

## KONOBAR / KONOBARICA

IZBORNI STRUKOVNI MODULI - 2 razred	Vođeni%	Rad%	Sam%	CSVET
<b>** HRVATSKA TRADICIJSKA GASTRONOMIJA</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>2</b>
<b>** INTERKULTURALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU</b>	<b>30 - 40</b>	<b>50 - 60</b>	<b>20 - 30</b>	<b>2</b>
<b>** STRANI JEZIK U STRUCI</b>	<b>30 - 40</b>	<b>45 - 55</b>	<b>10 - 20</b>	<b>2</b>
IZBORNI STRUKOVNI MODULI - 3 razred	Vođeni%	Rad%	Sam%	CSVET
<b>*** ENO I GASTRO TURIZAM</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>3</b>
<b>*** PREZENTACIJSKE VJEŠTINE</b>				<b>3</b>
Kulturno povijesna baština zavičaja				1
Vještine prezentiranja				2
<b>*** SLJUBLIVANJE BARSKIH MJEŠAVINA S JELIMA</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>3</b>

\*\* U **2. razredu** učenici odabiru jedan od ponuđenih modula, ukupnog obujma **2 CSVET-a**.

\*\*\* U **3. razredu** učenici odabiru jedan od ponuđenih modula, ukupnog obujma **3 CSVET-a**.

### Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa strukovnog obrazovanja)

Stečenih najmanje **180 CSVET** bodova (najmanje 120 CSVET bodova na razini 4 ili višoj razini ishoda učenja), od kojih je **138 CSVET** bodova iz **strukovnog dijela kvalifikacije** (što uključuje obveznih 8 CSVET bodova iz jednog od ponuđenih stranih jezika) i **42 CSVET** boda iz **općeg obrazovanja** te izrađen i obranjen završni rad.

Najmanje **70 CSVET** bodova potrebno je ostvariti **učenjem temeljenim na radu** kod licenciranog poslodavca, kod poslodavca, u Regionalnom centru kompetentnosti ili u ustanovi gdje se učenici postupno uvode u posao te u ograničenom obujmu sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora i/ili nastavnika.

### Opis zanimanja ili skupa kompetencija

Konobar/konobarica nudi i poslužuje gostima kvalitetna jela, pića i napitke te pruža dodatne usluge u ugostiteljstvu. Postoji izravna veza između pružanja kvalitetne ugostiteljske usluge i zadovoljstva gosta.

Konobari/konobarice rade u različitim ugostiteljskim objektima prema kategoriji i vrsti određenog ugostiteljskog objekta.

Načini pružanja ugostiteljskih usluga u praksi variraju od jednostavnih do najsloženijih, stoga konobar/konobarica treba imati različita znanja o suvremenim trendovima u gastronomiji i interkulturalnim različitostima gostiju.

Konobar primjenjuje sva pravila ugostiteljskog posluživanja te komunicira s gostima i pruža im iskustvene spoznaje u pogledu usluga i zadovoljstva njome. Njegove profesionalne vrline pridonose ugodnom osjećaju kod gostiju i poticanju njihove želje za povratkom u isti ugostiteljski objekt. Pritom imaju visok stupanj autonomije i osobne odgovornosti u pružanju vrhunskog zadovoljstva gostu.

### OPĆEOBRAZOVNI NASTAVNI PREDMETI

Predmet	1. razred		2. razred		3. razred	
	tjedno	CSVET	tjedno	CSVET	tjedno	CSVET
Hrvatski jezik	3	6	3	6	3	6
Strani jezik I	2	4	2	4	2	4
TZK	2	2	2	2	2	2
Povijest	2	3				
Vjeronauk/Etika	1	1	1	1	1	1
<b>UKUPNO</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>13</b>

<b>OBVEZNI STRUKOVNI MODULI - 1. razred</b>	<b>Vođeni%</b>	<b>Rad%</b>	<b>Sam%</b>	<b>CSVET</b>
<b>ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU</b>	<b>70 - 80</b>	<b>10 - 20</b>	<b>5 - 15</b>	<b>1</b>
<b>KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU</b>	<b>30 - 40</b>	<b>45 - 55</b>	<b>10 - 20</b>	<b>8</b>
Komunikacija u ugostiteljstvu				1
Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu				2
Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem				1
Neposredno okruženje (EJ, NJ, TJ,FJ)				2
Aktivnosti u svakodnevnici (EJ, NJ, TJ,FJ)				2
<b>HIGIJENA I EKOLOGIJA</b>	<b>35 - 45</b>	<b>30 - 40</b>	<b>20 - 30</b>	<b>5</b>
Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu				3
Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu				2
<b>ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>20 - 30</b>	<b>5</b>
Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu				3
Radni procesi u ugostiteljstvu				2
<b>PROCESI OBRADJE NAMIRNICA</b>	<b>60 - 70</b>	<b>15 - 20</b>	<b>20 - 30</b>	<b>9</b>
<b>TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>12</b>
Osnove obrade živežnih namirnica				8
Osnove ugostiteljskog posluživanja				4
<b>PRIMIENJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU</b>	<b>50 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>20 - 30</b>	<b>4</b>

