



**PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA ZA
OBAVLJANJE POSLOVA DOMAĆINA/ICE
TURISTIČKOG SEOSKOG OBITELJSKOG GOSPODARSTVA**

Radna skupina 3:

Mia Bolf
Sanja Jozić
Antonela Lozančić
Anita Pipić
Ksenija Plantak
Ivica Turčić

Zagreb, prosinac 2018.

1. OPĆI PODACI O PROGRAMU

- NAZIV PROGRAMA
Program osposobljavanja za obavljanje poslova domaćina/ice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva
- 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.) navodi potrebu za kvalitetnijom ponudom i boljom uslugom u pružanju smještaja i predviđa se rast kreativnog turizma koji posjetiteljima omogućuje aktivnije uključivanje u lokalnu kulturu. *Nacionalnim programom unaprjeđenja obiteljskog smještaja* ističe se kako obiteljski smještaj obuhvaća velik broj ukupnog smještajnog potencijala Hrvatske s intencijom stalnog rasta. Na temelju toga se može zaključiti da postoji sve veća potreba za zapošljavanjem osoba u pružanju smještaja odnosno novim programom osposobljavanja koji će budućim radnicima pružiti sva potrebna znanja i vještine. U *Programu ruralnog razvoja Republike Hrvatske* ističe se nužnost razvoja turizma u kontinentalnoj Hrvatskoj kroz veći angažman na području turizma u ruralnom prostoru. Iz prethodno navedenog vidljiva je mogućnost skorog otvaranja značajnijeg broja novih radnih mjesta u djelatnosti ruralnog 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 područjima ruralnog turizma. Moguće rješenje jednog dijela potrebe za novim radnicima je uvođenje novog zanimanja *domaćin/ica u turizmu* te programa osposobljavanja za obavljanje dijela poslova u tom zanimanju, usmjerenih na poslove domaćina, odnosno domaćice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva koji se primarno brinu o boravku gostiju na obiteljskom gospodarstvu.
- UVJETI UPISA
Završena osnovna škola, navršenih 18 do 25 godina starosti ili više od 54 godine starosti. Polaznici iz Virovitičko-podravske, Koprivničko-križevačke, Bjelovarsko-bilogorske, Požeško-slavonske, Brodsko-posavske, Vukovarsko-srijemske, Sisačko-moslavačke i Osječko-baranjske županije.

- **RADNO OKRUŽENJE I UVJETI RADA**

Domaćin/ica turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva radi na obiteljskim gospodarstvima koja pružaju usluge ruralnog turizma. Svakodnevno komunicira s gostima i poslovnim partnerima, u razgovoru se koristi i stranim jezicima. Zajedno s ostalim zaposlenicima organizira poslovanje i obavlja administraciju potrebnih dokumenata, a ako je riječ o većem obiteljskom gospodarstvu sudjeluje u koordinaciji svih segmenata rada na obiteljskom gospodarstvu. Tijekom boravka gostiju na obiteljskom gospodarstvu brine o smještaju gostiju, nabavlja namirnice, priprema jela i piće i poslužuje goste, čisti, posprema i održava funkcionalnost na poljoprivrednom gospodarstvu. Informira goste o ponudi različitih turističkih destinacija, vodi različita događanja i degustacije, prezentira obiteljsko gospodarstvo i sudjeluje u svim segmentima poslovanja. Domaćin/ica turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva kapaciteta susreće s potencijalnim rizikom vrućine i hladnoće te izloženosti stresu. Radno vrijeme domaćina/ice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva često ili uvijek subotom, nedjeljom i praznikom, često ili uvijek prisutan rad u smjenama te je povremeno prisutan rad noću. Radno mjestu uključuje učestalo sagibanje, dugotrajno hodanje i stajanje.

2. KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAMA

1. Voditi brigu o dolasku, boravku i odlasku gostiju turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva
2. Primijeniti pravila sigurnog rada u obavljanju poslova domaćina/ice
3. Komunicirati s gostima u skladu s njihovim potrebama
4. Prezentirati ključnu turističku ponudu ruralnih krajeva
5. Isplanirati i provesti nabavu i skladištenje namirnica
6. Pripremiti i poslužiti jednostavna i srednje složena jela i slastice
7. Provesti čišćenje i održavanje turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva

3. TRAJANJE PROGRAMA I NAČIN IZVOĐENJA

Program osposobljavanja za obavljanje poslova domaćina/ice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva 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 tvrtke Pustara Višnjica d.o.o. 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.	Osnove poslovanja turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva	3	6		8
2.	Komunikacija s gostima	3	2		5
3.	Obavljanje jednostavnih poslova vezanih uz turističko seosko obiteljsko gospodarstvo	3	2		5
4.	Prezentiranje turističke ponude seoskog obiteljskog gospodarstva i lokalne zajednice	2	2		4
5.	Priprema i posluživanje jela i pića	3	6		9
6.	Čišćenje i održavanje turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva	2	2		5
7.	Praktična nastava			84	84
UKUPNO		16	20	84	120

T – teorijska nastava

IMS – interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje

PN – praktična nastava

4.2. Nastavni program

4.2.1. Osnove poslovanja turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Uvod u osnove poslovanja turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva	Specifičnosti turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva Rezervacijski sustavi Voucher	Opisati specifičnosti pružanja usluga smještaja na obiteljskom gospodarstvu Navesti moguće rezervacijske izvore Usporediti ponudu vouchera gosta i plan dolazaka od vlasnika	1 T 1 IMS
Osnovni poslovi domaćina/ce turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva	Obveze i zadaci domaćina/ce turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva Priprema za prihvata/doček gosta, ispraćaj gostiju Prijava i odjava gostiju Osnovne informacije o smještaju - manual	Opisati obveze i zadatke domaćina/ce turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva Opisati pripremne radnje za dočeka i ispraćaj gostiju Objasniti proces prijave i odjave gostiju Navesti osnovne informacije o smještaju koje gostima trebaju biti dostupne u manualu	1T 3 IMS
Dokumentacija u poslovanju turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva	Standardi i propisi u pružanju usluga smještaja na turističkom obiteljskom gospodarstvu Obvezatna dokumentacija u poslovanju turističkog obiteljskog gospodarstva Osnove fakturiranja – izdavanje računa, evidencija prometa, zakonska regulativa Sigurnost poslovanja na turističkom obiteljskom	Navesti osnovne standarde i propise u pružanju usluga smještaja turističkog obiteljskog gospodarstva Imenovati obvezatnu dokumentaciju u poslovanju turističkog obiteljskog gospodarstva Navesti osnove fakturiranja u poslovanju turističkog obiteljskog gospodarstva Nabrojiti osnovne sigurnosne odrednice u	1 T 2 IMS

	gospodarstvu	poslovanju turističkog obiteljskog gospodarstva	
Metode rada: metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			
Materijalni uvjeti: klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja			
Kadrovski uvjeti: VSS, minimalno jedna godina radnog iskustva			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Baćac, R. (2011). <i>Priručnik za bavljenje seoskim turizmom - korak po korak od ideje do uspješnog poslovanja</i>. Zagreb: Ministarstvo turizma Republike Hrvatske. 2. <i>Pravilnik o dopunskim djelatnostima na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima</i> (NN 76/14). 3. <i>Pravilnik o načinu vođenja popisa turista te o obliku i sadržaju obrasca prijave turista turističkoj zajednici</i> (NN 126/15). 4. <i>Pravilnik o razvrstavanju i kategorizaciji objekata u kojima se pružaju ugostiteljske usluge na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu</i> (NN 54/16). 5. <i>Zakon o boravišnoj pristojbi</i> (NN 152/08, 59/09, 97/13, 158/13, 30/14). 6. <i>Zakon o turističkoj inspekciji</i> (NN 19/14). 7. <i>Zakon o obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu</i> (NN 29/18). 			

4.2.2. Nastavna cjelina: Komunikacija s gostima

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Verbalna i neverbalna komunikacija	Vrste komunikacije: verbalna i neverbalna komunikacija Pisana komunikacija Komunikacijske i prezentacije vještine u razgovoru	Navesti vrste komunikacije Usporediti neverbalnu i verbalnu komunikaciju Objasniti osnove komunikacijskih i prezentacijskih vještina u razgovoru prilikom dolaska, odlaska gosta i tijekom boravka gostiju	1 T
Preduvjeti uspješne komunikacije	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	1 T
Aktivno slušanje i asertivnost u rješavanju potencijalno konfliktnih situacija	Aktivno slušanje Empatija i asertivnost Pravila davanja povratne informacije Konstruktivno rješavanje sukoba	Objasniti pojam aktivnog slušanja Objasniti važnost empatije i asertivnosti Opisati tehniku ja-poruke Demonstrirati komunikacijske vještine u razgovoru prilikom rješavanja sukoba/nezadovoljstva	1 T
Komunikacija s osobama različite dobi, potreba i kultura	Kulturološke i jezične prepreke u komunikaciji Specifičnosti komunikacije s osobama različite dobi	Navesti prepreke u komunikacijskom procesu povezane uz jezične i kulturološke razlike Navesti potencijalne smetnje u komunikaciji s djecom, adolescentima i starijim osobama	2 IMS
Metode rada: metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			

