



**PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA  
ZA OBAVLJANJE POSLOVA  
DOMAĆINA/ICE BRODA**

**Radna skupina 2:**

Mia Bolf  
Ivana Drk Došen  
Sanja Jozić  
Ivica Turčić

Zagreb, prosinac 2018.

## 1. OPĆI PODACI O PROGRAMU

- NAZIV PROGRAMA  
**Program osposobljavanja za obavljanje poslova domaćina/ice broda**
- OBRAZOVNI SEKTOR  
**Turizam i ugostiteljstvo**
- RAZINA SLOŽENOSTI POSLOVA PREMA HKO-u  
**2**
- TRAJANJE PROGRAMA (u satima)  
**120**
- OPRAVDANOST DONOŠENJA PROGRAMA  
*Strategija razvoja turizma Republike Hrvatske do 2020. godine (2013.)* predviđa rast potražnje za većim plovilima u nautičkom turizmu, a samim time proširenje marina i izgradnju novih vezova te njihovo osposobljavanje za prihvat većih i mega jahti, što će rezultirati i povećanim potrebama za zapošljavanjem osoba za pružanje usluga u nautičkom turizmu. Daljnji kvalitetan i konkurentan razvoj nautičkog turizma predviđa se i *Strategijom razvoja nautičkog turizma Republike Hrvatske za razdoblje 2009. – 2019. (2008.)*. Ističe se trenutna kvaliteta ukupne nautičke ponude kao dobra podloga za daljnji razvoj. U *Akcijском planu razvoja nautičkog turizma (2015.)* navodi se kako Hrvatska raspolaže s brojnim namjenskim vezovima u ukupno 106 luka nautičkog turizma, od čega su 53 marine. Prema podacima iz razdoblja od 2006. - 2014. godine, broj plovila u čarteru je znatno rastao što također ukazuje na potencijalno povećanje zapošljavanja u nautičkom turizmu. Iz prethodno navedenog vidljiva je mogućnost skorog otvaranja značajnijeg broja novih radnih mjesta u djelatnosti nautičkog turizma. Istovremeno, potrebe za novim radnicima odgovarajućih kvalifikacija bit će teško zadovoljiti kroz postojeći obrazovni sustav i trenutno dostupna zanimanja, što naglašava potrebu razvoja novih programa cjeloživotnog obrazovanja sa svrhom osposobljavanja za obavljanje poslova u nautičkom turizmu. Moguće rješenje jednog dijela potrebe za novim radnicima u nautičkom turizmu je uvođenje novog zanimanja *domaćin/ica u turizmu* te programa osposobljavanja za obavljanje dijela poslova u tom zanimanju, usmjerenih na poslove domaćina, odnosno domaćice broda koji se primarno brinu o boravku gostiju na brodu. Takav profil poslova već je prisutan u svijetu gdje osobe u ulozi domaćina/ice broda (engl. *boat/yacht host/hostess*).
- UVJETI UPISA  
Završena osnovna škola, navršениh 18 godina te ne više od 25 godina starosti. Polaznici iz Dubrovačko-neretvanske, Splitsko-dalmatinske, Šibensko-kninske, Zadarske, Ličko-senjske, Primorsko-goranske i Istarske županije.

- **RADNO OKRUŽENJE I UVJETI RADA**

Domaćin/ica broda radi u nautičkim agencijama, marinama i lukama koje se bave turizmom i poslovima vezanim uz turističku ponudu. Svakodnevno komunicira s gostima i poslovnim partnerima, u razgovoru se koristi i stranim jezicima. Zajedno s voditeljem brodice i ostalim članovima posade radi na organizaciji i provedbi turističkog boravka gostiju na brodu. Tijekom boravka gostiju na brodu nabavlja namirnice, priprema jela i piće i poslužuje goste, čisti, posprema i održava funkcionalnost broda te informira goste o ponudi različitih turističkih destinacija. Domaćin/ica broda radi u skućenom prostoru, s manjkom privatnog prostora, uz veliku vrućinu i vlažnost zraka, kontinuirano valjanje broda i česte vibracije. Radno mjesto uključuje dugotrajno stajanje, dugotrajni koordinirani rad ruku i nogu te učestali rad u pregibnom položaju. Rad se odvija u smjenama, vikendima i praznicima/blagdanima, a često se tijekom sezone radi duže (djelomično noću).

