**PRAKTIČNA NASTAVA I STRUČNA PRAKSA**

**U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA**

***BITNE NAPOMENE KOD UPISA UČENIKA U***

***TURISTIČKO-UGOSTITELJSKU ŠKOLU ŠIBENIK – šk.god. 2023./2024.***

***Potrebe za praktičnu nastavu u školskoj godini 2023./2024. svi učenici prvih razreda trebaju nabaviti:***

1. ***Sanitarnu iskaznicu koja se izrađuje na Zavodu za javno zdravstvo izraditi u prva dva tjedna rujna (rok za izradu 15.9.2023.)***
2. ***Radnu odjeću koja se nabavlja sukladno uputama o radnoj odjeći u prilogu***
3. ***Mapu praktične nastave koja se nabavlja u Narodnim novinama za sve 3 godine školovanja***

**KUHARI i KONOBARI**

**PRAKTIČNA NASTAVA**– Odrađuje se u ugostiteljskim objektima tijekom nastavne godine,

od rujna do lipnja u 1., 2. i 3. razredu SUBOTOM. Ocjena dobivena iz praktične nastave u svim razredima ide u svjedodžbu i ulazi u konačan uspjeh učenika.

**STRUČNA PRAKSA**- Odrađuje se u ugostiteljskim objektima tijekom ljetnih praznika,

od lipnja do rujna nakon 1. i 2. razreda u trajanju od 182 sata. Odrađena ljetna praksa nakon svakog razreda je uvjet za upis u slijedeći razred.

Nakon upisa u srednju školu, učenici u školi slušaju i nakon toga polažu **Zaštitu na radu**. Na praksu u ugostiteljske objekte se ne može ići prije položene Zaštite na radu. Obavijest o početku odrađivanja prakse učenici će dobiti u školi.

* **Ugostiteljski objekt za obavljanje praktične nastave i stručne prakse učenici pronalaze u suradnji sa školom** i s tim poduzećem potpisuju Ugovor o provedbi praktične nastave (ugovor će dobiti u školi).
* Za odrađenu praktičnu nastavu i stručnu praksu učenici u svakoj godini školovanja od svojih poduzeća moraju dobiti **potvrdu sa ocjenom, potpisom i pečatom poduzeća**. Nakon što je potvrda ocijenjena, donosi se u školu kako bi se ocjene iz potvrde mogle upisati u e-dnevnik i u ostalu školsku dokumentaciju.
* **Za obavljanje prakse u ugostiteljskim objektima, ali i za odrađivanje vježbi u školi učenici moraju imati**:
  + **Sanitarnu iskaznicu** – napraviti pregled na Zavodu za javno zdravstvo. Iskaznica vrijedi godinu dana i nakon toga je treba produžiti.
  + **Radnu odjeću i obuću** – nabaviti radnu odjeću i obuću prikladnu za upisano zanimanje.
  + **Mapu praktične nastave** - svi učenici tijekom obavljanja praktične nastave i stručne prakse moraju voditi bilješke o svojem radu. To se radi u Mapi praktične nastave koju učenici nabavljaju samostalno nakon uputa koje će dobiti u školi. Mapa nabavljena u 1.razredu vrijedi za sve 3 godine školovanja. Mapa praktične nastave se redovito pregledava i ocjenjuje u školi.

**HOTELIJERSKO-TURISTIČKI TEHNIČARI (HTT)**

**PRAKTIČNA NASTAVA**– Odrađuje se u tijekom nastavne godine od rujna do lipnja u 2., 3. i 4.

razredu u ugostiteljskom objektu i u školi kao vježbe (ovisno o godini školovanja). Ocjena dobivena iz praktične nastave u svim razredima ide u svjedodžbu i ulazi u konačan uspjeh učenika.

**STRUČNA PRAKSA**- Odrađuje se u ugostiteljskim objektima tijekom ljetnih praznika,

od lipnja do rujna nakon 1., 2. i 3. razreda. Odrađena ljetna praksa nakon svakog razreda je uvjet za upis u slijedeći razred.

**Ugostiteljski objekt za obavljanje praktične nastave i stručne prakse učenici mogu pronaći samostalno** ili škola može posredovati u pronalasku poduzeća.

**Za obavljanje prakse u ugostiteljskim objektima, ali i za odrađivanje vježbi u školi učenici moraju imati:**

* + **Mapu praktične nastave** - svi učenici tijekom obavljanja praktične nastave i stručne prakse moraju voditi bilješke o svojem radu. To se radi u Mapi praktične nastave koju učenici nabavljaju samostalno nakon uputa koje će dobiti u školi. Mapa nabavljena u 1.razredu vrijedi za sve 4 godine školovanja. Mapa praktične nastave se redovito pregledava i ocjenjuje u školi.
* Za odrađenu praktičnu nastavu i stručnu praksu učenici u svakoj godini školovanja od svojih poduzeća moraju dobiti **potvrdu sa ocjenom, potpisom i pečatom poduzeća**. Nakon što je potvrda ocijenjena, donosi se u školu kako bi se ocjene iz potvrde mogle upisati u e-dnevnik i u ostalu školsku dokumentaciju.

**TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALISTI (THK)**

**PRAKTIČNA NASTAVA**– Odrađuje se u tijekom nastavne godine od rujna do lipnja

u 1., 2., 3. i 4. razredu u ugostiteljskom objektu i u školi kao vježbe (ovisno o godini školovanja). Ocjena dobivena iz praktične nastave u svim razredima ide u svjedodžbu i ulazi u konačan uspjeh učenika.

**STRUČNA PRAKSA**- Odrađuje se u ugostiteljskim objektima tijekom ljetnih praznika,

od lipnja do rujna nakon 1., 2. i 3. razreda. Odrađena ljetna praksa nakon svakog razreda je uvjet za upis u slijedeći razred.

**Ugostiteljski objekt za obavljanje praktične nastave i stručne prakse učenici mogu pronaći samostalno** ili škola može posredovati u pronalasku poduzeća.

**Za obavljanje prakse u ugostiteljskim objektima, ali i za odrađivanje vježbi u školi učenici moraju imati:**

* + **Sanitarnu iskaznicu** – napraviti pregled na Zavodu za javno zdravstvo. Iskaznica vrijedi godinu dana i nakon toga je treba produžiti.
  + **Radnu odjeću i obuću** – nabaviti radnu odjeću i obuću prikladnu za upisano zanimanje.
  + **Mapu praktične nastave** - svi učenici tijekom obavljanja praktične nastave i stručne prakse moraju voditi bilješke o svojem radu. To se radi u Mapi praktične nastave koju učenici nabavljaju samostalno nakon uputa koje će dobiti u školi. Mapa nabavljena u 1.razredu vrijedi za sve 4 godine školovanja. Mapa praktične nastave se redovito pregledava i ocjenjuje u školi.
* Za odrađenu praktičnu nastavu i stručnu praksu učenici u svakoj godini školovanja od svojih poduzeća moraju dobiti **potvrdu sa ocjenom, potpisom i pečatom poduzeća**. Nakon što je potvrda ocijenjena, donosi se u školu kako bi se ocjene iz potvrde mogle upisati u e-dnevnik i u ostalu školsku dokumentaciju.