

TEHNIČAR ZA UGOSTITELJSTVO

IZBORNI STRUKOVNI MODULI	Vod%	Rad%	Sam%	CSVET: 17
2. razred				9 CSVET
INTERKULTURALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU	30 - 40	50 - 60	20 - 30	2
VERBALNA I NEVERBALNA KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU	30 - 40	50 - 60	15 - 25	3
PRIČA O KAVI	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3
POSLUŽIVANJE OBROKA ZA POSEBNE PRIGODE	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3
PRODAJNE I PREZENTACIJSKE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	20 - 30	50 - 60	15 - 25	3
3. razred				4 CSVET
IZRADA ŽIVOTOPISA	20 - 30	30 - 50	20 - 30	2
IZRADA I OBJAVA DIGITALNOG SADRŽAJA NA DRUŠTVENIM MREŽAMA	20 - 30	50 - 70	20 - 30	2
E-POSLOVANJE U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	30 - 40	40 - 50	10 - 25	2
KULTURA I PONAŠANJE KUPACA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	30 - 40	50 - 60	20 - 30	2
ŠPANJOLSKI JEZIK U STRUCI: OSNOVE KOMUNICIRANJA NA STRANOM JEZIKU	40 - 50	40 - 50	10 - 20	2
ANALIZA STATISTIČKIH PODATAKA U UGOSTITELJSTVU	50 - 60	30 - 40	10 - 20	2
4. razred				4 CSVET
MIKSOLOGIJA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	4
GOTOVLJENJE JELA IZ JELOVNIKA I MENIJA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	4
TRENDOVI U GASTRONOMIJI	10 - 20	60 - 70	10 - 20	4
OSNOVE SLASTIČARSTVA	20 - 30	50 - 60	15 - 25	4
KRIZNE SITUACIJE I EMOCIONALNA INTELIGENCIJA U UGOSTITELJSTVU	30 - 40	40 - 50	15 - 25	4

Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa strukovnog obrazovanja):

Stečena najmanje **243 CSVET** boda, od kojih su **144 CSVET** boda iz **strukovnog dijela kvalifikacije** (što uključuje obveznih **10** CSVET bodova iz prvog stranog jezika strukovnog dijela te **6** CSVET bodova drugog stranog jezika strukovnog dijela iz jednog od ponuđenih stranih jezika: engleski jezik, njemački jezik, talijanski jezik, francuski jezik) i **99** bodova iz **općeg obrazovanja** te izrađen i obranjen **završni rad**.

Opis zanimanja ili skupa kompetencija

Tehničar za ugostiteljstvo/ Tehničarka za ugostiteljstvo, samostalno ili timski, analizira zahtjeve klijenata u ugostiteljstvu.

Obavlja poslove hotelske prodaje, prijema gosta, kao i sve nadzorne aktivnosti unutar poslovanja ugostiteljskog objekta.

U radu se samostalno koristi informacijsko-komunikacijskom tehnologijom tzv. hotelskim informacijskim sustavima (HIS za prodaju i booking, recepcijsko poslovanje, ugostiteljsko poslovanje i dr.) za provedbu svih aktivnosti unutar ugostiteljskog objekta.

Komunicira putem svih komunikacijskih kanala na hrvatskom i minimalno jednom stranom jeziku.

U svom radu primjenjuje propise i zakonske odredbe koje se odnose na njegov djelokrug rada i prati njihove promjene.

Posebnu pažnju obraća na čuvanje poslovne tajne te osiguranje i zaštitu osobnih podataka. Djeluje u skladu sa zakonskim propisima zaštite na radu, zaštite okoliša i održivog razvoja u provođenju radnih zadataka.

OPĆEOBRAZOVNI NASTAVNI PREDMETI

Predmet	1. razred		2. razred		3. razred		4. razred	
	tjedno	CSVET	tjedno	CSVET	tjedno	CSVET	tjedno	CSVET
Hrvatski jezik	4	8	4	8	4	8	4	8
Strani jezik I	2	4	2	4	2	4	2	4
Matematika	4	8	4	8	3	6	3	6
Povijest	1	2	1	2	1	2		
Geografija							2	3
Politika i gospodarstvo							1	2
TZK	2	2	2	2	2	2	2	2
Vjeronauk/Etika	1	1	1	1	1	1	1	1
UKUPNO	14	25	14	25	13	23	15	26