## **2. KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAMA**

1. U suradnji s voditeljem brodice izvesti procese ulaska u marinu i izlaska iz marine, sidrenja i prilaska na bovu
2. Primijeniti pravila sigurnog rada u obavljanju poslova domaćina/ice broda
3. Komunicirati s gostima broda u skladu s njihovim potrebama
4. Prezentirati ključnu turističku ponudu destinacije
5. Isplanirati i provesti nabavu i skladištenje namirnica
6. Pripremiti i poslužiti jednostavna i srednje složena jela i slastice
7. Provesti čišćenje i održavanje urednosti broda

## **3. TRAJANJE PROGRAMA I NAČIN IZVOĐENJA**

Program osposobljavanja za obavljanje poslova domaćina/ice broda u trajanju od 120 sati realizirat će se kombiniranom multimedijском i redovitom nastavom, od čega će se teorijska nastava u trajanju od 36 sati djelomično realizirati putem interaktivnog multimedijskog sustava (20 sati) i redovitom nastavom u učionici (16 sati), a praktična nastava u trajanju od 84 sata izvodi se u organizaciji *Horvat turizma – putničke agencije* kao partnera projekta *3D u hrvatskom turizmu*. Praktična nastava izvodi se pod vodstvom i nadzorom mentora. Polaznici su dužni voditi dnevnik praktične nastave.

#### 4. NASTAVNI PLAN I PROGRAM

##### 4.1. Nastavni plan

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati			Ukupno
		T	IMS	PN	
1.	Poslovi domaćina/ice broda tijekom boravka gostiju na brodu	3	6		8
2.	Komunikacija s gostima broda i ostalim suradnicima	4	4		8
3.	Prezentacija turističke ponude destinacije	3	4		8
4.	Priprema i posluživanje jela i pića na brodu	4	6		10
5.	Čišćenje i održavanje urednosti broda	2	0		2
6.	Praktična nastava			84	84
<b>UKUPNO</b>		<b>16</b>	<b>20</b>	<b>84</b>	<b>120</b>

T – teorijska nastava

IMS – interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje

PN – praktična nastava

## 4.2. Nastavni program

### 4.2.1. Nastavna cjelina: Poslovi domaćina/ice broda tijekom boravka gostiju na brodu

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Osnovni poslovi domaćina/ice broda</b>	<p>Opseg i specifičnosti poslova domaćina/ice broda ovisno o veličini plovila</p> <p>Obveze i zadaci domaćina/ice broda prije dolaska na brod, na samome brodu i po odlasku s broda</p> <p>Ključne obveze prije dolaska na brod: dolazak u marinu, preuzimanje broda, suradnja s iznajmljivačem plovila</p>	<p>Objasniti razlike u poslovima domaćina/ice broda ovisno o veličini plovila</p> <p>Nabrojiti obveze i zadatke domaćina/ice broda</p> <p>Navesti ključne obveze domaćina/ice broda prije dolaska na brod</p>	<p><b>1 T</b></p> <p><b>2 IMS</b></p>
<b>Snalaženje na brodu i suradnja s voditeljem brodice</b>	<p>Dijelovi broda</p> <p>Priprema broda za jedrenje</p> <p>Suradnja s voditeljem brodice: sidrenje i prilaz na plutaču/bovu, pristajanje u marinu i izlazak iz marine</p>	<p>Imenovati dijelove broda</p> <p>Objasniti postupke pripreme broda za jedrenje</p> <p>Opisati redoslijed radnji prilikom sidrenja i prilaza na plutaču</p> <p>Opisati redoslijed radnji prilikom pristajanja u marinu i izlaska iz marine</p>	<p><b>1T</b></p> <p><b>2 IMS</b></p>
<b>Sigurnost na brodu</b>	<p>Čimbenici rizika i opasnosti na brodu</p> <p>Standardi u sigurnosti gostiju na brodu - sigurnosna oprema i protokoli</p>	<p>Navesti potencijalne čimbenike rizika tijekom boravka na brodu</p> <p>Navesti sigurnosnu opremu i protokole kojih se treba pridržavati tijekom boravka na brodu</p>	<p><b>1T</b></p> <p><b>2 IMS</b></p>
<b>Metode rada:</b> metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			
<b>Materijalni uvjeti:</b> klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja			
<b>Kadrovski uvjeti:</b> VSS, minimalno jedna godina radnog iskustva			

**Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:** Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice broda i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje

**Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:**

1. Dulčić, A. (2002). *Nautički turizam i upravljanje lukom nautičkog turizma*. Split: Ekokon d.o.o.
2. *Zakon o pružanju usluga u turizmu* (NN 130/17).
3. *Pravilnik o razvrstavanju i kategorizaciji luka nautičkog turizma* (NN 72/08).

#### 4.2.2. Nastavna cjelina: Komunikacija s gostima broda i ostalim suradnicima

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Verbalna i neverbalna komunikacija</b>	Vrste komunikacije Verbalna i neverbalna komunikacija Pisana komunikacija Komunikacijske i prezentacijske vještine u razgovoru	Navesti vrste komunikacije Usporediti neverbalnu i verbalnu komunikaciju Objasniti osnove komunikacijske i prezentacijskih vještina u razgovoru prilikom dolaska i odlaska gosta i tijekom boravka gostiju	<b>1 T</b>
<b>Preduvjeti uspješne komunikacije</b>	Otvorenost i ljubaznost Stereotipi i predrasude Samopoštovanje i slika o sebi	Navesti preduvjete uspješne komunikacije Objasniti ulogu vlastitih predrasuda i stereotipa u komunikacijskom procesu Objasniti ulogu samopoštovanja i slike o sebi u komunikaciji s drugima	<b>1 T</b>
<b>Aktivno slušanje i asertivnost</b>	Aktivno slušanje Empatija i asertivnost Ja-poruke	Objasniti pojam aktivnog slušanja Objasniti važnost empatije i asertivnosti Opisati tehniku ja-poruke	<b>1 T</b>
<b>Komunikacija s osobama različite dobi i kultura</b>	Specifičnosti komunikacije s osobama različite dobi Kulturološke i jezične prepreke u komunikaciji	Usporediti komunikaciju s osobama različite dobi Navesti smetnje u komunikaciji s djecom, adolescentima i starijim osobama Navesti prepreke u komunikacijskom procesu povezane uz jezične i kulturološke razlike	<b>2 IMS</b>
<b>Konfliktne i zahtjevne situacije</b>	Moguće konfliktne i zahtjevne situacije – primjeri (npr.	Navesti moguće konfliktne i zahtjevne situacije	<b>1 T</b>

