



SREDNJA ŠKOLA LUDBREG

Trg Svetog Trojstva 16; 42230 Ludbreg

Tel.: 042/421-790, 421-791, 421-796

E-mail: ravnatelj@ssludbreg.hr

www.ssludbreg.hr

KUHAR (DUALNO) - 3. god.

BITI KUHAR, ZAŠTO? Postoji nešto strastveno između kuhara i kuhinje: hrana, okus, miris, proces pripremanja. Vrhunski kuhari imaju u sebi ogromnu strast prema hrani i kulinarstvu, uživaju u procesu odabira namirnica, pripremanju obroka i stvaranju kvalitetnog menija. No najvažnija je stvar u kuhinji kreativnost. Kuhar mora biti vrlo kreativan i uvijek spreman probati nešto novo. Kreativnost dolazi do izražaja najviše u prezentaciji hrane, što je vrlo važno za potpuni užitak u jelu. Biti kuhar ima puno prednosti. Prije svega, nikada vam neće biti dosadno jer uvijek se nešto događa u kuhinji. Uvijek ćete pokušavati nadmašiti sebe i kuhati najbolje moguće obroke za svakog svog gosta. Također, još jedna je prednost osjećaj sreće kada dobijete dobre komentare svojih gostiju i puno zadovoljstva koje dolazi s dobro obavljenim poslom. Prijateljstvo i timski rad u kuhinji, mogućnost da primijenite svoju kreativnost, stalno učenje i mogućnost napredovanja, čine sastojke za uspješnu i zadovoljavajuću karijeru dobrog kuhara! Ugostiteljstvo je djelatnost koja je u usponu već dugi niz godina zahvaljujući sve boljoj ugos-



titeljskoj ponudi koja se temelji na kvalitetnom ugostiteljskom kadru. Kroz program **KUHAR (DUALNO)** učenici se obrazuju za pripremu svih vrsta toplih i hladnih jela, sastavljaju dnevne i tjedne jelovnike te pripremaju jela po narudžbi. Osnovni su poslovi kuhara pripremanje svih vrsta hladnih i toplih jela, za što se osposobljava u trogodišnjem školovanju uz višesatnu tjednu praktičnu nastavu u dobro opremljenom školskom praktikumu, kao i u ugostiteljskim objektima. Kuhar priprema ili spravlja hladna i topla jela te kolače, prema dnevnim menijima ili jelovniku. Pri tome, poštuje recepte i količinske normative za upotrebu pojedinih namirnica u obrocima. Kuhari također pripremaju jela po narudžbi, salate, dressinge, tople napitke i jela poznatih svjetskih kuhinja. Kuhar 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. Nadalje, kuhar bilježi podatke za dnevni obračun upotrijebljenih namirnica, izdanih obroka hrane te kontrolira zalihe. Kuhari također brinu o održavanju strojeva i uređaja u kuhinji, kako bi oni bili ispravni i tehnički postojani. Može se zaposliti u svim vrstama ugostiteljskih objekata, prekvalificirati se ili doškolorati u druga ugostiteljska zanimanja, kao i nastaviti školovanje uz određene uvjete na veleučilištima.



NASTAVNI PLAN I PROGRAM ZA ZANIMANJE KUHAR(DUALNO)

