



OŽUJAK 2020.

**STRUKOVNI KURIKULUM
ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE
KUHAR PREMA DUALNOM MODELU OBRAZOVANJA**

SADRŽAJ

1. Opći dio	2
1. Naziv strukovnog kurikuluma za stjecanje kvalifikacije	2
2. Cilj strukovnog kurikuluma	2
3. Strukovnim kurikulumom stječe se razina kvalifikacije	2
4. Uvjeti za pristupanje stjecanju kvalifikacije	2
5. Uvjeti za stjecanje kvalifikacije	2
6. Datum do kojega je predviđeno upisivanje programa za stjecanje kvalifikacije usklađene sa standardom kvalifikacije kuhar	2
POJMOVNIK	3
2. Situacijsko učenje i poučavanje	8
3. Model organizacije odgojno-obrazovnog rada	9
4. CIKLUS	12
1. Općeobrazovni dio	12
2. Strukovni dio	13
2.1. Strukovni moduli	13
2.2. Učenje temeljeno na radu	29
5. CIKLUS	46
1. Općeobrazovni dio	46
2. Strukovni dio	47
2.1. Strukovni moduli	47
2.2. Izborni modul	87
4. Završni rad	104
5. Materijalni i kadrovski uvjeti za stjecanje i vrednovanje skupova ishoda učenja	109
REFERENCE DOKUMENTA	202
7. REFERENTNI BROJEVI	202
8. Članovi Radne skupine koji su sudjelovali u izradi strukovnog kurikuluma	202
9. Predlagatelj strukovnog kurikuluma	202

Napomena:

Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedinu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jedini ili množini.

1. Opći dio

1. Naziv strukovnog kurikulumuma za stjecanje kvalifikacije

Kuhar prema dualnom modelu obrazovanja.

2. Cilj strukovnog kurikulumuma

Kvalifikacije koje se stječu strukovnim obrazovanjem potvrđuju posjedovanje temeljnih i strukovnih kompetencija za dobivanje kvalifikacija koje omogućuju obavljanje zanimanja i daljnje obrazovanje, osposobljenost za život i rad u promjenjivom društveno-kulturnom kontekstu u skladu sa zahtjevima tržišnog gospodarstva, suvremenih informacijsko-komunikacijskih tehnologija i znanstvenih spoznaja i dostignuća te cjeloživotno učenje u funkciji osobnog razvoja, kao i gospodarskog i općeg razvoja društva.

3. Strukovnim kurikulumom stječe se razina kvalifikacije

4.1

4. Uvjeti za pristupanje stjecanju kvalifikacije

Završena osnovna škola ili posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 1.

5. Uvjeti za stjecanje kvalifikacije

Provjera strukovnih znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti. Završni rad uključuje praktični rad te provjeru ostalih strukovnih znanja i vještina predviđenih ishodima učenja programa.

6. Datum do kojega je predviđeno upisivanje programa za stjecanje kvalifikacije usklađene sa standardom kvalifikacije kuhar

31. kolovoza 2024. godine

POJMOVNIK

EUROPASS – portfelj koji se sastoji od pet dokumenata i europskim građanima omogućuje jasno i usporedivo predstavljanje stečenih kompetencija na području Europske unije

IKT – informacijsko-komunikacijska tehnologija

CV – životopis

HACCP – proces analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka koji obuhvaća cijeli niz preventivnih postupaka s krajnjim ciljem osiguravanja zdravstveno ispravne hrane

BUFFET – obrok sastavljen od hladnih i toplih jela serviranih na većem odvojenom stolu; gosti se sami poslužuju i odlaze za druge stolove

STREET FOOD – hrana koju nije potrebno posluživati, jede se s nogu, cjenovno dostupna svima (tacosi, tortilje i sl.)

FINGER FOOD – hrana koja se jede rukama, hrana s nogu odnosno hrana u jednom zalogaju

LCHF prehrana – prehrana s manje ugljikohidrata i povećanim unosom prirodnih masnoća

SLOW FOOD – trend u prehrani koji se zalaže za sporo uživanje u hrani

KETOGENA PREHRANA – prehrana s niskim udjelom ugljikohidrata, umjerenim udjelom proteina i vrlo visokim udjelom masti

ATKINSOVA PREHRANA – prehrana sa smanjenim unosom ugljikohidrata i povećanim unosom mesa i mliječnih proizvoda

RAW FOOD – prehrana bez kuhanja (sirova hrana) ili sa smanjenom uporabom kuhanih namirnica

AJURVEDSKA NAČELA – uravnotežena prehrana, život u skladu s prirodnim ciklusima, tretiranje zdravstvenih i estetskih problema biljnim preparatima, osluškivanje vlastitog organizma

CELIJAKIJA – osjetljivost organizma na gluten

KOŠER PREHRANA – prehrana u kojoj se meso priprema prema zapovijedima Tore (bez masnoće i vena), proizvodi od mlijeka i mesa pripremaju se odvojeno

HALAL PREHRANA – hrana i piće koji su dopušteni pripadnicima islamske religije odnosno muslimanima

Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar prema dualnom modelu obrazovanja provodi se u okviru 4. i 5. ciklusa u skladu s Nacionalnim kurikulumom za strukovno obrazovanje.

Kvalifikaciju ove razine čine općeobrazovni i strukovni dio kurikuluma koji se sastoji od strukovnog i izbornog modula te učenja temeljenog na radu izraženog u postocima u odnosu na ukupan broj godišnjih sati.

Ukupno radno opterećenje za stjecanje kvalifikacije iznosi minimalno 180 ECVET bodova (144 ECVET i 36 HROO bodova).

U sljedećoj su tablici prikazane sastavnice kurikuluma za stjecanje kvalifikacije kuhar prema dualnom modelu obrazovanja:

SASTAVNICE STRUKOVNOG KURIKULUMA ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE KU HAR RAZINE 4.1 PREMA DUALNOM MODELU OBRAZOVANJA										
STRUKTURA/GODINA OBRAZOVANJA		4. CIKLUS				5. CIKLUS				
		1.	u satima		2.	u satima		3.	u satima	
			1330			1330			1132	
A.	OPĆEOBRAZOVNI DIO	21 %	280		21 %	280		23 %	256	
B.	STRUKOVNI DIO	79 %	1050		79 %	1050		77 %	876	
B.1	STRUKOVNI MODULI	27 %	280		20 %	210		11 %	96	
B.2	UČENJE TEMELJENO NA RADU	73 %			67 %			74 %		
	A – USTANOVA ZA STRUKOVNO OBRAZOVANJE / CENTAR KOMPETENTNOSTI	50 %	770	385	30 %	700	210	20 %	640	
	B – SVIJET RADA	50 %		385	70 %		490	80 %	512	
B.3	IZBORNI MODULI	0 %	0		11 %	140		11 %	128	

U 4. i 5. ciklusu polaznici usvajaju teorijske sadržaje koji su nužni za stjecanje kvalifikacije, a tomu pridonose sadržaji općeobrazovnog i strukovnog dijela strukovnog kurikuluma.

U općeobrazovnom dijelu stječu se generičke kompetencije koje će kuharu na radnome mjestu omogućiti uspješnu komunikaciju na materinskom i stranom jeziku te mu olakšati uspostavljanje dobrih međuljudskih odnosa u pružanju gastronomske usluge.

Stjecanje znanja i vještina u strukovnom dijelu kuharu će omogućiti obavljanje zadataka, izradu jela, kreiranje menija i ostalih gastronomskih usluga uz poštovanje osnovnih pravila struke. Stručna znanja iz poduzetničke pismenosti i komunikacije polaznika će pripremiti na pozitivno usmjerenu komunikaciju u radnom procesu, odgovorno korištenje radnog prostora i opreme, poštovanje gastronomskih pravila vezanih uz struku, kao i za proces zapošljavanja. Stručna znanja iz osnova kuharstva polazniku će omogućiti stjecanje znanja o povijesnom razvoju kuharstva, kao i o razvoju kuhinjske opreme i inventara kroz povijest, higijeni rada i osoblja te sastavu i vrsti živežnih namirnica. Kuhar će stjecati vještine upravljanja kuhinjskom opremom i kreiranja menija izvođenjem vježbi po skupinama jela, od hladnih predjela sve do desertnih jela. Polaznika će se kontinuirano poticati na praćenje trendova u struci. Radni procesi omogućit će mu stjecanje znanja i vještina u organizaciji rada u kuhinji te zbrinjavanju otpada. Kuharska praksa, kao strukovni modul, i ostali izborni moduli te učenje temeljeno na radu polaznika će osposobiti za primjenu kuharskih procesa u praksi u rasponu od klasičnih rješenja i kuharske rutine sve do suvremenih kreativnih izvedbi tijekom izrade jela. Na taj će se način polazniku omogućiti stjecanje vještina pomoću kojih će u cijelosti odrađivati zadatke u kuhinji i surađivati s bliskim zanimanjima, što će u konačnici dovesti do bolje prohodnosti unutar sektora te povećanja mogućnosti zapošljavanja.

Dodana vrijednost ovog strukovnog kurikuluma očituje se u povezivanju zanimanja sa srodnim područjima i poslovima za koje, u suvremenom radnom okruženju i promjenjivom društvenom kontekstu, kuhar treba imati određena znanja i vještine. To se postiže zahvaljujući cjelovitoj dimenziji strukovnog kurikuluma koja polazniku omogućuje vertikalnu i horizontalnu prohodnost te proširuje njegove kompetencije u kuharskoj struci, komunikacijskim i organizacijskim vještinama, kao i praćenjem trendova u struci.

Dodatno, stjecanje kompetencija jezične pismenosti kuharu će omogućiti samostalno korištenje stranog jezika u struci, gdje je većina pojmova i literature na stranom jeziku, kao i izravnu komunikaciju s gostima na stranom jeziku. Digitalna pismenost osposobit će ga za samostalno korištenje IKT-a u postupku pružanja gastronomskih usluga, kao i u segmentaciji tržišta i odabiru ciljne skupine potrošača te praćenju zadovoljstva gostiju kao osnove za unapređenje prodaje i usluge elektroničkim putem i putem društvenih mreža.

Izborni modul Profesionalni razvoj kuhara također predstavlja dodanu vrijednost, jer veći izbor nastavnih sadržaja ima važnu ulogu u usmjeravanju, specijalizaciji i razvoju karijere polaznika. Ishodi preko kojih će se stjecati znanja i vještine u izbornom modulu omogućuju širok raspon razvoja kompetencija za kuhara te pružaju veću vidljivost na tržištu i komparativnu prednost prilikom zapošljavanja ili pokretanja vlastite djelatnosti.

Učenje temeljeno na radu provodi se u ustanovi za strukovno obrazovanje u specijaliziranim praktikumima te u gospodarskom subjektu. Modul Kuharske vještine polazniku će omogućiti stjecanje vještina kroz rad u fazama pripreme i obrade namirnica, kao i izrade jela te ga osposobiti za njihovo komponiranje u kreativno proširene menije prema gastronomskim pravilima i zasadama struke te kompletne prezentacije gastronomske usluge. Stjecanje vještina u modulu Kuharska praksa temelji se na pripremi koncepta jela, izradi jela i njegovoj prezentaciji. Učenje temeljeno na radu polazniku će omogućiti stjecanje strukovnih vještina, ali i generičkih kompetencija kritičkog mišljenja i samovrednovanja.

Kuhar će nakon stečene kvalifikacije odgovoriti na potrebe tržišta rada.

U nastavku slijedi grafički pregled nastavnih predmeta u općeobrazovnom dijelu te strukovnih modula i njima pripadajućih strukovnih predmeta u strukovnome dijelu strukovnog kurikuluma:

**A. OPĆEOBRAZOVNI
DIO**

Hrvatski jezik
Strani jezik
Matematika
TZK
Vjeronauk/Etika

**B.1 STRUKOVNI
MODUL**

Kuharski vremeplov
Higijena
Živežne namirnice
Kuharski inventar
Organizacija rada u kuhinji
Francuski jezik u gastronomiji
Komunikacijske vještine
Poduzetničke vještine
Informatika u struci

**B.3 IZBORNI
MODULI**

Kreativnost i inovativnost u
kuharstvu
Svjetska kuhinja
Osnove somelijerstva
Alternativna prehrana
Osnove pekarstva i
slastičarstva
Posebni režimi prehrane

**B.2 UČENJE
TEMELJENO NA
RADU**

Priprema i obrada živežnih
namirnica
Kuharstvo
Kuharska praksa

2. Situacijsko učenje i poučavanje

Situacijsko učenje i poučavanje predstavlja suvremeni pedagoški pristup koji će uz pomoć digitalnih alata, osmišljavanjem adekvatnih pedagoških metoda rada primjerenih aktivnostima i zadacima, omogućiti vođeno učenje kojim se polaznika vodi prema rješenju zadatka, razgovorom se potiče na sudjelujuće učenje te samostalno učenje kojim polaznik sam stječe nova znanja i samostalno nalazi rješenja. U takvom procesu učenja polaznik i sam preuzima odgovornost za proces učenja te povezano s tim rezultate učenja.

Pažljivo osmišljenim aktivnostima za rješavanje problemskih zadataka koji povezuju ishode učenja sa situacijama iz svakodnevnog života učenicima se na smisleniji i razumljiviji način približavaju apstraktni problemi, čime se pospješuje i potiče njihova motivacija za istraživanje, razmišljanje i samostalno djelovanje. Takve će aktivnosti polazniku omogućiti da npr.:

- *prepoznaje kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje, njihovu ulogu i primjenu u pripremi pojedinih jela, odabire ih i koristi u pripremi pojedinih jela i s pripremljenim jelima sastavlja meni za ciljanu skupinu potrošača*
- *prepoznaje fiziološke promjene na živežnim namirnicama, promjene teksture i senzorskih svojstava živežnih namirnica, promjene nutritivno-bioloških vrijednosti živežnih namirnica pri njihovoj pripremi i izradi jela te karakteristike pojedinih kemijskih promjena u sklopu kvarenja živežnih namirnica, a sve u cilju odabira pravilnih načina konzerviranja i čuvanja za svaku pojedinu živežnu namirnicu te njihove pravilne uporabe pri izradi jela*
- *prepoznaje ulogu kuharske usluge u turističkom proizvodu jedne države i regije, njezinu sofisticiranost u odnosu na druge usluge te važnost promotivne komponente u turizmu na temelju kvalitete jela i pića u određenom objektu i na temelju toga provodi gastronomske promotivne aktivnosti izradom tradicionalnih finger food jela*
- *prepoznaje gastronomske potrebe određenog gosta povezujući ih s karakteristikama naroda, njihovih navika, želja, običaja, kultura i tradicija čak informativno vodeći računa i o njihovoj razini kupovne moći te na temelju toga kreira ponudu turističke destinacije, a isto tako ovlada vještinom izrade odabranog autohtonog jela iz ponude.*

3. Model organizacije odgojno-obrazovnog rada

A. OPĆEOBRAZOVNI I STRUKOVNI MODULI

A. OPĆEOBRAZOVNI DIO																
MODUL	NASTAVNI PREDMETI	Broj sati (godišnje i tjedno - teorija, vježbe i praktična nastava) i broj bodova														
		1. razred					2. razred					3. razred				
		godišnje	tjedno			HROO	godišnje	tjedno			HROO	godišnje	tjedno			HROO
			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
UDIO OPĆEOBRAZOVNOG MODULA U UKUPNOM FONDU SATI %		21%			20%	21%			20%	23%			20%			
B. STRUKOVNI DIO																
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 KUJARSTVA	Kuharski vremenoplov	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
UDIO STRUKOVNIH MODULA U UKUPNOM FONDU SATI %		27%			23%	20%			18%	11%			10%			

B. UČENJE TEMELJENO NA RADU

B.2. 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	
	Kuharstvo	210	1	5	0	7	105	0	3	0	5	128	0	0	4	5
UKUPNO SATI / BODOVA (A)		385	1	10	0	13	210	0	6	0	10	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
UKUPNO SATI / BODOVA (B)		385	0	0	11	21	490	0	0	14	21	512	0	0	16	27
UKUPNO SATI / BODOVA B.2 (A+B)		770	1	10	11	34	700	0	6	14	31	640	0	0	20	32
UDIO UČENJA TEMELJENOG NA RADU U UKUPNOM FONDU SATI %		73%			55%	67%			50%	74%			52%			

*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 realizira se kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji najkasnije do 20. 8. tekuće školske godine.
- Učenje temeljeno na radu u drugom razredu u trajanju od 210 sati izvodi se u školi u kuharskom praktikumu, a preostalih 490 sati realizira se kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji najkasnije do 20. 8. tekuće školske godine.
- Učenje temeljeno na radu u trećem razredu u trajanju od 128 sati izvodi se u školi u kuharskom praktikumu, a preostalih 512 sati realizira se kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji tijekom nastavne godine.

C. IZBORNI MODUL

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
<i>UDIO IZBORNIH MODULA U UKUPNOM FONDU %</i>		0%				0%	11%			10%	11%			10%		
UKUPNO SATI / BODOVA B		1050	7	12	11	48	1050	4	12	14	48	864	3	4	20	44
C. ZAVRŠNI RAD																
UKUPNO BODOVA C.		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
SVEUKUPNO SATI /BODOVI A + B + C		1330	14	13	11	60	1330	11	13	14	60	1120	10	5	20	60

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

4. CIKLUS

1. Općeobrazovni dio

U 4. ciklusu ili prvom razredu općeobrazovni dio provodi se u okviru 280 sati nastave godišnje ili 21 % ukupnog godišnjeg broja sati nastave.

