



Matije Gupca 61, 31000 Osijek

KLASA: 034-01-02/

URBROJ: 2158/48-01-

GODIŠNJI PLAN I PROGRAM RADA

OBRAZOVANJA ODRASLIH

2021./2022.. šk. god.

Voditeljica obrazovanja odraslih: Danijela Josipović

Osijek, 1. 10. 2021. god.

Na temelju članka 12. Statuta Ugostiteljsko-turističke škole u Osijeku (u daljnjem tekstu Škola), a po prethodno utvrđenom mišljenju Nastavničkog vijeća, Školski odbor na sjednici održanoj. 1.10. 2021. godine donio je

Odluku

o usvajanju

GODIŠNJEG PLANA I PROGRAMA RADA OBRAZOVANJA ODRASLIH

za školsku 2021./2022.godinu

U Osijeku. 1. listopada 2021.. god.

Predsjednica Školskog odbora:

Gabrijela Baraban

S A D R Ž A J:

Odluka

1. Osnovni podatci o ustanovi

1.2..Programi srednjoškolskog obrazovanja odraslih za koje ustanova ima odobrenje za rad od MZOŠ

1.3. Uvjeti rada

1.3.2. Kadrovski uvjeti

2. Izvedbeni nastavni planovi

3. Podatci o upisanim polaznicima u prošloj školskoj godini

4. Upisi u 2021./2022. školskoj godini

4.1. Plan upisa

5. Ustroj nastavnog procesa

5.1. Operativni nastavni planovi i programi

5.1.2. Plan provođenja ispita

6. Završna provjera

6.a) za programe školovanja i prekvalifikacije

6.1. Završni rad

6.1.1. Kalendar završnog rada

6.b) za programe osposobljavanja

7. Program rada pedagoško stručnog voditelja/ice

8. Trajno usavršavanje nastavnika

9. Praćenje i vrednovanje ostvarivanja godišnjeg plana i programa rada

1. OSNOVNI PODATCI O USTANOVI

Ugostiteljsko-turistička škola iz Osijeka (u daljem tekstu Škola), osnovana je odlukom Općine Osijek 1. rujna 1992. godine. Osnivač Škole je Osječko-baranjska županija. Osnivačka prava prenesena su na Republiku Hrvatsku, a odlukom Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa o prijenosu osnivačkih prava nad srednjoškolskim ustanovama klasa: 602-03/02-01/91, Ur. broj: 532/1-02-1 od 1. veljače 2002. godine, osnivačka prava vraćena su županijama.

Škola je upisana u Trgovački sud u Osijeku dana 26. travnja 1994. godine pod brojem registarskog uložka U-1-142 u registar ustanova. Ravnatelj škole je dr. sc. Andrej Kristek

Stručno–pedagoška voditeljica je Danijela Josipović, prof.

Djelatnost obrazovanja odraslih, program stjecanja srednje stručne spreme i prekvalifikacija, provodi se sukladno Zakonu o obrazovanju odraslih, Zakonu o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi i drugim propisima koji su u skladu s navedenim zakonima.

Škola svoju djelatnost obavlja kao javnu službu.

Školom upravlja Školski odbor, a ravnatelj je poslovodni i stručni voditelj školske ustanove. Stručna tijela škole su:

Nastavničko vijeće i razredna vijeća.

Nadležnost i djelokrug poslova ravnatelja, Školskog odbora i stručnih tijela utvrđeni su Statutom škole.

1.2. PROGRAMI SREDNJOŠKOLSKOG OBRAZOVANJA ODRASLIH I PREKVALIFIKACIJE ZA KOJE USTANOVA IMA ODOBRENJE ZA RAD OD MINISTARSTVA ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I ŠPORTA

1.2.1. Programi za stjecanje srednje stručne spreme i prekvalifikacije:

R. .b	Naziv programa	Rješenje Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta, KLASA: UP/I-602-07/09-03/00108 URBROJ: 533-09-09-0005 od 28. listopada 2009. (trogodišnja zanimanja) i Rješenje Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta, KLASA: UP/I-602-07/09-03/00108 URBROJ: 533-09-09-0003 od 29. rujna 2009. (četverogodišnja zanimanja)
1.	konobar	
2.	kuhar	
3.	slastičar	
4.	hotelijersko-turistički tehničar	
5.	turističko hotelijerski komercijalist	

1.2.2. Programi osposobljavanja

R. .b	Naziv programa	Rješenje Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta, KLASA: UP/I-602-07/15-03/00249 URBROJ: 533-25- 150002 od 31.8.2015.
1.	Program osposobljavanja za poslove hotelskog/e sobara/ice	
2.	Program osposobljavanja za poslove barmena/ice i koktel majstora/ice	
3.	Program osposobljavanja za poslove priprematelja/icu jednostavnih jela i slastica	
4.	Program osposobljavanja za poslove priprematelja/icu i slastica bureka i pizze	
5.	Program osposobljavanja za poslove poslužitelja/icu jela i pića	

1.3. UVJETI RADA

1.3.1. Materijalni uvjeti

Strukovno-teorijska, dio praktične nastave i vježbi izvodi se u vlastitim prostorima i to:

Redni broj	Naziv prostora	Površina
1.	16 učionica	65 m ²
2.	4 praktikuma kuharstva	90 m ²
3.	1 praktikum slastičarstva	65 m ²
4.	3 praktikuma posluživanja	65 m ²
5.	1 specijalizirani praktikum kuharstva i slastičarstva	120 m ²

Prostori su opremljeni sljedećim nastavnim sredstvima i pomagalima:

Skripte izrađene za pojedinačne programe, nastavna pisma koja pokrivaju nastavne sadržaje određenih cjelina, upute za samostalan rad, bilješke s predavanja, ploča i kreda, power - point prezentacije, računala, vizualna, auditivna, audio-vizualna, i tekstualna sredstva (zidni slikovni materijali), sredstva u praktikumima kuharstva i ugostiteljskog posluživanja.

Popis opreme koja se nalazi u svakom praktikumu:

PRAKTIKUM POSLUŽIVANJA

Barski pult, ledomat uključen u pult, korito sudoper ugradbeni, retro pult 220 x 50, hladnjak vitrina kapacitet 400 l, stroj za pranje čaša ugradbeni, viseća izložbena vitrina, komoda za sitni inventar, viseća vitrina drvo – staklo, katedra nastavnika, restoranski stolovi 120 x 80, 80 x 80, 80 x 60, 80 x 40, stolice za restoran, konobarska kolica, kolica za flambiranje, aparat za kavu sa dvije grupe, univerzalni električni mikser, konobarski radni stol – pokretni, računalo s LCD projektorom, multimedijalni AV ormar, projekcijsko platno, školska ploča, stropni nosač za LCD, LCD projektor

