



**KLASA:** 602-02/22-02/01

**URBROJ:** 2158-48-02-2022-3

## **GODIŠNJI PLAN I PROGRAM RADA**

### **OBRAZOVANJA ODRASLIH**

2022./2023. šk. god.

Voditeljica obrazovanja odraslih: Danijela Josipović

Osijek, 04. listopada 2022.

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 04. listopada 2022. godine donio je

## Odluku

o usvajanju

### **GODIŠNJEG PLANA I PROGRAMA RADA OBRAZOVANJA ODRASLIH za školsku 2022./2023. godinu**

U Osijeku, 04. listopada 2022.

Predsjednica Školskog odbora

Gabrijela Baraban, dipl.oec.

## 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 2022./2023. 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 uloška 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 <sup>2</sup>
2.	4 praktikuma kuharstva	90 m <sup>2</sup>
3.	1 praktikum slastičarstva	65 m <sup>2</sup>
4.	3 praktikuma posluživanja	65 m <sup>2</sup>
5.	1 specijalizirani praktikum kuharstva i slastičarstva	120 m <sup>2</sup>

### Prostori su opremljeni sljedećim nastavnim sredstvima i pomagalicama:

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 KUHARSTVA

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 ladica, 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:**

#### OSIJEK

HOTEL TVRĐA-Franjevačka ul. 7.

RESTORAN „BIJELO PLAVI“-ul. Martina Divalta 8

PIZZERIA- RESTORAN NOVI SALOON- ul. Kneza Trpimira 23

RESTORAN „ĐERAM ČARDA“- Ramska ulica

RESTORAN „CORNER“- Velebitska bb

PANSION STROSSMAYER BISHOF- Josipa Jurja Strossmayera 11

RESTORAN „KARAKA“- Kneza Trpimira 16

PIZZERIA CATERING LIPOV HLAD- Trg bana Josipa Jelačića 2

RESTORAN „KOMPA“- Splavarsak ul. 1.

HOTEL WALDINGER - Županijska ul. 8.

HOTEL ZOO- Sjevernodravska obala 1, Tvrđavica

KRČMA „KOD ASTE“- Sv. Leopolda Bogdana Mandréa 172 a

GRILL-PIZZERIA „RUSTIKA“- Pavla Peačevića 32

KRČMA KOD BARANJCA- Biljska cesta 54

RESTORAN „PREHRANA“- Vinkovačka cesta 2

HRVATSKI CRVENI KRIŽ- Šetalište Petra Preradovića 6

HOTEL OSIJEK- Šamačka 4  
RESTORAN „STROSSMAYER 2“- Ul. kralja Petra Svačića 16  
HOTEL SILVER- Ul. Martina Divalta 84  
RESTORAN „KOD JAVORA“ Donjodravska ul. 14  
HOTEL MILLENNIUM- Ul. kralja Petra Svačića 12  
RESTORAN FRANZ KOCH- Ul. Franje Kuhača 10  
RESTORAN „LUMIERE“- Šetalište kardinala Franje Šepera 8  
RESTORAN „DOMIN“- Ul. sv. Ane 84  
RESTORAN „PLUS“- Dobriše Cesarića 1.  
AMERICAN BAR DOLLAR- Županijska ul. 5.  
PIZZERIA „LA ROSA“- Martina Divalta 22  
PIZZERIA „GONDOLA“- Županijska 43  
PIVNICA „MERLON“- Franje Markovića 3  
DOM ZA STARE I NEMOĆENE- Drinska 10  
UGO DOM- Grgura Čevapovića 26  
RESTORAN POLARIS- Svilajska 31a.