	sukob)  Pravila davanja povratne informacije i kritike	Demonstrirati komunikacijske vještine u razgovoru prilikom rješavanja sukoba  Demonstrirati davanje kritike	<b>2 IMS</b>
<b>Metode rada:</b> metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			
<b>Materijalni uvjeti:</b> klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja			
<b>Kadrovski uvjeti:</b> mag. psych.			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:</b> Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice broda i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Borg, J. (2009). <i>Govor tijela</i>. Zagreb: Veble commerce.</li> <li>2. Boyes, C. (2009). <i>Treba znati jezik tijela</i>. Zagreb: Kigen d.o.o.</li> <li>3. Fox, R. (2006). <i>Poslovna komunikacija</i>. Zagreb: Hrvatska sveučilišna naklada.</li> <li>4. Goleman, D. (2000). <i>Emocionalna inteligencija u poslu</i>. Zagreb: Mozaik knjiga.</li> <li>5. Lučanin, D. i Despot Lučanin, J. (2010). <i>Komunikacijske vještine u zdravstvu</i>. Jastrebarsko: Naklada Slap.</li> <li>6. Miljković, D., Rijavec, M. i Miljković Krečar, I. (2018). <i>Psihologija u turizmu: rezultati znanstvenih istraživanja i njihova primjena u praksi</i>. Zagreb: IEP – D2.</li> <li>7. Miljković, D. i Rijavec, M. (1996). <i>Razgovori sa zrcalom: psihologija samopouzdanja</i>. Zagreb: IEP.</li> <li>8. Nelson-Jones, R. (2007). <i>Praktične vještine u psihološkom savjetovanju i pomaganju</i>. Jastrebarsko: Naklada Slap.</li> <li>9. Pease A. (1999). <i>Govor tijela</i>. Ljubljana - Zagreb: Založba mladinska knjiga.</li> <li>10. Reardon, K. K. (1998). <i>Interpersonalna komunikacija: Gdje se misli susreću</i>. Zagreb: Alineja.</li> <li>11. Rijavec, M. i Miljković, D. (2002). <i>Neverbalna komunikacija - Jezik koji svi govorimo</i>. Zagreb: IEP.</li> <li>12. Rijavec, M. i Miljković, D. (2002). <i>Kako se zauzeti za sebe?</i>. Zagreb: IEP.</li> <li>13. Rijavec, M. i Miljković, D. (1999). <i>Kako izbjeći pogreške u procjenjivanju ljudi?</i>. Zagreb: IEP.</li> <li>14. Schulz von Thun, F. i Kumbier, D. (2009). <i>Interkulturalna komunikacija: metode, modeli, primjeri</i>. Zagreb: Erudita.</li> <li>15. Wainwright, G. (2007). <i>Taktični poslovni dopisi</i>. Zagreb: Vaša knjiga d.o.o.</li> <li>16. Weissman, J. (2006). <i>Prezentacijom do uspjeha: Umijeće predstavljanja</i>. Zagreb: Mate: Zagrebačka škola ekonomije i managementa.</li> </ol>			



#### 4.2.3. Nastavna cjelina: Presentacija turističke ponude destinacije

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Obilježja i specifičnosti nautičkih destinacija</b>	Turistička ponuda u nautici  Preferencija turista i motivi putovanja  Korisni servisi i službi na destinaciji (restorani, turistička zajednica, ambulanta) u lokalnoj zajednici	Objasniti pojam turističke ponude  Navesti motive putovanja  Navesti vrste korisnih službi i servisa na destinaciji  Navesti načine suradnje s lokalnom zajednicom	<b>1 T</b> <b>2 IMS</b>
<b>Ponuda na turističkoj destinaciji</b>	Izvori informacija o kulturnim, povijesnim i prirodnim znamenitostima turističkih destinacija  Izvori informacija o gastronomskoj ponudi turističkih destinacija  Izvori informacija o rekreativnim i zabavnim sadržajima turističkih destinacija	Nabrojati izvore informacija o kulturnim, povijesnim i prirodnim znamenitostima turističkih destinacija  Navesti gastronomsku ponudu, rekreativne i zabavne sadržaje na konkretnom primjeru	<b>2 T</b> <b>2 IMS</b>
<b>Metode rada:</b> metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			
<b>Materijalni uvjeti:</b> klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja			
<b>Kadrovski uvjeti:</b> VSS, minimalno jedna godina radnog iskustva			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:</b> Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice broda i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Jadrešić, V. (2001). <i>Turizam u interdisciplinarnoj teoriji i primjeni</i>. Zagreb: Školska knjiga.</li> <li>Magaš, D., Vodeb, K., Zadel, Z. (2003). <i>Management turističke organizacije i destinacije</i>. Opatija: Fakultet za turistički i hotelski menadžment.</li> <li>Žuvela, I., (1998). <i>Optimizacija strukture ponude turističke destinacije</i>. Tourism and hospitality management, Vol. 4, No. 1, Str. 205-219.</li> </ol>			

