**OPĆI PODACI O PROGRAMU**

**NAZIV PROGRAMA:** neformalni program obrazovanja za Ponuditelj gastrosuvenira

**OBRAZOVNI SEKTOR:** turizam i ugostiteljstvo

**TRAJANJE PROGRAMA:** 72 sata

**UVJETI UPISA:**

Program osposobljavanja za poslove ponuditelja gastrosuvenira mogu upisati osobe koje imaju minimalno završenu osnovnu školu.

**KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAM**

1. Primjenjivati mjere dobre higijenske prakse i HACCP sustava u proizvodnji prehrambenih suvenira, u skladu s propisima
2. Oblikovati ugostiteljsko-turističke ponude/proizvode
3. Pripremiti marketinški plan pozicioniranja prehrambenih suvenira na tržište
4. Izraditi poslovni plan
5. Analizirati uspješnost poslovanja

**TRAJANJE PROGRAMA I NAČIN IZVOĐENJA**

Program osposobljavanja u trajanju od 72 sata realizirat će se redovitom i/ili konzultativno-instruktivnom nastavom. Teorijski dio programa u trajanju od 33 sat izvodit će se u učionici ustanove, a praktični dio u trajanju od 39 satI izvodit će se u praktikumima ili specijaliziranim objektima s kojima ustanova ima ili sklopljen ugovor o suradnji ili u ustanovi koja za to ima materijalno-tehničke uvjete.

**NASTAVNI PLAN**

**Redovita nastava**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rb.** | **Nastavna cjelina** | **Broj sati** | **Ukupno** |
| **T** | **PN** |
|  | Zakonski okvir i higijenski uvjeti u rukovanju hranom | 8 | - | 8 |
|  | Suvenir kao poduzetnička ideja | 8 | 8 | 16 |
|  | Ambalaža u funkciji proizvoda | 4 | - | 4 |
|  | Radionica izrade suvenira I – Suvremeni suvenir | 2 | 6 | 8 |
|  | Radionica izrade suvenira II – Tradicionalni suvenir | 2 | 6 | 8 |
|  | Plasiranje suvenira na tržište | 5 | 9 | 14 |
|  | Analiziranje uspješnosti poslovanja | 4 | 4 | 8 |
|  | Primjer dobre prakse | - | 6 | 6 |
| **UKUPNO:** | **33** | **39** | **72** |

T - teorijska nastava

PN - praktična nastava