U prvom razredu (u 4. ciklusu) provode se sljedeći općeobrazovni predmeti:

NASTAVNI PREDMET	SATI TJEDNO	SATI GODIŠNJE
Hrvatski jezik	3	105
Strani jezik	2	70
Matematika	1	35
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35
Vjeronauk/Etika	1	35
UKUPNO	8	280

Sadržaj predmetnih kurikuluma općeobrazovnog dijela strukovnog kurikuluma objavljen je na mrežnim stranicama Ministarstva znanosti i obrazovanja te ih nastavnici općeobrazovnih predmeta preuzimaju na sljedećoj poveznici: <https://mzo.gov.hr/istaknute-teme/odgoj-i-obrazovanje/nacionalni-kurikulum/predmetni-kurikulumi/539>

Sadržaji općeobrazovnih predmeta trebaju biti u funkciji struke te polazniku omogućiti uspostavljanje aktivne komunikacije na materinskom i stranom jeziku da bi se poslovni proces mogao odvijati na odgovarajućoj poslovnoj razini. U tu svrhu nastavnici općeobrazovnih i strukovnih predmeta trebaju zajedno planirati izvođenje nastavnih sadržaja te polazniku omogućiti stjecanje generičkih kompetencija koje će biti usklađene sa standardima poslovanja suvremenog kuhara na tržištu.

2. Strukovni dio

Strukovni dio strukovnog kurikulumuma usmjeren je na stjecanje kompetencija za kvalifikaciju kuhar, a sastoji se od strukovnih modula i modula Učenje temeljeno na radu te Izbornog modula. U 4. ciklusu ili prvom razredu strukovni dio kurikulumuma provodi se u okviru 1050 sati nastave godišnje ili 79 %. Sadržaji strukovnog dijela u korelaciji su s učenjem temeljenim na radu, pa je potrebno uskladiti njihovo izvođenje.

2.1. Strukovni moduli

Ishodi učenja strukovnih modula temelj su za stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajuće samostalnosti i odgovornosti za kvalifikaciju kuhar.

U 4. ciklusu ili prvom razredu strukovni moduli provode se u okviru 280 sati nastave godišnje ili 27 % ukupnog broja sati strukovnog dijela kurikulumuma.

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 1.

STRUKOVNI MODUL	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
OSNOVE KUHARSTVA	Kuharski vremeplov	Povijesni razvoj kuharstva
	Higijena	Higijena i osobna higijena
	Živežne namirnice	Sastav i vrste živežnih namirnica
RADNI PROCESI	Organizacija rada u kuhinji	Primjena radnih procedura na mjestu za pripremu hrane
		Zbrinjavanje otpada
PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA	Komunikacijske vještine	Komunikacija povezana sa zapošljavanjem
	Poduzetničke vještine	Primjena matematike u kuharstvu

Tablica 1: Strukovni moduli u 4. ciklusu

A. OPIS MODULA

Modul **Osnove kuharstva** polazniku omogućuje usvajanje temeljnih znanja i njihovu primjenu u području povijesnog razvoja kuharstva, gastronomskih pravila, održavanja osobne higijene i higijene radnog prostora, kao i poznavanja sastava i vrsta živežnih namirnica. Izvodi se u okviru nastavnih predmeta **Kuharski vremeplov, Higijena i Živežne namirnice** u 4. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Kuharski vremeplov** jest stjecanje znanja o ključnim događajima važnim za nastanak i razvoj kuharstva, kao i o etapama te promjenama koje su utjecale na kuharstvo kroz povijest.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Higijena** jest stjecanje znanja i razvijanje odgovornosti nužnih za održavanje osobne higijene, higijene rada, higijene okoliša, suzbijanje zaraznih bolesti, kao i održavanje radne discipline i savjesno obavljanje radnih zadataka.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Živežne namirnice** jest stjecanje znanja o vrstama i sastavu živežnih namirnica, njihovoj energetske vrijednosti te specifikacijskoj podjeli, kao i ciljanoj primjeni u kuharstvu.

Modul **Radni procesi** polazniku omogućuje usvajanje i primjenu temeljnih znanja i vještina neophodnih za praćenje radnih procedura na mjestu za pripremu namirnica i prigrutivanje jela i etapa rada u kuhinji, s posebnim naglaskom na korištenje načela HACCP-a. Polaznik će razlikovati hijerarhiju osoblja u kuhinji, planirati rad pomoćnog osoblja te pravilno razvrstavati, zbrinjavati i gospodariti otpadom, kao i ovladati svim ostalim načelima ekonomičnosti poslovanja u kuhinji. Izvodi se u okviru nastavnog predmeta **Organizacija rada u kuhinji** u 4. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Organizacija rada u kuhinji** jest stjecanje kompetencija nužnih za organizaciju poslova i radnih zadataka u kuhinji, odgovornost u gospodarenju otpadom i zaštiti okoliša, provođenje načela HACCP-a, osobni razvoj, kao što su poduzetnost, samostalnost i odgovornost u poslovanju, te pripremu za postupak zapošljavanja i samozapošljavanja.

Modul **Poduzetnička pismenost i komunikacija** polazniku omogućuje usvajanje i primjenu temeljnih znanja neophodnih za uspješnu komunikaciju sa suradnicima, nadređenima i gostima, kao i za primjenu matematike u kuharstvu. Izvodi se u okviru nastavnog predmeta **Poduzetničke vještine** u 4. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Komunikacijske vještine** jest stjecanje znanja o postupcima zapošljavanja i dokumentaciji koju polaznik treba pripremiti za motivacijski razgovor prije početka učenja temeljenog na radu u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. U okviru navedenog nastavnog predmeta polaznik će sastaviti dokumentaciju povezanu s postupkom zapošljavanja (zamolba za posao, motivacijsko pismo i CV u formi Europassa) koristeći se IKT-om i povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Poduzetničke vještine** jest stjecanje kompetencija u primjeni mjernih jedinica u kuharstvu, postotnog računa i računa smjese u receptima, potrebne količine smjese za izradu geometrijskih oblika određene vrste jela, kao i izračuna prodajne cijene jela.

B. RAZRADA MODULA

Modul: OSNOVE KUJARSTVA						
Nastavni predmet: KUJARSKI VREMEPLOV						
Skup ishoda učenja: POVIJESNI RAZVOJ KUJARSTVA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati povijesne etape u razvoju kuharstva.	Opisati, razlikovati i usporediti povijesne etape u razvoju kuharstva. Analizirati povezanost društvenih promjena i kuharstva.	Opisati povijesne etape u razvoju kuharstva.	Razlikovati povijesne etape u razvoju kuharstva.	Usporediti povijesne etape.	Analizirati povezanost društvenih promjena i kuharstva.
2.	Razlikovati povijesne etape u razvoju hrvatske kuhinje.	Opisati, razlikovati i usporediti povijesne etape u razvoju hrvatske kuhinje. Analizirati ulogu hrvatske kuhinje u društvu kroz povijest.	Opisati povijesne etape u razvoju hrvatske kuhinje.	Razlikovati povijesne etape u razvoju hrvatske kuhinje.	Usporediti povijesne etape hrvatske kuhinje.	Analizirati ulogu hrvatske kuhinje u društvu kroz povijest.
3.	Razlikovati povijesne etape u razvoju svjetskih kuhinja.	Opisati, razlikovati i usporediti povijesne etape u razvoju svjetske kuhinje. Analizirati ulogu svjetske kuhinje u društvu kroz povijest.	Opisati povijesne etape u razvoju svjetskih kuhinja.	Razlikovati povijesne etape u razvoju svjetskih kuhinja.	Usporediti povijesne etape svjetskih kuhinja.	Analizirati ulogu svjetske kuhinje u društvu kroz povijest.
4.	Razlikovati povijesne etape u razvoju europske kuhinje.	Opisati, razlikovati i usporediti povijesne etape u razvoju europske kuhinje. Analizirati ulogu europske kuhinje u društvu kroz povijest.	Opisati povijesne etape u razvoju europske kuhinje.	Razlikovati povijesne etape u razvoju europske kuhinje.	Usporediti povijesne etape europske kuhinje.	Analizirati ulogu europske kuhinje u društvu kroz povijest.

5.	Prepoznati povijesni utjecaj europske i orijentalne kuhinje na nacionalnu kuhinju.	Opisati razvoj orijentalne kuhinje, međusobno povezati razvoj orijentalne i europske kuhinje kroz povijest te prepoznati i analizirati povijesni utjecaj europske i orijentalne kuhinje na nacionalnu kuhinju.	Opisati razvoj orijentalne kuhinje kroz povijest.	Međusobno povezati razvoj orijentalne i europske kuhinje kroz povijest.	Prepoznati povijesni utjecaj europske i orijentalne kuhinje na nacionalnu kuhinju.	Analizirati povijesni utjecaj europske i orijentalne kuhinje na suvremenu nacionalnu kuhinju.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici i na terenskoj nastavi tijekom posjeta obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima, muzejima i izložbama.</p> <p>Primjer vrednovanja: Suradnički predstaviti rezultate istraživanja utjecaja društvenih promjena na kuharstvo. Metodom vršnjačkog vrednovanja odabrati najbolju prezentaciju i obrazložiti odabir.</p>						

Modul: OSNOVE KUHARSTVA						
Nastavni predmet: HIGIJENA						
Skup ishoda učenja: HIGIJENA I OSOBNA HIGIJENA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati grane znanstvene discipline higijene.	Objasniti pojam higijene kao znanstvene discipline i razlikovati njezine grane. Objasložiti važnost prehrambene higijene za zdravlje. Istražiti i prezentirati zanimljivosti o održavanju higijene kroz povijest.	Objasniti pojam higijene kao znanstvene discipline.	Razlikovati grane znanstvene discipline higijene.	Objasložiti važnost prehrambene higijene za zdravlje.	Istražiti i prezentirati zanimljivosti o održavanju higijene kroz povijest.
2.	Razlikovati načine i sredstva održavanja osobne higijene.	Objasniti značaj i ulogu osobne higijene. Razlikovati načine i sredstva održavanja osobne higijene. Objasložiti svrhu redovitog obavljanja sistematskog zdravstvenog pregleda. Istražiti i prezentirati zanimljivosti o dnevnim, tjednim ili ritualnim kupanjima kroz povijest.	Objasniti značaj i ulogu osobne higijene.	Razlikovati načine i sredstva održavanja osobne higijene.	Objasložiti svrhu redovitog obavljanja sistematskog zdravstvenog pregleda.	Istražiti i prezentirati zanimljivosti o dnevnim, tjednim ili ritualnim kupanjima kroz povijest.
3.	Objasložiti značaj održavanja higijene radne obuće i odjeće.	Navesti dijelove i razloge nošenja radne odjeće i obuće kuhara. Objasložiti značaj održavanja higijene radne obuće i odjeće.	Navesti dijelove i razloge nošenja radne odjeće i obuće kuhara.	Objasložiti značaj održavanja higijene radne obuće i odjeće.	Razlikovati svojstva radne odjeće i obuće kuhara.	Istražiti i prezentirati moguće alergene na radnoj odjeći.

		Razlikovati svojstva radne odjeće i obuće kuhara. Istražiti i prezentirati moguće alergene na radnoj odjeći.				
4.	Objasni djelovanje psihoaktivnih tvari na zdravlje čovjeka.	Opisati vrste psihoaktivnih tvari te objasni njihovo djelovanje na zdravlje čovjeka. Preporučiti mjere prevencije ovisnosti. Analizirati mjere prevencije u društvenoj zajednici.	Opisati vrste psihoaktivnih tvari.	Objasni djelovanje psihoaktivnih tvari na zdravlje čovjeka.	Preporučiti mjere prevencije ovisnosti.	Analizirati mjere prevencije u društvenoj zajednici.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici.</p> <p>Primjer vrednovanja: Objasni svrhu redovitog obavljanja zdravstvenog pregleda, kao i nošenja kuharske opreme. Objasni svrhu redovitog obavljanja zdravstvenog pregleda, kao i nošenja kuharske opreme na plakatu.</p>						

Modul: OSNOVE KUJARSTVA						
Nastavni predmet: ŽIVEŽNE NAMIRNICE						
Skup ishoda učenja: SASTAV I VRSTE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati vrste i sastav živežnih namirnica.	Opisati, razlikovati i kategorizirati vrste i sastav živežnih namirnica. Usporediti živežne namirnice s obzirom na sastav i upotrebu.	Opisati vrste i sastav živežnih namirnica.	Razlikovati vrste i sastav živežnih namirnica.	Kategorizirati vrste i sastav živežnih namirnica.	Usporediti živežne namirnice s obzirom na sastav i upotrebu.
2.	Prepoznati kvalitetu živežnih namirnica.	Nabrojiti i objasniti klase živežnih namirnica te prepoznati njihovu kvalitetu. Klasirati i kategorizirati različite vrste živežnih namirnica u skladu sa zadatkom.	Nabrojiti klase živežnih namirnica.	Objasniti klase živežnih namirnica.	Prepoznati kvalitetu živežnih namirnica.	Na primjeru klasirati i kategorizirati različite vrste živežnih namirnica u skladu sa zadatkom.
3.	Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama.	Nabrojiti hranjive tvari u živežnim namirnicama i objasniti njihov značaj u prehrani. Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama. Izraditi plan prehrane u skladu s dnevnim potrebama i učinkom na zdravlje pojedinca.	Nabrojiti hranjive tvari u živežnim namirnicama.	Objasniti značaj hranjivih tvari u prehrani.	Razlikovati hranjive tvari u živežnim namirnicama.	Samostalno izraditi plan prehrane u skladu s dnevnim potrebama i učinkom na zdravlje pojedinca.

4.	Odrediti energetske vrijednosti živežnih namirnica.	Nabrojiti i odrediti energetske vrijednosti živežnih namirnica. Sastaviti ciljani energetske plan prehrane. Raščlaniti energetske vrijednost u jelu.	Nabrojiti energetske vrijednosti živežnih namirnica.	Odrediti energetske vrijednosti živežnih namirnica.	Sastaviti ciljani energetske plan prehrane.	Na primjeru raščlaniti energetske vrijednost u jelu.
5.	Odabrati odgovarajuće načine čuvanja živežnih namirnica.	Objasniti, odabrati i koristiti odgovarajuće načine čuvanja živežnih namirnica. Prezentirati odabir odgovarajućeg načina čuvanja ciljanih živežnih namirnica.	Objasniti odgovarajuće načine čuvanja živežnih namirnica.	Odabrati odgovarajuće načine čuvanja živežnih namirnica.	Koristiti odgovarajuće načine čuvanja živežnih namirnica.	Prezentirati odabir odgovarajućeg načina čuvanja ciljanih živežnih namirnica.
6.	Prepoznati načine kvarenja živežnih namirnica.	Naveći vrste te opisati i prepoznati načine kvarenja živežnih namirnica. Analizirati uzroke i promjene u njihovom kvarenju.	Naveći vrste kvarenja živežnih namirnica.	Opisati načine kvarenja živežnih namirnica.	Prepoznati načine kvarenja živežnih namirnica.	Analizirati uzroke i promjene u kvarenju živežnih namirnica.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici.

Primjer vrednovanja: Odabrati 5 živežnih namirnica, procijeniti vrstu i sastav živežnih namirnica i objasniti koji su odgovarajući načini čuvanja odabranih živežnih namirnica te na koji način prepoznati načine njihova kvarenja.

Modul: RADNI PROCESI						
Nastavni predmet: ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA RADNIH PROCEDURA NA MJESTU ZA PRIPREMU HRANE						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Identificirati etape određene radne procedure.	Nabrojiti, opisati i identificirati etape određene radne procedure. Isplanirati sve faze radnih procedura.	Nabrojiti etape određene radne procedure.	Opisati etape određene radne procedure.	Identificirati etape određene radne procedure.	Samostalno isplanirati sve faze radnih procedura.
2.	Samoprocijeniti potrebno vrijeme za obavljanje poslova pripreme i obrade jela.	Predvidjeti, izračunati i samoprocijeniti potrebno vrijeme za obavljanje poslova pripreme i obrade jela. Analizirati učinak upravljanja radnim vremenom na efikasnost pripreme i obrade jela.	Predvidjeti potrebno vrijeme za obavljanje poslova pripreme i obrade jela.	Izračunati potrebno vrijeme za obavljanje poslova pripreme i obrade jela.	Samoprocijeniti potrebno vrijeme za obavljanje poslova pripreme i obrade jela.	Analizirati učinak upravljanja radnim vremenom na efikasnost pripreme i obrade jela.
3.	Prilagoditi postupke radne procedure određenoj kategoriji ugostiteljskog objekta.	Nabrojiti, opisati i identificirati postupke radne procedure u određenoj kategoriji ugostiteljskog objekta. Primijeniti postupke odgovarajuće radne procedure u određenoj kategoriji ugostiteljskog objekta.	Nabrojiti postupke radne procedure u određenoj kategoriji ugostiteljskog objekta.	Razlikovati postupke radne procedure u određenoj kategoriji ugostiteljskog objekta.	Prilagoditi postupke radne procedure određenoj kategoriji ugostiteljskog objekta.	Samostalno primijeniti postupke odgovarajuće radne procedure u određenoj kategoriji ugostiteljskog objekta.
4.	Koristiti načela HACCP-a.	Prepoznati svrhu primjene HACCP-a te koristiti načela i primjenjivati HACCP.	Prepoznati svrhu primjene HACCP-a.	Koristiti načela HACCP-a.	Samostalno primjenjivati HACCP.	Kontrolirati provedbu HACCP-a.