#### 4.2.4. Nastavna cjelina: Priprema i posluživanje jela i pića na brodu

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Nabava namirnica</b>	<p>Podjela namirnica</p> <p>Specifičnosti prehrambenih navika gostiju</p> <p>Dostupnost namirnica s obzirom na mjesta plovidbe</p> <p>Osnove normatiranja jela (budžet, broj i zahtjevi gostiju)</p> <p>Pravilno skladištenje namirnica</p>	<p>Nabrojiti vrste namirnica</p> <p>Sastaviti jelovnik ovisno o specifičnosti prehrane gostiju i dostupnosti namirnica</p> <p>Sastaviti popis potrebnih namirnica prilagođen budžetu, broju i zahtjevima gostiju</p> <p>Opisati postupak pravilnog skladištenja namirnica</p>	<b>1T</b>
<b>Priprema jednostavnih i srednje složenih jela i slastica</b>	<p>Uvod u osnove specifičnosti kuharstva na brodu</p> <p>Osnove HACCP sustava</p> <p>Osnovne odredbe Zakona o hrani</p> <p>Tehnološki postupci pripremanja namirnica za jelo</p> <p>Podjela obroka, razlika između jednostavnih i srednje složenih jela i slastica</p> <p>Recepti i priprema jednostavnih jela</p> <p>Recepti i priprema srednje složenih jela</p>	<p>Navesti opće smjernice i specifičnosti pripreme jela na brodu</p> <p>Izdvojiti bitne odrednice HACCP sustava i Zakona o hrani</p> <p>Opisati različite vrste i značajke tehnoloških postupaka pripreme jela</p> <p>Navesti podjelu obroka Objasniti vrste jela i slastica na brodu ovisno o složenosti pripreme</p> <p>Razvrstati primjere recepata za jednostavna i srednje složena jela i slastice</p>	<b>2T</b> <b>4 IMS</b>
<b>Prezentiranje i posluživanje jela i pića</b>	<p>Planiranje inventara (oprema, pribor za jelo, posuđe i ostali inventar)</p>	<p>Odabrati odgovarajući inventar za racionalnu, funkcionalnu i brzu prezentaciju i posluživanje jela</p>	<b>1 T</b>

	Serviranje stola  Osnovna pravila prezentiranja i posluživanja jela	Opisati pravila serviranja stola  Navesti pravila prezentiranja i posluživanja jela	
<b>Priprema i posluživanje pića i napitaka uz jelo</b>	Vrste pića i napitaka (prema sastavu i prema pripremi)  Sljubljivanje jela i pića	Navesti podjelu i vrste pića i napitaka prema sastavu i pripremi  Primijeniti osnove posluživanja pića uz jelo	<b>2 IMS</b>
<b>Metode rada:</b> metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			
<b>Materijalni uvjeti:</b> klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja			
<b>Kadrovski uvjeti:</b> SSS kuhar, položen majstorski ispit			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:</b> Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice broda i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Habel, V. (2010). <i>Ugostiteljsko kuharstvo 1</i>. Zagreb: Školska knjiga.</li> <li>2. Habel, V. (2010). <i>Ugostiteljsko kuharstvo 2</i>. Zagreb: Školska knjiga.</li> <li>3. Habel, V. (2014). <i>Ugostiteljsko kuharstvo 3</i>. Zagreb: Školska knjiga.</li> <li>4. Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko goranske županije (2009). <i>HACCP vodič Praktična provedba načela HACCP sustava za ugostitelje</i>. Zagreb: Hrvatska obrtnička komora.</li> <li>5. Hrvatska obrtnička komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko goranske županije (2009). <i>Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje</i>. Zagreb: Hrvatska obrtnička komora.</li> <li>6. <i>Zakon o hrani</i> (NN 81/13, 14/14, 30/05, 15/18).</li> <li>7. <i>Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu</i> (NN 81/13, 115/18).</li> <li>8. Ratkajec, S. (2013). <i>Ugostiteljsko posluživanje 1</i>. Zagreb: Školska knjiga.</li> <li>9. Ratkajec, S. (2009). <i>Ugostiteljsko posluživanje 2</i>. Zagreb: Školska knjiga.</li> <li>10. Ratkajec, S. (2013). <i>Ugostiteljsko posluživanje 3</i>. Zagreb: Školska knjiga.</li> </ol>			

