, prilagodbe i vrednovanje za odgovarajući razred i program.

Prateća dokumentacija za provedbu i praćenje UTR-a i stručne prakse

Prilog 10 – Mapa_UTR_konobar_2026-2027(1).docx

Prilog 11 – Mapa_UTR_kuhar_2026-2027(1).docx

Prilog 12 – Mapa_UTR_slasticar_2026-2027(1).docx

Prilog 13 – Mapa_UTR_turisticki_tehnicar_destinacije_2026-2027(1).docx

Prilog 14 – Mapa_strucne_prakse_pomocni_kuhar_2026-2027(1).docx

Prilog 15 – Upute_za_popunjavanje_Mape_UTR_i_strucne_prakse_2026-2027(1).docx

Predlošci mapa primjenjuju se na programe navedene u njihovim naslovima. Naukovanje 3. razreda i praksa HTTP-a vode se prema pripadajućoj programskoj i ugovornoj dokumentaciji.

Čuvanje i ažuriranje priloga

Popis priloga sastavni je dio kurikula. Pri naknadnoj promjeni priloga bilježe se izmijenjeni dokument, datum i sadržaj promjene te pripadajuća odluka ili odobrenje prema školskom postupku. Prilozi se čuvaju uz glavni dokument i dostupni su nadležnim školskim tijelima.

11 Pravna i stručna polazišta

Zakon o strukovnom obrazovanju, članak 8. <https://www.zakon.hr/z/383/zakon-o-strukovnom-obrazovanju>

Zakon o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi. <https://www.zakon.hr/z/317/zakon-o-odgoju-i-obrazovanju-u-osnovnoj-i-srednjoj-skoli>

Statut Srednje škole Plitvička jezera iz 2024., osobito članci 11., 14., 15. i 45.

Nacionalni kurikulum za strukovno obrazovanje, NN 62/2018.

Odluke o uvođenju strukovnih kurikula Konobar/konobarica (071304), Kuhar/kuharica (071204) i Slastičar/slastičarka (071404), NN 53/2025, akti 693, 694 i 695.

Odluka o uvođenju strukovnog kurikula Turistički tehničar destinacije / Turistička tehničarka destinacije (070108), NN 60/2025, akt 799.

Odluka o uvođenju posebnog kurikula Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica (078194), NN 147/2024, akt 2425.

Odluka o donošenju kurikula općeobrazovnih predmeta za srednje strukovne škole na razinama 4.1. i 4.2., NN 10/2025, te pripadajući kurikuli primjenjivi na pojedini program.

ASOO, Metodologija izrade sektorskog kurikulumu, strukovnog kurikulumu i kurikulumu ustanove za strukovno obrazovanje – smjernice i upute za izradu, 2023., poglavlje 9 i prilog IV. <https://www.asoo.hr/wp-content/uploads/2023/10/Metodologija-izrade-sektorskog-kurikuluma-strukovnog-kurikuluma-i-KUSO-3.pdf>

Školski kurikulum za 2026./2027. – dodatna nastava, projekti i aktivnosti.

Važeća nastavna zaduženja, rasporedi, ugovori o praktičnom radu, evidencije i pojedinačni provedbeni dogovori.