#### ILOK

HOTEL STARI PODRUM- Šetalište O.M. Barbarića 3  
DALJ  
KRČMA „STARI MLIN“- Braće Radića 23  
SUZA  
KOVAČ ČARDA, SUZA- Maršala Tita 215  
KARANAC  
BARANJSKA KUĆA- Šandora Petefija 28  
ČEPIN  
HOTEL ZELENKROV- Osječka 167  
RESTORAN „CRNA SVINJA“- Ovčara 3  
LUG  
HOTEL LUG- Šandora Petefija 64  
VALPOVO  
RESTORAN „PARK“- Ive Lole ribara 10  
HOTEL VILLA VALPOVO- Ul. bana Josipa Jelačića 1  
RESTORAN CORNER 2 (EMAUS)-



## PETRIJEVCI

JELENGRAD PETRIJEVCI- Republike 210

## BIZOVAC

HOTEL TERMIA- Sunčana 39

## ĐAKOVO

RESTORAN „GRADSKI PODRUM“- Ulica Ivana Pavla II

HOTEL ĐAKOVO- Nikole Tesle 88

RESTORAN „ZELENA LAGUNA“- Stjepana Radića 17

RESTORAN „SOKAK“- A. Šenoa 40

## VARDARAC

RESTORAN „CITADELA“- Šandora Petefija 39

## BILJE

RESTORAN „KOD VARGE“- Kralja Zvonimira 37

ČINGI LINGI ČARDA- Ulica kralja Zvonimira

## KOPAČEVO

DIDIN KONAK- Petefi Šandora 93

## BELI MANASTIR

HOTEL PATRIA- Osječka 1c

## KNEŽEVI VINOGRADI

RESTORAN „PANON“- Moše Pijade 11

## NAŠICE

## PANSION RIBNJAK

EGHUSS- Kralja Tomislava 142

HOTEL PARK, NAŠICE- Trg dr. Franje Tuđmana 4

### **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
- poslužitelj/ica jela i pića – Restoran Bijelo Plavi
- priprematelj/ica 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 2022./2023.,. godini u obrazovanju odraslih u programima prekvalifikacije nastavu po predmetima izvodit će nastavnici kako slijedi:

R. br.	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)	Ivana Rimac 1. i 2. r, Anja Ravnjak 3. i 4. r	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	VSS, prof VSS, prof

		Nada Crevar 3. i 4. r.	
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 Organizacija posl. ugost. poduzeća za trogodišnja zanimanja i Marketing u turizmu	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 poduzeća u ugostiteljstvu (THK) , Knjigovodstvo Knjigovodstvo s bilanciranjem Računovodstvo i kontrola Organizacija poslovanja poduzeća (HTT) 2. r.	Vesna Betlehem	VSS, prof.

19.	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
20.	Ugostiteljsko posluživanje Praktična nastava	Robertino Marinjak	VSS, strukovni učitelj posluživanja
21.	Kuharstvo (sa slastičarstvom) Kuharstvo Praktična nastava	Spomenka Dundović Ivan Kelava Zdravko Perković Igor Brkić	VSS, struk. uč. kuharstva
22.	Poznavanje robe i prehrana Prehrana i poznavanje robe	Zdenka Marijanović	VSS, prof
23.	Slastičarstvo	Marina Majdenić	SSS, strukovni učitelj slastičarstva- majstor
24.	Vjeronauk	Ana Perović	VSS, vjeroučiteljica

## b) u programima osposobljavanja

U školskoj 2022./2023.. 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	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 Ivan Kelava	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		Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redovna nastava/ Obraz. odraslih	Dopisna nastava		Redovna nastava/ Obraz. odras.	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
	<b>UKUPNO</b>	<b>770/386</b>	<b>78</b>	<b>308</b>	<b>840/421</b>	<b>85</b>	<b>336</b>	<b>875/439</b>	<b>89</b>	<b>350</b>	<b>608/304</b>	<b>64</b>	<b>240</b>

## 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 i marketing	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64/32	7	25
9.	Biologija i ekologija	70/35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	Gospodarsko pravo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64/32	7	25
11.	Prehrana i poznavanje robe	70/35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Daktilografija s poslovnim dopisivanjem	70/35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	Praktična nastava - turizam	70/35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>UKUPNO</b>	<b>385/165</b>	<b>39</b>	<b>154</b>	<b>245/123</b>	<b>25</b>	<b>98</b>	<b>210/106</b>	<b>22</b>	<b>84</b>	<b>416/208</b>	<b>45</b>	<b>163</b>