PRAKTIKUMI KUCHARSTVA

Vodena topla kupka, pripadajuće gastro posude, topla kupka, plinski roštilj, električna indukcijska ploča, roštilj električni, friteza električna, friteza plinska štednjak - staklokeramička posuda, štednjak-staklo keramička ploča, pećnica konvekcijska s grilom, grijač pommese infracrveni, pečenjara- električna s poklopcem, radna ploča neutralna s podignutim rubom, topli ormarić s policom, otvoreno postolje s policom ormarić s ladicama, ormarić s policama, sudoper s dva korita, viseći ormarići, dva regala za posuđe otvoreni, radni stol (zatvoreni, šiber vrata), salamander, mikrovalna pećnica, radni stol ladičar sa šest ladića, viseći ormarići, drveni ormari plastificirani (za polcuransko posuđe), stolica tapacirana nastavnika, higijenski otvoreni stol, umivaonik sa senzorom, hladni stol, panj, ploča debela 100mm, stroj za pranje posuđa, konvektomat s parom, postolje za konvektomat i vodilice, pripadajući plehovi duboki, pripadajući plehovi plitki, rešetka kromirana, depurator vode za konvektomat, ledenica vertikalna do -24C, hladnjak 710L, niski ormarići, drveni, plastificirani, ploča zidna širine 120cm, stolovi restoranski, metalne noge, stolice metalne noge "Modres", stol radni s mramornom pločom, uređaj za praanje i dezinfekciju poda, magnetska ploča, kuhinjska kolica s koritom, ormarić prve pomoći, viseći, salmoreznica, stroj za mljevenje mesa, univerzalni kuhinjski stroj, sjeckalica povrća, multipraktik-mikser, blender, držač noževa, podizač tanjura, grijani, sterilizator noževa-daska, vaga stolna digitalna, kutija za pribor za jelo, pila za kosti- mikser štapni, držači za vrećice, daska od mekanog drveta za tijesto, razvijač tijesta.

PRAKTIKUM SLASTIČARSTVA

Hladnjak-vitrina, kapacitet 480l, stol 140 x 80 RF, 80 x 80 RF, stol kombinirani metalna ploča 140 x 80, stol kombinirani mramor 140 x 80, električna etažna pećnica, komoda za sitni inventar, viseća izložbena vitrina, sudoper jednodijelni, štednjak plinski, mali plinski podgrijač miješalica profesionalna, ormar viseći RF, napa RF, ploča pano pluto, stolica tapacirana, stol učenički jednosjed, katedra nastavnika s ladicom

UČIONICA ZA INFORMATIKU

Katedra nastavnička, stolica tapecirana, stolovi kompjuterski, školska stolica, multimedijalni ormar, projekcijsko platno, pano pluto, interaktivna bijela ploča, školska ploča, prva pomoć, stropni nosač za LCD projektor, LCD projektor, štampač laserski, ormar školski-dvoja vrata za zaključavanje, računalo 3 800+ATH 64 s LCD monitorom 17, tipkovnica, optički miš, umreženje + materijal za umreženje

UČIONICE

Katedra nastavnička, stolica tapecirana, školski stol dvosjed, školska stolica, multimedijalni ormar, projekciono platno, pano pluto interaktivna bijela ploča, školska ploča zelena magnetna, računalo s LCD monitorom, stropni nosač za LCD projektor, LCD projektor, ormar školski zatvoreni- dvoja vrata zaključavanje

Praktična nastava i vježbe izvodit će se u sljedećim tvrtkama:

a) programi za stjecanje srednje stručne spreme i prekvalifikacije:

RESTORAN KOMPA, OSIJEK
RESTORAN PARK, VALPOVO
RESTORAN KARAKA, OSIJEK
RESTORAN IKTUS, OSIJEK
RESTORAN PLETER HV, OSIJEK
RESTORAN BIJELO-PLAVI, OSIJEK
RESTORAN PREHRANA, OSIJEK
RESTORAN JAVOR, OSIJEK
RESTORAN KORMORAN, KOPAČKI RIT
RESTORAN CITADELA, VARDARAC
RESTORAN JELENGRAD, PETRIJEVCI
RESTORAN SLAVONSKA KUĆA, OSIJEK
RESTORAN PLAVO-BIJELI, VINKOVCI
RESTORAN LIPOV HLAD, OSIJEK
RESTORAN LUMIERE, OSIJEK
RESTORAN LAGUNA, ĐAKOVO

INA, DONJI MIHOLJAC
ŽITO, OSIJEK
PEKARA KADULJA, DARDA
STUDENSKI CENTAR, OSIJEK
SREDNJOŠKOLSKI ĐAČKI DOM HRVATSKOG
RADIŠE
DOM UČENIKA UGOSTITELJSKO-TURISTIČKE ŠKOLE
PIZZERIJA GALIJA, OSIJEK
PANSION STROSSMAYER- OSIJEK
HOTEL ZELENKROV,
ČEPIN HOTEL BLAŽA,
ĐAKOVO HOTEL OSIJEK
,OSIJEK
HOTEL SLAVONA , DONJI MIHOLJAC
HOTEL WALDINGER, OSIJEK
HOTEL PATRIA , BELI MANASTIR
HOTEL SILVER, OSIJEK
HOTEL BORIK, DONJI MIHOLJAC
HOTEL MILLENNIUM , OSIJEK
HOTEL VILLA VALPOVO, VALPOVO
SUNČANE TOPLICE d.o.o., BIZOVAC
AIDA TOURS, ĐAKOVO
APP TURIZAM , POŽEGA
OK TOURS, OSIJEK
ORATOURS, OSIJEK
ORTRAN, POSLOVNICA OSIJEK
ARRIVA, OSIJEK

b) za programe osposobljavanja:

- hotelski/a sobar/ica - Hotel Osijek
- barmen/ica i koktel majstor/ica - Hotel Waldinger

- priprematelj/ica jednostavnih jela i slastica - Restoran Prehrana
- poslužitelja/icu jela i pića – Restoran Bijelo Plavi
- priprematelja/icu bureka i pizze – Restoran pizzeria Saloon

1.3.2. Kadrovski uvjeti

Nastavu u svim programima, sukladno Zakonu o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi, Pravilniku o stručnoj spremi i pedagoško-psihološkom obrazovanju nastavnika u srednjem školstvu, izvode nastavnici teorijske nastave, a strukovni učitelji izvode teorijsku i praktičnu nastavu. Odluku o nastavnicima koji će izvoditi nastavu u obrazovanju odraslih donijelo je Nastavničko vijeće na sjednici održanoj 30. rujna 2020. Godine.

a) u programima za stjecanje prekvalifikacije za zanimanja: konobar, kuhar, slastičar, hotelijersko-turistički tehničar, turističko hotelijerski komercijalist U školskoj 2021./2022.,. godini u obrazovanju odraslih u programima prekvalifikacije nastavu po predmetima izvodit će nastavnici kako slijedi:

	Nastavni predmet	Ime i prezime nastavnika	Zvanje
1.	Hrvatski jezik	Sanja Klanac	VSS, prof.
2.	Povijest	Jelica Kordić	VSS, prof.
3.	Tjelesna i zdravstvena kultura	Daliborka Lesar	VSS, prof.
4.	Etika, Povijest umjetnosti i kulturno povijesna baština Kulturno povijesna baština	Nada Tolić	VSS, prof.

5.	Poslovna psihologija s komunikacijom	Ivan Alagić	VSS, prof
6.	Engleski jezik, trogodišnji	Saša Jakšić	VSS, prof.
7.	Engleski jezik (HTT i THK)	Lea Akšamović	VSS, prof.

