

Zanimanje: *kuhar*

Osnovne informacije o zanimanju

Kuhar obavlja poslove pripreme svih vrsta hladnih i toplih jela i slastica prije posluživanja. Radi i druge poslove vezane uz pripremu jela: naručuje sirovine, namirnice i poluproizvode, preuzima naručenu robu, skladišti je i čuva od kvarenja, ustrojava rad kuhinje, sudjeluju u svim ostalim dijelovima tehnološkog postupka pripreme jela.

Nakon završene škole učeniku se pruža mogućnost daljnjeg usavršavanja u struci i specijalizacija za pojedine vrste kuhinja, doškolovanja za druga zanimanja u ugostiteljstvu i prekvalifikacije u druga ugostiteljska zanimanja.



Nastavni plan za zanimanje kuhar

1. Zajednički dio							
Red. broj	Nastavni predmet	Broj sati					
		1. r.		2. r.		3. r.	
		tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje
1.	Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96
2.	Povijest	2	70	-	-	-	-
3.	Vjeronauk / Etika	1	35	1	35	1	32
4.	Tjelesna i zdravstvena kultura	2	70	2	70	2	64
5.	Politika i gospodarstvo	-	-	-	-	2	64
Ukupno zajednički dio		8		6		8	

2. Posebni stručni dio							
6.	Strani jezik I	2	70	2	70	2	64
7.	Strani jezik II	2	70	2	70	2	64
8.	Gospodarska matematika	2	70	2	70	2	64
9.	Računalstvo	2	70	1	35	-	-
10.	Povijest hrvatske kulturne baštine	-	-	-	-	2	64
11.	Biologija s higijenom i ekologijom	1	35	2	70	-	-
12.	Osnove turizma	2	70	-	-	-	-
13.	Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	-	-	2	70	2	64
14.	Kuharstvo	7	245	7	245	8	256
15.	Ugostiteljsko posluživanje	-	-	2	70	-	-
16.	Poznavanje robe i prehrana	2	70	2	70	2	64
Ukupno posebni stručni dio		20		22		20	
3. Praktična nastava							
	tjedna	8	280	8	280	8	256
	ljetna	182		182		-	
Sveukupno		36	1260	36	1260	36	1152