### 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



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	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.	<b>UKUPNO</b>	<b>182/182</b>	<b>182/182</b>	<b>252/252</b>	<b>252/252</b>	<b>252/252</b>	<b>252/252</b>	<b>64/64</b>	<b>64/64</b>				
3.	<b>UKUPNO</b>	<b>1155/551</b>	<b>117</b>	<b>462</b>	<b>1085/544</b>	<b>110</b>	<b>434</b>	<b>1085/545</b>	<b>111</b>	<b>434</b>	<b>1024/512</b>	<b>109</b>	<b>403</b>

#### D. PRAKTIČNI DIO NASTAVE

## 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	<b>11</b>	<b>42</b>	105	53	<b>11</b>	<b>42</b>	105	53	<b>11</b>	<b>42</b>	96	48	<b>10</b>	<b>38</b>
Povijest	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Politika i gospodarstvo		-	-	-	-	-	-	-	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	-	-	-	-
TZK	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	64	32	<b>6</b>	<b>26</b>
Vjeronauk/ Etika	35	18	<b>4</b>	<b>14</b>	35	18	<b>4</b>	<b>14</b>	35	18	<b>4</b>	<b>14</b>	32	16	<b>3</b>	<b>13</b>
Strani jezik I	105	53	<b>11</b>	<b>42</b>	105	53	<b>11</b>	<b>42</b>	105	53	<b>11</b>	<b>42</b>	96	48	<b>10</b>	<b>38</b>
Strani jezik II	105	53	<b>11</b>	<b>42</b>	105	53	<b>11</b>	<b>42</b>	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	64	32	<b>6</b>	<b>26</b>
Gospodarska matematika	105	53	<b>11</b>	<b>42</b>	105	53	<b>11</b>	<b>42</b>	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	64	32	<b>6</b>	<b>26</b>

Računalstvo	<b>70</b> 35T +35 V	18T +35 V	<b>7T</b> + <b>35</b> V	<b>11</b>	<b>70</b> 35T +35 V	18T +35 V	<b>7T</b> + <b>35</b> V	<b>11</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Poslovna psihologija s komunikacijom	-	-	-	-	-	-	-	-	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	-	-	-	-
Biologija s higijenom i ekologijom	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Turistička geografija	-	-	-	-	-	-	-	-	35	18	<b>4</b>	<b>14</b>	32	16	<b>3</b>	<b>13</b>
Povijest hrvatske kulturne baštine	-	-	-	-	-	-	-	-	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	-	-	-	-
Gospodarsko pravo	-	-	-	-	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Poslovno dopisivanje	35	18	<b>4</b>	<b>14</b>	35	18	<b>4</b>	<b>14</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Računovodstvo i kontrola <sup>1</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	<b>6</b>	<b>26</b>
Statistika	-	-	-	-	-	-	-	-	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	-	-	-	-
Knjigovodstvo	-	-	-	-	-	-	-	-	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	64	32	<b>6</b>	<b>26</b>
Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu	<b>70</b> 47T +23 V	24T +23 V	<b>7T</b> + <b>23V</b>	<b>17</b>	<b>70</b> 47T +23 V	24T +23 V	<b>7T</b> + <b>23V</b>	<b>17</b>	<b>70</b> 47T +23 V	24T +23 V	<b>7T</b> + <b>23V</b>	<b>17</b>	<b>64</b> 43T +21 V	22T +21 V	<b>6T</b> + <b>21V</b>	<b>16</b>
Osnove turizma	<b>70</b> 47T +23 V	24T +23 V	<b>7T</b> + <b>23V</b>	<b>17</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Promet i putničke agencije	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	<b>6</b>	<b>26</b>
Marketing u turizmu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>64</b> 43T + 21V	22T +21 V	<b>6T</b> + <b>21V</b>	<b>16</b>
Recepcijsko poslovanje	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	32	<b>6</b>	<b>26</b>