8.	Njemački jezik (HTT i THK)	Mirta Rešetar	VSS, prof.
9.	Njemački jezik, trogodišnji	Anja Ravnjak	VSS, prof.
10.	Francuski jezik	Tamaš Peho	VSS, prof.
11.	Matematika - HTT Gospodarska matematika- THK	Danijela Molnar 1. i 2. r. i trogodišnji Nada Crevar 3. i 4. r.	VSS, prof VSS, prof
12.	Računalstvo	Mirela Kristek	VSS, prof
13.	Biologija s ekologijom Biologija s higijenom i ekologijom	Darija Grabrović-Babić	VSS, prof.
14.	Geografija Turistički zemljopis Turistička geografija Hrvatske	Ivan Bujadinović	VSS, prof.
15.	Gospodarsko pravo	Kristina Halas	VSS, dipl. iur.
16.	Daktilografija s poslovnim dopisivanjem Poslovno dopisivanje	Marko Felinger	VSS, prof.
17.	Statistika, Organizacija poslovanja poduzeća 4.r. HTT Promet i putničke agencije 4.r. THK Ugostiteljstvo	Ana-Marija Čuljak	VSS, prof.
18.	Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća (kuhar, konobar, slastičar) Marketing u turizmu	Tajana Kresović	VSS, prof.

19.	Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu (THK) , Knjigovodstvo Knjigovodstvo s bilanciranjem Računovodstvo i kontrola Organizacija poslovanja poduzeća (HTT) 2. r.	Vesna Betlehem	VSS, prof.
20.	Organizacija poslovanja poduzeća 3. HTT, Recepcijsko poslovanje THK, Turizam i marketing Politika i gospodarstvo, Praktična nastava- turizam Osnove turizma	Gabrijela Baraban	VSS, mr.sc.oec
21.	Ugostiteljsko posluživanje Praktična nastava	Robertino Marinjak	VSS, strukovni učitelj posluživanja
22.	Kuharstvo (sa slastičarstvom) Kuharstvo Praktična nastava	Igor Brkić	VSS, struk. uč. kuharstva
23.	Poznavanje robe i prehrana Prehrana i poznavanje robe	Zdenka Marijanović	VSS, prof
24.	Slastičarstvo	Marina Majdenić	SSS, str. učit. slastičarstva - majstor
25.	Vjeronauk	Ana Perović	VSS, vjeroučiteljica

b) u programima osposobljavanja

U školskoj 2021./2022.. godini u obrazovanju odraslih u programima osposobljavanja nastavu po sadržajima izvodit će nastavnici kako slijedi:

	Nastavni sadržaj	Ime i prezime nastavnika	Zvanje
1.	Poslovanje ugostiteljskih objekata	Ana-Marija Čuljak	VSS, prof.
2.	Poznavanje namirnica	Zdenka Marijanović	VSS, prof
3.	Pripremanje jednostavnih jela i slastica	Ivan Kelava	VŠS, strukovni učitelj kuharstva
4.	Osnove higijene i ekologija, Osnove higijene, Higijena u hotelijerstvu	Darija Grabrović-Babić	VSS, prof
5.	Zaštita na radu, Higijena i zaštita na radu	Igor Brkić Tomislav Pataki Ivan Kelava	VSS, struk. uč. kuharstva; SSS, strukovni učitelj posluživanja; VŠS, strukovni učitelj kuharstva;
6.	Vrste barova i ostali sadržaji iz programa Barmen i koktel majstor	Tomislav Pataki	VŠS, strukovni učitelj posluživanja
7.	Priprema bureka i pizza	Igor Brkić	VSS, struk. uč. kuharstva
8.	Osnove ugostiteljskog posluživanja	Tomislav Pataki	SSS, strukovni učitelj
9.	Poslovi sobarice	Gabrijela Baraban	VSS, prof

10.	Bonton i osnove poslovne komunikacije	Gabrijela Baraban	VSS, prof
11.	Osnove stranog jezika u struci	Lea Akšamović	VSS, prof

2 IZVEDBENI NASTAVNI PLANOVI

a) programi za stjecanje srednje stručne spreme i prekvalifikacije

HOTELIJERSKO-TURISTIČKI TEHNIČAR

A. OPĆEOBRAZOVNI DIO

Redni broj	Naziv predmeta	Broj sati											
		1. razred			2. razred			3. razred			4. razred		
		Redov na nastava / Obraz. odrasli h	Dopisna nastava		Redov na nastava / Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redov na nastava / Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redov na nastava / Obraz.	Dopisna nastava	
			Skupne konz	Individ konz		Skupne konz	Individ konz		Skupne konz	Individ konz		Skupne konz	Individ konz
1.	Hrvatski jezik	140/70	14	56	140/70	14	56	140/70	14	56	128/64	13	51
2.	Strani jezik I	140/70	14	56	140/70	14	56	105/53	11	42	96/48	10	38
3.	Strani jezik II	105/53	11	42	105/53	11	42	140/70	14	56	128/64	13	51
4.	Strani jezik III	70/35	7	28	70/35	7	28	70/35	7	28	64/32	7	25
5.	Politika i gospodarstvo	-	-	-	-	-	-	70/35	7	28	-	-	-
6.	Povijest	70/35	7	28	70/35	7	28	70/35	7	28	-	-	-

7.	Matematika	140/70	14	56	140/70	14	56	105/53	11	42	96/48	10	38
8.	Računalstvo	-	-	-	70/35	7	28	70/35	7	28	-	-	-
9.	Tjelesna i zdrav.kultura	70/35	7	28	70/35	7	28	70/35	7	28	64/32	7	25
10.	Vjeronauk/ Etika	35/18	4	14	35/18	4	14	35/18	4	14	32/16	4	12
	UKUPNO	770/386	78	308	840/421	85	336	875/439	89	350	608/304	64	240

B. STRUČNO-TEORIJSKI DIO

Redni broj	Naziv predmeta	Broj sati												
		1. razred			2. razred			3. razred			4. razred			
		Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava		
			Skup konz	Individ konz		Skup konz	Individ Konz		Skup konz	Individ konz		Skup konz	Individ konz	
1.	Povijest umjetnosti i kulturno povijesna baština	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64/32	7	25
2.	Geografija	-	-	-	70/35	7	28	70/35	7	28	64/32	7	25	
3.	Poslovna psihologija s komunikacijom	-	-	-	70/35	7	28	-	-	-	-	-	-	
4.	Statistika	-	-	-	-	-	-	35/18	4	14	-	-	-	
5.	Knjigovodstvo s bilanciranjem	-	-	-	-	-	-	35/18	4	14	64/32	7	25	
6.	Ugostiteljstvo	105/53	11	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

7.	Organizacija poslovanja poduzeća	-	-	-	105/53	11	42	70/35	7	28	96/48	10	38
8.	Turizam marketing	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64/32	7	25
9.	Biologija ekologija	70/35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	Gospodarsko pravo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64/32	7	25
11.	Prehrana poznavanje robe	70/35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Daktilografija poslovnim dopisivanjem	70/35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	Praktična nastava - turizam	70/35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	UKUPNO	385/165	39	154	245/123	25	98	210/106	22	84	416/208	45	163

