

Kuhar/kuharica (071204) u sektoru Turizam i ugostiteljstvo – samo PRVO godina učenja

NAZIV MODULA	CSVET	SIU	CSVET	% sati		
				Vođeni proces učenja i poučavanja	Učenje temeljeno na radu	Samostalna aktivnost učenika
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	Zaštita na radu i ugostiteljstvu	1	70 - 80 %	10 – 20%	5 -15 %
Komunikacija u ugostiteljstvu	8	1.Komunikacija u ugostiteljstvu 2. Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu 3. Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem 4. Neposredno okruženje 5. Aktivnosti u svakodnevici	1 2 1 2 2	30 – 40 %	45 – 55 %	10 – 20 %
Higijena i ekologija	5	1.Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu 2.Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	3 2	35 – 45 %	30 – 40 %	20 – 30 %
Organizacija rada u ugostiteljstvu	5	1.Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu 2.Radni procesi u ugostiteljstvu	3 2	60 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %
Procesi obrade namirnica	9	1.Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica 2.Promjene svojstava namirnica pri obradi 3.Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	4 3 2	60 – 70 %	15 – 20 %	20 – 30 %
Temeljne vještine u ugostiteljstvu	12	1.Osnove obrade živežnih namirnica 2.Osnove ugostiteljskog posluživanja	8 4	10 – 20 %	60 – 70 %	10 – 20 %
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu	4	1.Realni brojevi i potencije 2.Financijska pismenost 3.Geometrija prostora	2 1 1	50 – 70 %	10 – 20 %	20 – 30 %