**PRAKTIČNA NASTAVA UČENIKA TROGODIŠNJIH ZANIMANJA**

Praktična nastava sastavni je dio školovanja svakog ugostiteljskog radnika. Ugostiteljsko–turistička škola, Osijek surađuje s mnogim ugostiteljskim objektima u županiji i šire te s njima ima potpisane ugovore o praktičnoj nastavi učenika. Ugostiteljski objekti ugovorom se obvezuju odrediti u objektu mentora koji ima obvezu pomagati učeniku da stekne prva znanja i iskustva u zanimanju

**Ugovori**

Učenici prvog razreda koji se žele upisati za zanimanje kuhar, konobar ili slastičar, dužni su prije početka školske godine pronaći objekt u kojem će obavljati praktičnu nastavu izvan škole. (Popis objekata s kojima škola ima potpisan ugovor o provedbi praktične nastave nalazi se u privitku.).

Učenik je dužan popuniti ugovor o provedbi praktične nastave (Ugovor se nalazi u privitku.).Tri primjerka ugovora treba ovjeriti u izabranom objektu. Na sva tri primjerka trebaju se potpisati i roditelji.

Ovjereni ugovor donosi se u školu i predaje strukovnom učitelju ili voditelju praktične nastave na ovjeru. Jedan primjerak ugovora ostaje u školi kod voditelja praktične nastave radi evidencije, drugi zadržava učenik, a treći primjerak učenik odnosi u objekt s kojim je sklopio ugovor.

Da bi mogli polaziti praktičnu nastavu učenici moraju u prva tri tjedna nastave položiti test zaštite na radu i ishoditi sanitarne iskaznice na Zavodu za javno zdravstvo u nekim od gradova u našoj županiji (iskaznica vrijedi 6 mjeseci i nakon toga je treba produžiti).

**Radna odjeća**

Učenici su dužni imati radnu odjeću i obuću u skladu s odabranim zanimanjem i propisanim pravilnikom i kućnim redom Ugostiteljsko-turističke škole, Osijek. Posebno treba voditi računa o čistoći i higijeni.

**Praktična nastava u objektima na moru**

Zadaća praktične nastave, kako u školi tako i u ugostiteljskom objektu je pružiti učeniku osnovna znanja i vještine potrebne za obavljanje ugostiteljskih zanimanja. Iz tog razloga njegujemo projekt obavljanja praktične nastave u ugostiteljskim objektima na moru. Suradnja s objektima na moru tijekom ljetnih mjeseci realizira se organizirano. Ovakav oblik suradnje škola prakticira od 1971. godine. U 2014. godini surađivali smo s Hotelima Villas Koločep, Restoranom Milenij u Selcu i s odmaralištem Uvala Scott – Kraljevica. U 2015. godini planiramo otvoriti još neka radilišta. Organizirana ljetna praksa njeguje se iz više razloga. Naglasak je na kvalitetnom, stručnom usavršavanju učenika jer učenici na najbolji mogući način upoznaju rad koji gotovo da nemaju priliku upoznati niti u jednom objektu naše Županije. Praksa na moru ima i značajan odgojni cilj. Prilika je to za osamostaljivanje mladog čovjeka, prilagođavanje novom okruženju i životu i radu u zajednici. Učenici se upućuju na ljetnu praktičnu nastavu u pratnji odgajatelja. Briga o učenicima vodi se cjelodnevno. U slobodno vrijeme za učenike se organiziraju različite sportske aktivnosti, izleti i druženja.

**Trajanje praktične nastave za zanimanje kuhar, slastičar i konobar u 2014./2015. godini**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Razred** | **Broj sati tijekom nastave** | **Broj radnih dana tijekom nastave** | **Broj sati tijekom ljetnih praznika** | **Broj radnih dana tijekom ljetnih praznika** | **Ukupno sati godišnje** |
| **1.razred****KLASIČNI MODEL** | 1.polugodište-120 sati (8 tjedno) | 15 dana | 182 sata | 23 dana | 462 sata |
| 2.polugodište-160 sati (8 tjedno) | 20 dana |
| **2.razred****JMO** | 1.polugodište-136 sati (8 tjedno) | 17 dana | 297 sata | 37 dana | 625 sata |
| 2.polugodište-192 sati (8 tjedno) | 24 dana |
| **3.razred****JMO** | 1.polugodište-280 sati (10 tjedno) | 28 dana | / | / | 640 sati |
| 2.polugodište-360 sati (10 tjedno) | 36 dana |

Napomena!