		Kontrolirati provedbu HACCP-a.				
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja i vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Suradnički istražiti primjenu HACCP-a te utvrditi na koji način dobiveni rezultati utječu na današnju primjenu u kuhinji.</p>						

Modul: RADNI PROCESI						
Nastavni predmet: ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI						
Skup ishoda učenja: ZBRINJAVANJE OTPADA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razvrstati vrste otpada.	Opisati, prepoznati i razvrstati vrste otpada. Osmisliti plan razvrstavanja otpada.	Opisati vrste otpada.	Prepoznati vrste otpada.	Razvrstati vrste otpada.	Samostalno osmisliti plan razvrstavanja otpada.
2.	Istražiti način smanjenja količine otpada.	Opisati i istražiti načine smanjenja količine otpada. Demonstrirati način smanjenja količine otpada te procijeniti učinak njegova smanjenja.	Opisati načine smanjenja količine otpada.	Istražiti način smanjenja količine otpada.	Demonstrirati način smanjenja količine otpada.	Samostalno procijeniti učinak smanjenja količine otpada.
3.	Zbrinuti otpad prema propisima u svrhu zaštite okoliša.	Objasniti svrhu zbrinjavanja otpada. Prepoznati načine zbrinjavanja različitih vrsta otpada. Zbrinuti otpad prema propisima u svrhu zaštite okoliša te upravljati zbrinutim otpadom.	Objasniti svrhu zbrinjavanja otpada.	Prepoznati načine zbrinjavanja različitih vrsta otpada.	Zbrinuti otpad prema propisima u svrhu zaštite okoliša.	Upravljati zbrinutim otpadom.
4.	Koristiti propisane obrasce evidencije zbrinjavanja otpada.	Razlikovati, odabrati i koristiti propisane obrasce evidencije zbrinjavanja otpada. Organizirati vođenje dokumentacije o zbrinjavanju otpada.	Razlikovati propisane obrasce evidencije zbrinjavanja otpada.	Odabrati propisane obrasce evidencije zbrinjavanja otpada.	Koristiti propisane obrasce evidencije zbrinjavanja otpada.	Organizirati vođenje dokumentacije o zbrinjavanju otpada.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja i vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.

Primjer vrednovanja: Odabrati 10 različitih vrsta otpada te ih pravilno razvrstati. Popuniti propisane obrasce evidencije zbrinjavanja otpada.

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE						
Skup ishoda učenja: KOMUNIKACIJA POVEZANA SA ZAPOŠLJAVANJEM						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati elemente ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu.	Navesti elemente ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu. Prepoznati obveze poslodavca i posloprimca na primjerima navedenih ugovora. Popuniti ugovor o dualnom obrazovanju. Prezentirati posljedice kršenja odredbi oba ugovora.	Navesti elemente ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu.	Prepoznati obveze poslodavca i posloprimca na primjeru ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu.	Popuniti ugovor o dualnom obrazovanju osnovnim elementima.	Prezentirati posljedice kršenja odredbi ugovora o dualnom obrazovanju i ugovora o radu.
2.	Razlikovati faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju.	Nabrojiti faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju. Razlikovati unutarnje od vanjskih izvora pribavljanja (novačenja) zaposlenika. Izdvojiti dvije skupine testova prikladnih za selekciju kandidata za zanimanje kuhar. Osmisliti intervju s potencijalnim zaposlenikom.	Nabrojiti faze selekcijskog postupka pri zapošljavanju.	Razlikovati unutarnje od vanjskih izvora pribavljanja (novačenja) zaposlenika.	Izdvojiti dvije skupine testova prikladnih za selekciju kandidata za zanimanje kuhar.	Osmisliti intervju s potencijalnim zaposlenikom.
3.	Sastaviti dokumentaciju za	Komentirati oglas za posao na primjeru. Sastaviti zamolbu za	Komentirati oglas za posao na primjeru.	Sastaviti zamolbu za posao uz pomoć nastavnika.	Samostalno sastaviti	Samostalno izraditi životopis (CV) u formi

	postupak zapošljavanja.	posao uz pomoć nastavnika. Samostalno sastaviti motivacijsko pismo. Samostalno izraditi životopis (CV) u formi Europassa koristeći se informacijskim tehnologijama (IT).			motivacijsko pismo.	Europassa koristeći se informacijskim tehnologijama (IT).
4.	Povezati poslovnu etiku s etičkim kodeksom gospodarskog subjekta.	Objasniti pojam poslovne etike. Razlikovati elemente etičkog kodeksa. Ustanoviti vezu između poslovne etike i etičkog kodeksa. Analizirati etički kodeks gospodarskog subjekta.	Objasniti pojam poslovne etike.	Razlikovati elemente etičkog kodeksa.	Ustanoviti vezu između poslovne etike i etičkog kodeksa.	Analizirati etički kodeks gospodarskog subjekta.
5.	Primijeniti pravila poslovnog bontona u komunikaciji pri zapošljavanju.	Naveći i komentirati pravila poslovnog bontona u komunikaciji pri zapošljavanju. Razlikovati poželjne i nepoželjne načine komunikacije pri zapošljavanju. Prezentirati primjer komunikacije primjenjujući poslovni bonton.	Naveći pravila poslovnog bontona u komunikaciji pri zapošljavanju.	Komentirati pravila poslovnog bontona u komunikaciji pri zapošljavanju.	Razlikovati poželjne i nepoželjne načine komunikacije pri zapošljavanju.	Prezentirati primjer komunikacije primjenjujući poslovni bonton.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici, informatičkoj učionici i kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u grupe od 10 do 14 polaznika.

Primjer vrednovanja: Projektnim zadatkom „Scenariji postupanja u komunikaciji s gostom“ analizirajte i definirajte elemente i kriterije uspješnosti provedenih koraka na primjeru tri scenarija.

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: PODUZETNIČKE VJEŠTINE						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA MATEMATIKE U KUJARSTVU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Primijeniti mjerne jedinice u kuharstvu.	Razlikovati mjerne jedinice u kuharstvu. Preračunavati mjerne jedinice u jednostavnim i složenim receptima. Koristiti međunarodne mjerne jedinice u kuharstvu.	Razlikovati mjerne jedinice u kuharstvu.	Preračunavati mjerne jedinice u jednostavnim receptima.	Preračunavati mjerne jedinice u složenim receptima.	Samostalno koristiti međunarodne mjerne jedinice u kuharstvu.
2.	Primijeniti postotni račun u receptima.	Izračunati postotak i postotni iznos u jednostavnim i složenim receptima. Primijeniti postotni račun u receptima. Koristiti postotni račun u pripremi jela.	Izračunati postotak i postotni iznos u jednostavnim receptima.	Izračunati postotak i postotni iznos u složenim receptima.	Primijeniti postotni račun u receptima.	Samostalno koristiti postotni račun u pripremi jela.
3.	Primijeniti račun smjese u receptima.	Izračunati račun smjese u jednostavnim i složenim receptima. Primijeniti račun smjese u receptima. Koristiti račun smjese u pripremi jela.	Izračunati račun smjese u jednostavnim receptima.	Izračunati račun smjese u složenim receptima.	Primijeniti račun smjese u receptima.	Samostalno koristiti račun smjese u pripremi jela.
4.	Primijeniti potrebnu količinu smjese za izradu geometrijskih	Razlikovati geometrijske oblike u kuharstvu. Izračunati potrebnu količinu smjese za izradu	Razlikovati geometrijske oblike u kuharstvu.	Izračunati potrebnu količinu smjese za izradu geometrijskih	Povezivanje geometrijskih oblika pri izradi jela.	Kombinirati gotove geometrijske

	oblika određene vrste jela.	geometrijskih oblika određene vrste jela. Povezivanje geometrijskih oblika pri izradi jela. Kombinirati gotove geometrijske oblike u prezentiranju jela.		oblika određene vrste jela.		oblike u prezentiranju jela.
5.	Izračunati prodajnu cijenu jela (kalkulacija).	Razlikovati vrste kalkulacije pri izračunu cijene jela. Poznavati elemente kalkulacije. Izračunati prodajnu cijenu jela. Analizirati ekonomičnost s obzirom na kalkulaciju jela.	Razlikovati vrste kalkulacije pri izračunu cijene jela.	Poznavati elemente kalkulacije.	Izračunati prodajnu cijenu jela (kalkulacija).	Analizirati ekonomičnost s obzirom na kalkulaciju jela.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici.</p> <p>Primjer vrednovanja: Na temelju jednostavnog recepta za izradu jela s različitim mjernim jedinicama preračunati količine namirnica iz recepta u osnovne mjerne jedinice koje se koriste u kuharstvu.</p>						

2.2. Učenje temeljeno na radu

Učenjem temeljenim na radu stječu se specifična znanja i vještine koje su potrebne za samostalan, siguran i odgovoran rad te rješavanje stvarnih radnih situacija u zanimanju kuhar. Zajedničkim planiranjem nastavnika ustanove za strukovno obrazovanje i mentora kod poslodavca uz razmjenu pedagoške dokumentacije i evidencije postiže se usklađenost stjecanja ishoda učenja strukovnih modula i učenja temeljenog na radu.

Tijekom 4. ciklusa u prvom razredu učenje temeljeno na radu provodi se u okviru 770 sati nastave godišnje ili 73 % ukupnog broja sati strukovnog dijela kurikuluma, od čega 385 sati nastave godišnje ili 50 % u kuharskom praktikumu, a preostalih 385 sati nastave godišnje ili 50 % kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Od 385 sati nastave godišnje koja se provodi kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji 140 sati provodi se nakon završetka nastavne godine.

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 2.

UČENJE TEMELJENO NA RADU	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
KUHARSTVO	Priprema i obrada živežnih namirnica	Kuhinjski alati, aparati, strojevi, uređaji i namještaj
		Postupci pripreme živežnih namirnica u skladu s normativima
	Kuharstvo	Primjena zaštite na radu u kuharstvu
		Primjena tehnoloških procesa u kuharstvu
KUHARSKE VJEŠTINE	Kuharska praksa	Primjena temeljnih kuharskih procesa u praksi

Tablica 2: Učenje temeljeno na radu u 4. ciklusu

A. OPIS MODULA

Modul **Kuharstvo** polazniku omogućuje usvajanje temeljnih znanja i vještina te njihovu primjenu u području obrade i pripreme živežnih namirnica i tehnoloških postupaka gotovljenja jela, a koje su neophodne za uspješno izvršavanje zadataka u suvremenim kuhinjama. Izvodi se u okviru nastavnih predmeta **Priprema i obrada živežnih namirnica** i **Kuharstvo** u 4. ciklusu.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Priprema i obrada živežnih namirnica** polaznika usmjerava na stjecanje znanja i vještina za pravilno rukovanje kuhinjskim inventarom, alatima, aparatima, strojevima i uređajima te za njihovo održavanje, određivanje potrebnih količina živežnih namirnica za pojedino jelo, odabir odgovarajućeg načina obrade i pripreme, kao i optimalno korištenje kuhinjskih alata, strojeva i aparata za mehaničku obradu živežnih namirnica.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Kuharstvo** polaznika usmjerava na stjecanje znanja i vještina za rad u kuhinji na siguran način i u polaznika razvija vještine izvođenja, primjene i kombiniranja raznih tehnoloških postupaka pri gotovljenju jela u suvremenim kuhinjama.

Polaznik prije stjecanja ishoda učenja u kuharskom praktikumu mora steći ishode učenja zaštite na radu u okviru 35 sati. Stečeni ishodi učenja provjeravaju se pisanim standardiziranim testom zaštite na radu u okviru navedenih 35 sati. Potvrda o stjecanju ishoda pisano se evidentira u mapu praktične nastave i vježbi.

Modul **Kuharske vještine** polazniku omogućuje usvajanje temeljnih znanja i vještina te njihovu primjenu za poslove koje će polaznik obavljati u svakodnevnom radu u obradi živežnih namirnica i pripremi osnovnih jela, hladnih predjela, juha i salata. Izvodi se kod poslodavca u okviru nastavnog predmeta **Kuharska praksa** u 4. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Kuharska praksa** polaznika usmjerava na stjecanje znanja i vještina za samostalnu pripremu i obradu živežnih namirnica, kao i pripremu osnovnih jela, hladnih predjela, juha i salata u skladu s dnevnim potrebama pojedine kuhinje te zadanih recepata i propisanih normativa.

B. RAZRADA MODULA

Modul: KUHARSTVO						
Nastavni predmet: PRIPREMA I OBRADA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA						
Skup ishoda učenja: KUHINJSKI ALATI, APARATI, STROJEVI, UREĐAJI I NAMJEŠTAJ						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Istražiti primjenu kuhinjskog inventara kroz povijest.	Izdvojiti najznačajniji kuhinjski inventar kroz povijest i usporediti ga. Istražiti primjenu kuhinjskog inventara kroz povijest.	Izdvojiti najznačajniji kuhinjski inventar kroz povijest.	Usporediti kuhinjski inventar kroz povijest.	Razlikovati kuhinjski inventar kroz povijest.	Samostalno na primjeru istražiti primjenu kuhinjskog inventara kroz povijest.
2.	Razlikovati kuhinjski alat, aparate, strojeve, uređaje i namještaj.	Nabrojiti, objasniti i razlikovati vrste kuhinjskog alata, aparata, strojeva, uređaja i namještaja te analizirati njihove karakteristike.	Nabrojiti vrste kuhinjskog alata, aparata, strojeva, uređaja i namještaja.	Objasniti vrste kuhinjskog alata, aparata, strojeva, uređaja i namještaja.	Razlikovati kuhinjski alat, aparate, strojeve, uređaje i namještaj.	Na primjeru analizirati karakteristike kuhinjskog alata, aparata, strojeva, uređaja i namještaja.
3.	Odabrati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom.	Razlikovati, odabrati i povezivati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom. Procijeniti i analizirati odabir odgovarajućih kuhinjskih alata, aparata, strojeva i uređaja za mehaničku pripremu živežnih	Razlikovati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom.	Odabrati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom.	Povezati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu živežnih namirnica s radnim zadatkom.	Samostalno procijeniti i analizirati odabir odgovarajućih kuhinjskih alata, aparata, strojeva i uređaja za mehaničku pripremu živežnih namirnica s obzirom na radni zadatak.

		namirnica s obzirom na radni zadatak.				
4.	Odabrati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za tehnološku i termičku obradu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom.	Razlikovati, odabrati i povezati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za tehnološku i termičku obradu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom. Procijeniti i analizirati odabir odgovarajućih kuhinjskih alata, aparata, strojeva i uređaja za tehnološku i termičku obradu živežnih namirnica s obzirom na radni zadatak.	Razlikovati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za tehnološku i termičku obradu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom.	Odabrati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za tehnološku i termičku obradu živežnih namirnica u skladu s radnim zadatkom.	Povezati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za tehnološku i termičku obradu živežnih namirnica s radnim zadatkom.	Samostalno procijeniti i analizirati odabir odgovarajućih kuhinjskih alata, aparata, strojeva i uređaja za tehnološku i termičku obradu živežnih namirnica s obzirom na radni zadatak.
5.	Odabrati kuhinjske alate, aparate i uređaje za pripremu jela pred gostom u skladu s radnim zadatkom.	Razlikovati, odabrati i povezati kuhinjske alate, aparate i uređaje za pripremu jela pred gostom u skladu s radnim zadatkom. Procijeniti i analizirati odabir odgovarajućih kuhinjskih alata, aparata i uređaja za pripremu jela pred gostom u skladu s radnim zadatkom.	Razlikovati kuhinjske alate, aparate i uređaje za pripremu jela pred gostom u skladu s radnim zadatkom.	Odabrati kuhinjske alate, aparate i uređaje za pripremu jela pred gostom u skladu s radnim zadatkom.	Povezati kuhinjske alate, aparate i uređaje za pripremu jela pred gostom u skladu s radnim zadatkom.	Samostalno procijeniti i analizirati odabir odgovarajućih kuhinjskih alata, aparata i uređaja za pripremu jela pred gostom u skladu s radnim zadatkom.

6.	Istražiti mogućnosti razvoja i upotrebe kuhinjskog inventara.	Prepoznati nove mogućnosti razvoja i upotrebe kuhinjskog inventara te objasniti mogućnosti njihove primjene. Analizirati trendove u korištenju kuhinjskog inventara. Prezentirati trend u korištenju i prednosti novog kuhinjskog inventara.	Prepoznati nove mogućnosti razvoja i upotrebe kuhinjskog inventara.	Objasniti mogućnosti primjene novih tehnologija i kuhinjskog inventara.	Na primjeru analizirati trendove u korištenju kuhinjskog inventara.	Na primjerima prezentirati trend u korištenju i prednosti novog kuhinjskog inventara.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Odabrati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu živežnih namirnica popisanih u receptu za izradu jednostavnog jela.</p>						

Modul: KUHARSTVO						
Nastavni predmet: PRIPREMA I OBRADA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA						
Skup ishoda učenja: POSTUPCI PRIPREME ŽIVEŽNIH NAMIRNICA U SKLADU S NORMATIVIMA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Izračunati potrebne količine živežnih namirnica.	Navesti i izračunati potrebne količine namirnica za pripremu jela (jednostavnog i složenog te menija određenog događaja).	Navesti potrebne količine namirnica za pripremu jela.	Izračunati potrebne količine namirnica za pripremu jednostavnog jela.	Izračunati potrebne količine namirnica za pripremu složenog jela.	Izračunati potrebne količine namirnica za pripremu menija određenog događaja.
2.	Utvrđiti gubitke u pripremi živežnih namirnica.	Razlikovati kalo, lom i rasip. Predvidjeti i utvrđiti gubitke u pripremi živežnih namirnica. Analizirati postotke gubitaka u različitim načinima obrade namirnica.	Razlikovati kalo, lom i rasip.	Predvidjeti gubitke u pripremi živežnih namirnica.	Utvrđiti gubitke u pripremi živežnih namirnica.	Analizirati postotke gubitaka u različitim načinima obrade namirnica.
3.	Demonstrirati pravilan način pripreme živežnih namirnica.	Objasniti načine pripreme živežnih namirnica. Odabrati i demonstrirati pravilan način pripreme živežnih namirnica. Složiti redoslijed primjene različitih načina pripreme živežnih namirnica.	Objasniti načine pripreme živežnih namirnica.	Odabrati pravilan način pripreme živežnih namirnica.	Demonstrirati pravilan način pripreme živežnih namirnica.	Složiti redoslijed primjene različitih načina pripreme živežnih namirnica.