C. TEORIJSKI DIO NASTAVE

Redni broj	Naziv predmeta	Broj sati											
		1. razred			2. razred			3. razred			4. razred		
		Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redovna Nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava	
			Skup konz	Individ konz		Skup konz	Individ konz		Skup konz	Individ konz		Skup konz	Individ konz
1.	Općeobrazovni dio	770/386	78	308	840/421	85	336	875/439	89	350	608/304	64	240
2.	Stručno-teorijski dio	385/165	39	154	245/123	25	98	210/106	22	84	416/208	45	163
3.	UKUPNO	1155/551	117	462	1085/544	110	434	1085/545	111	434	1024/512	109	403

D. PRAKTIČNI DIO NASTAVE

Redni broj	Naziv predmeta	Broj sati							
		1. razred		2. razred		3. razred		4. razred	
		Redovna nastava/ Obraz. Odralih	Dopisna konzultativna nastava	Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna konzultativna nastava	Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna konzultativna nastava	Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna konzultativna nastava
1.	Praktična nastava	-	-	70/70	70/70	70/70	70/70	64/64	64/64
2.	Stručna praksa	182/182	182/182	182/182	182/182	182/182	182/182	-	-
3.	UKUPNO	182/182	182/182	252/252	252/252	252/252	252/252	64/64	64/64

TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

Nastavni predmeti	1.RAZRED				2.RAZRED				3.RAZRED				4.RAZRED			
	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK
Hrvatski jezik	105	53	11	42	105	53	11	42	105	53	11	42	96	48	10	38
Povijest	70	35	7	28	70	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Politika gospodarstvo		-	-	-	-	-	-	-	70	35	7	28	-	-	-	-
TZK	70	35	7	28	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26
Vjeronauk/ Etika	35	18	4	14	35	18	4	14	35	18	4	14	32	16	3	13
Strani jezik I	105	53	11	42	105	53	11	42	105	53	11	42	96	48	10	38
Strani jezik II	105	53	11	42	105	53	11	42	70	35	7	28	64	32	6	26
Gospodarska matematika	105	53	11	42	105	53	11	42	70	35	7	28	64	32	6	26
Računalstvo	70 35T +35 V	18T +35 V	7T + 35 V	11	70 35T +35 V	18T +35 V	7T + 35 V	11	-	-	-	-	-	-	-	-
Poslovna psihologija komunikacijom	-	-	-	-	-	-	-	-	70	35	7	28	-	-	-	-
Biologija higijenom ekologijom	70	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Turistička geografija	-	-	-	-	-	-	-	-	35	18	4	14	32	16	3	13
Povijest hrvatske kulturne baštine	-	-	-	-	-	-	-	-	70	35	7	28	-	-	-	-

Gospodarsko pravo	-	-	-	-	70	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Poslovno dopisivanje	35	18	4	14	35	18	4	14	-	-	-	-	-	-	-	-
Računovodstvo i kontrola ¹	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	6	26
Statistika	-	-	-	-	-	-	-	-	70	35	7	28	-	-	-	-
Knjigovodstvo	-	-	-	-	-	-	-	-	70	35	7	28	64	32	6	26
Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu	70 47T +23 V	24T +23 V	7T + 23V	17	70 47T +23 V	24T +23 V	7T + 23V	17	70 47T +23 V	24T +23 V	7T + 23V	17	64 43T +21 V	22T +21 V	6T + 21V	16
Osnove turizma	70 47T +23 V	24T +23 V	7T + 23V	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Promet i putničke agencije	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	6	26
Marketing u turizmu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64 43T + 21V	22T +21 V	6T + 21V	16
Recepcijsko poslovanje	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	6	26
Poznavanje robe i prehrane	70	35	7	28	70	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Ugostiteljsko posluživanje	70 V	70 V	70V	-	105 V	105 V	105 V	-	105 V	105 V	105 V	-	96 V	96 V	96V	-
Kuharstvo (sa slastičarstvom)	105 V	105 V	105 V	-	140 V	140 V	140 V	-	140 V	140 V	140 V	-	128 V	128 V	128 V	-
Praktična nastava	105	105	105	-	105	105	105	-	105	105	105	-	96	96	96	-
UKUPNO	1260	815	462	353	1260	838	502	336	1260	819	466	353	1152	758	442	316

RN – redovita nastava OO – obrazovanje odraslih
SK – skupne konzultacije IK – individualne konzultacije

KONOBAR

Nastavni predmeti	1.RAZRED				2.RAZRED				3.RAZRED			
	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK
Hrvatski jezik	105	53	11	42	105	53	11	42	96	48	10	38
Povijest	70	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Vjeronauk/Etika	35	18	4	14	35	18	4	14	32	16	3	13
Politika i gospodarstvo	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	6	26
TZK	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26
Strani jezik I	105	53	11	42	105	53	11	42	96	48	10	38
Strani jezik II	70	35	7	28	70	35	7	28	96	48	10	38
Gospodarska matematika	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26
Računalstvo	70 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11	35 17T+ 18V	9T+ 18V	4T+ 18V	5	-	-	-	-
Povijest Hrvatske kulturne baštine	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	6	26
Biologija s higijenom i ekologijom	70	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Poslovna psihologija i komunikacija	-	-	-	-	70	35	7	28	-	-	-	-

Osnove turizma	70 47T + 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	-	-	-	-	-	-	-	-
Turistička geografija Hrvatske	-	-	-	-	70	35	7	28	-	-	-	-
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	-	-	-	-	70 47T+ 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	64 43T+ 21V	22T+ 21V	6T+ 21V	16
Marketing u turizmu	-	-	-	-	-	-	-	-	32	16	4	12
Kuharstvo	-	-	-	-	70 35T+ 35V	18T + 35V	7T+ 35V	11	-	-	-	-
Ugostiteljsko posluživanje	175 V	175 V	175 V	-	175 V	175 V	175 V	-	192 V	192 V	192 V	-
Poznavanje robe i prehrana	70	35	7	28	35	18	4	14	32	16	3	13
Praktična nastava	280	280	280	-	280	280	280	-	256	256	256	-
Sveukupno	1260	889	595	294	1260	899	614	285	1152	811	539	272

RN – redovita nastava OO – obrazovanje odraslih
SK – skupne konzultacije IK – individualne konzultacije

KUHAR

Nastavni predmeti	1.RAZRED				2.RAZRED				3.RAZRED			
	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK
Hrvatski jezik	105	53	11	42	105	53	11	42	96	48	10	38
Povijest	70	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Vjeronauk/Etika	35	18	4	14	35	18	4	14	32	16	3	13
Politika i gospodarstvo	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	6	26
TZK	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26
Strani jezik I	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26
Strani jezik II	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26
Gospodarska matematika	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26
Računalstvo	70 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11	35 17T+ 18V	9T+ 18V	4T+ 18V	5	-	-	-	-
Povijest Hrvatske kulturne baštine	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	6	26
Biologija s higijenom i ekologijom	35	18	4	14	70	35	7	28	-	-	-	-
Osnove turizma	70 47T + 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	-	-	-	-	-	-	-	-

Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	-	-	-	-	70 47T+ 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	64 43T+ 21V	22T+ 21V	6T+ 21V	16
Kuharstvo	245 V	245 V	245 V	-	245 V	245 V	245 V	-	256 V	256 V	256 V	-
Ugostiteljsko posluživanje	-	-	-	-	70 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11	-	-	-	-
Poznavanje robe i prehrana	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26
Praktična nastava	280	280	280	-	280	280	280	-	256	256	256	-
Sveukupno	1260	924	658	266	1260	933	676	257	1152	843	594	249

RN – redovita nastava OO – obrazovanje odraslih
SK – skupne konzultacije IK – individualne konzultacije

SLASTIČAR

Nastavni predmeti	1.RAZRED				2.RAZRED				3.RAZRED			
	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK	RN	OO	SK	IK
Hrvatski jezik	105	53	11	42	105	53	11	42	96	48	10	38
Povijest	70	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Vjeronauk/Etika	35	18	4	14	35	18	4	14	32	16	3	13

Politika gospodarstvo i	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	6	26
TZK	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26	
Strani jezik I	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26	
Strani jezik II	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26	
Gospodarska matematika	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26	
Računalstvo	70 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11	35 17T+ 18V	9T+ 18V	4T+ 18V	5	-	-	-	-	
Povijest Hrvatske kulturne baštine	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	6	26	
Biologija s higijenom i ekologijom	35	18	4	14	70	35	7	28	-	-	-	-	
Osnove turizma	70 47T + 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	-	-	-	-	-	-	-	-	
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	-	-	-	-	70 47T+ 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	64 43T+ 21V	22T+ 21V	6T+ 21V	16	
Slastičarstvo	245 V	245V	245V	-	245 V	245V	245V	-	256 V	256V	256V	-	
Ugostiteljsko posluživanje	-	-	-	-	70 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11	-	-	-	-	

Poznavanje robe i prehrana	70	35	7	28	70	35	7	28	64	32	6	26
Praktična nastava	280	280	280	-	280	280	280	-	256	256	256	-
Sveukupno	1260	924	658	266	1260	933	676	257	1152	843	594	249

RN – redovita nastava OO – obrazovanje odraslih
SK – skupne konzultacije IK – individualne konzultacije

b) Programi osposobljavanja – izvedbeni nastavni planovi

NASTAVNI PLAN OSPOSOBLJAVANJA ZA POSLUŽITELJA/ICU JELA I PIĆA

Nastavni plan - redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		T	V	PN	
1.	Poslovanje ugostiteljskih objekata	10	-	-	10
2.	Poznavanje namirnica	10	-	-	10
3.	Osnove ugostiteljskog posluživanja	11	3	-	14
4.	Osnove higijene i ekologije	10	-	-	10
5.	Zaštita na radu	7	1	-	8
6.	Praktična nastava	-	-	100	100
UKUPNO		48	4	100	152

NASTAVNI PLAN OSPOSOBLJAVANJA ZA POSLOVE HOTELSKOG/E SOBARA/ICE

Nastavni plan – redovita nastava

RB	NASTAVNA CJELINA	T	V	PN	UKUPNO
1.	Poslovi sobarice	30	2	/	32
2.	Bonton i osnove poslovne komunikacije	8	4	/	12
3.	Higijena u hotelijerstvu	8	/	/	8
4.	Osnove stranog jezika u struci	10	2	/	12
5.	Zaštita na radu	6	/	/	6
6.	Praktična nastava	/	/	80	80
	UKUPNO	62	8	80	150

NASTAVNI PLAN OSPOSOBLJAVANJA ZA POSLOVE BARMENA/ICE I KOKTEL MAJSTORA/ICE

Nastavni plan - redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		T	VJ	PN	

1.	Higijena i zaštita na radu	7	7	/	14
2.	Vrste barova i barske usluge	7	15	/	22
3.	Miješanje alkoholnih i bezalkoholnih pića	6	10	/	16
4.	Priprema barskih mješavina u trodjelnom barskom mješaču	2	3	/	5
5.	Priprema barskih mješavina u dvodjelnom barskom mješaču	18	23	/	41
6.	Praktična nastava	/	/	62	62
UKUPNO		40	58	62	160

T – teorijska nastava

PN – praktična nastava

VJ - vježbe

NASTAVNI PLAN OSPOSOBLJAVANJA ZA PRIPREMATELJA/PRIPREMATELJICA BUREKA I PIZZE

Nastavni plan - redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno sati
		T	PN	
1.	Poznavanje namirnica	11		11
2.	Osnove higijene	5		5
3.	Priprema bureka i pizze	21		21
4.	Zaštita na radu i prva pomoć	5		5
5.	Praktična nastava		98	98
	Ukupno	42	98	140

NASTAVNI PLAN OSPOSOBLJAVANJA ZA PRIPREMATELJA/ICU JEDNOSTAVNIH JELA I SLASTICA

Nastavni plan - redovita nastava

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		T	V	PN	
1.	Poslovanje ugostiteljskih objekata	10	-	-	10
2.	Poznavanje namirnica	10	-	-	10
3.	Priprema jednostavnih jela i slastica	13	1	-	14
4.	Osnove higijene i ekologije	10	-	-	10
5.	Zaštita na radu	7	1	-	8
6.	Praktična nastava	-	-	100	100
UKUPNO		50	2	100	152

3. PODATCI O UPISANIM POLAZNICIMA U PROŠLOJ OBRAZOVNOJ GODINI

U povjerenstvo za upis 2020./2021. g. bili su imenovani: Danijela Josipović - voditeljica obrazovanja odraslih, Neda Dumančić-Šabić – tajnica i Andrej Kristek - ravnatelj škole.

U školskoj godini 2020./2021. nije bilo novih upisanih kandidata.

U tijeku školske godine obrani završnog rada u ljetnom roku pristupila su dva polaznika prema Vremeniku o izradbi o obrani završnog rada i Pravilniku o izradbi i obrani završnog rada.

Program prekvalifikacije	Broj polaznika u obrazovanju odraslih			
	Upisano	Obranilo završni rad- zimski rok	Obranilo završni rad- ljetni rok	Obranilo završni rad- jesenski rok
Konobar				
Kuhar				

Slastičar				
Hotelijsko-turistički tehničar			2	
Turističko-hotelijski komercijalist				
Ukupno			2	

4. UPISI U 2021./2022. OBRAZOVNOJ GODINI

Plan aktivnosti:

Red. Broj.	Aktivnosti	Nositelj	Vrijeme
1.	Donošenje odluke o upisu	Školski odbor	listopad
2.	Objava natječaja za upis	ravnatelj	listopad
3.	Imenovanje Povjerenstva za izbor kandidata za upis	ravnatelj	listopad
4.	Primanje prijava kandidata na natječaj	referent za obrazovanje odraslih	listopad
5.	Izbor kandidata za upis	povjerenstvo za izbor kandidata	listopad
6.	Objava rezultata upisa	stručno-pedagoški voditelj	listopad

7.	Upis polaznika	referent za obrazovanje odraslih	listopad
8.	Imenovanje Povjerenstva za utvrđivanje razlikovnih i dopunskih ispita	ravnatelj	listopad
9.	Početak nastave	stručno-ped. voditelj nastavnici	– studeni

4.3. PLAN UPISA

a) programi prekvalifikacije

Redni broj	Naziv zanimanja	Planirani broj polaznika
1.	konobar	10
2.	kuhar	10
3.	slastičar	10
4.	hotelijersko-turistički tehničar	15
5.	turističko hotelijerski komercijalist	20

5. USTROJ NASTAVNOG PROCESA

5.1. Trajanje programa stjecanja srednje stručne spreme i prekvalifikacije

Trajanje programa stjecanje srednje stručne spreme i prekvalifikacije provodi se na temelju programa propisanih za redovito obrazovanje.

