



Srednja škola Pregrada

KUHAR

Ako ...

- ✓ imaš razvijene osjete okusa i mirisa,
 - ✓ općenito si dobrog zdravlja, zdravog koštano-zglobnog sustava i kože,
 - ✓ imaš dobar vid,
 - ✓ odgovoran-na,
- ... tada te krase poželjne osobine kuhara.

Kuhari pripremaju sve vrste hladnih i toplih jela i slastica. U okviru prigotavljanja jela naručuju sirovine, namirnice i poluproizvode, primaju naručenu robu, skladište je i čuvaju od kvarenja, ustrojavaju rad kuhinje, sudjeluju u svim dijelovima tehnološkog postupka prigotavljanja jela. Uz kuharske vještine moraju posjedovati spremnost u primjeni standarda u obrocima, primjeni zdrave, dijetalne i makrobiotske prehrane i razvoj prije svega hrvatske nacionalne kuhinje, kao i kuhinje drugih zemalja. Mogu se zaposliti u ugostiteljstvu svih vrsta kategorija i prehrambenoj industriji, a mogu voditi i obiteljski posao. Obrazovanje za ovo zanimanje traje tri godine.

Za upis se vrednuju:

- Prosjeci zaključnih ocjena iz svih nastavnih predmeta na dvije decimale u posljednja četiri razreda osnovne škole
- Zaključne ocjene iz nastavnih predmeta Hrvatski jezik, prvi strani jezik i Matematika (7. i 8. razred)
- Dodatni elementi vrednovanja (prema Pravilniku o elementima i kriterijima za izbor kandidata za upis u I. razred srednje škole)

Uvjet za upis je liječnička svjedodžba medicine rada.



NASTAVNI PLAN KUCHAR

A. ZAJEDNIČKI OPĆEOBRAZOVNI DIO						
PREDMETI	Tjedni i godišnji broj nastavnih sati					
	1. razred		2. razred		3. razred	
	Tjedno	God.	Tjedno	God.	Tjedno	God.
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96
Povijest	2	70				
Politika i gospodarstvo					2	64
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	70	2	70	2	64
Etika/Vjeronauk	1	35	1	35	1	32
Ukupno sati A.	8	280	6	210	8	256

A. POSEBNI STRUČNI DIO						
B1. STRUKOVNO-TEORIJSKI PREDMETI						
I. OBVEZNI STRUKOVNI PREDMETI	Tjedni i godišnji broj nastavnih sati					
	1. razred		2. razred		3. razred	
	Tjedno	God.	Tjedno	God.	Tjedno	God.
Strani jezik I.	2	105	2	105	2	64
Strani jezik II.	2	70	2	70	2	64
Gospodarska matematika	2	70	2	70	2	64
Računalstvo	2	70	1	35		
Povijest hrvatske kulturne baštine					2	64
Biologija s higijenom i ekolog.	1	35	2	70		
Osnove turizma	2	70				
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća			2	70	2	64
Ugostiteljsko posluživanje			2	70		
Kuharstvo	7	245	7	245	8	256
Poznavanje robe i prehrana	2	70	2	70	2	64
Ukupno sati B1.	20	700	22	770	20	640

B2. PRAKTIČNA NASTAVA						
PRAKTIČNA NASTAVA	Tjedni i godišnji broj nastavnih sati					
	1. r.		2. r.		3. r.	
	Tjedno	God.	Tjedno	God.	Tjedno	God.
Praktična nastava	8	280	8	280	8	448
Ukupno sati B2.	8	280	8	280	8	448
Ukupno sati B1 + B2	28	960	30	1050	28	1088
Sveukupno sati A + B	36	1260	36	1260	36	1344
Stručna praksa		182		182		