4.	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za mehaničku pripremu namirnica životinjskog porijekla.	Prepoznati i odabrati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu namirnica životinjskog porijekla te njima rukovati. Kombinirati različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za mehaničku pripremu namirnica životinjskog porijekla.	Prepoznati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu namirnica životinjskog porijekla.	Odabrati potrebne kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu namirnica životinjskog porijekla	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za mehaničku pripremu namirnica životinjskog porijekla.	Kombinirati različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za mehaničku pripremu namirnica životinjskog porijekla.
5.	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za mehaničku pripremu namirnica biljnog porijekla.	Prepoznati i odabrati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu namirnica biljnog porijekla te njima rukovati. Kombinirati različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za mehaničku pripremu živežnih namirnica biljnog porijekla.	Prepoznati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu namirnica biljnog porijekla.	Odabrati potrebne kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za mehaničku pripremu namirnica biljnog porijekla.	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za mehaničku pripremu namirnica biljnog porijekla.	Kombinirati različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za mehaničku pripremu namirnica biljnog porijekla.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Suradnički istražiti gubitke u pripremi živežnih namirnica. Utvrditi na koji način dobiveni rezultati utječu na izradu jela.</p>						

Modul: KUHARSTVO						
Nastavni predmet: KUHARSTVO						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA ZAŠTITE NA RADU U KUHARSTVU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati ulogu i značenje zaštite na radu.	Objasniti ulogu i značenje zaštite na radu. Navesti norme, zakone i pravila kojima se određuju pravila zaštite na radu. Analizirati odgovornost poslodavca i radnika u području zaštite na radu.	Objasniti ulogu i značenje zaštite na radu.	Navesti norme, zakone i pravila kojima se određuju pravila zaštite na radu.	Identificirati najčešće opasnosti u obavljanju kuharskih usluga.	Analizirati odgovornost poslodavca i radnika na primjerima soboslikarskih usluga.
2.	Kategorizirati moguće izvore opasnosti na radnome mjestu.	Razlikovati i opisati izvore opasnosti. Povezati izvore opasnosti s posljedicama za ljudsko zdravlje i okolinu. Kategorizirati izvore opasnosti ovisno o radnim zadacima.	Razlikovati izvore opasnosti na radnom mjestu.	Opisati izvore opasnosti i prepoznati njihove moguće posljedice.	Povezati izvore opasnosti s posljedicama za ljudsko zdravlje i okolinu.	Samostalno kategorizirati izvore opasnosti ovisno o radnim zadacima.

3.	Primijeniti pravila zaštite na radu.	Utvrđiti sigurnosne i zdravstvene opasnosti na radnome mjestu i poduzeti mjere za izbjegavanje opasnosti. Opisati postupak u slučaju nesreće i poduzeti mjere prve pomoći.	Povezati nesreću na radu s pravilima zaštite na radu.	Navesti opća pravila pravilnog rukovanja strojevima i uređajima na radu.	Povezati osobna zaštitna sredstva s radnim zadaćama.	Odabrati ispravan način korištenja osobnih zaštitnih sredstava prema tipu radnog zadatka.
4.	Primjenjivati mjere zaštite u slučaju povrede na radnome mjestu.	Nabrojiti moguće povrede na radnome mjestu te razlikovati opće mjere zaštite na radu, ovisno o povredi. Odabrati način korištenja zaštitnih sredstava te ispravan način pružanja prve pomoći kod lakših i težih povreda.	Nabrojiti moguće povrede na radnome mjestu.	Razlikovati opće mjere zaštite na radu, ovisno o povredi.	Primijeniti opće mjere pružanja prve pomoći kod lakših povreda.	Odabrati ispravan način korištenja zaštitnih sredstava te ispravan način pružanja prve pomoći kod težih povreda.
5.	Pravilno postupiti u slučaju požara.	Primijeniti propise o protupožarnoj zaštiti. Opisati postupak u slučaju požara. Provesti mjere gašenja požara. Obaviti akcije spašavanja i evakuacije u skladu s usvojenim pravilima.	Navesti osnovne radnje koje se obavezno poduzimaju u slučaju požara.	Opisati aparate za gašenje požara na temelju njihove uporabe i namjene.	Povezati vrstu gorivog materijala sa sredstvom za gašenje požara.	Povezati poduzete radnje i znakove za zaštitu od požara sa situacijom u kojoj je izbio požar.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici te izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu.</p>						

Primjer vrednovanja: Osmisliti tri različite situacije primjene mjera zaštite na radu u kuhinji. Položiti pisani standardizirani test zaštite na radu.

Modul: KUHARSTVO						
Nastavni predmet: KUHARSTVO						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA TEHNOLOŠKIH PROCESA U KUHARSTVU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Demonstrirati tehnološki proces blanširanja.	Odabrati prenositelja topline u tehnološkom procesu blanširanja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa blanširanja te analizirati i prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.	Odabrati prenositelja topline u tehnološkom procesu blanširanja.	Demonstrirati tehnološki proces blanširanja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa blanširanja.	Analizirati i prezentirati utjecaj blanširanja na namirnicu.
2.	Demonstrirati tehnološki proces kuhanja.	Odabrati prenositelja topline u tehnološkom procesu kuhanja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa kuhanja te analizirati i prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.	Odabrati prenositelja topline u tehnološkom procesu kuhanja.	Demonstrirati tehnološki proces kuhanja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa kuhanja.	Analizirati i prezentirati utjecaj kuhanja na namirnicu.
3.	Demonstrirati tehnološki proces pečenja.	Odabrati način tehnološkog procesa pečenja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa pečenja te analizirati i	Odabrati način tehnološkog procesa pečenja.	Demonstrirati tehnološki proces pečenja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa pečenja.	Analizirati i prezentirati utjecaj pečenja na namirnicu.

		prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.				
4.	Demonstrirati tehnološki proces pirjanja.	Odabrati način tehnološkog procesa pirjanja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa pirjanja te analizirati i prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.	Odabrati način tehnološkog procesa pirjanja.	Demonstrirati tehnološki proces pirjanja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa pirjanja.	Analizirati i prezentirati utjecaj pirjanja na namirnicu.
5.	Demonstrirati tehnološki proces sotiranja.	Odabrati način tehnološkog procesa sotiranja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa sotiranja te analizirati i prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.	Odabrati način tehnološkog procesa sotiranja.	Demonstrirati tehnološki proces sotiranja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa sotiranja.	Analizirati i prezentirati utjecaj sotiranja na namirnicu.
6.	Demonstrirati tehnološki proces poširanja.	Odabrati prenositelja topline u tehnološkom procesu poširanja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa poširanja te analizirati i prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.	Odabrati prenositelja topline u tehnološkom procesu poširanja.	Demonstrirati tehnološki proces poširanja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa poširanja.	Analizirati i prezentirati utjecaj poširanja na namirnicu.
7.	Demonstrirati tehnološki proces gratiniranja.	Odabrati način tehnološkog procesa gratiniranja i	Odabrati uređaj u tehnološkom	Demonstrirati tehnološki proces gratiniranja.	Kombinirati različite načine tehnološkog	Analizirati i prezentirati utjecaj

		demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa gratiniranja te analizirati i prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.	procesu gratiniranja.		procesa gratiniranja.	gratiniranja na namirnicu.
8.	Demonstrirati tehnološki proces poeliranja.	Odabrati način tehnološkog procesa poeliranja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa poeliranja te analizirati i prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.	Odabrati način tehnološkog procesa poeliranja.	Demonstrirati tehnološki proces poeliranja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa poeliranja.	Analizirati i prezentirati utjecaj poeliranja na namirnicu.
9.	Demonstrirati tehnološki proces prženja.	Odabrati način tehnološkog procesa prženja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa prženja te analizirati i prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.	Odabrati način tehnološkog procesa prženja.	Demonstrirati tehnološki proces prženja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa prženja.	Analizirati i prezentirati utjecaj prženja na namirnicu.
10.	Demonstrirati tehnološki proces pohanja.	Odabrati način tehnološkog procesa pohanja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa pohanja te analizirati i	Odabrati način tehnološkog procesa pohanja.	Demonstrirati tehnološki proces pohanja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa pohanja.	Analizirati i prezentirati utjecaj pohanja na namirnicu.

		prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.				
11.	Demonstrirati tehnološki proces glaziranja.	Odabrati način tehnološkog procesa glaziranja i demonstrirati proces. Kombinirati različite načine tehnološkog procesa glaziranja te analizirati i prezentirati njegov utjecaj na namirnicu.	Odabrati način tehnološkog procesa glaziranja.	Demonstrirati tehnološki proces glaziranja.	Kombinirati različite načine tehnološkog procesa glaziranja.	Analizirati i prezentirati utjecaj glaziranja na namirnicu.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja i vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.

Primjer vrednovanja: Pripremiti živežne namirnice za blanširanje. Pravilno odabirati prenositelja topline u tehnološkom procesu blanširanja. Izvesti postupak blanširanja.

Modul: KUHARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KUHARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA TEMELJNIH KUHARSKIH PROCESA U PRAKSI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Primijeniti radne procedure u kuhinji.	Grupirati radne evidencije u kuhinji. Ispuniti dnevne obrasce radnih evidencija. Prilagoditi obrasce dnevnim aktivnostima i radnim zadacima. Upravljati radnim evidencijama u kuhinji.	Grupirati radne evidencije u kuhinji.	Ispuniti dnevne obrasce radnih evidencija.	Prilagoditi obrasce dnevnim aktivnostima i radnim zadacima.	Upravljati radnim evidencijama u kuhinji.
2.	Pripremiti živežne namirnice prema zadanoj recepturi.	Odabrati i pripremiti živežne namirnice prema zadanoj recepturi. Prilagoditi načine pripreme živežnih namirnica određenom receptu. Kombinirati različite načine pripreme živežnih namirnica.	Odabrati živežne namirnice prema zadanoj recepturi.	Pripremiti živežne namirnice prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi načine pripreme živežnih namirnica određenom receptu.	Kombinirati različite načine pripreme živežnih namirnica.
3.	Obraditi živežne namirnice prema zadanoj recepturi.	Odabrati i obraditi živežne namirnice prema zadanoj recepturi. Prilagoditi način obrade živežnih namirnica određenom receptu. Kombinirati različite načine	Odabrati živežne namirnice prema zadanoj recepturi.	Obraditi živežne namirnice prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi način obrade živežnih namirnica određenom receptu.	Kombinirati različite načine obrade živežnih namirnica.

		obrade živežnih namirnica.				
4.	Izraditi osnove jela prema zadanoj recepturi.	Odabrati prikladnu vrstu osnove jela prema zadanoj recepturi te ju izraditi. Prilagoditi osnovu jela određenom receptu. Kombinirati različite vrste osnova jela u recepturama.	Odabrati prikladnu vrstu osnove jela prema zadanoj recepturi.	Izraditi osnovu jela prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi osnovu jela određenom receptu.	Kombinirati različite vrste osnova jela u recepturama.
5.	Izraditi jednostavno hladno predjelo prema zadanoj recepturi.	Odabrati prikladnu vrstu hladnog predjela prema zadanoj recepturi te ju izraditi. Prilagoditi jednostavno hladno predjelo određenom meniju. Kombinirati različite vrste jednostavnih hladnih predjela u različitim menijima.	Odabrati prikladnu vrstu hladnog predjela prema zadanoj recepturi.	Izraditi jednostavno hladno predjelo prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jednostavno hladno predjelo određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jednostavnih hladnih predjela u različitim menijima.
6.	Izraditi bistru juhu prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi bistru juhu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi bistru juhu određenom meniju. Kombinirati različite vrste bistrih juha u različitim menijima.	Odabrati bistru juhu prema zadanoj recepturi.	Izraditi bistru juhu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi bistru juhu određenom meniju.	Kombinirati različite vrste bistrih juha u različitim menijima.
7.	Izraditi salate prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi salatu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi salatu određenom	Odabrati salatu prema zadanoj recepturi.	Izraditi salatu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi salatu određenom meniju.	Kombinirati različite vrste salata u različitim menijima.

		meniju. Kombinirati različite vrste salata u različitim menijima.				
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Projektni zadatak: Izrada bistre juhe prema receptu. Obaviti pripremne radnje prije izvođenja vježbe (pripremiti sebe, prostor, alat, aparate, strojeve, uređaje, pripremiti i obraditi živežne namirnice i dr.). Izraditi bistru juhu. Pospremiti radno mjesto i zbrinuti otpad.</p>						

5. CIKLUS

1. Općeobrazovni dio

U 5. ciklusu ili drugom i trećem razredu općeobrazovni dio provodi se u okviru 280 sati nastave godišnje ili 21 % ukupnog godišnjeg broja sati u drugom razredu i 256 sati nastave godišnje ili 23 % ukupnog godišnjeg broja sati u trećem razredu.

U drugom i trećem razredu provode se sljedeći općeobrazovni nastavni predmeti:

NASTAVNI PREDMET	SATI TJEDNO	SATI GODIŠNJE	SATI TJEDNO	SATI GODIŠNJE
	2. razred		3. razred	
Hrvatski jezik	3	105	3	96
Strani jezik	2	70	2	64
Matematika	1	35	1	32
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	35	1	32
Vjeronauk/Etika	1	35	1	32
UKUPNO	8	280	8	256

Sadržaj predmetnih kurikuluma općeobrazovnog dijela strukovnog kurikuluma objavljen je na mrežnim stranicama Ministarstva znanosti i obrazovanja te ih nastavnici općeobrazovnih predmeta preuzimaju na sljedećoj poveznici: <https://mzo.gov.hr/istaknute-teme/odgoj-i-obrazovanje/nacionalni-kurikulum/predmetni-kurikulumi/539>

Sadržaji općeobrazovnih predmeta trebaju biti u funkciji struke te polazniku omogućiti uspostavljanje aktivne komunikacije na materinskom i stranom jeziku da bi se poslovni proces mogao odvijati na odgovarajućoj poslovnoj razini. U tu svrhu nastavnici općeobrazovnih i strukovnih predmeta trebaju zajedno planirati izvođenje nastavnih sadržaja te polazniku omogućiti stjecanje generičkih kompetencija koje će biti usklađene sa standardima poslovanja suvremenog kuhara na tržištu.

2. Strukovni dio

Strukovni dio strukovnog kurikuluma usmjeren je na stjecanje kompetencija za kvalifikaciju kuhar, a sastoji se od strukovnih modula, Učenja temeljenog na radu te Izbornog modula. U 5. ciklusu ili drugom i trećem razredu strukovni dio kurikuluma provodi se u okviru 1050 sati nastave godišnje ili 79 % ukupnog godišnjeg broja sati nastave u drugom razredu i 876 sati nastave godišnje ili 77 % ukupnog broja sati nastave u trećem razredu.

Sadržaji strukovnoga dijela u korelaciji su s učenjem temeljenim na radu, pa je potrebno uskladiti njihovo izvođenje.

2.1. Strukovni moduli

Strukovni moduli pretpostavljaju usklađenu organizaciju procesa učenja i poučavanja koja je usmjerena na stjecanje stručnih kompetencija i stvaranje okruženja za učenje koje odražava stvarnost radnog mjesta / ugostiteljske, društvene i/ili specijalizirane kuhinje.

U 5. ciklusu strukovni moduli provode se u okviru 210 sati nastave godišnje ili 20 % ukupnog broja sati strukovnog dijela kurikuluma u drugom razredu i 96 sati nastave godišnje ili 11 % ukupnog broja sati strukovnog dijela kurikuluma u trećem razredu.

U 2. razredu 5. ciklusa u modulu **Osnove kuharstva** ostvaruje se skup ishoda učenja **Higijena rada**.

U 2. razredu 5. ciklusa u modulu **Radni procesi** ostvaruje se skup ishoda učenja **Osnove poslovanja u kuhinji**.

U 2. razredu 5. ciklusa u modulu **Strani jezik u struci** ostvaruje se skup ishoda učenja **Primjena francuskog jezika u gastronomiji**.

U 2. razredu 5. ciklusa u modulu **Poduzetnička pismenost i komunikacija** ostvaruju se skupovi ishoda učenja **Komunikacijske vještine u struci i Informatička podrška u poslovanju**.

U 3. razredu 5. ciklusa u modulu **Osnove kuharstva** ostvaruje se skup ishoda učenja **Higijena okoliša i suzbijanje zaraznih bolesti**.

U 3. razredu 5. ciklusa u modulu **Poduzetnička pismenost i komunikacija** ostvaruju se skupovi ishoda učenja **Komunikacijske vještine na stranom jeziku i Poslovanje**.