Materijalni uvjeti: klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja

Kadrovski uvjeti: mag. psych.

Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

1. Borg, J. (2009). *Govor tijela*. Zagreb: Veble commerce.
2. Boyes, C. (2009). *Treba znati jezik tijela*. Zagreb: Kigen d.o.o.
3. Fox, R. (2006). *Poslovna komunikacija*. Zagreb: Hrvatska sveučilišna naklada.
4. Goleman, D. (2000). *Emocionalna inteligencija u poslu*. Zagreb: Mozaik knjiga.
5. Lučanin, D. i Despot Lučanin, J. (2010). *Komunikacijske vještine u zdravstvu*. Jastrebarsko: Naklada Slap.
6. Miljković, D., Rijavec, M. i Miljković Krečar, I. (2018). *Psihologija u turizmu: rezultati znanstvenih istraživanja i njihova primjena u praksi*. Zagreb: IEP – D2.
7. Miljković, D. i Rijavec, M. (1996). *Razgovori sa zrcalom: psihologija samopouzdanja*. Zagreb: IEP.
8. Nelson-Jones, R. (2007). *Praktične vještine u psihološkom savjetovanju i pomaganju*. Jastrebarsko: Naklada Slap.
9. Pease, A. (1999). *Govor tijela*. Ljubljana - Zagreb: Založba mladinska knjiga.
10. Reardon, K. K. (1998). *Interpersonalna komunikacija: Gdje se misli susreću*. Zagreb: Alineja.
11. Rijavec, M. i Miljković, D. (2002). *Neverbalna komunikacija - Jezik koji svi govorimo*. Zagreb: IEP.
12. Rijavec, M. i Miljković, D. (2002). *Kako se zauzeti za sebe?*. Zagreb: IEP.
13. Rijavec, M. i Miljković, D. (1999). *Kako izbjeći pogreške u procjenjivanju ljudi?*. Zagreb: IEP.
14. Schulz von Thun, F. i Kumbier, D. (2009). *Interkulturalna komunikacija: metode, modeli, primjeri*. Zagreb: Erudita.
15. Wainwright, G. (2007). *Taktični poslovni dopisi*. Zagreb: Vaša knjiga d.o.o.
16. Weissman, J. (2006). *Prezentacijom do uspjeha: Umijeće predstavljanja*. Zagreb: Mate: Zagrebačka škola ekonomije i managementa.

4.2.2. Obavljanje jednostavnih poslova vezanih uz turističko seosko obiteljsko gospodarstvo

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Osnovne karakteristike uzgoja voća i povrća na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu	<p>Osnovne karakteristike uzgoja voća i povrća na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Načini prerade voća i konzerviranja povrća na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p>	<p>Navesti karakteristike uzgoja voća i povrća na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Navesti načine prerade voća i konzerviranja povrća na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p>	<p>1 T</p> <p>1 IMS</p>
Domaće životinje na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu	<p>Opće karakteristike domaćih životinja na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Osnove pravilne hranidbe i njege domaćih životinja na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Domaće životinje kao dio turističke ponude na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p>	<p>Nabrojiti opće karakteristike domaćih životinja na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Navesti osnovne postupke pravilne hranidbe i njege domaćih životinja na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Objasniti ulogu životinja kao dio turističke ponude na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p>	1 T
Održavanje okoliša na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu	<p>Preporuke za održavanje okućnice (ukrasnim drvećem, grmljem, cvijećem i travnjacima) na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Važnost uređenja okućnice u turističkoj ponudi na seoskom obiteljskom gospodarstvu</p>	<p>Navesti preporuke za održavanje okućnice na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Objasniti ulogu uređenja okućnice u stvaranju pozitivnog dojma</p>	<p>1 T</p> <p>1 IMS</p>
Metode rada: metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			
Materijalni uvjeti: klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja			
Kadrovski uvjeti: VSS, minimalno jedna godina radnog iskustva			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje			

Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:

1. Borovac, I. (2005). *Vrt – velika ilustrirana enciklopedija*. Zagreb: Mozaik knjiga.
2. Baćac, R. (2011). *Priručnik za bavljenje seoskim turizmom - korak po korak od ideje do uspješnog poslovanja*. Zagreb: Ministarstvo turizma Republike Hrvatske.
3. Braun, H. (2010). *Uređenje vrta i okućnice*. Varaždin: Stanek biblioteka.
4. Demonja, D., Baćac, R. (2012). *Baština i tradicija u oblikovanju turističke ponude na ruralnom prostoru Hrvatske*. U: *Podravina*, Vol. 11, br. 21, str. 205 – 218.
5. Demonja, D., Baćac, R. (2013). *Ruralna graditeljska baština u funkciji turističke ponude*. U: *Podravina*, Vol. 12, br. 23, str. 133 – 149.
6. Kern, A. (2010). *Vrtlarski trikovi iz starih vremena*. Varaždin: Stanek biblioteka.
7. Kreuter, M. L. (2008). *Bio vrt – povrtnjak, voćnjak, cvijetnjak*. Split: Marijan tisak.
8. Lepore, F. R. (2000). *Ukrašavanje voćem i povrćem*. Zagreb: Mosta Viridis d.o.o.
9. Stout, R., Clemence, R. (1995). *Vrt bez motike*. Zagreb: Prirodoslovno društvo *Ljekovita biljka*.

4.2.3. Nastavna cjelina: Prezentiranje turističke ponude seoskog obiteljskog gospodarstva i lokalne zajednice

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Turistička ponuda u agroturizmu	<p>Agroturizam i turistička ponuda na primjeru seoskog obiteljskog turističkog gospodarstva</p> <p>Preferencije turista i motivi putovanja</p> <p>Korisni servisi i službi za destinaciju (restorani, turistička zajednica, ambulanta)</p>	<p>Objasniti pojmove agroturizma i turističke ponude</p> <p>Navesti motive putovanja</p> <p>Navesti vrste korisnih službi i servisa za destinaciju</p> <p>Navesti načine suradnje s lokalnom zajednicom</p>	<p>1T</p> <p>1 IMS</p>
Ponuda ruralne Hrvatske kao turističke destinacije	<p>Obilježja ruralne Hrvatske kao turističke destinacije</p> <p>Izvori informiranja o kulturno-povijesnoj regionalnoj baštini i zaštićenoj prirodi</p> <p>Gastronomska ponuda, rekreativni i zabavni sadržaji u turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu i lokalnoj zajednici</p>	<p>Navesti glavna obilježja ruralne Hrvatske kao turističke destinacije</p> <p>Nabrojiti izvore informacija o kulturno-povijesnoj baštini i zaštićenoj prirodi</p> <p>Navesti gastronomsku ponudu, rekreativne i zabavne sadržaje na konkretnom primjeru</p>	<p>1T</p> <p>1 IMS</p>
Metode rada: metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			
Materijalni uvjeti: klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja			
Kadrovski uvjeti: VSS, minimalno jedna godina radnog iskustva			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje			
<p>Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Demonja, D., Baćac, R. (2012). <i>Baština i tradicija u oblikovanju turističke ponude na ruralnom prostoru Hrvatske</i>. U: Podravina, Vol. 11, br. 21, str. 205 – 218. 2. Demonja, D., Baćac, R. (2013). <i>Ruralna graditeljska baština u funkciji turističke ponude</i>. U: Podravina, Vol. 12, br. 23, str. 133 – 149. 3. Gavazzi, M. (1991). <i>Godina dana hrvatskih narodnih običaja</i>. Zagreb: Hrvatski sabor kulture. 			