#### 4.2.5. Nastavna cjelina: Čišćenje i održavanje urednosti broda

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Priprema broda za goste</b>	<p>Provjera potpunosti, ispravnosti i čistoće inventara i ostale opreme na brodu</p> <p>Priprema broda za doček gostiju</p>	<p>Nabrojati sav potreban inventar (za jelo, noćenje i slobodno vrijeme gosta) i ostalu opremu na brodu</p> <p>Opisati načine pripreme broda za doček gostiju</p>	<b>1 T</b>
<b>Čišćenje potpalublja i nadpalublja broda</b>	<p>Higijena i sanitarne smjernice na brodu</p> <p>Sredstva za čišćenje</p> <p>Redovito održavanje reda i čistoće</p> <p>Završno čišćenje i radnje nakon odjave gostiju</p>	<p>Navesti higijenske i sanitarne smjernice za čišćenje broda</p> <p>Odabrati potrebna sredstva za čišćenje ovisno o površini i namjeni</p> <p>Opisati svakodnevne radnje potrebne za održavanje reda i čistoće na brodu</p> <p>Sastaviti popis potrebnih radnji povezanih s čišćenjem nakon odjave gostiju s broda</p>	<b>1 T</b>
<b>Metode rada:</b> metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			
<b>Materijalni uvjeti:</b> klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja			
<b>Kadrovski uvjeti:</b> VSS, minimalno jedna godina radnog iskustva			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:</b> Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice broda i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Galičić, V. (2017). <i>Poslovanje hotelskog odjela smještaja</i>. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.</li> <li><i>Pravilnik o razvrstavanju i kategorizaciji luka nautičkog turizma</i> (NN 72/08).</li> </ol>			

#### 4.2.6. Praktična nastava

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Poslovi domaćina/ice na brodu</b>	<p>Obveze i zadaci domaćina/ice broda</p> <p>Suradnja s voditeljem brodice (sidrenje, prilaz na plutaču, ulaz u i izlaz iz marine)</p> <p>Sigurnost na brodu</p>	<p>Isplanirati dnevni raspored rada domaćina/ice broda prema obvezama i zadacima</p> <p>Provesti radnje sidrenja i prilaza na plutaču odgovarajućim redoslijedom u suradnji s voditeljem brodice</p> <p>Provesti radnje pristajanja u marinu i izlaska iz marine odgovarajućim redoslijedom u suradnji s voditeljem brodice</p> <p>Provesti osnovne mjere sigurnosti na brodu</p>	<b>15 PN</b>
<b>Svakodnevna komunikacija s gostima na brodu</b>	<p>Doček i ispraćaj gosta (komunikacijske vještine u razgovoru)</p> <p>Svakodnevni dogovori oko obroka (tehnike aktivnog slušanja)</p> <p>Rješavanje potencijalno konfliktnih situacija (asertivnost i ja – poruke)</p>	<p>Primijeniti komunikacijske vještine prilikom dočeka i ispraćaja gosta</p> <p>Primijeniti tehnike aktivnog slušanja kod dogovora oko jelovnika</p> <p>Primijeniti tehnike asertivnosti i ja – poruka u konfliktnim situacijama</p>	<b>14 PN</b>
<b>Prezentacija turistističke ponude destinacije</b>	<p>Pružanje gostima informacije o važnim servisima i službama (bankomati, mjenjačnice, pošta, ambulanta i slično)</p> <p>Upute gostima za planiranje slobodnog vremena (gastronomska ponuda, rekreativni i zabavni sadržaji, kulturne, povijesne i prirodne znamenitosti)</p>	<p>Prezentirati gostima informacije o bitnim servisima i službama na konkretnom primjeru destinacije</p> <p>Prezentirati gostima turističku ponudu za planiranje slobodnog vremena na konkretnom primjeru destinacije</p>	<b>10 PN</b>

