



## GOSPODARSKA ŠKOLA ISTITUTO PROFESSIONALE

strojarstvo, brodogradnja i metalurgija ; elektrotehnika i računalstvo ; ekonomija, trgovina i poslovna administracija ; turizam i ugostiteljstvo ; šumarstvo, prerada i obrada drva ; osobne usluge zaštite i druge usluge

52460 Buje, Školski brijeg 1 MB:3903141;

OIB:27648687825

Tel: +385 52 492 773; Fax: + 385 52 720 354

e-mail: [skola@ss-gospodarska-buje.skole.hr](mailto:skola@ss-gospodarska-buje.skole.hr) [www.ss-gospodarska-buje.skole.hr](http://www.ss-gospodarska-buje.skole.hr)

# KUHAR

**Sektor:** Turizam i ugostiteljstvo

**Trajanje:** Program trogodišnjeg trajanja obrazovanja za obrtništvo, industriju i gospodarstvo DO

## ŠTO RADI?

Priprema sve vrste toplih i hladnih jela, sastavlja dnevne i tjedne jelovnike te priprema jela po narudžbi. Posao kuhara uključuje različite aktivnosti: naručivanje i preuzimanje namirnica, čišćenje, određivanje tehnologije pripremanja hrane, pripremanje namirnica i njihovu toplinsku obradu, podjelu hrane na pojedinačne obroke te garniranje i dekoriranje. Nadalje, kuhar bilježi podatke za dnevni obračun upotrijebljenih namirnica, izdanih obroka hrane te kontrolira zalihe. Tijekom obavljanja poslova poštuje visoke higijenske standarde, pazi na higijenu i čistoću prostora i sredstava s kojima radi te vodi brigu o skladištenju nepotrošenih namirnica. Sudjeluje u pripremanju i sastavljanju jelovnika, dnevnih menija te u pripremi proračuna za određena jela i obroke.

## ČIME RADI?

Pribor i uređaji u ugostiteljstvu i prehrambenoj industriji, računala i druga informatička oprema u ugostiteljstvu i prehrambenoj industriji

### **Potrebne osobine za uspješno obavljanje posla:**

Zapreke za obavljanje ovog zanimanja su oboljenja i oštećenja dišnog i krvožilnog sustava, alergije i kožna oboljenja te bolesti mišićno-koštanog sustava. Nadalje, teškoće predstavljaju i poremećaji osjetila mirisa i okusa, oštećenja vida i nemogućnost razlikovanja boja kao i bolesti koje mogu uzrokovati nesvjesticu.



# ŠTO UČIM TIJEKOM OBRAZOVANJA?

## A. OPĆE OBRAZOVNI DIO

Nastavni predmet	TJEDNO SATI			UKUPNO
	I. god.	II. god.	III. god.	I. – III. god.
HRVATSKI JEZIK	3	3	3	9
ENGLJSKI JEZIK	2	2	2	6
TALIJSKI JEZIK	2	2	2	6
MATEMATIKA	1	1	1	3
TJELESNA I ZDRAVSTVENA KULTURAVJERONAUKE	1	1	1	3
VJERONAUKE	1	1	1	3
ETIKA	1	1	1	3
UKUPNO	10	10	10	30

## B. STRUKOVNI DIO

Nastavni predmet	TJEDNO SATI			UKUPNO
	I. god.	II. god.	III. god.	I. – III. god.
KUHARSKI VREMEPLOV	1	-	-	1
HIGIJENA	1	1	1	3
ŽIVEŽNE NAMIRNICE U KUHARSTVU	2	-	-	2
ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI	2	1	-	3
FRANCUSKI JEZIK U GASTRONOMIJI	-	1	-	1
KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE	1	1	1	3
INFORMATIKA U STRUCI	-	2	-	2
PODUZETNIČKE VJEŠTINE	1	-	1	2
UKUPNO	8	6	3	17

## B. 2 UČENJE TEMELJENO NA RADU

Nastavni predmet	TJEDNO SATI			UKUPNO
	I. god.	II. god.	III. god.	I. – III. god.
PRIPREMA I OBRADA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA	5	3	-	7
KUHARSTVO	6	3	3	12
UKUPNO	11	6	3	20

## B. SVIJET RADA

Nastavni predmet	GODIŠNJE SATI			UKUPNO
	I. god.	II. god.	III. god.	I. – III. god.
KUHARSKA PRAKSA	385/40	490/40	512/40	1387
UKUPNO SATI	385	490	512	1387

## B. 3 IZBORNI MODUL

Nastavni predmet	TJEDNO SATI			UKUPNO
	I. god.	II. god.	III. god.	I. – III. god.
KUHARSTVO I INOVATIVNOST U KUHARSTVU	-	-	2	2
SVJETSKA KUHINJA	-	2	-	2
OSNOVE SOMELJRSTVA	-	2	-	2
ALTERNATIVNA PREHRANA	-	-	2	2
OSNOVE PEKARSTVA I SLASTIČARSTVA	-	2	-	2
POSEBNI REŽIMI PREHRANNE	-	-	2	2
UKUPNO	-	2	2	4