OBVEZNI STRUKOVNI MODULI	Vođ%	Rad%	Sam%	CSVET
1. razred				38
ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	70 - 80	10 - 20	5 - 15	1
KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE (* 1 jezik)	20 - 30	40 - 50	20 - 30	6
Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu				2
* Neposredno okruženje (EJ, NJ, TJ, FJ)				2
* Aktivnosti u svakodnevnicu (EJ, NJ, TJ, FJ)				2
HIGIJENA I EKOLOGIJA	35 - 45	30 - 40	20 - 30	5
Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu				3
Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu				2
ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU	60 - 70	10 - 20	20 - 30	5
Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu				3
Radni procesi u ugostiteljstvu				2
PROCESI OBRADE NAMIRNICA (prehr. tehn., kemija)	60 - 70	15 - 20	20 - 30	9
TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	10 - 20	60 - 70	10 - 20	12
Osnove obrade živežnih namirnica				8
Osnove ugostiteljskog posluživanja				4
2. razred				26+9izb
RADNE OPERACIJE U POSLUŽNOM ODJELU	10 - 20	60 - 70	10 - 20	7
VJEŠTINE POSLUŽIVANJA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	6
Tehnike posluživanja jela i pića				4
Osmišljavanje i prezentiranje prodajne priče u razgovoru s gostom (kultura, geografija,...)				2
KULINARSKÉ VJEŠTINE	10 - 20	60 - 70	10 - 20	5
PRIMJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU	5 - 15	50 - 60	20 - 30	4
KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU (2 jezika, 1 SI)	30 - 40	40 - 50	10 - 20	4
3. razred				33 + 4izb
ČOVJEK I ZDRAVLJE	60 - 80	10 - 20	10 - 20	4
PODUZETNIŠTVO I PRODAJA U UGOSTITELJSTVU	20 - 30	50 - 60	20 - 30	8
Osnove poduzetništva u gastronomiji Upravljanje ljudskim potencijalima Marketing u ugostiteljstvu Promocija i prodaja ugostiteljskih proizvoda i usluga				

OBVEZNI STRUKOVNI MODULI	Vođ%	Rad%	Sam%	CSVET
3. razred				33 + 4izb
POSLOVANJE PRIJAMNOG ODJELA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	9 (OS)
Poslovanje prijamnog odjela Hotelska prodaja Radne operacije u prijamnom odjelu ugostiteljskog objekta				
POSLOVNA KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU (2 strana jezika, 1 SI)	40 - 50	40 - 50	10 - 20	4
Oglašavanje (E i/ili N)				2
Oblikovanje poruka u poslovnoj komunikaciji (T)				2
Komunikacija u poslovnom okruženju (F)				2
POSLOVANJE DOMAĆINSTVA SMJEŠTAJNOG OBJEKTA	20 - 30	50 - 60	10 - 20	8
Osnove hotelijerstva				2
Organizacija rada odjela domaćinstva smještajnog objekta				3
Priprema i pružanje usluge smještaja				3
4. razred				30 + 4izb
TURISTIČKO POSLOVANJE	10 - 20	60 - 70	10 - 20	8
Razvoj ponude novih ugostiteljskih usluga i proizvoda Turističko posredovanje Istraživanje zadovoljstva gosta pružanom uslugom				
KOMUNIKACIJA U MEĐUNARODNOM OKRUŽENJU (2 jezika, 1 SI)	30 - 40	40 - 50	10 - 20	4
SUVREMENI TURIZAM	10 - 20	60 - 70	20 - 30	4
ORGANIZACIJSKA PSIHOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU	30 - 40	40 - 50	20 - 30	2
ZAKONODAVSTVO U TURIZMU	20 - 30	40 - 50	20 - 30	3
FINANCIJSKO POSLOVANJE	20 - 30	40 - 50	20 - 30	3
KONTROLA I ANALIZA RADA U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU	10 - 20	50 - 60	20 - 30	2
PODUZETNIČKI POTHVAT U UGOSTITELJSTVU	10 - 20	40 - 50	40 - 50	4

ZAJEDNIČKI ELEMENT VREDNOVANJA KANDIDATA (maksimalno 80 bodova)

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


Zdravstveni uvjeti

Zdravstvena sposobnost za stjecanje kompetencija za kvalifikaciju uključuje minimalnu tjelesnu spremnost, odsustvo težih alergija na alergene u zanimanju, minimalne motoričke sposobnosti, minimalne vidne zahtjeve, raspoznavanje osnovnih boja, minimalne slušne zahtjeve, mogućnost sporazumijevanja potrebnih za izvođenje školskih zahtjeva (uključujući učenje temeljeno na radu)

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

Račun na koji možete uplatiti naknadu za povećane troškove obrazovanja:

HR3524070001100585770 (OTP banka)

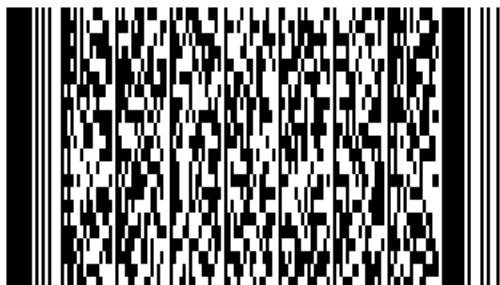
Srednja strukovna škola

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 učenike) 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

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

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

