



KUHAR

NASTAVNI PREDMET	TJEDNI BROJ SATI		
	1.	2.	3.
1. ZAJEDNIČKI OPĆEOBRAZOVNI DIO			
Hrvatski jezik	3	3	3
Povijest	2	-	-
Politika i gospodarstvo	-	-	2
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2
Etika / Vjeronauk	1	1	1
UKUPNO	10	6	6
2. OBVEZNI STRUKOVNI PREDMETI			
Strani jezik 1	2	2	2
Strani jezik 2	2	2	2
Gospodarska matematika	2	2	2
Računalstvo	2	1	-
Povijest hrvatske kulturne baštine	-	-	2
Biologija s higijenom i ekologijom	1	2	-
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća	-	2	2
Osnove turizma	2	-	-
Poznavanje robe i prehrana	2	2	2
Ugostiteljsko posluživanje	-	2	-
Kuharstvo	7	7	8
UKUPNO	18	22	22
PRAKTIČNA NASTAVA			
TJEDNO	8	8	8
LJETNA	182	182	-



Osnovni poslovi kuhara su pripremanje svih vrsta hladnih i toplih 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 toplinska obrada, podjela hrane na pojedinačne obroke te garniranje i dekoriranje.

Za uspješno obavljanje tih poslova tijekom obrazovanja stječe se dobra osnova strukovnog znanja iz područja biologije, higijene, ekologije, prehrane i gospodarstva.

Iako se obrazovanje kuhara zasniva prvenstveno na pripremanju jela, tijekom školovanja osposobljavaju se i za ustrojavanje rada u kuhinji, naručivanje sirovina, namirnica i poluproizvoda te pravilno skladištenje istih, rukovanje raznim kuhinjskim strojevima, alatima i posuđem.

Kuhar se može zaposliti u ugostiteljskim objektima, prehrambenoj industriji i obiteljskom poslu.

Nakon završene škole moguće je daljnje usavršavanje i napredovanje u struci, doškolovanje za zanimanje turističko-hotelijski komercijalist, a uz određene uvjete može se nastaviti školovanje srodnog stručnog studija.