Od školske 2014./2015. godine Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek upisuje učenike trogodišnjih zanimanja samo po klasičnom modelu obrazovanja.

**POPIS OBJEKATA - kuhari**

1.RESTORAN BIJELO-PLAVI

2.STUDENTSKI CENTAR

3.RESTORAN KOMPA

4.RESTORAN PARK, VALPOVO

6.RESTORAN GRADSKI PODRUM, ĐAKOVO

8.HOTEL OSIJEK

9.HOTEL ZELENKROV

10.RESTORAN CITADELA

11.KUBO d.o.o. – RESTORAN KARAKA, GALIJA

12.HOTEL SILVER

13.SREDNJOŠKOLSKI ĐAČKI DOM HRVATSKOG RADIŠE

14.RESTORAN JELENGRAD PETRIJEVCI

15.BLAŽA , ĐAKOVO

16.RESTORAN KORMORAN, BILJE

17.ZELENA LAGUNA, ĐAKOVO

18.RESTORAN „RUŽA“

19.RESTORAN „PLUS“

20.PREHRANA d.o.o

21.HOTEL WALDINGER

22.KRČMA KOD JAVORA

23.RESTORAN IKTUS

24.DOM UGO.ŠKOLE

25.PATRIA BELI MANASTIR

26.BORIK DONJI MIHOLJAC

27.KOVAČ ČARDA;SUZA

28. PANON; KNEŽEVI VINOGRADI

29. SERAPIS d.o.o; ČEPIN/ Mercator

30. PETRIČEVIĆ d.o.o BISHOFF/STROSSMAYER

31. RESTORAN CATERING “LIPOV HLAD”

33. LUMIERE

34. ZOO HOTEL

35. MALCO ĐAKOVO

36. SLAVONA DONJI MIHOLJAC

37. HOTEL TERMIA

38. RESTORAN STARI PODRUM – SLATINA

39.BARANJSKA KUĆA

40. RESTORAN DOMIN

41. HOTEL MILENIUM

**POPIS OBJEKATA - slastičari**

KADULJA

KATINI KOLAČI

ŽITO

WALDINGER

STUDENTSKI CENTAR

ČIČAK

B.I.J.A.F.(Bagarić, Čepin)

KARAKA

SLASTA

SUNČANA

MLINAR (KRUNA)

**POPIS OBJEKTA - konobari**

1.RESTORAN BIJELO-PLAVI

2.STUDENTSKI CENTAR

3.RESTORAN KOMPA

4.RESTORAN PARK, VALPOVO

5.CENTAR ŠKOJO

6.RESTORAN GRADSKI PODRUM, ĐAKOVO

7.RESTORAN ZELENA LAGUNA, ĐAKOVO

8.HOTEL OSIJEK

9.HOTEL ZELENKROV

10.RESTORAN CITADELA

11.KUBO d.o.o. – RESTORAN KARAKA, GALIJA

12.HOTEL SILVER

13.SREDNJOŠKOLSKI ĐAČKI DOM HRVATSKOG RADIŠE

14.RESTORAN JELENGRAD PETRIJEVCI

15. HOTEL BLAŽA , ĐAKOVO

16.RESTORAN KORMORAN, BILJE

17.ZELENA LAGUNA, ĐAKOVO

18.RESTORAN RUŽA

19.RESTORAN PLUS

20.PREHRANA d.o.o

21.HOTEL WALDINGER

22.KRČMA KOD JAVORA

23.RESTORAN IKTUS

24.DOM UGO.ŠKOLE

25. HOTEL PATRIA BELI MANASTIR

26. HOTEL BORIK DONJI MIHOLJAC

27.KOVAČ ČARDA;SUZA

28. PANON; KNEŽEVI VINOGRADI

29. SERAPIS d.o.o; ČEPIN/ Mercator

30. PETRIČEVIĆ d.o.o BISHOFF/STROSSMAYER

31. RESTORAN CATERING “LIPOV HLAD”

32.RESTORAN “RUŽA”

33. LUMIERE

34. Zoo HOTEL

35. MALCO ĐAKOVO

36. HOTEL SLAVONA DONJI MIHOLJAC

37. HOTEL TERMIA BIZOVAC