<b>OBVEZNI STRUKOVNI MODULI - 2. razred</b>	<b>Vođeni%</b>	<b>Rad%</b>	<b>Sam%</b>	<b>CSVET</b>
<b>PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU</b>	<b>5 - 15</b>	<b>50 - 60</b>	<b>20 - 30</b>	<b>4</b>
<b>POSLOVANJE I UPRAVLJANJE CIJENAMA I TROŠKOVIMA UGOSTITELJSKOG OBJEKTA</b>	<b>20 - 30</b>	<b>50 - 60</b>	<b>10 - 15</b>	<b>9</b>
<b>KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE U STRUCI</b>	<b>30 - 40</b>	<b>40 - 50</b>	<b>20 - 30</b>	<b>5</b>
Komunikacijske vještine u ugostiteljstvu				2
Obrazovanje i zanimanje (EJ, NJ, TJ,FJ)				2
Prijem i evidencija rezervacija u poslužnom odjelu				1
<b>OSNOVNI POSLUŽNI PROCESI</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>9</b>
<b>DNEVNI OBROCI U UGOSTITELJSTVU</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>4</b>
<b>OSNOVE POSLUŽIVANJA ALKOHOLNIH I BEZALKOHOLNIH PIĆA</b>	<b>10 - 20</b>	<b>70 - 80</b>	<b>10 - 20</b>	<b>9</b>
<b>VJEŠTINE BARISTA</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>20 - 30</b>	<b>5</b>
<b>OBVEZNI STRUKOVNI MODULI - 3. razred</b>	<b>Vođeni%</b>	<b>Rad%</b>	<b>Sam%</b>	<b>CSVET</b>
<b>SREDSTVA PONUDE</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>20 - 30</b>	<b>3</b>
<b>UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>8</b>
<b>SLOŽENI POSLUŽNI PROCESI</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>11</b>
<b>OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI</b>	<b>20 - 30</b>	<b>50 - 60</b>	<b>20 - 30</b>	<b>4</b>
<b>ENOLOGIJA I MODERNI TRENDOMI U GASTRONOMIJI</b>	<b>10 - 20</b>	<b>60 - 70</b>	<b>10 - 20</b>	<b>10</b>
<b>POSLOVNA KOMUNIKACIJA KONOBARA</b>	<b>40 - 50</b>	<b>40 - 50</b>	<b>15 - 20</b>	<b>8</b>
Ponuda proizvoda i usluga (EJ, NJ, FJ)				2
Rješavanje pritužbi gosta				2
Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom				2
Individualizirani pristup gostima				2

**ZAJEDNIČKI ELEMENT VREDNOVANJA KANDIDATA (maksimalno 50 bodova)**

Razred	5.	6.	7.	8.
Prosjek ocjena (na 2 decimale)				
Hrvatski jezik				
Matematika				
Prvi strani jezik				


**Zdravstveni uvjeti**

Zdravstvena sposobnost za stjecanje kompetencija za kvalifikaciju uključuje potrebnu minimalnu tjelesnu spremnost, minimalne motoričke sposobnosti, minimalne vidne zahtjeve, raspoznavanje osnovnih boja, minimalne slušne zahtjeve i minimalnu mogućnost sporazumijevanja potrebnih za izvođenje školskih zahtjeva (uključujući učenje temeljeno na radu) i svladavanje ishoda učenja uz obvezu osiguravanja potrebne razumne prilagodbe i pomagala tijekom cjelokupnog procesa obrazovanja.

Naknada za povećane troškove obrazovanja (po učeniku godišnje): 30,00 €

Račun na koji možete uplatiti naknadu za povećane troškove obrazovanja:

HR3524070001100585770 (OTP banka)

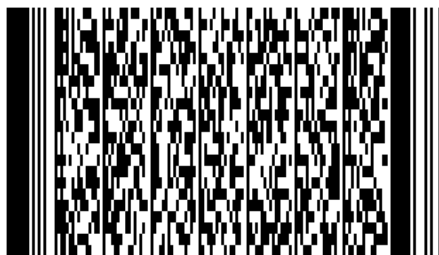
Srednja strukovna škola

OIB škole: 36300825160

Breljanska 3, HR-21300 Makarska

Poziv na broj: HR99

Opis: Naknada za povećane troškove obrazovanja


**LJETNI UPISNI ROK**

Objava konačnih ljestvica poretka	7. 7. 2025.
Dostava dokumenata koji su uvjet za upis u određeni program obrazovanja srednje škole: 1) Upisnica (obavezno za sve učenik) 2) Potvrda liječnika školske medicine	7. – 9.7.2025. od 9:00 do 13:00
Dostava dokumentacije za kandidate s teškoćama u razvoju 1) Upisnica 2) Stručno mišljenje HZZ-a 3) Rješenje o primjerenom programu obrazovanja 4) Ostali dokumenti na osnovu kojih su ostvarili pravo na izravan upis	7. 7. 2025. od 9:00 do 11:00
Objava okvirnog broja slobodnih mjesta za jesenski upisni rok	14. 7. 2025.
Službena objava slobodnih mjesta za jesenski upisni rok	11. 8. 2025.

**JESENSKI UPISNI ROK**

Objava konačnih ljestvica poretka	1. 9. 2025.
Dostava dokumenata koji su uvjet za upis u određeni program obrazovanja srednje škole: 1) Upisnica (obavezno za sve učenik) 2) Potvrda liječnika školske medicine	1. – 3. 9. 2025. od 8:00 do 11:00
Objava slobodnih upisnih mjesta nakon jesenskoga upisnog roka	4. 9. 2025.

SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA

Breljanska 3, Makarska

Telefon: 678-016, 678-017

<https://ss-strukovna-ma.skole.hr>

e-mail: [ured@ss-strukovna-ma.skole.hr](mailto:ured@ss-strukovna-ma.skole.hr)

<https://www.facebook.com/ssmakarska>

<https://www.youtube.com/ssmakarska>

