

Sektor Turizam i ugostiteljstvo

Naziv kurikula strukovnog obrazovanja Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar/kuharica

Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja kuhar/kuharica

Razina kvalifikacije prema HKO-u 4.1

STRUKOVNI MODULI	SIU	CSVET	CSVET ukupno
1. razred			
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	1
Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	1	8
	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2	
	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	1	
	Neposredno okruženje EJ, NJ, TJ, FJ	2	
	Aktivnosti u svakodnevnicu EJ, NJ, TJ, FJ	2	
Higijena i ekologija	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	3	5
	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2	
Organizacija rada u ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	5
	Radni procesi u ugostiteljstvu	2	
Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	4	9
	Promjene svojstava namirnica pri obradi	3	
	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	2	
Temeljne vještine u ugostiteljstvu	Osnove obrade živežnih namirnica	8	12
	Osnove ugostiteljskog posluživanja	4	
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu	Realni brojevi i potencije	2	4
	Financijska pismenost	1	
	Geometrija prostora	1	
		44	44

2. razred			
Kuhinjska administracija	Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji	2	4
	Upravljanje cijenama i troškovima	2	
Osnove za jela	Temeljci i umaci	4	6
	Marinade, panade, smjese i nadjevi	2	
Juhe	Juhe	4	4
Hladna predjela	Hladna predjela	5	5
Primjena računalstva u ugostiteljstvu	Osnove računalnog sustava i Internet;	1	4
	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	3	
Variva i garniture	Variva i garniture	4	4
Komunikacija na stranom jeziku u struci	Obrazovanje i zanimanje EJ	2	4
	Obrazovanje i zanimanje FJ	2	
Hrana i zdravlje	Hrana i zdravlje	2	4
	Posebni režimi prehrane u ugostiteljstvu	2	
Socijalne vještine u kuhinji	Socijalne vještine u kuhinji	2	2
Osnove slastičarstva	Osnove slastičarstva	4	4
		41	41

3. razred			
Topla predjela	Topla predjela	7	7
Glavna jela	Gotova jela	3	9
	Jela po narudžbi	4	
	Prilozi i salate	2	
Hrvatska gastronomija	Hrvatska gastronomija	5	5
Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji	Osnove poduzetništva u gastronomiji	2	4
	Marketing u ugostiteljstvu	2	
Primijenjeno kuharstvo	Gotovljenje jela iz jelovnika i menija	4	11
	Prigodni obroci	2	
	Inovativne tehnike u kuharstvu	2	
	Svjetske i nacionalne kuhinje	3	
Strani jezik u struci	Ponuda proizvoda i usluga EJ	2	2
		38	38

IZBORNI STRUKOVNI MODULI**2. razred**

Eno i gastro turizam	Eno i gastro turizam	3	3
Rezbarenje namirnica - Carving	Rezbarenje namirnica - Carving	2	3
	Zbrinjavanje otpada u ugostiteljstvu	1	
Fermentacija i kiseljenje	Fermentacija i kiseljenje	3	3
Dimljenje i sušenje	Dimljenje i sušenje	3	3

3. razred

Samoniklo bilje u kuharstvu	Samoniklo bilje u kuharstvu	3	3
Osnove pekarstva	Osnove pekarstva	3	3
Osnove enologije	Osnove enologije	3	3
Hladni izlošci	Hladni izlošci	3	3