

PRILOG I – TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje jednostavnih/pomoćnih poslova u kuharstvu/zanimanju kuhar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. pravilno odabrati i pripremati namirnice biljnog i životinjskog podrijetla
 2. koristiti različite ugostiteljske uređaje i pribor na pravilan način
 3. primjenjivati tehnike gotovljenja i posluživanja jednostavnih toplih i hladnih jela
 4. provoditi ispravno čuvanje i skladištenje proizvoda
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 120 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje poslova pripreme jela na roštilju

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. pravilno odabrati i pripremati namirnice biljnog i životinjskog podrijetla
 2. koristiti ugostiteljske uređaje i pribor na pravilan način
 3. primjenjivati tehnike gotovljenja i posluživanja jela na roštilju
 4. provoditi ispravno čuvanje i skladištenje proizvoda
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 120 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava

- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje jednostavnih/pomoćnih poslova u zanimanju konobar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. samostalno izvršavati osnovne poslove ugostiteljskog posluživanja
 2. pravilno komunicirati s gostima
 3. pravilno postavljati stolove za različite prigode
 4. pravilno primjenjivati osnovne tehnike posluživanja različitih jela i pića

- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 120 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka Programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje poslova barmena

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. razlikovati i koristiti barsku opremu
 2. odabirati i koristiti namirnice i pića u pripremi barskih mješavina
 3. razlikovati i primijeniti osnovne tehnike pripremanja barskih mješavina pripremati i prezentirati koktele i ostale barske mješavine
 4. sudjelovati u pripremanju, planiranju i organiziranju poslovanja u baru
 5. održavati higijenu prostora, uređaja i pribora
 6. primjenjivati vještine poslovnog komuniciranja s gostima
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 120 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje jednostavnih/pomoćnih poslova u zanimanju slastičar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. pravilno odabirati i pripremati namirnice
 2. pomagati u postupku izrade slastica
 3. koristiti kuhinjski pribor, alate i uređaje na ispravan način
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 120 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja,

pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje jednostavnih/pomoćnih poslova u zanimanju pekar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. pripremiti namirnice sukladno normativima
 2. koristiti različite ugostiteljske uređaje i pribor na pravilan način
 3. pripremati različite vrste pekarskih proizvoda
 4. provoditi ispravno čuvanje i skladištenje proizvoda
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 140 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo

nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje poslova pripreme bureka i pizza

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. pripremiti namirnice sukladno normativima
 2. koristiti različite ugostiteljske uređaje i pribor na pravilan način
 3. pripremati različite vrste pizza, bureka i drugih pekarskih proizvoda
 4. provoditi ispravno čuvanje i skladištenje proizvoda
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 150 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje jednostavnih/pomoćnih poslova u zanimanju mesar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. pravilno obraditi, rasijecati i pripremiti meso
 2. odabrati ambalažu i pakirati meso i mesne prerađevine
 3. prodavati meso i mesne prerađevine
 4. koristiti odgovarajuće postupke naručivanja i preuzimanja robe
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 130 sati, ne duže od 4 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen sporazum o suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje poslova sobarice

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. poznavati vrste i način uporabe uređaja i sredstava za čišćenje i pospremanje
 2. pospremati i održavati čistoću hotelskih soba, kupaonica i ostalog smještajnog odjela
 3. rukovati uređajima za čišćenje na pravilan i siguran načina
 4. primjenjivati vještine poslovnog komuniciranja s gostima
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 120 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje poslova masera

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. poznavati građu i funkciju organa te organskih sustava
 2. koristiti pribor za rad na pravilan način
 3. vladati tehnikama klasične masaže
 4. komunicirati s klijentima na pravilan način
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 150 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen sporazum o suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/ izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka Programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje poslova wellness terapeuta

