

NASTAVNI PLAN

Razredni odjel **1.d**

Broj učenika: 24 (kuhar – 10, konobar – 8, slastičar – 6)

Moduli:	Skupovi ishoda učenja (SIU) – tematska područja koje ćete obrađivati – predavat će ih različiti nastavnici	Nastavnici	Tjedni fond sati	Godišnji fond sati	Razdoblje izvođenja
M1: Temeljne vještine u ugostiteljstvu	Osnove obrade živežnih namirnica		5,0	180	12.1.2026. – 12.6.2026.
	Osnove ugostiteljskog posluživanja		3,0	90	6.4.2026. – 12.6.2026.
M2: Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica		2,5	80	29.9.2025. – 12.6.2026.
	Promjene svojstava namirnica pri obradi		1,5	60	
	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina		1,0	40	
M3: Organizacija rada u ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu		3,0	100	8.9.2025. – 12.6.2026.
	Radni procesi u ugostiteljstvu				
M4: Higijena i ekologija	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu		2,0	60	8.9.2025. – 27.3.2026.
	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu		1,0	40	
M5: Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu		0,5	22,5	29.9.2025. – 27.3.2026.

NASTAVNI PLAN

	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu		1,5	45	8.9.2025. – 27.3.2026.
	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem		0,5	22,5	6.4.2026. – 12.6.2026.
	Aktivnosti u svakodnevnicima - NJ		3,0	90	29.9.2025. – 12.6.2026.
	Neposredno okruženje - NJ				
M6: Zaštita na radu	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu		8,0	24	8.9.2025. – 26.9.2025.
M7: Primijenjena matematika u ugostiteljstvu	Realni brojevi i potencije		2,5	80	Kroz cijelu nastavnu godinu
	Financijska pismenost				
	Geometrija prostora				
OPĆEOBRAZOVNI	Hrvatski jezik		3,0	105	Kroz cijelu nastavnu godinu
	Engleski jezik		2,0	70	
	Talijanski jezik		2,0	70	
	Tjelesna i zdravstvena kultura		2,0	70	
	Povijest		2,0	70	
	Etika		1,0	35	
	Vjeronauk		1,0	35	
	SRO		2,0	70	