4. Grgić, I., Zrakić, M., Cerjak, M. (2011). *Agroturistička ponuda Zagrebačke županije: Ograničenja i mogućnosti*. U: *Agronomski glasnik*, Vol. 1, br. 2, str. 41 – 58.
5. Kunštek, Ž., (2015). *Neodoljivo privlačna...Virovitičko - podravska županija*. Virovitica: Turistička zajednica Virovitičko - podravske županije
6. Šuvak, D. (1996). *Tekstilno rukotvorstvo slatinskog područja*. Slatina: Centar za kulturu – Zavičajni muzej Slatina

4.2.4. Nastavna cjelina: Priprema i posluživanje jela i pića

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Nabava namirnica	<p>Podjela namirnica</p> <p>Specifičnosti prehrambenih navika gostiju</p> <p>Osnove normatiranja (budžet, broj, zahtjevi gostiju)</p> <p>Pravilno skladištenje namirnica</p>	<p>Nabrojiti vrste namirnica</p> <p>Sastaviti jelovnik ovisno o specifičnosti prehrane gostiju</p> <p>Sastaviti popis potrebnih namirnica prilagođen budžetu, broju i zahtjevima gostiju</p> <p>Opisati postupak pravilnog skladištenja namirnica</p>	1T
Priprema jednostavnih i srednje složenih jela i slastica	<p>Uvod u specifičnosti kuharstva na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</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 turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Izdvojiti bitne odrednice HACCP sustava i Zakona o hrani</p> <p>Opisati različite vrste i značajke tehnoloških postupke pripreme jela</p> <p>Navesti podjelu obroka i vrste jela i slastica ovisno o složenosti pripreme</p> <p>Navesti primjere recepata za jednostavna i srednje složena jela i slastica</p>	1T 2 IMS
Prezentiranje i posluživanje gotovih jela	<p>Planiranje inventara (oprema, pribor za jelo, posuđe i ostali inventar)</p> <p>Serviranje stola</p> <p>Osnovna pravila prezentiranja i posluživanja jela</p> <p>Oblici izvornog tradicijskog</p>	<p>Odabrati odgovarajući inventar za prezentaciju i posluživanje jela</p> <p>Opisati pravila serviranja stola</p> <p>Navesti pravila prezentiranja i posluživanja jela</p>	1 T 2 IMS

	prezentiranja i posluživanja jela	Opisati oblike izvornog tradicijskog prezentiranja i posluživanja jela	
Priprema i posluživanje pića i napitaka uz jela	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	2 IMS
Metode rada: metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije			
Materijalni uvjeti: klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja			
Kadrovski uvjeti: SSS kuhar, položen majstorski ispit			
Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje			
Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Habel, V. (2010). <i>Ugostiteljsko kuharstvo 1</i>. Zagreb: Školska knjiga. 2. Habel, V. (2010). <i>Ugostiteljsko kuharstvo 2</i>. Zagreb: Školska knjiga. 3. Habel, V. (2014). <i>Ugostiteljsko kuharstvo 3</i>. Zagreb: Školska knjiga. 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. 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. 6. <i>Zakon o hrani</i> (NN 81/13, 14/14, 30/05, 15/18). 7. <i>Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu</i> (NN 81/13, 115/18). 8. Ratkajec, S. (2013). <i>Ugostiteljsko posluživanje 1</i>. Zagreb: Školska knjiga. 9. Ratkajec, S. (2009). <i>Ugostiteljsko posluživanje 2</i>. Zagreb: Školska knjiga. 10. Ratkajec, S. (2013). <i>Ugostiteljsko posluživanje 3</i>. Zagreb: Školska knjiga. 			

4.2.5. Nastavna cjelina: Čišćenje i održavanje turističkog seoskog obit. gosp.

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Održavanje turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva	<p>Standardi u sigurnosti turističkog obiteljskog gospodarstva i gostiju te redovitom održavanju (instalacije, funkcionalnost uređaja)</p> <p>Servisni kontakti</p> <p>Osnovni alat u inventaru</p> <p>Priprema inventara (ručnici, posteljina, jastuci i slično)</p>	<p>Nabrojiti osnovne instalacijske kontrolne točke na obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Navesti načine provjere funkcionalnosti uređaja na obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Navesti popis osnovnih servisnih i hitnih službi</p> <p>Navesti popis osnovnog alata u inventaru objekta</p> <p>Navesti inventar smještaja na turističkom gospodarstvu</p> <p>Navesti normative inventara smještaja na turističkom gospodarstvu</p>	<p>1 T</p> <p>1 IMS</p>
Čišćenje unutrašnjih i vanjskih prostora	<p>Higijenski standardi i propisi</p> <p>Temeljito čišćenje soba i zajedničkih unutarnjih i vanjskih prostora prilikom otvaranja i zatvaranja sezone</p> <p>Osnovno čišćenje i spremanje smještajnih jedinica turističkog gospodarstva</p> <p>Pravila redoslijeda čišćenja</p> <p>Sredstva i pribor za čišćenje</p> <p>Tradicijsko uređenje prostora</p> <p>Dekoratивно uređenje sobe i zajedničkih prostorija za dolazak gosta</p>	<p>Navesti osnove higijenskih standarda i propisa</p> <p>Objasniti razliku između temeljitog i osnovnog čišćenja</p> <p>Navesti normative za tekstilni inventar po smještajnoj jedinici</p> <p>Navesti pravila redoslijeda čišćenja soba i zajedničkih, unutarnjih i vanjskih, prostora</p> <p>Navesti vrste sredstava za čišćenje i potreban pribor</p> <p>Navesti načine tradicijskog uređenja prostora</p> <p>Opisati načine pripreme smještaja na turističkom seoskom gospodarstvu za doček gostiju</p>	<p>1 T</p> <p>1 IMS</p>