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. samostalno provoditi različite tehnike masaže lica i tijela te kupanje, sauniranje, vježbanje
 2. informirati i savjetovati klijente o pravilnoj i zdravoj prehrani, održavanju higijene, pravilnom disanju i opuštanju
 3. komunicirati s klijentima na pravilan način
 4. koristiti pribor i sredstva za rad na pravilan način
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 150 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen sporazum o suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka Programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za stjecanje znanja i vještina za obavljanje poslova turističkog animatora

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** osposobljavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**

1. prezentirati ponudu i uspješno komunicirati s gostima
2. predstaviti hrvatsku kulturno-povijesnu baštinu i umjetnost
3. primijeniti stečeno znanje stranog jezika u svim oblicima komunikacije
4. kreativno osmisлити sadržaje koji će potaknuti goste na zabavu i rekreaciju uz korištenje dostupnih sportsko-rekreacijskih sadržaja u turističkim objektima

- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 150 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka Programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za obavljanje poslova kuhara specijalista mediteranske/dalmatinske kuhinje

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj

naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** usavršavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. razlikovati i koristiti odgovarajuće postupke u odabiru, pripremanju, čuvanju i posluživanju namirnica u skladu s načelima mediteranske kuhinje
 2. odabrati i koristiti odgovarajuće mediteranske recepte i jelovnike te metode kuhanja
 3. održavati higijenu prostora, uređaja i pribora
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 150 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za obavljanje poslova kuhara specijalista hrvatske nacionalne kuhinje

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** usavršavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. razlikovati, odabrati i koristiti odgovarajuće postupke u odabiru, pripremanju, čuvanju i posluživanju nacionalnih jela
 2. odabrati i koristiti odgovarajuće recepte i jelovnike te metode kuhanja
 3. pripremiti, prezentirati i poslužiti autentična jela pojedinog kraja RH uvažavajući suvremene trendove u prehrani
 4. održavati higijenu prostora, uređaja i pribora
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 150 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom

polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za obavljanje poslova pripremanja i posluživanja barskih miješanih pića – barmen/koktel majstor

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** usavršavanje
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**

1. razlikovati vrste barova i barske opreme
2. koristiti barsku opremu
3. sudjelovati u pripremanju, planiranju i organiziranju poslovanja u baru
4. održavati higijenu prostora, uređaja i pribora
5. odabirati i koristiti namirnice i pića u pripremi barskih mješavina

6. pripremati i prezentirati koktele i ostale barske mješavine
 7. primjenjivati vještine poslovnog komuniciranja s gostima
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 150 sati, ne duže od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Program obrazovanja za obavljanje poslova prezentiranja i posluživanja vina – sommelier

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** usavršavanje

- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. primjenjivati znanja iz područja enologije, gastronomije i sommelierstva
 2. pratiti i poznavati novosti i razvoj tehnologija u području vinarstva i podrumarstva (npr. vrijednosti pojedinih proizvodnih područja i proizvodnih kuća, najistaknutije značajke pojedinih sorti, godišta tehnoloških postupaka i dr.)
 3. prosuđivati i razlikovati vina različite kvalitete
 4. poznavati proceduru nabave, razvrstavanja i skladištenja vina
 5. sastaviti vinske karte uz pridržavanje sommelierskih specifičnosti
 6. primjenjivati vještine poslovnog komuniciranja s gostima
 7. davati stručne preporuke vina uz određena jela
 8. samostalno, u paru i grupi posluživati različite vrste vina
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** uvjerenje o završenom programu obrazovanja sukladno Rješenju o odobrenju izvođenja programa

