**ministarstvo za obrt, malo i srednje poduzetništvo**

**155**

Na temelju članka 58. stavak 2. Zakona o obrtu, («Narodne novine», br. 49/03), ministar za obrt, malo i srednje poduzetništvo, nakon prethodno pribavljena mišljenja Hrvatske obrtničke komore, donosi

**PROGRAM**

**MAJSTORSKOG ISPITA ZA ZVANJE
NATKONOBAR**

I.

Majstorski ispit sastoji se od zajedničkog dijela koji obuhvaća potrebita znanja nužna za bavljenje obrtom i poduzetništvom te posebnog dijela koji se odnosi na svako pojedino zanimanje.

II.

Na zajedničkom ispitu, ispitna pitanja postavljaju se iz sljedećih ispitnih područja:

        gospodarstvo i pravni propisi,

        osnove podučavanja naučnika.

III.

**Područje gospodarstva** obuhvaća sljedeće programske cjeline:

*Vođenje poslovanja*

|  |  |
| --- | --- |
|  Organizacija poslovanja | ( obrt, trgovačko društvo)  |
|  Od ideje do poslovnog plana |   |
|  Poslovni plan kao poduzetničko oruđe | (sredstva za nabavu dugotrajne imovine, obrtna sredstva i investicije) |
|  Komuniciranje s djelatnicima i strankama | (značenje komuniciranja, vrste komunikacija, etika poslovnog komuniciranja) |
|  Metode rukovođenja | (stilovi i metode rukovođenja, tehnike motiviranja, tehnike rješavanja konflikata) |
| Uloga računala u poslovanju | (osnovna znanja informatike, funkcije računala u poslovanju obrta) |

*Osnove marketinga*

|  |  |
| --- | --- |
| Značenje prodaje |   |
| Tržište | (novi trendovi na području marketinga, tržišna strategija, metode prodaje i komunikacije, poznavanje konkurencije, istraživanje tržišta ) |
| Troškovi i kalkulacije | (vrste troškova , kalkulacija cijene proizvoda i usluga, pokazatelji poslovanja) |

 *Financijsko-ekonomsko područje*

|  |  |
| --- | --- |
| Porezi | (porezni sustav, vrste poreza, porezno zakonodavstvo )  |
| Vođenje poslovnih knjiga  |   |
| Platni promet | (načini plaćanja, načini osiguranja naplate i potraživanja)  |

*Zaštita okoliša*

|  |  |
| --- | --- |
| Etika i pravo okoliša |   |
| Pravno uređenje zaštite okoliša u Hrvatskoj |   |
| Suvremene tehnologije zaštite okoliša |   |

IV.

**Područje pravnih propisa** obuhvaća sljedeće programske cjeline:

|  |  |
| --- | --- |
| Ustrojstvo državne vlasti | (državna uprava, lokalna samouprava i uprava) |
| Gospodarsko pravo |   |
| Zakon o obrtu i zakonski uvjeti za obavljanje obrta | (pojam obrta i obrtnika, uvjeti za obavljanje, vrste obrta, upis obrta u obrtni registar, poslovanje i prestanak obrta, trgovačka društva i obavljanje obrta) |
| Organiziranost obrta | (komorski sustav) |
| Zakon o radu | (osnovni propisi o: zasnivanju i prestanku radnog odnosa, radno vrijeme radnika, odmori i dopusti, obrazovanje i osposobljavanje za rad, plaća radnika, zdravstveno i mirovinsko osiguranje) |
| Zakonodavstvo vezano uz obrazovanje naučnika i majstora |   |
| Zapošljavanje |   |
| Carinski propisi |   |
| Pravni subjekti, pravna i poslovna sposobnost | (fizičke i pravne osobe) |
| Trgovačka društva | (trgovac pojedinac, društva osoba i društva kapitala, stečajni postupak, likvidacija i ovršni postupak) |
| Nasljedno pravo |   |
| Zemljišne knjige, posjed i vlasništvo |   |
| Zaštita na radu | (zaštita na radu, zaštita od požara i zdravstvena zaštita) |

V.