<p><b>Svakodnevna priprema obroka za goste na brodu</b></p>	<p>Nabava namirnica u skladu s budžetom i zahtjevima gostiju</p> <p>Skladištenje namirnica (pravila)</p> <p>Planiranje jelovnika</p> <p>Priprema doručka</p> <p>Priprema ručka</p> <p>Priprema večere</p> <p>Priprema međuobroka</p> <p>Priprema pića i napitaka</p> <p>Serviranje i posluživanje obroka</p>	<p>Napraviti plan nabave namirnica prilagođen budžetu i zahtjevima gostiju</p> <p>Naručiti potrebne namirnice za pripremu jela i pića</p> <p>Skladištiti namirnice sukladno odgovarajućim pravilima skladištenja</p> <p>Isplanirati jelovnik sukladno uvjetima na brodu i željama gostiju</p> <p>Pripremiti jednostavna i srednje složena jela i slastice</p> <p>Pripremiti različite vrste pića i napitaka</p> <p>Prezentirati gotova jela za posluživanje</p> <p>Servirati stol za posluživanje obroka</p>	<p><b>30 PN</b></p>
<p><b>Čišćenje i održavanje broda</b></p>	<p>Provjera inventara na brodu (pribor za jelo, posteljine i ručnici, vanjski jastuci i oprema za ronjenje)</p> <p>Svakodnevno čišćenje i održavanje urednosti broda</p> <p>Završno čišćenje broda</p>	<p>Provesti provjeru pribor za jelo i piće, posteljina i ručnika i ostale opreme</p> <p>Očistiti brod sukladno higijenskim standardima</p> <p>Primijeniti radnje održavanja broda urednim</p> <p>Očistiti brod nakon odjave gostiju za dolazak novih gostiju</p>	<p><b>15 PN</b></p>
<p><b>Metode rada:</b> metoda razgovora, metoda pisanja, metoda demonstracije, metoda praktičnog rada</p>			
<p><b>Materijalni uvjeti:</b> brod/jahta, potrebna oprema na brodu</p>			
<p><b>Kadrovski uvjeti:</b> VSS, minimalno jedna godina radnog iskustva</p>			

## 5. ZAVRŠNA PROVJERA STEČENIH ZNANJA I VJEŠTINA

Nakon obavljenog teorijskog i praktičnog dijela usavršavanja polaznici pristupaju završnoj provjeri znanja.

Završna provjera znanja sastoji se od:

- pisane i/ili usmene provjere nastavnih sadržaja potrebne za pravilno obavljanje poslova
- provjere praktičnih vještina.

Provjera stručnog teorijskog sadržaja provodit će se prema ishodima učenja navedenim u teorijskim nastavnim cjelinama.

Provjera praktičnih vještina provoditi prema ishodima učenja navedenim u nastavnim cjelinama praktične nastave uz demonstriranje vještina na konkretnom zadatku koje će zadati tročlano povjerenstvo.

O završnoj provjeri vodi se zapisnik i provodi je tročlano povjerenstvo.

Nakon što je polaznik zadovoljio na završnoj provjeri, izdaje mu se *Potvrda o uspješno završenom programu osposobljavanja za obavljanje poslova domaćina/ice broda.*