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalno 150 sati, ali ne više od 3 mjeseca, od čega minimalno 40% sati praktične nastave i/ili vježbi
- obrazovni program provodi se 5 dana tjedno prema propisanoj tjednoj satnici koja iznosi najviše 20 sati teorijske nastave tjedno ili najviše 40 sati praktične nastave tjedno
- **oblik izvođenja nastave:** redovita nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Prekvalifikacija za zanimanje kuhar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** prekvalifikacija
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. planirati postupke i tijek rada od pripremnih poslova do gotovih jela sukladno zakonskim propisima i pravilima struke
 2. razlikovati, pravilno birati i skladištiti namirnice u kuhinji prema njihovoj vrsti i karakteristikama
 3. rukovati uređajima, alatima i posuđem
 4. razlikovati, odabrati i koristiti odgovarajuće tehnike/postupke pripremanja i posluživanja jela
 5. poznavati i primijeniti različitu pisanu dokumentaciju (recepte, jelovnik i dr.)
 - **stjecanje uvjerenja/certifikata:** svjedodžba o završnom ispitu
 - **dodatne mogućnosti stečenih kompetencija:** mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci, mogućnost polaganja majstorskog ispita pri Hrvatskoj obrtničkoj komori
- #### **3. Trajanje programa i način izvođenja nastave**
- **trajanje programa:** minimalan broj sati programa prekvalifikacije, kao i način izvođenja nastave i uvjeti definirani su propisima i zakonima s područja obrazovanja odraslih (Zakon o obrazovanju odraslih (NN 17/07), Zakon o strukovnom obrazovanju (NN 30/09), Pravilnik o standardima i normativima te načinu i postupku utvrđivanja ispunjenosti uvjeta u ustanovama za obrazovanje odraslih (NN 129/08, NN 52/10), kao i drugi važeći propisi)

- **teorijski dio nastave** određuje se individualno za svakog polaznika ovisno o količini razlikovnih predmeta, u trajanju od minimalno 50% od ukupnog broja sati propisanih nastavnim planom za redovito obrazovanje za pojedini nastavni predmet
- **praktična nastava i/ili vježbe** izvode se u fondu sati propisanom nastavnim planom i programom za redovito obrazovanje
- **ukupno trajanje** programa ne smije biti duže od 9 mjeseci
- **oblik izvođenja nastave:** konzultativno-instruktivna nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanje uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Prekvalifikacija za zanimanje konobar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** prekvalifikacija
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**

1. primjenjivati pravila poslovne komunikacije s gostima u ugostiteljstvu
2. planirati i obavljati poslove od pripremnih poslova do posluživanja korisnika usluge uvažavajući sve osobitosti svog rada i korisnika
3. prepoznavati potrebe i želje gostiju
4. pripremati ponude jela i pića te radne dokumentacije
5. primjenjivati tehnike posluživanja i ponude hladnih predjela, juha, toplih predjela, jela od riba i rakova, školjki i puževa, mesnih jela, gotovih jela, jela po narudžbi, salata, umaka, slatkih jela i voća, sireva, hladnih i toplih napitaka, vina, vode, aperitiva, žestokih pića, likera, piva, bezalkoholnih pića i digestiva
6. postavljati stol za dnevne obroke i njihovo posluživanje (bečki, francuski, engleski, ruski način, a la carte)
7. primjenjivati tehnike posluživanja u vrtnim restauracijama, terasama, barovima, apartmanima i sobama, na svečanim prigodama, na vrtnim zabavama i banketima te hladnog buffeta
8. primjenjivati tehnike spravljanja mješavina barskih pića
9. pravilno rukovati uređajima i aparatima te ih pravilno održavati

- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** svjedodžba o završnom ispitu

- **dodatne mogućnosti stečenih kompetencija:** mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci, mogućnost polaganja majstorskog ispita pri Hrvatskoj obrtničkoj komori

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalan broj sati programa prekvalifikacije, kao i način izvođenja nastave i uvjeti definirani su propisima i zakonima s područja obrazovanja odraslih (Zakon o obrazovanju odraslih (NN 17/07), Zakon o strukovnom obrazovanju (NN 30/09), Pravilnik o standardima i normativima te načinu i postupku utvrđivanja ispunjenosti uvjeta u ustanovama za obrazovanje odraslih (NN 129/08, NN 52/10), kao i drugi važeći propisi)

- **teorijski dio nastave** određuje se individualno za svakog polaznika ovisno o količini razlikovnih predmeta, u trajanju od minimalno 50% od ukupnog broja sati propisanih nastavnim planom za redovito obrazovanje za pojedini nastavni predmet

