
NN 178/2004 (16.12.2004.), Program izmjena i dopuna jedinstvenoga nastavnog plana i okvirnoga obrazovnog programa za zanimanje kuhar

Na temelju članka 44. stavka 5. Zakona o obrtu («Narodne novine», br. 49/03. – pročišćeni tekst), ministar gospodarstva, rada i poduzetništva, nakon prethodno pribavljena mišljenja Hrvatske obrtničke komore i uz suglasnost ministra znanosti, obrazovanja i športa, donosi

**PROGRAM IZMJENA I DOPUNA JEDINSTVENOGA NASTAVNOG PLANA I
OKVIRNOGA OBRAZOVNOG
PROGRAMA ZA ZANIMANJE**

KUHAR

1. U Jedinstvenom nastavnom planu i okvirnom obrazovnom programu za zanimanje kuhar («Narodne novine», br. 112/04) mijenjaju se točke 1., 2., 3. i 4. i glase:

»1. OSNOVNA OBILJEŽJA OBRAZOVNOGA PROGRAMA

Naziv zanimanja: KUHAR

Cilj obrazovanja

Odgojno-obrazovni program za zanimanje kuhar ima za cilj stjecanje znanja, vještina i navika koje će omogućiti učniku da nakon završenog obrazovanja, uz minimalno vrijeme uvođenja u rad, samostalno obavlja poslove i radne zadaće u zanimanju kuhar.

Zadaće obrazovanja

Za ostvarivanje ovog cilja potrebno je ostvariti:

a) opće zadaće:

- steći osnove profesionalnoga obrazovanja na temelju kojega je moguć daljnji osobni razvoj u struci,
- steći uvide u odnose u svojoj profesiji i sposobnost uspostave komunikacija sa suradnicima kao i društvom u cjelini,
- spoznati vlastite mogućnosti i dosege,
- spoznati radne, zakonske, ekonomske, političke i socijalne odnose,
- biti sposoban uskladiti vlastite zahtjeve sa zahtjevima okoline;

b) zadaće koje proizlaze iz opisa poslova i radnih zadataka zanimanja:

- upoznati atraktivnost i važnost zanimanja kuhar u turističko-ugostiteljskoj djelatnosti,
 - upoznati opasnosti na radu,
 - upoznati propise o radu na siguran način,
 - upoznati mjere i postupke za rad na siguran način i znati ih primijeniti,
 - upoznati moguće izvore onečišćenja i širenja zaraznih bolesti i usvojiti postupke za zaštitu čovjekova okoliša,
 - racionalno upotrebljavati materijale i energiju,
 - znati čitati i primijeniti tehničke podatke o vrsti robe, alatima, strojevima, uređajima i opremi koju koristi kuhar,
 - planirati postupke i tijek rada od pripremnih poslova do gotovih jela uvažavajući sve osobitosti svoga rada i korisnika,
 - razviti i primjenjivati osobine kuhara (*imidž*),
 - spoznati psihološki pristup i primjenjivati pravila osobne higijene te poslovnu komunikaciju uvažavajući ljudske različitosti,
 - upoznati opremu kuhinje (uređaje i aparate, restoransko rublje, posuđe, mali stolni inventar, posuđe i sl.),
 - znati dužnosti kuhara na radnom mjestu i kompetencije rukovodnog osoblja,
 - upoznati i znati primijeniti različitu pisanu dokumentaciju – recepte i dr. – jelovnik, vinska karta, barska karta, cjenik),
 - naučiti pripremu jela u ugostiteljskim objektima,
 - upoznati običaje pojedinih naroda i njihova nacionalna jela,
 - znati podatke nužne za proizvodnju i kontrolu kvalitete proizvoda,
 - upoznati svojstva hranjivih tvari i njihov značaj u prehrani,
 - upoznati namirnice biljnog podrijetla, načine čuvanja, skladištenja, konzerviranja, prerade i njihove prerađevine,
 - upoznati uživala i njihovo korištenje u prehrani.
- *Trajanje obrazovanja:* 3 godine.
- *Uvjeti za upis:*
- završena osnovna škola,

- liječničko uvjerenje (potvrda) o zdravstvenoj sposobnosti,
- sanitarni pregled za obavljanje djelatnosti u ugostiteljstvu,
- ugovor o naukovanju.