MODUL	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje i tjedno - teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		1. razred				2. razred				3. razred						
		godišnje	tjedno			HPOO	godišnje	tjedno			HPOO	godišnje	tjedno			HPOO
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
OPĆEOBRAZOVNI MODUL	Hrvatski jezik	105	3	0	0	3	105	3	0	0	3	96	3	0	0	3
	Strani jezik	70	2	0	0	3	70	2	0	0	3	64	2	0	0	3
	Matematika	35	1	0	0	2	35	1	0	0	2	32	1	0	0	2
	TZK	35	0	1	0	2	35	0	1	0	2	32	0	1	0	2
	Vjeronauk/Etika	35	1	0	0	2	35	1	0	0	2	32	1	0	0	2
UKUPNO SATI / BODOVA A.		280	7	1	0	12	280	7	1	0	12	256	7	1	0	12
B.1 STRUKOVNI MODULI	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje i tjedno - teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		1. razred				2. razred				3. razred						
		godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
OSNOVE KUHARSTVA	Kuharski vremeplov	35	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Higijena	35	1	0	0	2	35	1	0	0	2	32	1	0	0	2
	Živežne namirnice u kuharstvu	70	2	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RADNI PROCESI	Organizacija rada u kuhinji	70	0	2	0	3	35	1	0	0	2	0	0	0	0	0
PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA	Francuski jezik u gastronomiji	0	0	0	0	0	35	1	0	0	2	0	0	0	0	0
	Komunikacijske vještine	35	1	0	0	2	35	1	0	0	2	32	1	0	0	2
	Informatika u struci	0	0	0	0	0	70	0	2	0	3	0	0	0	0	0
	Poduzetničke vještine	35	1	0	0	2	0	0	0	0	0	32	1	0	0	2
UKUPNO SATI / BODOVA B.1		280	6	2	0	14	210	4	2	0	11	96	3	0	0	6
A. USTANOVA ZA STRUKOVNO OBRAZOVANJE/REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOST I	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje i tjedno - teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		1. razred				2. razred				3. razred						
		godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
KUHARSTVO	Priprema i obrada živežnih namirnica	175	0	5	0	6	105	0	3	0	5	0	0	0	0	0
	Kuharstvo	210	1	5	0	7	105	0	3	0	5	128	0	0	4	5
B. SVIJET RADA	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje i tjedno - teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		1. razred				2. razred				3. razred						
		godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
KUHARSKE VJEŠTINE	Kuharska praksa	385	0	0	11	21	490	0	0	14	21	512	0	0	16	27

B2. UČENJE TEMELJENO NA RADU																
A. USTANOVA ZA STRUKOVNO OBRAZOVANJE/REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOST I	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje i tjedno - teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		1. razred				2. razred				3. razred						
		godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
KUHARSTVO	Priprema i obrada živežnih namirnica	175	0	5	0	6	105	0	3	0	5	0	0	0	0	0
	Kuharstvo	210	1	5	0	7	105	0	3	0	5	128	0	0	4	5
B. SVIJET RADA	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje i tjedno - teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		1. razred				2. razred				3. razred						
		godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
KUHARSKE VJEŠTINE	Kuharska praksa	385	0	0	11	21	490	0	0	14	21	512	0	0	16	27

*Napomena:

Učenje temeljeno na radu u prvom razredu u trajanju od 385 sati izvodi se u školi u kuharskom praktikumu, a nakon motivacijskog razgovora 385 sati se realizira kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji najkasnije do 20.08. tekuće školske godine

Učenje temeljeno na radu u drugom razredu u trajanju od 210 sati izvodi se školi u kuharskom praktikumu, a preostalih 490 sati realizira se kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji najkasnije do 20.08. tekuće školske godine

Učenje temeljeno na radu u trećem razredu u trajanju od 128 sati izvodi se školi u kuharskom praktikumu, a preostalih 512 sati realizira se kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji tijekom nastavne godine.

B.3 IZBORNI MODULI																
B.3 IZBORNI MODULI	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje i tjedno - teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		1. razred				2. razred				3. razred						
		godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET	godišnje	tjedno			ECVET
			T	V	PN			T	V	PN			T	V	PN	
PROFESIONALNI RAZVOJ KUHARA	Kreativnost i inovativnost u kuharstvu	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	2	0	3
	Svjetska kuhinja	0	0	0	0	0	70	0	2	0	3	0	0	0	0	0
	Osnove somelijerstva	0	0	0	0	0	70	0	2	0	3	0	0	0	0	0
	Alternativna prehrana	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	2	0	3
	Osnove pekarstva i slastičarstva	0	0	0	0	0	70	0	2	0	3	0	0	0	0	0
	Posebni režimi prehrane	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	2	0	3
UKUPNO SATI / BODOVA B.3		0	0	0	0	0	140	0	4	0	6	128	0	4	0	6

**Napomena: U drugom i trećem razredu polaznik bira dva od triju ponuđenih izbornih predmeta.

PREDNOSTI UPISA U SREDNJU ŠKOLU LUDBREG:

- novi praktikumi/nova oprema za navedeno zanimanje
- 100 % plaćanje praktične nastave od strane poslodavaca
- naglasak na struku i praktičnu nastavu
- nastavka školovanja u 4. god. programima kroz cjeloživotno obrazovanje
- deficitarno zanimanje, mogućnost zapošljavanja u svim granama industrije
- timski rad, odgovornost prema radu, osiguranje praktične nastave
- učenje na radnom mjestu, ulazak u svijet rada
- razvijanje inovativnosti, kreativnosti, poduzetnosti i ljudskih vrijednosti
- izvannastavne i fakultativne aktivnosti u sklopu školovanja u SŠ LUDBREG