Poznavanje robe i prehrane	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	70	35	<b>7</b>	<b>28</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Ugostiteljsko posluživanje	<b>70 V</b>	70 V	<b>70V</b>	-	<b>105 V</b>	105 V	<b>105 V</b>	-	<b>105 V</b>	105 V	<b>105 V</b>	-	<b>96 V</b>	96 V	<b>96V</b>	-
Kuharstvo (sa slastičarstvom)	<b>105 V</b>	105 V	<b>105 V</b>	-	<b>140 V</b>	140 V	<b>140 V</b>	-	<b>140 V</b>	140 V	<b>140 V</b>	-	<b>128 V</b>	128 V	<b>128 V</b>	-
Praktična nastava	105	105	105	-	105	105	105	-	105	105	105	-	96	96	96	-
<b>UKUPNO</b>	<b>1260</b>	<b>815</b>	<b>462</b>	<b>353</b>	<b>1260</b>	<b>838</b>	<b>502</b>	<b>336</b>	<b>1260</b>	<b>819</b>	<b>466</b>	<b>353</b>	<b>1152</b>	<b>758</b>	<b>442</b>	<b>316</b>

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	<b>105</b>	53	11	42	<b>105</b>	53	11	42	<b>96</b>	48	10	38
Povijest	<b>70</b>	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Vjeronauk/Etika	<b>35</b>	18	4	14	<b>35</b>	18	4	14	<b>32</b>	16	3	13
Politika i gospodarstvo	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>64</b>	32	6	26
TZK	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Strani jezik I	<b>105</b>	53	11	42	<b>105</b>	53	11	42	<b>96</b>	48	10	38
Strani jezik II	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>96</b>	48	10	38

Gospodarska matematika	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Računalstvo	<b>70</b> 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11	<b>35</b> 17T+ 18V	9T+ 18V	4T+ 18V	5	-	-	-	-
Povijest Hrvatske kulturne baštine	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>64</b>	32	6	26
Biologija s higijenom i ekologijom	<b>70</b>	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Poslovna psihologija i komunikacija	-	-	-	-	<b>70</b>	35	7	28	-	-	-	-
Osnove turizma	<b>70</b> 47T + 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	-	-	-	-	-	-	-	-
Turistička geografija Hrvatske	-	-	-	-	<b>70</b>	35	7	28	-	-	-	-
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	-	-	-	-	<b>70</b> 47T+ 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	<b>64</b> 43T+ 21V	22T+ 21V	6T+ 21V	16
Marketing u turizmu	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>32</b>	16	4	12
Kuharstvo	-	-	-	-	<b>70</b> 35T+ 35V	18T + 35V	7T+ 35V	11	-	-	-	-
Ugostiteljsko posluživanje	<b>175 V</b>	175 V	175 V	-	<b>175 V</b>	175 V	175 V	-	<b>192 V</b>	192 V	192 V	-

Poznavanje robe i prehrana	<b>70</b>	35	7	28	<b>35</b>	18	4	14	<b>32</b>	16	3	13
Praktična nastava	280	<b>280</b>	<b>280</b>	-	280	<b>280</b>	<b>280</b>	-	256	<b>256</b>	<b>256</b>	-
<b>Sveukupno</b>	1260	<b>889</b>	595	294	1260	<b>899</b>	614	285	1152	<b>811</b>	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	<b>105</b>	53	11	42	<b>105</b>	53	11	42	<b>96</b>	48	10	38
Povijest	<b>70</b>	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Vjeronauk/Etika	<b>35</b>	18	4	14	<b>35</b>	18	4	14	<b>32</b>	16	3	13
Politika i gospodarstvo	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>64</b>	32	6	26
TZK	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Strani jezik I	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26