<p>Metode rada: metoda usmenog izlaganja, metoda razgovora, metoda pisanja, metoda čitanja i rada na tekstu, metoda demonstracije</p>
<p>Materijalni uvjeti: klasična učionica, računalo, projektor, projekcijsko platno, flipchart, osobno računalo za pristup interaktivnom multimedijalnom sustavu e-učenja</p>
<p>Kadrovski uvjeti: VSS, minimalno jedna godina radnog iskustva</p>
<p>Literatura i drugi izvori znanja za polaznike: Priručnik za osposobljavanje domaćina/ice turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva i Interaktivni multimedijalni sustav za e-učenje</p>
<p>Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Baćac, R., (2011). <i>Priručnik za bavljenje seoskim turizmom - korak po korak od ideje do uspješnog poslovanja</i>. Zagreb: Ministarstvo turizma Republike Hrvatske. 2. Cicarelli, A. (2015). <i>Kako urediti apartman ili kuću za iznajmljivanje</i>. Split: Interligo. 3. Cicarelli, A. (2018). <i>Administrativno poslovanje za vlasnike apartmana, kuća za odmor, studio apartmana i kampova u domaćinstvu</i>. Split: Interligo. 4. Galičić, V. (2017). <i>Poslovanje hotelskog odjela smještaja</i>. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. 5. <i>Pravilnik o razvrstavanju i kategorizaciji objekata u kojima se pružaju ugostiteljske usluge na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu</i> (NN 54/16).

4.2.6. Praktična nastava

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
Osnove poslovanja turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva	<p>Sigurnost turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva za poslovanje i boravak gostiju</p> <p>Rad s vaucherima</p> <p>Prijava i odjava gostiju (evisitor)</p> <p>Pružiti gostu bitne informacije (kućni red, manual i slično)</p> <p>Standardi i propisi u poslovanju turističkog obiteljskog gospodarstva</p> <p>Briga o obvezatnoj dokumentaciji u poslovanju turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva</p> <p>Fakturiranje računa, evidencija prometa i zakonska regulativa</p>	<p>Primijeniti ključne odrednice za sigurnost turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva za poslovanje i boravak gostiju</p> <p>Koristiti voucher za rezervaciju smještaja</p> <p>Usporediti vouchere od gosta i plan dolazaka od vlasnika</p> <p>Provesti proces prijave i odjave gostiju putem evisitora</p> <p>Prezentirati gostu osnovne informacije o smještaju (manual itd.)</p> <p>Primijeniti propisane standarde i propise u poslovanju turističkog obiteljskog gospodarstva</p> <p>Koristiti obvezatnu dokumentaciju u poslovanju smještajnih kapaciteta</p> <p>Izdati i naplatiti račun sukladno zakonskoj regulativi</p>	20 PN
Svakodnevna komunikacija s gostima na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu	<p>Doček i ispraćaj gosta (komunikacijske vještine u razgovoru)</p> <p>Svakodnevni dogovori s gostima (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 s gostima</p> <p>Primijeniti tehnike asertivnosti i ja – poruka u konfliktnim situacijama</p>	10 PN