2. NASTAVNI PLAN

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96	306
Strani jezik	2	70	2	70	2	64	204
Povijest	2	70	-	-	-	-	70
Vjeronauk/Etika	1	35	1	35	1	32	102
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35	1	35	1	32	102
Politika i gospodarstvo	-	-	2	70	-	-	70
Matematika u struci	2	70	1	35	1	32	137
Tehnologija zanimanja	2	70	3	105	2	64	239
Kulturno-povijesna baština	-	-	-	-	1	32	32
Marketing u turizmu	-	-	-	-	2	64	64
Enologija s gastronomijom	-	-	1	35	-	-	35
Vođenje i organizacija kuhinje	-	-	-	-	1	32	32
Strani jezik II.	1	35	1	35	1	32	102
Izborna nastava	1	35	1	35	1	32	102
<i>Tjelesna i zdravstvena kultura</i>							
<i>Matematika u struci</i>							
<i>Strani jezik II.</i>							
<i>Stručni predmeti</i>							
Vježbe u školi							
Bonton	1	35					35
Ugostiteljsko posluživanje	1	35	1	35			70
Osnove računalstva	2	70					70
Praktična nastava		760		865		800	2.425
Ukupno	19	1425	17	1460	16	1312	4197

NASTAVNI PLAN - OBJAŠNJENJE

A) Općeobrazovni dio

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96	306
Strani jezik	2	70	2	70	2	64	204
Povijest	2	70	-	-	-	-	70
Vjeronauk/Etika	1	35	1	35	1	32	102
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35	1	35	1	32	102
Politika i gospodarstvo	-	-	2	70	-	-	70
Ukupno	9	315	9	315	7	224	854

B) Stručno – teorijski dio s izbornom nastavom

Naziv predmeta	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Matematika u struci	2	70	1	35	1	32	137
Tehnologija zanimanja *	2	70	3	105	2	64	239
Kulturno povijesna baština	-	-	-	-	1	32	32
Marketing u turizmu	-	-	-	-	2	64	64
Enologija s gastronomijom	-	-	1	35	-	-	35
Vođenje i organizacije kuhinje	-	-	-	-	1	32	32
Strani jezik II.*	1	35	1	35	1	32	102
Izborna nastava	1	35	1	35	1	32	102

<i>Tjelesna i zdravstvena kultura</i> <i>Matematika u struci</i> <i>Strani jezik II.</i> <i>Stručni predmeti</i>							
Ukupno	6	210	7	245	9	288	743

* Ako se strani jezik II realizira s jednim satom tjedno tada se iz ponuđenog programa izdvajaju bitni sadržaji za savladavanje ovog jezika, a koji se odnose na područje kuharstva. Ako se strani jezik II realizira zajedno s izbornom nastavom sa 2 sata tjedno tada se realizira cjelokupni ponuđeni program. .

B1) Tehnologija zanimanja 2/3/2*

Nastavno područje	Broj sati						Ukupni broj sati
	1. razred		2. razred		3. razred		
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	
Osnove higijene	½	17	-	-	-	-	17
Kemija	½	18	-	-	-	-	18
Poznavanje robe i prehrana	1	35	2	70	2	64	169
Biologija i ekologija	-	-	1	35	-	-	35
Ukupno	2	70	3	105	2	64	239

C) Vježbe i praktična nastava

Nastavni predmet	Broj sati			Ukupni broj sati
	1. razred	2. razred	3. razred	
	godišnje	godišnje	godišnje	
Vježbe u školi*	140	35		175
- Bonton	35	-	-	35
- Ugostiteljsko posluživanje	35	35	-	70
- Osnove računalstva	70	-	-	70
Praktična nastava **	760	865	800	2425
- u školi : <i>Kuharstvo s vježbama</i>	220	240	160	620
- u ugostiteljskom objektu	540	625	640	1.805
Sveukupno	900	900	800	2600

Škole koje nisu u mogućnosti, zbog neodgovarajućeg prostora i opreme realizirati predviđene vježbe (bontona, gostiteljskog posluživanja ili osnova računalstva) dužne su realizirati teoretske sadržaje kao pripreme za vježbu u školi te u isanom obliku pripremiti upute za izvođenje pojedine vježbe čiju realizaciju će prepustiti licenciranom ugostiteljskom objektu s kojim učenik ima sklopljen ugovor o naukovanju.

* *Praktična nastava u školi realizira se u obliku vježbi - kuharstvo s vježbama. U okviru kuharstva s vježbama u školi se realiziraju sadržaji zaštite na radu (najviše do 40 sati). Prije početka realizacije praktične nastave u ugostiteljskom objektu učenici prvog razreda moraju položiti ispit iz zaštite na radu. Praktična nastava u ugostiteljskim objektima realizira se temeljem ugovora o naukovanju ili temeljem ugovora u praktičnoj nastavi koje sklapa škola i ugostiteljsko turističko poduzeće. Nastava se može organizirati i u školskim radionicama škola, ako su za to osigurani potrebni uvjeti i ako se ne mogu sklopiti ugovori o naukovanju u praktičnoj nastavi, jer za to ne postoje osigurana radna mjesta u obrtničkim radionicama i poduzećima.