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 3.

STRUKOVNI MODUL	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
OSNOVE KUCHARSTVA	Higijena	Higijena rada
		Higijena okoliša i suzbijanje zaraznih bolesti
RADNI PROCESI	Organizacija rada u kuhinji	Osnove poslovanja u kuhinji
PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA	Francuski jezik u gastronomiji	Primjena francuskog jezika u gastronomiji
	Komunikacijske vještine	Komunikacijske vještine u struci
		Komunikacijske vještine na stranom jeziku
	Informatika u struci	Informatička podrška u poslovanju
	Poduzetničke vještine	Poslovanje

Tablica 3: Strukovni moduli u 5. ciklusu

A. OPIS MODULA

Modul **Osnove kuharstva** polazniku omogućuje usvajanje i primjenu temeljnih znanja neophodnih za razumijevanje i provođenje mjera prevencije i sprečavanja širenja zaraznih bolesti, podizanje opće higijenske i zdravstvene razine, prepoznavanje opasnosti kvarenja hrane, a time i izbjegavanje trovanja hranom i provođenje DDD mjera. Izvodi se u okviru nastavnog predmeta **Higijena** u 5. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Higijena** jest stjecanje kompetencija nužnih za razvoj visokih standarda radne i osobne higijene, razvijanje svijesti o važnosti zaštite pučanstva od zaraznih bolesti i trovanja hranom, kao i visokih standarda zaštite okoliša.

Modul **Radni procesi** polazniku omogućuje usvajanje i primjenu temeljnih znanja važnih za uspješnu organizaciju radnih procesa u svome djelokrugu, razlikovanje različitih hijerarhijskih struktura, planova rada i radnih zadataka i temelja ekonomičnosti kuhinje. Izvodi se u okviru nastavnog predmeta **Organizacija rada u kuhinji** u 5. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Organizacija rada u kuhinji** jest stjecanje kompetencija za samostalno tumačenje zakonskih propisa vezanih uz poslovanje, vođenje poslovne evidencije HACCP-a, radnog vremena, dnevnog utroška, specijalnog otpada te provedbu promotivnih i prezentacijskih ugostiteljskih aktivnosti.

Modul **Poduzetnička pismenost i komunikacija** polazniku omogućuje razumijevanje i primjenu francuskog jezika u gastronomiji, relevantnih činjenica, pojmova i načela o djelovanju ugostiteljske djelatnosti, ovladavanje komunikacijskim vještinama, primjenu informatike u struci, komuniciranje u poslovanju na stranom jeziku te upoznavanje poslovnog upravljanja. Izvodi se u okviru nastavnih predmeta **Francuski jezik u gastronomiji, Komunikacijske vještine, Poduzetničke vještine i Informatika u struci** u 5. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Francuski jezik u gastronomiji** jest stjecanje temeljnih znanja o osnovnim gramatičkim kategorijama francuskog jezika i ovladavanje fondom riječi potrebnim u djelokrugu posla te njihova primjena u komunikaciji.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Komunikacijske vještine** jest stjecanje kompetencija važnih za komuniciranje na stranom jeziku koristeći stručne izraze te prezentiranje pojedinog jela gostu na stranom jeziku.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Informatika u struci** jest stjecanje i primjena informatičkih znanja i vještina nužnih za korištenje informatičkih programa u poslovanju, pisanju službenih dopisa i elektroničkoj komunikaciji te promociji proizvoda i usluga putem interneta.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Poduzetničke vještine** jest stjecanje kompetencija nužnih za poslovni razvoj kao što su poduzetnost, samostalnost i odgovornost u poslovanju te za postupak zapošljavanja i samozapošljavanja.

B. RAZRADA MODULA

Modul: OSNOVE KUHARSTVA						
Nastavni predmet: HIGIJENA						
Skup ishoda učenja: HIGIJENA RADA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Objasniti svrhu održavanja higijene radnog prostora.	Navesti načine i obrazložiti svrhu održavanja higijene radnog prostora. Analizirati učinke provođenja higijenskih mjera u radnom prostoru. Predložiti poboljšanja u provođenju mjera higijene radnog prostora.	Navesti načine održavanja higijene radnog prostora.	Objasniti svrhu održavanja higijene radnog prostora.	Analizirati učinke provođenja higijenskih mjera u radnom prostoru.	Predložiti poboljšanja u provođenju mjera higijene radnog prostora.
2.	Razlikovati ulogu sanitarne inspekcije.	Navesti važeće sanitarne propise. Razlikovati ulogu sanitarne inspekcije. Analizirati učinke sanitarnog nadzora. Predložiti mjere poboljšanja provođenja sanitarnih propisa na radnom mjestu.	Navesti važeće sanitarne propise.	Razlikovati ulogu sanitarne inspekcije.	Analizirati učinke sanitarnog nadzora.	Predložiti mjere poboljšanja provođenja sanitarnih propisa na radnom mjestu.
3.	Objasniti svrhu dezinfekcijskih,	Navesti načine provođenja dezinfekcijskih,	Navesti načine provođenja dezinfekcijskih,	Objasniti svrhu dezinfekcijskih, dezinfekcijskih i	Analizirati učinke provođenja dezinfekcijskih,	Predložiti poboljšanja provođenja

	dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera.	dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera i obrazložiti njihovu svrhu. Analizirati učinke provođenja dezinfekcijskih, dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera i predložiti poboljšanja njihove provedbe.	dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera.	deratizacijskih mjera.	dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera.	dezinfekcijskih, dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera.
4.	Razlikovati uzroke trovanja hranom.	Navesti, razlikovati i identificirati uzroke trovanja hranom. Predložiti mjere za suzbijanje uzroka trovanja hranom.	Navesti uzroke trovanja hranom.	Razlikovati uzroke trovanja hranom.	Identificirati uzroke trovanja hranom.	Predložiti mjere za suzbijanje uzroka trovanja hranom.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici.</p> <p>Primjer vrednovanja: Predstaviti rezultate istraživanja i mjera za unaprjeđenje učinaka provođenja dezinfekcijskih, dezinfekcijskih i deratizacijskih mjera.</p>						

Modul: OSNOVE KUJARSTVA						
Nastavni predmet: HIGIJENA						
SKUP ISHODA UČENJA: HIGIJENA OKOLIŠA I SUZBIJANJE ZARAZNIH BOLESTI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati ulogu i svrhu higijene okoliša.	Opisati, protumačiti i analizirati ulogu i svrhu higijene okoliša. Predložiti mjere poboljšanja održavanja higijene okoliša.	Opisati ulogu i svrhu higijene okoliša.	Protumačiti ulogu i svrhu higijene okoliša.	Analizirati ulogu i svrhu higijene okoliša.	Predložiti mjere poboljšanja održavanja higijene okoliša.
2.	Razlikovati izvore zaraznih bolesti.	Navesti, razlikovati, identificirati i analizirati izvore zaraznih bolesti.	Navesti izvore zaraznih bolesti.	Razlikovati izvore zaraznih bolesti.	Identificirati izvore zaraznih bolesti.	Analizirati izvore zaraznih bolesti.
3.	Razlikovati vrste zaraznih bolesti.	Navesti, razlikovati, identificirati i analizirati vrste zaraznih bolesti.	Navesti vrste zaraznih bolesti.	Razlikovati vrste zaraznih bolesti.	Identificirati vrste zaraznih bolesti.	Analizirati vrste zaraznih bolesti.
4.	Razlikovati postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti.	Navesti, razlikovati i analizirati postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti. Samostalno istražiti mjere za sprječavanje širenja zaraznih bolesti.	Navesti postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti.	Razlikovati postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti.	Analizirati postupke sprječavanja širenja zaraznih bolesti.	Samostalno istražiti mjere za sprječavanje širenja zaraznih bolesti.
Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici.						
Primjer vrednovanja: Predstaviti rezultate istraživanja o ulozi i svrsi higijene okoliša te predstaviti mjere poboljšanja održavanja okoliša.						

Modul: RADNI PROCESI						
Nastavni predmet: ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI						
Skup ishoda učenja: OSNOVE POSLOVANJA U KUHINJI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati stupnjeve i hijerarhiju osoblja u kuhinji.	Prepoznati sustav organizacije rada osoblja u kuhinji. Razlikovati i isplanirati stupnjeve i hijerarhiju osoblja u kuhinji. Demonstrirati planiranje strukture osoblja u kuhinji.	Prepoznati sustav organizacije rada osoblja u kuhinji.	Razlikovati stupnjeve i hijerarhiju osoblja u kuhinji.	Isplanirati stupnjeve i hijerarhiju osoblja u kuhinji.	Samostalno na primjeru demonstrirati planiranje strukture osoblja u kuhinji.
2.	Isplanirati raspored rada pomoćnog osoblja u smjeni.	Opisati aktivnosti i vrste radnih zadataka pomoćnog osoblja. Procijeniti potrebno vrijeme rada pomoćnog osoblja, isplanirati njihov raspored rada te predložiti poboljšanja u rasporedu rada.	Opisati aktivnosti i vrste radnih zadataka pomoćnog osoblja.	Procijeniti potrebno vrijeme rada pomoćnog osoblja.	Isplanirati raspored rada pomoćnog osoblja u smjeni.	Predložiti poboljšanja u rasporedu rada pomoćnog osoblja u smjeni.
3.	Klasificirati organizacijsku strukturu rada u kuhinji.	Nabrojiti i objasniti vrste radnih mjesta u kuhinji. Klasificirati organizacijsku strukturu rada u kuhinji. Ilustrirati klasifikaciju radnih mjesta po organizacijskoj strukturi.	Nabrojiti vrste radnih mjesta u kuhinji.	Objasniti vrste radnih mjesta u kuhinji.	Klasificirati organizacijsku strukturu rada u kuhinji.	Ilustrirati klasifikaciju radnih mjesta po organizacijskoj strukturi.

4.	Provesti principe ekonomičnosti u radu.	Objasniti svrhu ekonomičnosti rada. Prezentirati ekonomičnost u segmentima rada. Provesti principe ekonomičnosti u radu. Osmisliti nove metode rada za poticanje ekonomičnosti.	Objasniti svrhu ekonomičnosti rada.	Prezentirati ekonomičnost u segmentima rada.	Provesti principe ekonomičnosti u radu.	Osmisliti nove metode rada za poticanje ekonomičnosti.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji.</p> <p>Primjer vrednovanja: Planirati strukturu osoblja u kuhinji odnosno klasificirati strukturu osoblja u kuhinji. Predložiti eventualna poboljšanja u pogledu efikasnosti osoblja te poticanja rada i ekonomičnosti rada.</p>						

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: FRANCUSKI JEZIK U GASTRONOMIJI						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA FRANCUSKOG JEZIKA U GASTRONOMIJI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Primijeniti izgovor i pisanje u francuskom jeziku.	Navesti pravila izgovora. Primjenjivati pravopisna pravila. Razlikovati pravila govora i pisanja u francuskom jeziku. Povezati pravila pravopisa i pravila izgovora.	Navesti pravila izgovora.	Primjenjivati pravopisna pravila.	Razlikovati pravila govora i pisanja u francuskom jeziku.	Na primjeru povezati pravila pravopisa i pravila izgovora.
2.	Koristiti osnovne gramatičke kategorije u francuskom jeziku.	Nabrojiti, objasniti i razlikovati osnovne gramatičke kategorije. Povezati osnovne gramatičke kategorije u govoru i pisanju.	Nabrojiti osnovne gramatičke kategorije.	Objasniti osnovne gramatičke kategorije.	Razlikovati osnovne gramatičke kategorije.	Povezati osnovne gramatičke kategorije u govoru i pisanju.
3.	Opisati tvorbu nazivlja u gastronomiji.	Navesti način tvorbe nazivlja u gastronomiji. Navesti najčešće skraćenice u receptima. Navesti vrste jela i skupine jela koje se najčešće koriste u gastronomiji. Primijeniti naučeni fond riječi u tvorbi	Navesti način tvorbe nazivlja u gastronomiji.	Navesti najmanje pet najčešćih skraćenica u receptima.	Navesti vrste jela i skupine jela koje se najčešće koriste u gastronomiji.	Samostalno primijeniti naučeni fond riječi u tvorbi nazivlja u gastronomiji.

		nazivlja u gastronomiji.				
4.	Koristiti stručnu terminologiju na francuskom jeziku.	Navesti područja primijene francuskih termina u struci. Navesti francuske nazive različitih vrsta postupaka obrade živežnih namirnica i prigotavljanja jela. Povezati naučenu terminologiju sa sadržajima iz struke. Primijeniti francuske stručne nazive u području gastronomije.	Navesti područja primijene francuskih termina u struci.	Navesti francuske nazive različitih vrsta postupaka obrade živežnih namirnica i prigotavljanja jela.	Povezati naučenu terminologiju sa sadržajima iz struke.	Primijeniti francuske stručne nazive u području gastronomije.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici i u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija.</p> <p>Primjer vrednovanja: Na temelju popisa 5 vrsta jela navesti francuske nazive različitih vrsta postupaka obrade živežnih namirnica koji se koriste za navedena jela te postupke njihova prigotavljanja.</p>						

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE						
Skup ishoda učenja: KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE U STRUCI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Objasniti pravila poslovnog komuniciranja.	Navesti i objasniti pravila poslovnog komuniciranja. Razlikovati poželjne i nepoželjne načine komuniciranja s gostima i suradnicima. Prezentirati komunikaciju s gostima i suradnicima prema pravilima poslovnog komuniciranja.	Navesti pravila poslovnog komuniciranja.	Objasniti pravila poslovnog komuniciranja.	Razlikovati poželjne i nepoželjne načine komuniciranja s gostima i suradnicima.	Prezentirati komunikaciju s gostima i suradnicima prema pravilima poslovnog komuniciranja.
2.	Odabrati način komunikacije u radnom okruženju.	Objasniti svrhu komunikacije s gostom i suradnikom te odabrati način komunikacije s obzirom na svrhu. Prezentirati poželjnu vrstu ciljane komunikacije s gostom i suradnikom te se kritički osvrnuti na prezentaciju.	Objasniti svrhu komunikacije s gostom i suradnikom.	Odabrati način komunikacije s gostom i suradnikom s obzirom na svrhu.	Prezentirati poželjnu vrstu ciljane komunikacije s gostom i suradnikom.	Kritički se osvrnuti na prezentaciju ciljane komunikacije s gostom i suradnikom.
3.	Osmisliti rješenje na prigovor gosta.	Navesti primjere prigovora gosta. Objasniti postupak	Navesti primjere prigovora gosta.	Objasniti postupak	Analizirati prigovor gosta.	Prezentirati rješenje prigovora gosta.

		rješavanja prigovora gosta. Analizirati prigovor gosta. Prezentirati rješenje prigovora gosta.		rješavanja prigovora gosta.		
4.	Objasniti primjenu načela timskog rada u poslovanju.	Objasniti pojam i načela tima te navesti obilježja timskog rada i uloge u timu. Prezentirati primjenu načela rada u timu. Kritički se osvrnuti na primjenu načela timskog rada.	Objasniti pojam i načela tima.	Navesti obilježja timskog rada i uloge u timu.	Na primjeru prezentirati primjenu načela rada u timu.	Kritički se osvrnuti na primjenu načela timskog rada.
5.	Objasniti postupanje u skladu s pravilima etičkog kodeksa u struci.	Objasniti pojmove poslovne etike i etičkog kodeksa. Razlikovati elemente etičkog kodeksa: odnos prema radu, imovini i zaposlenicima. Analizirati primjere etičkih kodeksa dvaju gospodarskih subjekata. Sastaviti etički kodeks za gospodarski subjekt po izboru.	Objasniti pojmove poslovne etike i etičkog kodeksa.	Razlikovati elemente etičkog kodeksa: odnos prema radu, imovini i zaposlenicima.	Analizirati primjere etičkih kodeksa dvaju gospodarskih subjekata.	Sastaviti etički kodeks za gospodarski subjekt po izboru.
6.	Prezentirati uslugu s obzirom na potrebe gosta.	Prepoznati potrebe gosta. Odabrati i prezentirati ugostiteljsku uslugu s obzirom na potrebe gosta. Kritički se	Prepoznati potrebe gosta.	Odabrati ugostiteljsku uslugu s obzirom na potrebe gosta.	Prezentirati ugostiteljsku uslugu s obzirom na potrebe gosta.	Kritički se osvrnuti na prezentaciju ugostiteljske usluge za potrebe gosta.

		osvrnuti na prezentaciju.				
Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja u standardnoj učionici i u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija.						
Primjer vrednovanja: Demonstrirati pravilne postupke rješavanja prigovora gosta na tri konkretna primjera analizirajući poziciju gosta i kuhara.						