<p>Obavljanje jednostavnih poslova vezanih uz turističko seosko obiteljsko gospodarstvo</p>	<p>Obilazak turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva</p> <p>Osnovne karakteristike uzgoja voća i povrća na turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva</p> <p>Prerada voća i konzerviranje povrća na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Hranjenje i njega domaćih životinja na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Važnost uređenja okućnice kao dijela turističke ponude turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva</p>	<p>Prezentirati gostima turističku ponudu na seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Prezentirati vrste voća i povrća na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Prezentirati preradu voća i povrća na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Prezentirati gostima domaće životinje kao dio turističke ponude na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Prezentirati postupak hranidbe i njege domaćih životinja na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Provesti goste okućnicom kao dijelom ponude turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva</p>	<p>10 PN</p>
<p>Prezentacija turističke ponude destinacije</p>	<p>Pružanje gostima informacije o važnim servisima i službama (bankomati, mjenjačnice, pošta, ambulanta i slično)</p> <p>Planiranje slobodnog vremena gostiju (gastronomska ponuda, rekreativni i zabavni sadržaji, kulturne, povijesne i prirodne znamenitosti)</p>	<p>Prezentirati gostima informacije o bitnim servisima i službama</p> <p>Prezentirati gostima turističku ponudu na imanju i okolici imanja</p>	<p>9 PN</p>
<p>Svakodnevna priprema obroka za goste na turističkom seoskom obiteljskom</p>	<p>Nabava i skladištenje namirnica</p> <p>Skladištenje namirnica (pravila)</p>	<p>Napraviti plan nabave namirnica prilagođen budžetu i zahtjevima gostiju</p> <p>Skladištiti namirnice sukladno odgovarajućim pravilima skladištenja</p>	<p>20 PN</p>

<p>gospodarstvu</p>	<p>Planiranje jelovnika</p> <p>Autentični jelovnika prema podneblju turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva</p> <p>Priprema doručka</p> <p>Priprema ručka</p> <p>Priprema večere</p> <p>Priprema degustacija</p> <p>Priprema napitaka i pića</p> <p>Serviranje i posluživanje obroka</p>	<p>Izraditi normativ jelovnika prilagođen broju osoba</p> <p>Isplanirati autentični jelovnik sukladno podneblju turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva</p> <p>Pripremiti jednostavna i srednje složena jela i slastice</p> <p>Pripremiti različite vrste napitaka i pića</p> <p>Prezentirati gotova jela za posluživanje</p> <p>Servirati stol za posluživanje obroka</p>	
<p>Čišćenje i održavanje turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva</p>	<p>Provjera sigurnosti turističkog obiteljskog gospodarstva (instalacije, funkcionalnost uređaja)</p> <p>Provjera inventara na obiteljskom gospodarstvu (pribor za jelo, salvete, posteljine i ručnici i slično)</p> <p>Priprema sredstav i pribora za čišćenje</p> <p>Svakodnevno čišćenje i održavanje urednosti obiteljskog gospodarstva (odgovarajuća sredstva za čišćenje)</p> <p>Uređenje i priprema soba za dolazak gosta (krevet,</p>	<p>Provesti provjeru funkcionalnosti instalacija i uređaja na turističkom obiteljskom gospodarstvu</p> <p>Provesti provjeru pribor za jelo i piće, posteljina i ručnika i ostale opreme</p> <p>Pripremiti standardni potrošni materijal smještaja turističkog gospodarstva</p> <p>Odabrati odgovarajuća sredstva i pribor za čišćenje</p> <p>Primijeniti pravila i redoslijed čišćenja zajedničkih, unutarnjih i vanjskih prostora</p> <p>Očistiti i urediti smještajne jedinice i okoliš turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva sukladno higijenskim standardima</p> <p>Složiti krevet i ručnici prema uputama i standardima</p>	<p>15 PN</p>

	<p>ručnici, dokumenti)</p> <p>Temeljito čišćenje smještajnih jedinica turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva</p>	<p>Provjeriti obvezne i neobvezne dokumente u smještajnoj jedinici turističkog obiteljskog gospodarstva</p> <p>Provesti radnje temeljitog čišćenja smještajnih jedinica u turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu</p>	
<p>Metode rada: metoda razgovora, metoda pisanja, metoda demonstracije, metoda praktičnog rada</p>			
<p>Materijalni uvjeti: turističko seosko obiteljsko gospodarstvo, smještajne jedinice, restoran, vrtovi, cvjetnjaci, prostor s životinjama</p>			
<p>Kadrovski uvjeti: 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 turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva.*