- **praktična nastava i/ili vježbe** izvode se u fondu sati propisanom nastavnim planom i programom za redovito obrazovanje

- **ukupno trajanje** programa ne smije biti duže od 9 mjeseci

- **oblik izvođenja nastave:** konzultativno-instruktivna nastava

- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen ugovor o poslovnoj suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanje uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Prekvalifikacija za zanimanje slastičar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** prekvalifikacija
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. samostalno izraditi slastice
 2. dekorirati (ukrasiti) slastice
 3. poznavati i odabrati namirnice
 4. ispravno čuvati i skladištiti namirnice i gotove proizvode
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** svjedodžba o završnom ispitu
- **dodatne mogućnosti stečenih kompetencija:** mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci, mogućnost polaganja majstorskog ispita pri Hrvatskoj obrtničkoj komori

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalan broj sati programa prekvalifikacije, kao i način izvođenja nastave i uvjeti definirani su propisima i zakonima s područja obrazovanja odraslih (Zakon

o obrazovanju odraslih (NN 17/07), Zakon o strukovnom obrazovanju (NN 30/09), Pravilnik o standardima i normativima te načinu i postupku utvrđivanja ispunjenosti uvjeta u ustanovama za obrazovanje odraslih (NN 129/08, NN 52/10), kao i drugi važeći propisi)

- **teorijski dio nastave** određuje se individualno za svakog polaznika ovisno o količini razlikovnih predmeta, u trajanju od minimalno 50% od ukupnog broja sati propisanih nastavnim planom za redovito obrazovanje za pojedini nastavni predmet
- **praktična nastava i/ili vježbe** izvode se u fondu sati propisanom nastavnim planom i programom za redovito obrazovanje
- **ukupno trajanje** programa ne smije biti duže od 9 mjeseci
- **oblik izvođenja nastave:** konzultativno-instruktivna nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen sporazum o suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Prekvalifikacija za zanimanje pekar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** prekvalifikacija
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. obrada tijesta i tjestenih komada
 2. zrenje tjestenih komada
 3. pečenje tjestenih komada
 4. hlađenje i skladištenje proizvoda
 5. najčešće bolesti i kvarenje proizvoda
 6. izračunavanje utroška materijala te kalkulacija budućeg proizvoda
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** svjedodžba o završnom ispitu
- **dodatne mogućnosti stečenih kompetencija:** mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci, mogućnost polaganja majstorskog ispita pri Hrvatskoj obrtničkoj komori

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalan broj sati programa prekvalifikacije, kao i način izvođenja nastave i uvjeti definirani su propisima i zakonima s područja obrazovanja odraslih (Zakon o obrazovanju odraslih (NN 17/07), Zakon o strukovnom obrazovanju (NN 30/09), Pravilnik o standardima i normativima te načinu i postupku utvrđivanja ispunjenosti uvjeta u ustanovama za obrazovanje odraslih (NN 129/08, NN 52/10), kao i drugi važeći propisi)
- **teorijski dio nastave** određuje se individualno za svakog polaznika ovisno o količini razlikovnih predmeta, u trajanju od minimalno 50% od ukupnog broja sati propisanih nastavnim planom za redovito obrazovanje za pojedini nastavni predmet
- **praktična nastava i/ili vježbe** izvode se u fondu sati propisanom nastavnim planom i programom za redovito obrazovanje
- **ukupno trajanje** programa ne smije biti duže od 9 mjeseci
- **oblik izvođenja nastave:** konzultativno-instruktivna nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen sporazum o suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.

OPIS PREDMETA NABAVE: Prekvalifikacija u zanimanje mesar

Napomena – naziv programa ponuditelja: U Ponudbenom listu, Troškovniku i prijedlogu Ugovora Ponuditelj navodi točan naziv programa iz Rješenja nadležnog ministarstva te se taj naziv iz Ponude unosi u Ugovor. Ukoliko se Rješenjem nadležnog ministarstva odobrava izvođenje dva ili više programa, navesti samo naziv programa koji je predmet nabave.