HOTELIJERSKO-TURISTIČKI TEHNIČAR

Program se izvodi u trajanju od 2136 sati u općeobrazovnom i stručno-teorijskom dijelu ukupno, što iznosi 50% nastavnog plana za redovito obrazovanje, a realizira se dopisno-konzultivnom nastavom.

TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

Program se izvodi u trajanju od 2274 sata u općeobrazovnom i stručno-teorijskom dijelu ukupno, što iznosi 50% nastavnog plana za redovito obrazovanje, a realizira se dopisno-konzultivnom nastavom.

KONOBAR, KUHAR, SLASTIČAR

Program se izvodi u trajanju od 1438 sati (konobari) odnosno 1432 sata (kuhari i slastičari) u općeobrazovnom i stručno-teorijskom dijelu ukupno, što iznosi 50% nastavnog plana za redovito obrazovanje, a realizira se dopisno-konzultivnom nastavom.

Oblik izvođenja nastave: dopisno-konzultativna

Obrazovanje odraslih u dopisno-konzultativnoj nastavi izvodi se na skupnim konzultacijama i individualnim dopisnim konzultacijama. Skupne konzultacije dio su zajedničkog izravnog rada nastavnika. Ovaj oblik konzultacija temelji se na udžbenicima i nastavnim pismima.

Organiziraju se po 4 sata dnevno općeobrazovnih i stručno-teorijskih predmeta.

Udžbenici i nastavna pisma za dopisno obrazovanje didaktički su materijali koji obuhvaćaju gradivo propisano nastavnim programom pojedinog predmeta, obrađeno na način pogodan za samoučenje. U nastavnim pismima nalazi se i rekapitulacija gradiva (sažetak bitnih dijelova), potreban ilustrativni materijal, sheme i sl. U njima su i pitanja za ponavljanje i utvrđivanje gradiva, zadaci za vježbu, kontrolne zadaće i testovi znanja da bi polaznik što lakše i uspješnije naučio određeni sadržaj.

Nastavna pisma osnovni su medij komunikacije i stjecanja znanja polaznika, izrađena su na način da usmjeravaju i vode polaznika po načelu postupnosti u svladavanju nastavnih sadržaja pojedinog dijela programa.

Uz nastavna pisma izvođači nastavnog programa osiguravaju i dodatni materijal, kako bi polaznici što potpunije svladali propisano gradivo (program i podsjetnik za učenje, upute o pisanju kontrolnih zadataka za pojedine predmete, detaljno objašnjenje „kako učiti“ u dopisno-konzultativnoj nastavi i slično)

Individualne konzultacije dopisnim putem izvode se uz pomoć posebnih didaktičkih izvora znanja za samoučenje koje također osigurava škola. Individualne dopisne konzultacije ostvaruju se putem pošte, telefona, faksa, elektronske pošte, foruma i slično.

Nastavnici vode evidenciju o prisutnosti skupnim i zabilješku o individualnim konzultacijama.

Izvođači nastavnog programa osiguravaju konzultativnu podršku u vidu digitalne literature i popisa referentnih linkova za korištenje dodatnih izvora te putem telefonskih i konzultacija elektroničkom poštom. Nastavne obveze savladavaju se uz digitalni oblik nastavnih materijala koji su vlasništvo škole. Voditelji pojedinog programa preporučuju i referentnu literaturu.

Za realizaciju programa dopisno-konzultativnom nastavom konzultira se stručno-andragoški voditelj, nastavnici koji izvode pojedine dijelove programa, stručnjaci obrazovnog područja iz kojeg se program realizira, informatičari i slično.

Prije početka izvođenja programa umnožava se dovoljan broj nastavnih pisama na CD-u, odnosno osigurava radni materijal svakom polazniku. Osim radnog materijala svakom polazniku osiguravaju se i upute u kojima je detaljno objašnjen način stjecanja znanja te sve relevantne informacije potrebne za uspješan završetak programa

Praktična nastava

Praktična nastava izvodi se u trajanju od 750 sati za zanimanje hotelijersko-turistički tehničar, 957 sati za zanimanje turističko hotelijerski komercijalist i 1180 sati za zanimanja konobar, kuhar i slastičar, odnosno u punom fondu sati propisanom nastavnim planom za redovito obrazovanje za sva zanimanja.

Škola organizira i određuje ugostiteljske i ostale objekte gdje polaznici obavljaju praktičnu nastavu. Rad polaznika na praktičnoj nastavi nadzire mentor.

Na praktičnu nastavu upućuju, prate i ocjenjuju nastavnici struke.

Polaznici upisani u zanimanje turističko-hotelijerski komercijalist, konobar i kuhar moraju prije odlaska na praktičnu nastavu obvezno obaviti liječnički pregled (sanitarna knjižica) i položiti ispit iz zaštite na radu. Polaganje ispita organizira nastavnik struke.

Polaznici na prekvalifikaciji upisani u trogodišnja zanimanja (konobar, kuhar, slastičar), ukoliko rade na radnom mjestu tog zanimanja imaju obvezu samo donijeti potvrdu čime se oslobađaju praktične nastave u ugostiteljskom objektu za određeni razred.

U tom slučaju praktičnu nastavu ne odrađuju ni u školi. Nastavnik praktične nastave daje popis vježbi svake godine na temelju kojeg polaznik, praktično i pismeno u istom danu, polaže taj dio ispita. Termin dogovaraju polaznik i nastavnik.

Polaznici na prekvalifikaciji koji ne rade na radnom mjestu tog zanimanja moraju odrađivati praktičnu nastavu u ugostiteljskom objektu uz suglasnost nastavnika praktične nastave u propisanom broju sati.

Polazniku se na njegov zahtjev može priznati radno iskustvo na određenim poslovima, ukoliko to dokaže pred povjerenstvom te ga na taj način osloboditi pohađanja dijela ili cjelokupne praktične nastave.

Program prekvalifikacije provodi se, na temelju programa propisanih za redovito obrazovanje, za polaznike sa stečenom stručnom spremom za jedno zanimanje, radi stjecanja stručne spreme iste obrazovne razine za novo zanimanje, te za polaznike sa stečenom srednjom školskom spremom radi stjecanja srednje stručne spreme.

Programom prekvalifikacije u istom strukovnom području utvrđuju se razlike strukovnih predmeta između programa već stečenog zanimanja i strukovnog programa za novo zanimanje.