Strani jezik II	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Gospodarska matematika	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Računalstvo	<b>70</b> 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11	<b>35</b> 17T+ 18V	9T+ 18V	4T+ 18V	5	-	-	-	-
Povijest Hrvatske kulturne baštine	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>64</b>	32	6	26
Biologija s higijenom i ekologijom	<b>35</b>	18	4	14	<b>70</b>	35	7	28	-	-	-	-
Osnove turizma	<b>70</b> 47T + 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	-	-	-	-	-	-	-	-
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	-	-	-	-	<b>70</b> 47T+ 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	<b>64</b> 43T+ 21V	22T+ 21V	6T+ 21V	16
Kuharstvo	<b>245 V</b>	245 V	245 V	-	<b>245 V</b>	245 V	245 V	-	<b>256 V</b>	256 V	256 V	-
Ugostiteljsko posluživanje	-	-	-	-	<b>70</b> 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11	-	-	-	-
Poznavanje robe i prehrana	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Praktična nastava	280	<b>280</b>	<b>280</b>	-	280	<b>280</b>	<b>280</b>	-	256	<b>256</b>	<b>256</b>	-
<b>Sveukupno</b>	1260	<b>924</b>	658	266	1260	<b>933</b>	676	257	1152	<b>843</b>	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	<b>105</b>	53	11	42	<b>105</b>	53	11	42	<b>96</b>	48	10	38
Povijest	<b>70</b>	35	7	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Vjeronauk/Etika	<b>35</b>	18	4	14	<b>35</b>	18	4	14	<b>32</b>	16	3	13
Politika i gospodarstvo	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>64</b>	32	6	26
TZK	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Strani jezik I	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Strani jezik II	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Gospodarska matematika	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Računalstvo	<b>70</b> 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11	<b>35</b> 17T+ 18V	9T+ 18V	4T+ 18V	5	-	-	-	-
Povijest Hrvatske kulturne baštine	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>64</b>	32	6	26



Biologija s higijenom i ekologijom	<b>35</b>	18	4	14	<b>70</b>	35	7	28	-	-	-	-
Osnove turizma	<b>70</b> 47T + 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	-	-	-	-	-	-	-	-
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	-	-	-	-	<b>70</b> 47T+ 23V	24T+ 23V	7T+ 23V	17	<b>64</b> 43T+ 21V	22T+ 21V	6T+ 21V	16
Slastičarstvo	<b>245</b> <b>V</b>	245V	245V	-	<b>245</b> <b>V</b>	245V	245V	-	<b>256</b> <b>V</b>	256V	256V	-
Ugostiteljsko posluživanje	-	-	-	-	<b>70</b> 35T+ 35V	18T+ 35V	7T+ 35V	11		-	-	-
Poznavanje robe i prehrana	<b>70</b>	35	7	28	<b>70</b>	35	7	28	<b>64</b>	32	6	26
Praktična nastava	280	<b>280</b>	<b>280</b>	-	280	<b>280</b>	<b>280</b>	-	256	<b>256</b>	<b>256</b>	-
<b>Sveukupno</b>	1260	<b>924</b>	658	266	1260	<b>933</b>	676	257	1152	<b>843</b>	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
<b>UKUPNO</b>		<b>48</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>152</b>

## 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
<b>UKUPNO</b>		<b>40</b>	<b>58</b>	<b>62</b>	<b>160</b>

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
	<b>Ukupno</b>	<b>42</b>	<b>98</b>	<b>140</b>

## 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
	<b>UKUPNO</b>	<b>50</b>	<b>2</b>	<b>100</b>	<b>152</b>

### 3. PODATCI O UPISANIM POLAZNICIMA U PROŠLOJ OBRAZOVNOJ GODINI

U povjerenstvo za upis 2021./2022. g. bili su imenovani: Danijela Josipović - voditeljica obrazovanja odraslih, Neda Dumančić-Šabić – tajnica i Andrej Kristek - ravnatelj škole.