**Područje osnova podučavanja naučnika** obuhvaća sljedeće programske cjeline:

|  |  |
| --- | --- |
| Obrazovni sustav Republike Hrvatske |   |
| Osnovna pitanja stručnog obrazovanja | (struktura obrazovanja, značaj, ravnopravnost šansi, mobilnost, vertikalna i horizontalna prohodnost, veza obrazovanja i tržišta rada i značenje strukovnog obrazovanja za pojedinca i društvo) |
| Dvojni sustav obrazovanja | (zadaće škole, zadaće obrtničkih radionica, suradnja različitih mjesta za realizaciju prakse, polazne točke za osiguranje kvalitete obrazovanja) |
| Izobrazba u obrtničkoj radionici | (podučavanje, odgajanje, vrednovanje, nadzor, savjetovanje) |
| Planiranje i provođenje naukovanja |   |
| Pedagoška osnova obrazovanja | (proces učenja, vrste učenja, nastavne situacije i tipične teškoće u učenju, motivacija i pomoć u učenju) |
| Zadaće majstora – stručnog učitelja | ( poduka u radnoj sredini putem naloga, provjera uspjeha naukovanja, pismena provjera, sustav ocjenjivanja, mapa praktične nastave) |
| Mladi u obrazovanju | (pubertet, adolescencija, odraslost, habitualne osobine, socijalno podrijetlo, okruženje, prethodno obrazovanje, pozitivno stajalište prema mladima, prepoznavanje teškoća uvjetovano razvojem, motiviranje i prenošenje odgovornosti ) |
| Socijalno komunikativne osnove vođenja ljudi  | (verbalna, neverbalna komunikacija, prepoznavanje konflikata i pravila za njihovo savladavanje, socijalno ponašanje i autoritativno djelovanje)  |
| Zakonska regulativa | (Zakon o obrtu , nastavni planovi i programi, odredbe Pravilnika o vezanim i povlaštenim obrtima i načinu izdavanja povlastica, odredbe Pravilnika o postupku i načinu izdavanja dozvola (licenca) te uvjeta za izvođenje praktičnog dijela naukovanja, odredbe Pravilnika o načinu ostvarivanja programa naukovanja i stručnog osposobljavanja za vezane obrte te o pravima, obvezama, praćenju, vrednovanju i ocjenjivanju naučnika, odredbe Pravilnika o postupku i načinu polaganja pomoćničkog ispita i odredbe Pravilnika o postupku i načinu polaganja majstorskog ispita te ispita o stručnoj osposobljenosti) |

VI.

Okvirni sadržaji programskih cjelina, navedeni u poglavljima III., IV. i V., osnova su za oblikovanje ispitnih pitanja na majstorskim ispitima.

VII.

Posebni dio ispita obuhvaća praktična i teorijska stručna znanja, nužna za samostalno obavljanje obrta u zvanju natkonobar iz sljedećih područja rada.

I. Područje rada

-   komunikacija s gostima,

-   ponuda jela i pića prema ciljanoj skupini gostiju koji dolaze u prostore za posluživanje,

-   sastavljanje sredstava ponude jela i pića prema mjestima prodaje usluga,

-   sastavljanje jelovnika (menija) prema prigodi,

-   ponuda obroka prema vremenu posluživanja i prema prigodi,

-   dogotovljavanje jela pred stolom gostiju,

-   priprema barskih mješavina,

-   posluživanje odabranih vina uz naručena jela,

-   organiziranje svečanih prigodnih obroka u ugostiteljskom objektu i izvan ugostiteljskog objekta,

-   organiziranje promidžbenih aktivnosti i unaprjeđivanje prodaje usluga.