Programom prekvalifikacije iz jednog u drugo strukovno područje odnosno programom prekvalifikacije za polaznike sa stečenom srednjom školskom spremom radi stjecanja srednje stručne spreme utvrđuju se sve programske razlike.

Odluku o programu prekvalifikacije za svakog polaznika donosi Povjerenstvo za utvrđivanje razlikovnih i dopunskih ispita. Povjerenstvo kao stručno tijelo na temelju priloženih dokumenata za svakog polaznika utvrđuje razliku ispita u skladu sa završenom stručnom spremom.

5.1. NASTAVNI PLANOVI I PROGRAMI

Nastavne planove i programe nastavnici predaju voditelju prije početka nastave.

Nastava počinje u listopadu. Prije početka nastave održava se zajednički sastanak svih polaznika, ravnatelja, voditelja obrazovanja odraslih i referenta obrazovanja odraslih s ciljem upoznavanja polaznika s organizacijom rada, obvezama polaznika i obvezama škole. Nastava se izvodi dopisno-konzultativnom (programi školovanja i prekvalifikacije) i redovnom nastavom (programi osposobljavanja) što je ujedno i polazna osnova za izradu izvedbenog nastavnog plana i programa po nastavnim predmetima. Kod izvedbenog planiranja i programiranja polazi se od:

- propisanog nastavnog plana i programa
- objektivnih i subjektivnih činitelja situacije polaznika
- izvora učenja
- drugih uvjeta: prostornih uvjeta škole, uvjeta obavljanja prakse i dr.

Polazeći od gore spomenutih uvjeta nastavnici u planovima i programima za svoje predmete planiraju nastavne sadržaje koji se obrađuju sa svim polaznicima (skupne konzultacije) i nastavne sadržaje koje polaznici mogu svladavati samostalno pojedinačnim (individualnim) konzultacijama.

5.2.PRAĆENJE NAPREDOVANJA I OCJENJIVANJE POLAZNIKA

a) za programe prekvalifikacije

Praćenje uspješnosti i ocjenjivanje obavlja se tijekom nastave i prilikom polaganja ispita za svaki pojedini predmet. Znanje se provjerava iz svih predmeta usmeno, a pismeno i usmeno iz hrvatskoga jezika, stranih jezika i matematike. Zadatci u nastavnim pismima još su jedan oblik provjeravanja znanja.

Napredovanja polaznika prate svaki nastavnici vođenjem osobne dokumentacije u tijeku konzultacija. Tijekom konzultacija prati se uspješnost savladavanja gradiva putem ispitnih pitanja i zadataka objektivnog tipa za samoprovjeru znanja. Na skupnim konzultacijama organiziraju se različiti oblici rada, daju zadatci i polaznici dobivaju ocjene što olakšava prolaznost na ispitima.

Konačni uspjeh provjerava se i ocjenjuje na posebno i pojedinačno organiziranim ispitima za svaki razred i za svaki nastavni predmet prema prijavi polaznika nakon obavljenih konzultacija.

Ispiti u programima obrazovanja odraslih izvode se u utvrđenim ispitnim rokovima. Ispiti se održavaju posljednji tjedan u mjesecu prema rasporedu, a nakon održanih skupnih konzultacija za pojedini predmet. Polaznik je dužan ispit prijaviti najmanje 15 dana prije ispitnog roka. Predmetni ispiti polažu se pred predmetnim nastavnikom. Polaznik ne može pristupiti polaganju ispita iz višeg razreda odnosno obrazovnog razdoblja ako nije uspješno završio prethodni razred odnosno obrazovno razdoblje. Polaznik koji je tri puta neuspješno polagao ispit iz pojedinog predmeta upućuje se na polaganje ispita pred povjerenstvom koje imenuje stručno tijelo utvrđeno statutom ustanove i koje vodi zapisnik.

5.2.2. Plan provođenja ispita

Predmetni nastavnik iz svog predmeta održava ispit jednom mjesečno. Ispiti se održavaju u posljednjem tjednu u mjesecu prema priloženom rasporedu koji se u sljedećim mjesecima utvrđuje prema kalendaru škole.

MJESEC	OD DATUMA	DO DATUMA
RUJAN	/	/
LISTOPAD	25.10. - ponedjeljak	29.10. - petak
STUDENI	24.11. - srijeda	30.11. - utorak
PROSINAC	16.12.- četvrtak	22.12.- srijeda

SIJEČANJ	25.1. - utorak	31.1. - ponedjeljak
VELJAČA	14.2. - ponedjeljak	18.2. - petak
OŽUJAK	25.3. - petak	31.3. - četvrtak
TRAVANJ	25.4. - ponedjeljak	29.4. - petak
SVIBANJ	23.5. - ponedjeljak	27.5. - petak
LIPANJ	24.6. - petak	30.6. - četvrtak
KOLOVOZ	25.8. - četvrtak	31.8. - srijeda

Napomena:

Zbog održavanja ispita državne mature i obrane završnog rada za svibanj, lipanj i kolovoz 2022. godine raspored za te mjesece objavljuje se u travnju.

6. ZAVRŠNA PROVJERA

a) za programe obrazovanja i prekvalifikacije

Znanja, vještine i sposobnosti stečene obrazovanjem odraslih dokazuju se javnom ispravom.

Polazniku programa srednjoškolskog obrazovanja odraslih za stjecanje srednje stručne spreme i programa prekvalifikacije (razlikovni i dopunski ispiti) na kraju svakog završenog razreda izdaje se razredna svjedodžba, a nakon položenog završnog rada svjedodžba o završnom radu.

Polaznici u četverogodišnjim zanimanjima izrađuju i izlaze na obranu završnog rada prema Pravilniku o izradbi i obrani završnog rada i mogu polagati državnu maturu prema Pravilniku o polaganju državne mature.

Ispite i izradbu i obranu završnog rada organizira i provodi Škola.

Državnu maturu provodi Nacionalni centar za vanjsko vrednovanje obrazovanja.

ZAVRŠNI RAD

Programi školovanja i stjecanja prekvalifikacije završavaju izradbom i obranom završnog rada koja se provodi prema Pravilniku o izradbi i obrani završnog rada.

1. Teme za završni rad biraju se iz popisa predmeta strukovnih sadržaja, a donosi ih ravnatelj s nastavnicima struke do 15. listopada tekuće godine.
2. Polaznici biraju teme do 30. studenoga tekuće godine.

3. Završni rad izrađuje se u radionicama u kojima se izvode praktične vježbe.
4. Izradba se obavlja pod stručnim vodstvom nastavnika struke – mentora tijekom zadnje godine obrazovanja.
5. Izradba se sastoji od uratka koji može biti: projekt, pokus s elaboratom, praktični rad s elaboratom, složeniji ispitni zadatak ili drugi slični uradak usklađen s nastavnim programom.
6. Prijava obrane završnog rada (prijavljuje se prijavnicom za obranu u referadi obrazovanja odraslih):

(Iz opravdanih razloga, polaznik može prijaviti obranu završnog rada i naknadno, ali najkasnije deset dana prije planiranog datuma obrane o čemu odlučuje školski Prosudbeni odbor.)