U školskoj godini 2021./2022. bilo je upisani 10 kandidata programa prekvalifikacije za hotelijersko – turističkog tehničara, 3 kandidata programa prekvalifikacije za slastičara, 2 kandidata za kuhara i 1 priprematelja jednostavnih jela i pića..

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	2		2	
Slastičar	3			
Hotelijersko-turistički tehničar	10			
Turističko-hotelijerski komercijalist				
Ukupno	15		2	

### 4. UPISI U 2022./2023. 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.	hotelijsko-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 zadaća 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.

<b>MJESEC</b>	<b>OD DATUMA</b>	<b>DO DATUMA</b>
RUJAN	/	/
LISTOPAD	24.10. ponedjeljak	29.10. petak
STUDENI	24.11 četvrtak	30.11. srijeda
PROSINAC	19.12. ponedjeljak	23.12. petak
SIJEČANJ	25.1. srijeda	31.1. utorak
VELJAČA	13.2. ponedjeljak	17.2. petak
OŽUJAK	27.3. ponedjeljak	31.3. petak
TRAVANJ	24.4. ponedjeljak	28.4. petak
SVIBANJ	22.5. ponedjeljak	26.5. petak
LIPANJ	26.6. ponedjeljak	30.6. petak
SRPANJ	4.7. utorak	10.7. ponedjeljak
KOLOVOZ	21.8. ponedjeljak	25.8. petak

## 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 prijaviteljom 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.)

9. 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 kolovozu; zimskome roku početkom veljače.

### **VREMENIK IZRADBE I OBRANE ZAVRŠNOG RADA**

#### **UPOZNAVANJE UČENIKA SA ZAVRŠNIM RADOM:**

⇒ do 15. listopada 2022.

#### **ROK ZA DONOŠENJE TEMA:**

⇒ do 20. listopada 2022.

#### **ROK ZA IZBOR TEME:**

⇒ do 31. listopada 2022.

### **LJETNI ROK:**

#### **PRIJAVA OBRANE ZAVRŠNOG RADA:**

⇒ do 1. travnja 2023.

#### **PREDAJA PISANOG DIJELA IZRADBE PRIHVAĆENOG OD STRANE MENTORA**

⇒ do 1. lipnja 2023.

#### **OBRANA ZAVRŠNOG RADA:**

⇒ 12. - 14. lipnja 2023.

**DATUM URUČIVANJA SVJEDODŽBI O ZAVRŠNOM RADU:**

⇒ 27. lipnja 2023.

**JESENSKI ROK:**

**PRIJAVA OBRANE ZAVRŠNOG RADA:**

⇒ do 7. srpnja 2023.

**PREDAJA PISANOG DIJELA IZRADBE PRIHVAĆENOG OD STRANE MENTORA**

⇒ do 18. kolovoza 2023.

**OBRANA ZAVRŠNOG RADA:**

⇒ 28. kolovoza 2023.

**DATUM URUČIVANJA SVJEDODŽBI O ZAVRŠNOM RADU:**

⇒ 30. kolovoza 2023.

**ZIMSKI ROK:**

**PRIJAVA OBRANE ZAVRŠNOG RADA:**

⇒ do 30. studenoga 2022.

**PREDAJA PISANOG DIJELA IZRADBE PRIHVAĆENOG OD STRANE MENTORA**

⇒ do 20. siječnja 2023.

**OBRANA ZAVRŠNOG RADA:**

⇒ 31. siječnja 2023.

**DATUM URUČIVANJA SVJEDODŽBI O ZAVRŠNOM RADU:**

⇒ 3. veljače 2023.

## **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 30. 9. 2022. prihvatilo je prijedlog Godišnjeg plana i programa obrazovanja odraslih za 2022./2023. 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. 2022. godine i stupa na snagu danom donošenja.

U Osijeku, 1. listopada 2021.g.

Ravnatelj:

Dr. sc. Andrej Kristek

Predsjednica Školskog odbora:

Gabrijela Baraban