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE						
Skup ishoda učenja: KOMUNIKACIJSKE VJEŠTINE NA STRANOM JEZIKU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Koristiti stručne izraze i riječi iz područja kuharstva u govoru i pismu na stranom jeziku.	Identificirati, prepoznati, koristiti i primijeniti stručne izraze i riječi iz područja kuharstva u govoru i pismu na stranom jeziku.	Identificirati stručne izraze i riječi iz područja kuharstva u govoru i pismu na stranom jeziku.	Prepoznati stručne izraze i riječi iz područja kuharstva u govoru i pismu na stranom jeziku.	Koristiti stručne izraze i riječi iz područja kuharstva u govoru i pismu na stranom jeziku.	Na primjeru primijeniti stručne izraze i riječi iz područja kuharstva u govoru i pismu na stranom jeziku.
2.	Komunicirati u poslovanju na stranom jeziku.	Uspostaviti kontakt u poslovanju na stranom jeziku. Odabrati način komunikacije u poslovanju na stranom jeziku. Uočiti potrebu kulturnog i tolerantnog ophođenja u poslovanju na stranom jeziku.	Uspostaviti kontakt u poslovanju na stranom jeziku.	Odabrati način komunikacije u poslovanju na stranom jeziku.	Komunicirati u poslovanju na stranom jeziku.	Uočiti potrebu kulturnog i tolerantnog ophođenja u poslovanju na stranom jeziku.
3.	Prezentirati izdano jelo gostu na stranom jeziku.	Opisati sadržaj ugostiteljske usluge na stranom jeziku. Izraditi ponudu ugostiteljske usluge i prezentirati ju na stranom jeziku.	Opisati sadržaj ugostiteljske usluge na stranom jeziku.	Osmisliti ponudu ugostiteljske usluge na stranom jeziku.	Prezentirati osmišljenu ponudu ugostiteljske usluge na stranom jeziku.	Zaključiti ponudu ugostiteljske usluge na stranom jeziku.

		Zaključiti ponudu ugostiteljske usluge na stranom jeziku.				
4.	Objasniti postupak rješavanja prigovora gosta na stranom jeziku.	Navesti primjere prigovora klijenata na stranom jeziku. Objasniti postupak rješavanja prigovora klijenta na stranom jeziku. Analizirati prigovor klijenta na stranom jeziku. Prezentirati rješenje za prigovor klijenta na stranom jeziku.	Navesti primjere prigovora gosta na stranom jeziku.	Objasniti postupak rješavanja prigovora gosta na stranom jeziku.	Analizirati prigovor gosta na stranom jeziku.	Prezentirati rješenje za prigovor gosta na stranom jeziku.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja simuliranjem stvarnih radnih situacija u standardnoj učionici i kuharskom praktikumu.</p> <p>Primjer vrednovanja: Demonstrirati pravilne postupke prezentiranja izdanog jela gostu na stranom jeziku na tri konkretna primjera analizirajući prezentaciju kuhara.</p>						

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: INFORMATIKA U STRUCI						
Skup ishoda učenja: INFORMATIČKA PODRŠKA U POSLOVANJU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Identificirati mogućnosti elektroničke komunikacije s dobavljačima i gostima.	Navesti vrste elektroničke komunikacije te objasniti njihove mogućnosti. Protumačiti razlike između određenih vrsta elektroničke komunikacije. Demonstrirati primjenu elektroničke komunikacije.	Navesti vrste elektroničke komunikacije.	Objasniti mogućnosti elektroničke komunikacije.	Protumačiti razlike između određenih vrsta elektroničke komunikacije.	Demonstrirati primjenu elektroničke komunikacije.
2.	Koristiti programe za oblikovanje i obradu teksta u svrhu sastavljanja službenih dopisa, zamolbi za posao, životopisa i izvještaja.	Razlikovati programe za oblikovanje i obradu teksta i objasniti njihovu svrhu. Navesti značajke programa i analizirati prednosti programa za obradu i oblikovanje teksta.	Razlikovati programe za oblikovanje i obradu teksta.	Objasniti svrhu programa za oblikovanje i obradu teksta.	Navesti značajke programa za oblikovanje i obradu teksta na primjeru službenih izvještaja.	Analizirati prednosti programa za oblikovanje i obradu teksta na primjeru službenih izvještaja.
3.	Koristiti alate za izradu prezentacije u svrhu kvalitetne promocije usluga.	Razlikovati alate za izradu prezentacije i objasniti njihovu primjenu. Izraditi prezentaciju usluge te ju demonstrirati.	Razlikovati alate za izradu prezentacije.	Objasniti primjenu alata za izradu prezentacije.	Izraditi prezentaciju usluge.	Demonstrirati prezentaciju usluge.

4.	Koristiti programe za izradu cjenika, računa, kalkulacija, izvještaja o prometu roba i usluga, grafikona, rasporeda rada djelatnika i dnevnog utroška.	Razlikovati aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija. U odabranoj aplikaciji upotrijebiti naredbe. Koristiti aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija. Kreirati dokument koristeći aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija.	Razlikovati aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija.	U odabranoj aplikaciji upotrijebiti naredbe.	Koristiti aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija.	Kreirati dokument koristeći aplikacije za izradu cjenika, računa i kalkulacija.
5.	Koristiti pružatelje servisa elektroničke pošte za komunikaciju s dobavljačima i gostima.	Navesti pružatelje servisa elektroničke pošte te objasniti primjenu elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima. Razlikovati načine primjene elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima. Demonstrirati primjenu elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima.	Navesti pružatelje servisa elektroničke pošte.	Objasniti primjenu elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima.	Razlikovati načine primjene elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima.	Demonstrirati primjenu elektroničke pošte u komunikaciji s dobavljačima i gostima.
6.	Koristiti internetske pretraživače i društvene mreže u poslovanju.	Navesti svrhu primjene internetskih pretraživača i društvenih mreža u poslovanju. Objasniti prednosti korištenja internetskih	Navesti svrhu primjene internetskih pretraživača i društvenih mreža u poslovanju.	Objasniti prednosti korištenja internetskih pretraživača i društvenih mreža u poslovanju.	U poslovanju koristiti internetske pretraživače i društvene mreže.	Izraditi oglas na društvenoj mreži.

		pretraživača i društvenih mreža u poslovanju. U poslovanju koristiti internetske pretraživače i društvene mreže te izraditi oglas na društvenoj mreži.				
7.	Objasniti pravila sigurnog ponašanja, uporabe i zaštite podataka na internetu.	Navesti i objasniti pravila sigurnog ponašanja, uporabe i zaštite podataka na internetu. Identificirati sigurnosne probleme na internetu te istražiti načine prevencije sigurnosnih problema i zlouporabe podataka na internetu.	Navesti pravila sigurnog ponašanja, uporabe i zaštite podataka na internetu.	Objasniti pravila sigurnog ponašanja, uporabe i zaštite podataka na internetu.	Identificirati sigurnosne probleme na internetu.	Istražiti načine prevencije sigurnosnih problema i zlouporabe podataka na internetu.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja i primjenom usvojenih znanja korištenjem informacijskih tehnologija izvođenjem vježbi u informatičkoj učionici. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Izraditi marketinški proizvod odnosno oglas na društvenoj mreži. Oglas podijeliti putem e-pošte s drugim polaznicima.</p>						

Modul: PODUZETNIČKA PISMENOST I KOMUNIKACIJA						
Nastavni predmet: PODUZETNIČKE VJEŠTINE						
Skup ishoda učenja: POSLOVANJE						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Prepoznati zakonske i podzakonske akte u poslovanju.	Navesti i razlikovati zakone i podzakonske akte u poslovanju. Objasniti značaj zakona u poslovanju. Pronaći zakon i podzakonski akt za konkretan primjer u poslovanju.	Navesti zakone i podzakonske akte u poslovanju.	Razlikovati zakone i podzakonske akte s obzirom na njihov sadržaj.	Na primjeru objasniti značaj zakona u poslovanju.	Pronaći zakon i podzakonski akt za konkretan primjer u poslovanju.
2.	Prepoznati posljedice nepridržavanja zakona i podzakonskih akata u poslovanju.	Navesti i objasniti vrste posljedica nepridržavanja zakona i podzakonskih akata u poslovanju. Izdvojiti posljedice nepridržavanja zakona i podzakonskih akata u poslovanju. Analizirati posljedice nepridržavanja zakona i	Navesti vrste posljedica nepridržavanja zakona i podzakonskih akata u poslovanju.	Objasniti vrste posljedica nepridržavanja zakona i podzakonskih akata u poslovanju.	Na primjeru izdvojiti posljedice nepridržavanja zakona i podzakonskih akata u poslovanju.	Na primjeru analizirati posljedice nepridržavanja zakona i podzakonskih akata u poslovanju.

		podzakonskih akata u poslovanju.				
3.	Odabrati prezentacijske i promotivne aktivnosti u poslovanju.	Naveći razliku između prezentacijskih i promotivnih aktivnosti u poslovanju. Izraditi plan promocije i plan prezentacije ugostiteljske usluge.	Naveći razliku između prezentacijskih i promotivnih aktivnosti u poslovanju. Povezati promociju i prezentaciju ugostiteljske usluge.	Izraditi plan promocije ugostiteljske usluge.	Izraditi plan prezentacije ugostiteljske usluge.	Na primjeru povezati promociju i prezentaciju ugostiteljske usluge.
4.	Voditi poslovnu evidenciju u kuhinji (voditi evidenciju HACCP-a, radnog vremena, dnevnog utroška, specijalnog otpada).	Nabrojiti vrste dokumenata u kuhinji. Razlikovati i koristiti obrasce za vođenje evidencije u kuhinji. Organizirati vođenje dokumentacije u kuhinji.	Nabrojiti vrste dokumenata u kuhinji.	Razlikovati obrasce za vođenje evidencije u kuhinji.	Koristiti obrasce za vođenje evidencije u kuhinji.	Organizirati vođenje dokumentacije u kuhinji.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem znanja, povezivanjem i primjenom usvojenih znanja uz korištenje digitalnih alata u svrhu analiziranja, usporedbe ili istraživanja činjenica u standardnoj učionici i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji.</p> <p>Primjer vrednovanja: Odabrati obrasce za vođenje evidencije u kuhinji i pravilno ih ispuniti ovisno o svrsi pojedinog dokumenta.</p>						

2.2 Učenje temeljeno na radu

Učenjem temeljenim na radu stječu se specifična znanja i vještine koji su polazniku potrebni za samostalan, siguran i odgovoran rad te rješavanje stvarnih problema radnog procesa u zanimanju kuhar. Zajedničkim planiranjem nastavnika ustanove za strukovno obrazovanje i mentora kod poslodavca uz razmjenu pedagoške dokumentacije i evidencije postiže se usklađenost stjecanja ishoda učenja strukovnih modula i učenja temeljenog na radu.

Tijekom 5. ciklusa u drugom i trećem razredu učenje temeljeno na radu manjim se dijelom provodi u ustanovi za strukovno obrazovanje, a većim dijelom u realnom radnom procesu.

U okviru drugog razreda to iznosi 700 sati nastave godišnje ili 67 % ukupnog broja sati strukovnog dijela strukovnog kurikulumu, odnosno 210 sati nastave godišnje ili 30 % u kuharskom praktikumu, a 490 sati nastave godišnje ili 70 % kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji.

U okviru trećeg razreda to iznosi 640 sati nastave godišnje ili 74 % ukupnog broja sati strukovnog dijela strukovnog kurikulumu, odnosno 128 sati nastave godišnje ili 20 % u kuharskom praktikumu, a 512 sati nastave godišnje ili 80 % kod poslodavca u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji.

U 2. razredu 5. ciklusa u modulu **Kuharstvo** ostvaruju se sljedeći skupovi ishoda učenja: **Postupci obrade živežnih namirnica, Procesi konzerviranja živežnih namirnica i Izdavanje jela.**

U 3. razredu 5. ciklusa u modulu **Kuharstvo** ostvaruju se sljedeći skupovi ishoda učenja: **Korištenje uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu i Upravljanje zalihama u kuhinji.**

U 2. razredu 5. ciklusa u modulu **Kuharske vještine** ostvaruje se skup ishoda učenja **Primjena kuharskih procesa u praksi.**

U 3. razredu 5. ciklusa u modulu **Kuharske vještine** ostvaruje se skup ishoda učenja **Primjena složenih kuharskih procesa u praksi.**

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 4.

UČENJE TEMELJENO NA RADU	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
KUHARSTVO	Priprema i obrada živežnih namirnica	Postupci obrade živežnih namirnica
		Procesi konzerviranja živežnih namirnica
	Kuharstvo	Izdavanje jela
		Korištenje uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu
		Upravljanje zalihama u kuhinji
KUHARSKE VJEŠTINE	Kuharska praksa	Primjena kuharskih procesa u praksi
		Primjena složenih kuharskih procesa u praksi

Tablica 4: Učenje temeljeno na radu u 5. ciklusu

A. OPIS MODULA

Modul **Kuharstvo** polazniku omogućuje usvajanje i primjenu temeljnih znanja i vještina neophodnih za obavljanje osnovnih i zahtjevnijih poslova u kuhinji, poznavanje kuhinjskih prostorija i zasada struke, razumijevanje i primjenu osnovnih kuharskih procesa, razumijevanje načela gastronomije te rukovanje kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za tehnološku i termičku obradu namirnica. Izvodi se u okviru nastavnih predmeta **Priprema i obrada živežnih namirnica i Kuharstvo** u 5. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Priprema i obrada živežnih namirnica** jest stjecanje znanja i vještina nužnih za razumijevanje i primjenu različitih termičkih i tehnoloških obrada živežnih namirnica u svakodnevnom radu u raznim kuhinjama.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Kuharstvo** jest stjecanje znanja i vještina nužnih za samostalno obavljanje kuhinjskih poslova i radnji potrebnih za izdavanje jela različitim načinima prezentiranja i nuđenja jela, korištenje IKT-a u kuharstvu, kao i praćenje trendova i nadogradnje razvoja novih IKT-a bitnih za poslovne procese te upravljanje zalihama u kuhinji.

Modul **Kuharske vještine** polazniku omogućuje usvajanje i primjenu temeljnih znanja i vještina nužnih za razumijevanje recepata i primjenu postupaka iz recepta tijekom samostalne pripreme raznih umaka, juha, toplih predjela, gotovih jela, priloga i jednostavnih deserata odnosno za primjenu temeljnih postupaka i poštovanje procedura u samostalnoj pripremi živežnih namirnica za navedena jela. Izvodi se u okviru nastavnih predmeta **Kuharska praksa** u 5. ciklusu. Cilj modula jest stjecanje znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Kuharska praksa** jest stjecanje znanja i vještina nužnih za samostalno izvršavanje radnih zadataka u svih tipovima kuhinja i stjecanje kompetencija nužnih za osobni razvoj kao što su poduzetnost, samostalnost i odgovornost u poslovanju te za postupak zapošljavanja i samozapošljavanja. Polaznik će samostalno obrađivati i pripremati namirnice, pripremati umake, juhe, topla predjela, gotova jela, priloge i jednostavne deserte u skladu s dnevnim potrebama pojedine kuhinje te prema zadanim receptima i propisanim normativima.

B. RAZRADA MODULA

Modul: KUHARSTVO						
Nastavni predmet: PRIPREMA I OBRADA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA						
Skup ishoda učenja: POSTUPCI OBRADJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Utvrđiti gubitke u obradi živežnih namirnica.	Objasniti nastanak gubitaka u obradi živežnih namirnica. Predvidjeti i utvrđiti gubitke u obradi živežnih namirnica. Analizirati postotke gubitaka u različitim načinima pripreme namirnica.	Objasniti nastanak gubitaka u obradi živežnih namirnica.	Predvidjeti gubitke u obradi živežnih namirnica.	Utvrđiti gubitke u obradi živežnih namirnica.	Analizirati postotke gubitaka u različitim načinima pripreme namirnica.
2.	Demonstrirati termičku obradu živežnih namirnica u skladu sa zadatkom.	Razlikovati vrste i odabrati način termičke obrade živežnih namirnica. Demonstrirati termičku obradu živežnih namirnica. Kombinirati više vrsta termičkih obrada živežnih namirnica.	Razlikovati vrste termičke obrade živežnih namirnica.	Odabrati način termičke obrade živežnih namirnica u skladu sa zadatkom.	Demonstrirati termičku obradu živežnih namirnica u skladu sa zadatkom.	Kombinirati više vrsta termičkih obrada živežnih namirnica.
3.	Demonstrirati tehnološku obradu živežnih namirnica u skladu sa zadatkom.	Razlikovati vrste i odabrati način tehnološke obrade živežnih namirnica. Demonstrirati tehnološku obradu	Razlikovati vrste tehnološke obrade živežnih namirnica.	Odabrati način tehnološke obrade živežnih namirnica u skladu sa zadatkom..	Demonstrirati tehnološku obradu živežnih namirnica u skladu sa zadatkom.	Kombinirati više vrsta tehnoloških obrada živežnih namirnica.