7. Predaja pisanog dijela izradbe prihvaćenog od strane mentora u urudžbeni zapisnik škole (referada obrazovanja odraslih) - (najkasnije 10 dana prije obrane):
8. Obrani može pristupiti polaznik čiju je izradbu mentor prihvatio i za nju predložio pozitivnu ocjenu.

Obranu završnog rada provodi tročlano povjerenstvo koje čine mentor, sustručnjak i voditelj obrazovanja odraslih od kojih jedan vodi zapisnik o završnom radu. Od polaznika se očekuje da samostalno predstavi teze svoga rada putem prezentacije, panoa i sl. nakon čega polaznik odgovara na pitanja povjerenstva. Povjerenstvo utvrđuje ocjene izradbe i obrane kao i opći uspjeh iz izradbe i obrane završnog rada. Školski Prosudbeni odbor utvrđuje konačnu ocjenu za svakog polaznika. Polaznik koji je iz Izradbe ocijenjen prolaznom ocjenom, a iz Obrane ocjenom nedovoljan (1) na sljedećem roku ponavlja Obranu bez ponavljanja Izradbe. Ne ocjenjuje se polaznik koji je prijavio Obranu, ali joj nije pristupio.

(Povjerenstva imenuje ravnatelj najkasnije do 30. studenoga za sve rokove u tekućoj školskoj godini.)

10. Polazniku koji je obranio završni rad izdaje se svjedodžba o završnom radu. Svjedodžba o završnom radu je isprava kojom se potvrđuje završetak srednjeg obrazovanja ili prekvalifikacije u strukovnom programu.

Kalendar obrane završnog rada

Završni rad brani se u:

ljetnome roku, u lipnju
jesenskome roku, u kolovožu

zimskome roku, početkom
veljače.

VREMENIK IZRADBE I OBRANE ZAVRŠNOG RADA

UPOZNAVANJE UČENIKA SA ZAVRŠNIM RADOM:

⇒ do 15. listopada 2021.

ROK ZA DONOŠENJE TEMA:

⇒ do 20. listopada 2021.

ROK ZA IZBOR TEME:

⇒ do 31. listopada 2021.

LJETNI ROK:

PRIJAVA OBRANE ZAVRŠNOG RADA:

⇒ do 1. travnja 2022.

PREDAJA PISANOG DIJELA IZRADBE PRIHVAĆENOG OD STRANE MENTORA

⇒ do 26. svibnja 2022.

OBRANA ZAVRŠNOG RADA:

⇒ 7. - 9. lipnja 2022.

DATUM URUČIVANJA SVJEDODŽBI O ZAVRŠNOM RADU:

⇒ 27. lipnja 2022.

JESENSKI ROK:

PRIJAVA OBRANE ZAVRŠNOG RADA:

⇒ do 8. srpnja 2022.

PREDAJA PISANOG DIJELA IZRADBE PRIHVAĆENOG OD STRANE MENTORA

⇒ do 19. kolovoza 2022.

OBRANA ZAVRŠNOG RADA:

⇒ 29. kolovoza 2022.

DATUM URUČIVANJA SVJEDODŽBI O ZAVRŠNOM RADU:

⇒ 31. kolovoza 2022.

ZIMSKI ROK:**PRIJAVA OBRANE ZAVRŠNOG RADA:**

⇒ do 30. studenoga 2021.

PREDAJA PISANOG DIJELA IZRADBE PRIHVACENOG OD STRANE MENTORA

⇒ do 21. siječnja 2022.

OBRANA ZAVRŠNOG RADA:

⇒ 1. veljače 2022.

DATUM URUČIVANJA SVJEDODŽBI O ZAVRŠNOM RADU:

⇒ 7. veljače 2022.

6. ZAVRŠNA PROVJERA**b) za programe osposobljavanja**

Završnu provjeru provodi tročlano povjerenstvo.

Provjera znanja sastoji se od pisane ili usmene provjere stručnih sadržaja prema planiranim ishodima učenja. Praktična provjera znanja obuhvaća radne postupke i praktičnu vještinu. O završnoj provjeri vodi se zapisnik.

Nakon završetka programa osposobljavanja polazniku/ici izdaje se Uvjerenje o osposobljavanju u skladu s Pravilnikom o javnim ispravama u obrazovanju odraslih (NN 129/08, 50/10).

7. PROGRAM RADA PEDAGOŠKO STRUČNOG VODITELJA

Stručno pedagoška voditeljica obrazovanja odraslih sudjeluje u izboru kandidata za upis, utvrđuje razlikovne i dopunske ispite, priprema izvedbene programe za sve programe, organizira umnožavanje nastavnih pisama i ostalih materijala, kontrolira upisivanje konzultacija u dnevnik rada, priprema informacije za Nastavničko vijeće, organizira sastanak s polaznicima obrazovanja odraslih prije početka nastave, uređuje link obrazovanje odraslih na internetskoj stranici škole i dr.

8. TRAJNO STRUČNO USAVRŠAVANJE NASTAVNIKA

Nastavu u svim programima, sukladno Zakonu o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi i Pravilniku o stručnoj spremi i pedagoško - psihološkom obrazovanju nastavnika u srednjem školstvu, izvode nastavnici teorijske nastave, a strukovni učitelji izvode teorijsku i praktičnu nastavu. Kako nastavu u svim programima izvode nastavnici koji su u stalnom radnom odnosu u Ugostiteljsko-turističkoj školi, Osijek, prema članku 115. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi imaju pravo i obvezu trajno se stručno osposobljavati i usavršavati kroz programe koje je odobrilo Ministarstvo.

Pedagoško-stručna voditeljica pohađa seminare koje organizira Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih te Hrvatsko andragoško društvo.

9. PRAĆENJE I VREDNOVANJE OSTVARIVANJA GODIŠNJEG PLANA I PROGRAMA RADA

Plan i program svake ustanove u obrazovnoj djelatnosti prati se kroz njegovo ostvarivanje. Svaki izvršitelj dijela programa prati ostvarivanje svojih zadaća. Stručna voditeljica obrazovanja odraslih prati ostvarivanje svih dijelova plana i programa tijekom školske godine i poduzima konkretne mjere.

Cjelovitu analizu ostvarenja plana i programa prati stručna voditeljica obrazovanja odraslih i Školski odbor na kraju školske godine.

Nakon izvješća voditeljice o strukturi godišnjeg plana i programa, a posebno nastavnog plana, Nastavničko vijeće održano 29. 9. 2021. prihvatilo je prijedlog Godišnjeg plana i programa obrazovanja odraslih za 2020./2021. školsku godinu i prosljedilo Školskom odboru na usvajanje.

Ovaj Godišnji plan i program rada obrazovanja odraslih u Ugostiteljsko-turističkoj školi donio je Školski odbor Ugostiteljsko-turističke škole u Osijeku na sjednici održanoj 1. 10. 2021. godine i stupa na snagu danom donošenja.

U Osijeku, 1. listopada 2021.g.

Ravnatelj:

Dr. sc. Andrej Kristek

Predsjednica Školskog odbora:

Gabrijela Baraban