II. Sadržaj ispita

Ispitni sadržaj majstorskog ispita za zvanje natkonobar obuhvaća sljedeće programske cjeline:

1. *Praktični dio ispita*

Ispitaniku se na praktičnom dijelu ispita zadaje praktična zadaća iz sljedećih područja:

-   sastavljanje jelovnika (menija) za svakodnevne i svečane prigodne obroke (najmanje 5 menija s najmanje 5 sljedova jela i odgovarajućim pićima uz njih),

-   postavljanje stola za tijek svakodnevnog obroka s 5 sljedova,

-   jedan meni ispitanik će poslužiti na ispitu, ponuditi i servirati odgovarajuće piće,

-   prema predloženom jelovniku za svakodnevne prigode, jedno jelo će dogotoviti pred gostima,

-   uređenje sale za odabranu prigodu,

-   postavljanje stola za tijek izbora jela za svečanu prigodu s 9 sljedova,

-   slaganje stola za 6 osoba za svečanu prigodu prema odabiru komisije,

-   odabir pića i čaša prema odabranom izboru jela (menija),

-   posluživanje jednog menija uz sljubljivanje vina s naručenim jelima,

-   jedan izbor jela za svečanu prigodu ispitanik će dogotoviti pred gostima i poslužiti,

-   smještaj i ispraćaj gostiju,

-   dostavljanje računa gostima.

 Pri izvođenju praktičnog dijela ispita ispitanik će pokazati:

-   vještinu komuniciranja s gostima,

-   poznavanje stranih jezika i vještine miješanja pića, naročito apertitivnih i digestivnih mješavina,

-   dogotavljanja jela pred gostima (miješanjem, rasijecanjem, filiranjem, flambiranjem i sl.).

*2. Stručno – teorijski sadržaji potrebni za obavljanje poslova primjerenih obrtu*

2.1.            Zaštita na radu i ekologija

-   sprječavanje širenja zaraznih bolesti u ugostiteljskim objektima,

-   primjena mjera i postupaka zaštite na radu u ugostiteljskom objektu,

-   sanitarne mjere pri održavanju higijene rublja, pribora i posuđa,

-   postupak s otpadom i ekološke mjere zaštite okoliša,

-   osobna higijena i izgled natkonobara,

-   poznavanje opasnosti od požara i eksplozija,

-   sprječavanje nesreća na radu.

2.2              Ugostiteljsko posluživanje

Ovaj dio sadržaja ima dvije cjeline: poznavanje jela i pića i ophođenje s gostima te način posluživanja jela i pića.

Poznavanje jela i pića:

-   zdrava hrana - trend i potreba suvremenog čovjeka,

-   kultura prehrane našeg i drugih naroda,

-   pravilno sastavljanje jelovnika i menija,

-   vrste i dijelovi mesa od kojih se pripremaju jela,

-   načini pripreme jela.

Ophođenje s gostima, načini posluživanja jela i pića:

-   tehnike i načini posluživanja jela,

-   priprema slanih i slatkih jela pred gostima,

-   pravilno sastavljanje vinske karte, barske karte, cjenika pića,

-   sljubljivanje vina i jela,

-   pravilno posluživanje vina,

-   digestivi (dižestivi)- vrste i usluga,

-   pravilno posluživanje aperitiva i digestiva,

-   priprema barskih mješavina,

-   ponuda jela i pića za hladno-topli buffet,

-   ponuda jela i pića za domjenke (cocktail party),

-   rezervacija ugostiteljskih usluga,

-   doček i prihvat gostiju - oblici komunikacije,

-   dogovor s gostima u vezi s izborom jela i pića.

2.3. Stručna terminologija

-   primjena međunarodnog nazivlja u kuharstvu,

-   vještina čitanja, izgovora, pisanja i služenja stručnim nazivljem na dva strana jezika koje ispitanik prijavi za ispit.

2.4. Stručni račun

-   kalkulacija / izračunavanje nabavne i prodajne cijene, izračunavanje marže/,

-   gospodarski račun / zaključni račun, pravilo trojno, prosječni račun, račun diobe, račun smjese, postotni račun/.

-   izračunavanje površina i volumena,

-   primjena normativa u sastavljanju obroka i miješanju cocktaila.

2.5. Uporaba računala u vođenju poslovanja

-   baze podataka (materijal, stranke),

-   tehnički proračuni i proračuni troškova,

-   poslovna korespondencija,

-   vođenje poslovnih knjiga.

|  |
| --- |
| Klasa: 406-01/03-01/10Ur. broj: 515-03-03-15Zagreb, 17. prosinca 2003. |

Ministar

**Željko Pecek**, v. r.