		živežnih namirnica. Kombinirati više vrsta tehnoloških obrada živežnih namirnica.				
4.	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za tehnološku obradu namirnica u skladu sa zadatkom.	Prepoznati i odabrati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za tehnološku obradu namirnica te rukovati njima. Kombinirati različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za tehnološku obradu namirnica.	Prepoznati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za tehnološku obradu namirnica.	Odabrati potrebne kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za tehnološku obradu namirnica u skladu sa zadatkom.	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za tehnološku obradu namirnica u skladu sa zadatkom.	Kombinirati različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za tehnološku obradu namirnica.
5.	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za termičku obradu namirnica u skladu sa zadatkom.	Prepoznati i odabrati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za termičku obradu namirnica te rukovati njima. Kombinirati različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za termičku obradu namirnica.	Prepoznati kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za termičku obradu namirnica.	Odabrati potrebne kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za termičku obradu namirnica u skladu sa zadatkom.	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za termičku obradu namirnica u skladu sa zadatkom.	Kombinirati različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima, strojevima i uređajima za termičku obradu namirnica.
6.	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima i uređajima za pripremu jela pred	Prepoznati i odabrati kuhinjske alate, aparate i uređaje za pripremu jela pred gostom te rukovati njima. Kombinirati	Prepoznati kuhinjske alate, aparate i uređaje za pripremu jela pred gostom.	Odabrati potrebne kuhinjske alate, aparate i uređaje za pripremu jela pred gostom u	Rukovati kuhinjskim alatima, aparatima i uređajima za pripremu jela pred	Kombinirati različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima i

	gostom u skladu sa zadatkom.	različite načine rukovanja kuhinjskim alatima, aparatima i uređajima za pripremu jela pred gostom.		skladu sa zadatkom.	gostom u skladu sa zadatkom.	uređajima za pripremu jela pred gostom.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Pripremiti topli obrok za koji je potrebno primijeniti različitu tehnološku i termičku obradu. Odabrati i koristiti potrebne kuhinjske alate, aparate, strojeve i uređaje za tehnološku i termičku obradu namirnica. Izračunati uobičajene gubitke koji nastaju pri navedenim obradama.</p>						

Modul: KUHARSTVO						
Nastavni predmet: PRIPREMA I OBRADA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA						
Skup ishoda učenja: PROCESI KONZERVIRANJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati utjecaj procesa konzerviranja na živežne namirnice.	Opisati i razlikovati metode konzerviranja živežnih namirnica. Analizirati i prezentirati utjecaj procesa konzerviranja na živežne namirnice te se kritički osvrnuti na prezentaciju.	Opisati metode konzerviranja živežnih namirnica.	Razlikovati metode konzerviranja živežnih namirnica.	Analizirati i prezentirati utjecaj procesa konzerviranja na živežne namirnice.	Kritički se osvrnuti na prezentaciju utjecaja procesa konzerviranja na živežne namirnice.
2.	Demonstrirati tradicionalne metode konzerviranja voća u skladu sa zadatkom.	Opisati, razlikovati i demonstrirati tradicionalne metode konzerviranja voća. Kombinirati različite tradicionalne metode konzerviranja voća.	Razlikovati tradicionalne metode konzerviranja voća.	Odabrati tradicionalne metode konzerviranja voća.	Demonstrirati tradicionalne metode konzerviranja voća u skladu sa zadatkom.	Kombinirati različite tradicionalne metode konzerviranja voća.
3.	Demonstrirati tradicionalne metode konzerviranja povrća.	Opisati, razlikovati i demonstrirati tradicionalne metode konzerviranja povrća. Kombinirati tradicionalne metode konzerviranja povrća.	Opisati tradicionalne metode konzerviranja povrća.	Razlikovati tradicionalne metode konzerviranja povrća.	Demonstrirati tradicionalne metode konzerviranja povrća.	Kombinirati različite tradicionalne metode konzerviranja povrća.
4.	Demonstrirati tradicionalne metode konzerviranja namirnica životinjskog podrijetla.	Opisati, razlikovati i demonstrirati tradicionalne metode konzerviranja namirnica životinjskog podrijetla. Kombinirati	Opisati tradicionalne metode konzerviranja namirnica	Razlikovati tradicionalne metode konzerviranja namirnica	Demonstrirati tradicionalne metode konzerviranja namirnica	Kombinirati različite tradicionalne metode konzerviranja namirnica

		različite tradicionalne metode konzerviranja namirnica životinjskog podrijetla.	životinjskog podrijetla.	životinjskog podrijetla.	životinjskog podrijetla.	životinjskog podrijetla.
5.	Demonstrirati suvremene metode konzerviranja živežnih namirnica.	Opisati, razlikovati i demonstrirati suvremene metode konzerviranja živežnih namirnica. Kombinirati različite suvremene metode konzerviranja živežnih namirnica.	Opisati suvremene metode konzerviranja živežnih namirnica.	Razlikovati suvremene metode konzerviranja živežnih namirnica.	Demonstrirati suvremene metode konzerviranja živežnih namirnica.	Kombinirati različite suvremene metode konzerviranja živežnih namirnica.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Demonstrirati pravilan način tradicionalnog konzerviranja voća u svrhu pripreme jela od voća.</p>						

Modul: KUHARSTVO						
Nastavni predmet: KUHARSTVO						
Skup ishoda učenja: IZDAVANJE JELA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Isplanirati potrebno vrijeme za izdavanje jela.	Objasniti svrhu planiranja potrebnog vremena za izdavanje jela. Predvidjeti i isplanirati potrebno vrijeme za izdavanje jela. Procijeniti potrebno vrijeme za izdavanje jela u određenim okolnostima.	Objasniti svrhu planiranja potrebnog vremena za izdavanje jela.	Predvidjeti potrebno vrijeme za izdavanje jela.	Isplanirati potrebno vrijeme za izdavanje jela.	Samostalno procijeniti potrebno vrijeme za izdavanje jela u određenim okolnostima.
2.	Primijeniti temperaturu odgovarajuću vrsti jela.	Odabrati i primijeniti temperaturu odgovarajuću vrsti jela. Prilagoditi primjenu odgovarajuće temperature određenoj vrsti jela. Kombinirati primjenu odgovarajućih temperatura vrsti jela i načinu njihova posluživanja.	Odabrati odgovarajuću temperaturu vrsti jela.	Primijeniti temperaturu odgovarajuću vrsti jela.	Prilagoditi primjenu odgovarajuće temperature određenoj vrsti jela.	Kombinirati primjenu odgovarajućih temperatura vrsti jela i načinu njihova posluživanja.
3.	Koristiti odgovarajući inventar za izdavanje jela.	Odabrati i koristiti odgovarajući inventar za izdavanje jela. Prilagoditi primjenu odgovarajućeg inventara za izdavanje	Odabrati odgovarajući inventar za izdavanje jela.	Koristiti odgovarajući inventar za izdavanje jela.	Prilagoditi primjenu odgovarajućeg inventara za izdavanje jela.	Predložiti načine poboljšanja pri korištenju inventara za

		jela. Predložiti načine poboljšanja pri korištenju inventara za izdavanje jela.				izdavanje jela.
4.	Demonstrirati izdavanje jela na buffetu.	Odabrati način i demonstrirati izdavanje jela na buffetu. Kombinirati različite načine izdavanja jela na buffetu. Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela na buffetu.	Odabrati način izdavanja jela na buffetu.	Demonstrirati izdavanje jela na buffetu.	Kombinirati različite načine izdavanja jela na buffetu.	Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela na buffetu.
5.	Demonstrirati izdavanje jela na plitici.	Odabrati način i demonstrirati izdavanje jela na plitici. Kombinirati različite načine izdavanja jela na plitici. Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela na plitici.	Odabrati način izdavanja jela na plitici.	Demonstrirati izdavanje jela na plitici.	Kombinirati različite načine izdavanja jela na plitici.	Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela na plitici.
6.	Demonstrirati izdavanje jela na tanjuru.	Odabrati način i demonstrirati izdavanje jela na tanjuru. Kombinirati različite načine izdavanja jela na tanjuru. Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela na tanjuru.	Odabrati način izdavanja jela na tanjuru.	Demonstrirati izdavanje jela na tanjuru.	Kombinirati različite načine izdavanja jela na tanjuru.	Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela na tanjuru.

7.	Demonstrirati izdavanje jela pred gostom.	Odabrati način i demonstrirati izdavanje jela pred gostom. Kombinirati različite načine izdavanja jela pred gostom. Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela pred gostom.	Odabrati način izdavanja jela pred gostom.	Demonstrirati izdavanje jela pred gostom.	Kombinirati različite načine izdavanja jela pred gostom.	Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela pred gostom.
8.	Demonstrirati izdavanje jela za posluživanje na lokaciji izvan mjesta pripreme.	Odabrati način i demonstrirati izdavanje jela za posluživanje na lokaciji izvan mjesta pripreme. Kombinirati različite načine izdavanja jela za posluživanje na lokaciji izvan mjesta pripreme. Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela za posluživanje na lokaciji izvan mjesta pripreme.	Odabrati način izdavanja jela za posluživanje na lokaciji izvan mjesta pripreme.	Demonstrirati izdavanje jela za posluživanje na lokaciji izvan mjesta pripreme.	Kombinirati različite načine izdavanja jela za posluživanje na lokaciji izvan mjesta pripreme.	Predložiti načine poboljšanja za izdavanje jela za posluživanje na lokaciji izvan mjesta pripreme.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Demonstrirati izdavanje jela na prikladnoj plitici ili u specijaliziranoj posudi na buffet-stolu prema pravilnom redoslijedu od hladnih predjela do desertnih jela. Obrazložiti razliku i načine izdavanja hladnih i toplih jela na buffet-stolu.</p>						

Modul: KUHARSTVO						
Nastavni predmet: KUHARSTVO						
Skup ishoda učenja: KORIŠTENJE UREĐAJA S PRIMJENOM IKT-A U KUHARSTVU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Odabrati uređaje s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Opisati uređaje s primjenom IKT-a u kuharstvu, kategorizirati ih te ih odabrati s obzirom na svrhu. Kombinirati više vrsta uređaja s primjenom IKT-a u kuhinji te obrazložiti odabir.	Opisati uređaje s primjenom IKT-a u kuharstvu ovisno o vrsti kuhinje.	Kategorizirati uređaje s primjenom IKT-a u kuharstvu s obzirom na svrhu.	Odabrati uređaje s primjenom IKT-a ovisno o vrsti kuhinje.	Samostalno kombinirati više vrsta uređaja s primjenom IKT-a u kuhinji te obrazložiti odabir.
2.	Istražiti utjecaj uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu na jelo.	Objasniti, prezentirati i istražiti utjecaj uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu na jelo te se kritički osvrnuti na istraživanje.	Objasniti utjecaj uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu na jelo.	Prezentirati utjecaj uređaja s primjenom IKT-a na određenu vrstu jela.	Istražiti utjecaj uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu na jelo.	Kritički se osvrnuti na istraživanje.
3.	Rukovati uređajima s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Razlikovati uređaje s primjenom IKT-a u kuharstvu, rukovati njima i planirati njihovu upotrebu u određenim procesima rada u kuhinji. Predložiti poboljšanja primjene uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Razlikovati uređaje s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Rukovati uređajima s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Planirati upotrebu IKT-a u određenim procesima rada u kuhinji.	Predložiti poboljšanja primjene uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu.

4.	Istražiti trendove u primjeni uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Prepoznati nove trendove u primjeni uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu i objasniti mogućnosti njihove primjene. Analizirati ih te prezentirati odabrani trend u primjeni uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Prepoznati nove trendove u primjeni uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Objasniti mogućnosti primjene novih trendova u primjeni uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Na primjeru analizirati trendove u primjeni uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu.	Na primjeru prezentirati trend u primjeni uređaja s primjenom IKT-a u kuharstvu.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Suradnički istražiti razvoj IKT-a u kuharstvu te utvrditi na koji način dobiveni rezultati utječu na današnju primjenu IKT-a u kuharstvu. Rezultate istraživanja prikazati primjenom različitih uređaja s primjenom IKT-a.</p>						

Modul: KUHARSTVO						
Nastavni predmet: KUHARSTVO						
Skup ishoda učenja: UPRAVLJANJE ZALIHAMA U KUHINJI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Analizirati stanje zaliha robe na priručnom skladištu.	Navesti minimalne količine zaliha robe na priručnom skladištu. Izračunati minimalne količine zaliha. Izvijestiti nadređenog o stanju zaliha. Analizirati utjecaj stanja zaliha na ekonomiku kuhanja.	Navesti minimalne količine zaliha robe na priručnom skladištu.	Izračunati minimalne količine zaliha.	Izvijestiti nadređenog o stanju zaliha.	Analizirati utjecaj stanja zaliha na ekonomiku kuhanja.
2.	Predvidjeti količine namirnica potrebne za dnevno poslovanje.	Navesti potrebne količine namirnica za dnevno poslovanje. Izračunati optimalno stanje namirnica za dnevno poslovanje. Predvidjeti količine namirnica potrebne za dnevno poslovanje. Planirati optimalnu količinu namirnica za dnevno poslovanje.	Navesti potrebne količine namirnica za dnevno poslovanje.	Izračunati optimalno stanje namirnica za dnevno poslovanje.	Predvidjeti količine namirnica potrebne za dnevno poslovanje.	Samostalno planirati optimalnu količinu namirnica za dnevno poslovanje.
3.	Izraditi prijedlog prenamjene neiskorištenih živežnih namirnica i jela.	Opisati metode prenamjene neiskorištenih namirnica i jela. Izraditi prijedlog prenamjene neiskorištenih	Opisati metode prenamjene neiskorištenih živežnih namirnica i jela.	Izraditi prijedlog prenamjene neiskorištenih živežnih namirnica i jela.	Primijeniti racionalne načine iskorištavanja živežnih namirnica i jela.	Kombinirati različite metode prenamjene neiskorištenih živežnih

		namirnica i jela. Primijeniti racionalne načine iskorištavanja namirnica i jela. Kombinirati različite metode prenamjene neiskorištenih namirnica i jela.				namirnica i jela.
4.	Identificirati odgovarajuće načine nabave.	Nabrojiti načine nabave. Identificirati odgovarajuće načine nabave. Usporediti različite načine nabave. Predložiti optimalne načine nabave.	Nabrojiti načine nabave.	Identificirati odgovarajuće načine nabave.	Usporediti različite načine nabave.	Predložiti optimalne načine nabave.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.

Primjer vrednovanja: Izraditi recepturu jela koristeći neiskorištene živežne namirnice prethodno planirane za izradu jedne vrste toplog jela, a u svrhu izrade novog toplog jela.

Modul: KUHARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KUHARSKA PRAKSA						
SKUP ISHODA UČENJA: PRIMJENA KUHARSKIH PROCESA U PRAKSI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Izraditi umak prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi umak prema zadanoj recepturi. Prilagoditi umak određenom meniju. Kombinirati različite vrste umaka u različitim menijima.	Odabrati umak prema zadanoj recepturi.	Izraditi umak prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi umak određenom meniju.	Kombinirati različite vrste umaka u različitim menijima.
2.	Izraditi juhu prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi juhu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi juhu određenom meniju. Kombinirati različite vrste juha u različitim menijima.	Odabrati juhu prema zadanoj recepturi.	Izraditi juhu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi juhu određenom meniju.	Kombinirati različite vrste juha u različitim menijima.
3.	Izraditi toplo predjelo prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi toplo predjelo prema zadanoj recepturi. Prilagoditi toplo predjelo određenom meniju. Kombinirati različite vrste toplih predjela u različitim menijima.	Odabrati toplo predjelo prema zadanoj recepturi.	Izraditi toplo predjelo prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi toplo predjelo određenom meniju.	Kombinirati različite vrste toplih predjela u različitim menijima.
4.	Izraditi gotovo jelo prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi gotovo jelo prema zadanoj recepturi. Prilagoditi gotovo jelo određenom meniju. Kombinirati različite	Odabrati gotovo jelo prema zadanoj recepturi.	Izraditi gotovo jelo prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi gotovo jelo određenom meniju.	Kombinirati različite vrste gotovih jela u različitim menijima.

		vrste gotovih jela u različitim menijima.				
5.	Pripremiti prilog, varivo i garnituru uz glavno jelo prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi prilog, varivo ili garnituru uz glavno jelo prema zadanoj recepturi. Prilagoditi prilog, varivo ili garnituru uz glavno jelo određenom meniju. Kombinirati različite vrste priloga, variva ili garnitura uz glavno jelo u različitim menijima.	Odabrati prilog, varivo ili garnituru uz glavno jelo prema zadanoj recepturi.	Izraditi prilog, varivo ili garnituru uz glavno jelo prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi prilog, varivo ili garnituru uz glavno jelo određenom meniju.	Kombinirati različite vrste priloga, variva ili garnitura uz glavno jelo u različitim menijima.
6.	Pripremiti jednostavno desertno jelo prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jednostavno desertno jelo prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jednostavno desertno jelo određenom meniju. Kombinirati različite vrste jednostavnih desertnih jela u različitim menijima.	Odabrati jednostavno desertno jelo prema zadanoj recepturi.	Izraditi jednostavno desertno jelo prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jednostavno desertno jelo određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jednostavnih desertnih jela u različitim menijima.

Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.

Primjer vrednovanja: Projektni zadatak: Izrada variva. Obaviti pripremne radnje prije izvođenja vježbe (pripremiti sebe, prostor, alat, aparate, strojeve, uređaje, pripremiti i obraditi živežne namirnice i dr.). Izraditi varivo i prilagoditi ga ribljem jelu. Pospremiti radno mjesto i zbrinuti otpad.

Modul: KUHARSKE VJEŠTINE						
Nastavni predmet: KUHARSKA PRAKSA						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA SLOŽENIH KUHARSKIH PROCESA U PRAKSI						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Izraditi složeno hladno predjelo prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi složeno hladno predjelo prema zadanoj recepturi. Prilagoditi složeno hladno predjelo određenom meniju. Kombinirati različite vrste složenih hladnih predjela u različitim menijima.	Odabrati složeno hladno predjelo prema zadanoj recepturi.	Izraditi složeno hladno predjelo prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi složeno hladno predjelo određenom meniju.	Kombinirati različite vrste složenih hladnih predjela u različitim menijima.
2.	Izraditi jelo po narudžbi prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo po narudžbi prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo po narudžbi određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela po narudžbi u različitim menijima.	Odabrati jelo po narudžbi prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo po narudžbi prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo po narudžbi određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela po narudžbi u različitim menijima.
3.	Izraditi slastičarski proizvod primjeren ugostiteljstvu prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi slastičarski proizvod primjeren ugostiteljstvu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi slastičarski proizvod primjeren ugostiteljstvu određenom meniju.	Odabrati slastičarski proizvod primjeren ugostiteljstvu prema zadanoj recepturi.	Izraditi slastičarski proizvod primjeren ugostiteljstvu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi slastičarski proizvod primjeren ugostiteljstvu određenom meniju.	Kombinirati različite vrste slastičarskih proizvoda primjerenih ugostiteljstvu u različitim menijima.