Opis programa:

1. Opći podaci o programu

- **vrsta programa:** prekvalifikacija
- **broj polaznika:** U tablici 1 Dokumentacije o nabavi određen je okviran broj polaznika. Točan broj bit će naknadno utvrđen nakon formiranja grupa polaznika.
- **uvjeti upisa:** Naručitelj će izvršiti odabir polaznika sukladno propisanim uvjetima upisa u navedeni program obrazovanja odabranog Ponuditelja

2. Kompetencije i uvjerenje/certifikat koje polaznik stječe završetkom programa

Polaznik završetkom programa mora steći minimalno sljedeće kompetencije i uvjerenje/certifikat:

- **kompetencije:**
 1. provoditi proces obrade, rasijecanja i konzerviranja mesa
 2. izrađivati proizvode od mesa prema tehnologiji prehrambene proizvodnje
 3. odabrati ambalažu i provoditi postupak pakiranja mesa i mesnih prerađevina
 4. prodavati meso i mesne prerađevine
 5. koristiti odgovarajuće postupke naručivanja i preuzimanja robe
- **stjecanje uvjerenja/certifikata:** svjedodžba o završnom ispitu
- **dodatne mogućnosti stečenih kompetencija:** mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci, mogućnost polaganja majstorskog ispita pri Hrvatskoj obrtničkoj komori

3. Trajanje programa i način izvođenja nastave

- **trajanje programa:** minimalan broj sati programa prekvalifikacije, kao i način izvođenja nastave i uvjeti definirani su propisima i zakonima s područja obrazovanja odraslih (Zakon o obrazovanju odraslih (NN 17/07), Zakon o strukovnom obrazovanju (NN 30/09), Pravilnik o standardima i normativima te načinu i postupku utvrđivanja ispunjenosti uvjeta u ustanovama za obrazovanje odraslih (NN 129/08, NN 52/10), kao i drugi važeći propisi)
- **teorijski dio nastave** određuje se individualno za svakog polaznika ovisno o količini razlikovnih predmeta, u trajanju od minimalno 50% od ukupnog broja sati propisanih nastavnim planom za redovito obrazovanje za pojedini nastavni predmet

- **praktična nastava i/ili vježbe** izvode se u fondu sati propisanom nastavnim planom i programom za redovito obrazovanje
- **ukupno trajanje** programa ne smije biti duže od 9 mjeseci
- **oblik izvođenja nastave:** konzultativno-instruktivna nastava
- **praktična nastava:** u specijaliziranoj učionici ustanove i/ili kod poslodavaca s kojima ustanova ima sklopljen sporazum o suradnji, uz stručno vodstvo nastavnika/mentora; praktična nastava treba biti organizirana na način da svakom polazniku osigura alat, pribor i materijale potrebne za aktivno obavljanje praktične nastave

4. Literatura, zaštitna oprema, odjeća i obuća te trošak polaganja završnih ispita/izdavanja uvjerenja pri nadležnim tijelima uključeni su u cijenu ponude.

Obrazovna ustanova dužna je na samom početku ili najkasnije u prvom tjednu obrazovanja polaznicima osigurati potrebnu literaturu i zaštitnu opremu, odjeću i obuću koju će polaznici koristiti sve do završetka obrazovanja.

5. Završna provjera stečenih znanja i vještina

Završna provjera znanja i vještina realizirat će se po završetku teorijskog i praktičnog dijela nastave u roku koji ne može biti duži od 30 dana od dana završetka programa obrazovanja, pred imenovanim ispitnim povjerenstvom od minimalno tri člana. Završnom ispitu može prisustvovati predstavnik Hrvatskoga zavoda za zapošljavanje.

Napomena: Ponuditelj je dužan omogućiti polaznicima obrazovanja koji u redovitom programu ne postignu odgovarajuće rezultate i ne polože završni ispit potrebne dopunske sate i još jedno polaganje završnog ispita, u najdužem roku od 60 dana od dana održavanja završnih ispita.