D) Ukupno nastave

Nastavni predmet	Broj sati			Ukupni broj sati
	1. razred	2. razred	3. razred	
	godišnje	godišnje	godišnje	
Općeobrazovni dio	315	315	224	854
Stručno-teorijski dio	210	245	288	743
Praktični dio	900	900	800	2600
Ukupno A)+B)+C)	1425	1460	1312	4197

3. OBVEZNI NAČIN PROVJERAVANJA ZNANJA I UMIJEĆA

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Obvezni način provjere i ocjenjivanja znanja i umijeća
Matematika u struci	usmeni, pismeni
Tehnologija zanimanja	usmeni, pismeni, vježbe
Kulturno-povijesna baština	usmeni, pismeni
Marketing u turizmu	usmeni, pismeni
Enologija s gastronomijom	usmeni, pismeni, vježbe
Vođenje i organizacija kuhinje	usmeni, pismeni
Izborna nastava	usmeni, pismeni, vježbe
Vježbe u školi <i>Bonton</i> <i>Ugostiteljsko posluživanje</i> <i>Osnove računalstva</i>	praktična provedba vježbi , rad na računalu usmeni, pismeni
Praktična nastava u školi – Kuharstvo s vježbama Praktična nastava u ugostiteljskom objektu	praktični uradak (mapa za izvođenje praktičnog dijela naukovanja)

4. POTREBNA STRUČNA SPREMA NASTAVNIKA

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Nastavnik	Izobrazba
Matematika u struci	prof. matematike, dipl. ing. matematike	VSS
Strani jezik	prof. stranog jezika	VSS
Tehnologija zanimanja	dipl. ing. biotehnologije , dipl. ing. prehrambene tehnologije, prof. kemije, dipl. ing. kemijske tehnologije - prof. biologije, dipl. ing. biologije, dipl. ing. biotehnologije	VSS
Kulturno povijesna baština	prof. povijesti umjetnosti, dipl. povjesničar umjetnosti	VSS
Marketing u turizmu	dipl. ekonomista	VSS
Enologija s gastronomijom	dipl. ing. biotehnologije , dipl. ing. prehrambene tehnologije dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora kuhara/natkonobara, majstor natkonobar, majstor kuhar	VSS,
Vođenje i organizacija kuhinje	dipl. ekonomist, dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora kuhara, majstor kuhar , VKV kuhar, kuhara specijalista	VSS,
Strani jezik II	prof. stranog jezika	VSS
Vježbe i praktična nastava		
- <i>Kuharstvo</i>	dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora kuhara, majstor kuhar, VKV kuhar, kuhar specijalista dipl. ing. prehrambene tehnologije uz položenu prekvalifikaciju i ispit za majstora kuhara	VSS, VŠS, VKV VSS
- <i>Bonton</i>	-prof. pedagogije, prof. psihologije	VSS
- <i>Ugostiteljsko posluživanje</i>	dipl. ekonomist – smjer za ugostiteljstvo i turizam (hotelijerstvo) uz položen ispit za majstora konobara, majstor natkonobar, VKV konobar, konobar specijalista,	VSS, VŠS, VKV
- <i>Osnove računalstva</i>	dipl. ekonomist smjer informatika ili kibernetika, prof. informatike i matematike, ing. informatike, dipl. ing. elektrotehnike – smjer računalstva, telekomunikacija i informatike, prof. informatike, dipl. informatičar	VSS
- <i>Praktična nastava u ugostiteljskom objektu</i>	majstor kuhar, VKV kuhar, kuhar specijalista	majstorski ispit, VKV »

2. U točki 5. mijenja se podtočka 5. 1. i glasi:

« **5.1. Rad s učenicima u skupinama - dijeljenje razrednog odijela u skupine, sudjelovanje stručnih učitelja i suradnika u nastavi.**

Predmeti stručno-teorijskog i praktičnog dijela programa	Razred	Nastavnik	Broj sati nastave	Broj učenika u skupini
Vježbe u školi				
Bonton	1	profesor	35	15
Ugostiteljsko posluživanje	½	profesor, stručni učitelj, suradnik u nastavi	35/35	15
Osnove računalstva	1	profesor	70	15
Praktična nastava u školi - Kuharstvo s vježbama	1/2/3	profesor, stručni učitelj, suradnik u nastavi	220/240/160	15

»

3. Ovaj Program stupa na snagu danom objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 133-02/04-02/21

Urbroj: 516-12/04-7

Zagreb, 6. prosinca 2004.

Ministar
Branko Vukelić, v. r.