		Kombinirati različite vrste slastičarskih proizvoda primjerenih ugostiteljstvu u različitim menijima.				
4.	Izraditi pekarski proizvod primjeren ugostiteljstvu prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi pekarski proizvod primjeren ugostiteljstvu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi pekarski proizvod primjeren ugostiteljstvu određenom meniju. Kombinirati različite vrste pekarskih proizvoda primjerenih ugostiteljstvu u različitim menijima.	Odabrati pekarski proizvod primjeren ugostiteljstvu prema zadanoj recepturi.	Izraditi pekarski proizvod primjeren ugostiteljstvu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi pekarski proizvod primjeren ugostiteljstvu određenom meniju.	Kombinirati različite vrste pekarskih proizvoda primjerenih ugostiteljstvu u različitim menijima.
5.	Izraditi kalkulaciju za pojedino jelo.	Odrediti elemente kalkulacije za pojedino jelo. Izraditi kalkulaciju za pojedino jelo. Primijeniti postupke kalkulacije u formiranju cijene usluge. Analizirati ekonomičnost s obzirom na kalkulaciju jela.	Odrediti elemente kalkulacije za pojedino jelo.	Izraditi kalkulaciju za pojedino jelo.	Primijeniti postupke kalkulacije u formiranju cijene usluge.	Analizirati ekonomičnost s obzirom na kalkulaciju jela.
6.	Samostalno pripremiti zadani meni.	Sastaviti popis skupina jela prema gastronomskim pravilima. Odabrati jela za zadani meni. Pripremiti zadani meni.	Sastaviti popis skupina jela prema gastronomskim pravilima.	Odabrati jela za zadani meni.	Samostalno pripremiti zadani meni.	Analizirati radne postupke i zadatke u pripremi menija.

		Analizirati radne postupke i zadatke u pripremi menija.				
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Polaznici obavezno sve aktivnosti opisuju u mapi praktične nastave i vježbi.</p> <p>Primjer vrednovanja: Projektni zadatak: Izrada jela po narudžbi prema receptu. Obaviti pripremne radnje prije izvođenja vježbe (pripremiti sebe, prostor, alat, aparate, strojeve, uređaje, pripremiti i obraditi živežne namirnice i dr.). Izraditi jelo po narudžbi. Pospremiti radno mjesto i zbrinuti otpad.</p>						

2.2. Izborni modul

Izborni modul **Profesionalni razvoj kuhara** obuhvaća ishode učenja koji osiguravaju stjecanje dodatnih strukovnih kompetencija kroz primjenu novih tehnologija i odgovora na zahtjeve lokalnog svijeta rada.

Opseg i sadržaj izbornog dijela određeni su strukovnim kurikulumom za stjecanje kvalifikacije i kurikulumom ustanove za strukovno obrazovanje.

Izborem nastavnih predmeta **Kreativnost i inovativnost u kuharstvu, Svjetska kuhinja, Osnove somelijerstva, Alternativna prehrana, Osnove pekarstva i slastičarstva, Posebni režimi prehrane** polaznik će tijekom 5. ciklusa identificirati svoje sklonosti prema određenom području strukovnih kompetencija.

U 5. ciklusu u drugom i trećem razredu predlaže se odabir jednoga od dvaju izbornih nastavnih predmeta iz ponuđenog izbornog modula. Izborni modul predstavlja 140 sati nastave godišnje ili 11 % ukupnog strukovnog dijela u drugom razredu i 128 sati nastave godišnje ili 11 % ukupnog strukovnog dijela u trećem razredu.

Detaljan prikaz nalazi se u Tablici 5.

IZBORNI MODUL	NASTAVNI PREDMET	SKUP ISHODA UČENJA
PROFESIONALNI RAZVOJ KUHARA	Kreativnost i inovativnost u kuharstvu	Primjena trendova u kuharstvu
	Svjetska kuhinja	Poznavanje svjetske kuhinje
	Osnove somelijerstva	Poznavanje osnova somelijerstva
	Alternativna prehrana	Primjena alternativne prehrane
	Osnove pekarstva i slastičarstva	Poznavanje osnova pekarstva i slastičarstva
	Posebni režimi prehrane	Primjena posebnih režima prehrane

Tablica 5: Izborni modul u 5. ciklusu

A. OPIS MODULA

Izborni modul **Profesionalni razvoj kuhara** polazniku omogućuje stjecanje znanja i potrebnih vještina za samostalno obavljanje kuharskih poslova i veću razinu kompetencija sa širinom znanja u kuharstvu. Polaznik proširuje znanje o raznim svjetskim kuhinjama, enologiji i somelijerstvu, alternativnim prehranama i posebnim režimima prehrane, kao i nužnim vještinama iz osnova slastičarstva i pekarstva te kreativnog izražavanja u svakodnevnim radnim zadacima i obrocima. Skupovi ishoda učenja polaznika usmjeravaju na stjecanje znanja o vrstama, karakteristikama, mogućnostima i načinima izrade, obrade i prezentacije dodatnih usluga kojima polaznik upotpunjuje osnovna kuhinjska znanja.

Izvodi se u okviru nastavnih predmeta **Kreativnost i inovativnost u kuharstvu, Svjetska kuhinja, Osnove somelijerstva, Alternativna prehrana, Osnove pekarstva i slastičarstva** te **Posebni režimi prehrane** u 5. ciklusu.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Kreativnost i inovativnost u kuharstvu** jest stjecanje kompetencija za samostalnu primjenu najnovijih trendova i spoznaja u struci s ciljem pronalaska adekvatnih alata za cjeloživotno učenje.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Svjetska kuhinja** jest stjecanje znanja i vještina za samostalnu pripremu jela određene svjetske regije sa svim obilježjima i specifičnostima implementiranima u uobičajeno kuhinjsko okruženje.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Osnove somelijerstva** jest stjecanje kompetencija za određivanje i nuđenje najpodudarnijeg vina uz pojedino pripremljeno jelo, kao i razumijevanje osnovnih činjenica iz enologije.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Alternativna prehrana** jest stjecanje kompetencija za samostalno pripremanje kompletnog jela alternativne prehrane, kao i razumijevanje principa pojedinih alternativa.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Osnove pekarstva i slastičarstva** jest stjecanje kompetencija za samostalnu pripremu i izradu osnovnih slastica i pekarskih proizvoda.

Svrha učenja i poučavanja nastavnog predmeta **Posebni režimi prehrane** jest stjecanje kompetencija za samostalno pripremanje živežnih namirnica po određenim pravilima pojedinih režima prehrane, njihovoj svrsi, kao i načinu izdavanja.

B. RAZRADA MODULA

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KUHARA						
Nastavni predmet: KREATIVNOST I INOVATIVNOST U KUHARSTVU						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA TRENDOVA U KUHARSTVU						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Izraditi jelo mediteranske kuhinje prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo mediteranske kuhinje prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo mediteranske kuhinje određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela mediteranske kuhinje u različitim menijima.	Odabrati jelo mediteranske kuhinje prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo mediteranske kuhinje prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo mediteranske kuhinje određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela mediteranske kuhinje u različitim menijima.
2.	Izraditi jelo molekularne gastronomije prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo molekularne gastronomije prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo molekularne gastronomije određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela molekularne gastronomije u različitim menijima.	Odabrati jelo molekularne gastronomije prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo molekularne gastronomije prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo molekularne gastronomije određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela molekularne gastronomije u različitim menijima.
3.	Izraditi jelo <i>fusion</i> kuhinje prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo <i>fusion</i> kuhinje prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo <i>fusion</i> kuhinje prema	Odabrati jelo <i>fusion</i> kuhinje prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo <i>fusion</i> kuhinje prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo <i>fusion</i> kuhinje prema određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela <i>fusion</i> kuhinje u različitim menijima.

		određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela <i>fusion</i> kuhinje u različitim menijima.				
4.	Izraditi jelo <i>street food</i> kuhinje prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo <i>street food</i> kuhinje prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo <i>street food</i> kuhinje određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela <i>street food</i> kuhinje u različitim menijima.	Odabrati jelo <i>street food</i> kuhinje prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo <i>street food</i> kuhinje prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo <i>street food</i> kuhinje određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela <i>street food</i> kuhinje u različitim menijima.
5.	Izraditi <i>finger food</i> jelo prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi <i>finger food</i> jelo prema zadanoj recepturi. Prilagoditi <i>finger food</i> jelo određenom meniju. Kombinirati različite vrste <i>finger food</i> jela u različitim menijima.	Odabrati <i>finger food</i> jelo prema zadanoj recepturi.	Izraditi <i>finger food</i> jelo prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi <i>finger food</i> jelo određenom meniju.	Kombinirati različite vrste <i>finger food</i> jela u različitim menijima.
6.	Izraditi jelo u skladu s trendovima u redukcijskoj prehrani (keto, Atkins, LCHF).	Odabrati i izraditi jelo u skladu s trendovima u redukcijskoj prehrani (keto, Atkins, LCHF). Prilagoditi jelo u skladu s trendovima u redukcijskoj prehrani (keto, Atkins, LCHF). Kombinirati različite vrste jela u skladu s trendovima u	Odabrati jelo u skladu s trendovima u redukcijskoj prehrani (keto, Atkins, LCHF).	Izraditi jelo u skladu s trendovima u redukcijskoj prehrani (keto, Atkins, LCHF).	Prilagoditi jelo u skladu s trendovima u redukcijskoj prehrani (keto, Atkins, LCHF).	Kombinirati različite vrste jela u skladu s trendovima u redukcijskoj prehrani (keto, Atkins, LCHF).

		redukcijskoj prehrani (keto, Atkins, LCHF).				
7.	Izraditi jelo po načelima <i>slow food</i> .	Odabrati i izraditi jelo po načelima <i>slow food</i> . Prilagoditi jelo po načelima <i>slow food</i> određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela po <i>slow food</i> principima u različitim menijima.	Odabrati jelo po načelima <i>slow food</i> .	Izraditi jelo po načelima <i>slow food</i> .	Prilagoditi jelo po načelima <i>slow food</i> određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela po načelima <i>slow food</i> u različitim menijima.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Projektni zadatak: Izrada <i>finger food</i> jela. Pri tome kombinirati više vrsta živežnih namirnica i jela, spajati ih u određenu ponudu za ciljanu prigodu.</p>						

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KUHARA						
Nastavni predmet: SVJETSKA KUHINJA						
Skup ishoda učenja: POZNAVANJE SVJETSKE KUHINJE						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Izraditi jelo europske kuhinje prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo europske kuhinje prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo europske kuhinje određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela europske kuhinje u različitim menijima.	Odabrati jelo europske kuhinje prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo europske kuhinje prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo europske kuhinje određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela europske kuhinje u različitim menijima.
2.	Izraditi jelo orijentalne kuhinje prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo orijentalne kuhinje prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo orijentalne kuhinje određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela orijentalne kuhinje u različitim menijima.	Odabrati jelo orijentalne kuhinje prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo orijentalne kuhinje prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo orijentalne kuhinje određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela orijentalne kuhinje u različitim menijima.
3.	Izraditi jelo azijske kuhinje prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo azijske kuhinje prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo azijske kuhinje određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela azijske kuhinje u različitim menijima.	Odabrati jelo azijske kuhinje prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo azijske kuhinje prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo azijske kuhinje određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela azijske kuhinje u različitim menijima.

4.	Izraditi jelo američke kuhinje prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo američke kuhinje prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo američke kuhinje određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela američke kuhinje u različitim menijima.	Odabrati jelo američke kuhinje prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo američke kuhinje prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo američke kuhinje određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela američke kuhinje u različitim menijima.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Izraditi jelo azijske kuhinje prema gastronomskim pravilima i optimalnom izboru.</p>						

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KUHARA						
Nastavni predmet: OSNOVE SOMELIJERSTVA						
Skup ishoda učenja: POZNAVANJE OSNOVA SOMELIJERSTVA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Razlikovati hrvatske vinske regije.	Nabrojiti hrvatske vinske regije, opisati njihove osobitosti te ih razlikovati. Analizirati različitosti hrvatskih vinskih regija.	Nabrojiti hrvatske vinske regije.	Opisati osobitosti hrvatskih vinskih regija.	Razlikovati hrvatske vinske regije.	Analizirati različitosti hrvatskih vinskih regija.
2.	Razlikovati hrvatske sorte vina.	Nabrojiti hrvatske sorte vina, opisati njihove osobitosti te ih razlikovati. Analizirati različitosti hrvatskih sorti vina.	Nabrojiti hrvatske sorte vina.	Opisati osobitosti hrvatskih sorti vina.	Razlikovati hrvatske sorte vina.	Analizirati različitosti hrvatskih sorti vina.
3.	Primijeniti pravila sljubljivanja jela i vina.	Prepoznati svrhu sljubljivanja jela i vina. Objasniti utjecaj određene vrste vina na određenu vrstu jela. Primijeniti pravila sljubljivanja jela i vina. Kombinirati određenu vrstu vina uz određenu vrstu jela.	Prepoznati svrhu sljubljivanja jela i vina.	Objasniti utjecaj određene vrste vina na određenu vrstu jela.	Primijeniti pravila sljubljivanja jela i vina.	Samostalno kombinirati određenu vrstu vina uz određenu vrstu jela.

4.	Demonstrirati načine i tehnike posluživanja vina.	Opisati načine nuđenja i prezentiranja vina. Objasniti utjecaj karakteristika vina na način odabira tehnike posluživanja vina. Razlikovati tehnike posluživanja vina. Demonstrirati načine i tehnike posluživanja vina.	Opisati načine nuđenja i prezentiranja vina.	Objasniti utjecaj karakteristika vina na način odabira tehnike posluživanja vina.	Razlikovati tehnike posluživanja vina.	Demonstrirati načine i tehnike posluživanja vina.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Demonstrirati načine i tehnike posluživanja crnog vina uz određenu vrstu jela i bijelog vina uz određenu vrstu jela.</p>						

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KUHARA						
Nastavni predmet: ALTERNATIVNA PREHRANA						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA ALTERNATIVNE PREHRANE						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Izraditi jelo makrobiotičke prehrane prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo makrobiotičke prehrane prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo makrobiotičke prehrane određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela makrobiotičke prehrane u različitim menijima.	Odabrati jelo makrobiotičke prehrane prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo makrobiotičke prehrane prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo makrobiotičke prehrane određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela makrobiotičke prehrane u različitim menijima.
2.	Izraditi jelo vegetarijanske prehrane prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo vegetarijanske prehrane prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo vegetarijanske prehrane određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela vegetarijanske prehrane u različitim menijima.	Odabrati jelo vegetarijanske prehrane prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo vegetarijanske prehrane prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo vegetarijanske prehrane određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela vegetarijanske prehrane u različitim menijima.
3.	Izraditi jelo sirove prehrane (engl. <i>raw food</i>) prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo sirove prehrane (engl. <i>raw food</i>) prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo sirove	Odabrati jelo sirove prehrane (engl. <i>raw food</i>) prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo sirove prehrane (engl. <i>raw food</i>) prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo sirove prehrane (engl. <i>raw food</i>) određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela sirove prehrane (engl. <i>raw food</i>) u

		prehrane (engl. <i>raw food</i>) određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela sirove prehrane (engl. <i>raw food</i>) u različitim menijima.				različitim menijima.
4.	Izraditi jelo po ajurvedskim načelima prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo po ajurvedskim načelima prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo po ajurvedskim načelima određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela po ajurvedskim načelima u različitim menijima.	Odabrati jelo po ajurvedskim načelima prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo po ajurvedskim načelima prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo po ajurvedskim načelima određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela po ajurvedskim načelima u različitim menijima.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Izraditi jelo po ajurvedskim načelima i prilagoditi ga određenom meniju za određenu skupinu gostiju.</p>						

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KUHARA						
Nastavni predmet: OSNOVE PEKARSTVA I SLASTIČARSTVA						
Skup ishoda učenja: POZNAVANJE OSNOVA PEKARSTVA I SLASTIČARSTVA						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Izraditi tijesto u slastičarstvu prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi tijesto u slastičarstvu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi tijesto pojedinoj prigodi. Kombinirati različite vrste tijesta u kreiranju slastica.	Odabrati tijesto u slastičarstvu prema zadanoj recepturi.	Izraditi tijesto u slastičarstvu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi tijesto pojedinoj prigodi.	Kombinirati različite vrste tijesta u kreiranju slastica.
2.	Izraditi smjesu u slastičarstvu prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi smjesu u slastičarstvu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi biskvitnu smjesu pojedinoj prigodi. Kombinirati različite vrste biskvitnih smjesa u kreiranju slastica.	Odabrati smjesu u slastičarstvu prema zadanoj recepturi.	Izraditi smjesu u slastičarstvu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi biskvitnu smjesu pojedinoj prigodi.	Kombinirati različite vrste biskvitnih smjesa u kreiranju slastica.
3.	Izraditi pecivo prema zadanoj recepturi.	Odabrati tijesto za pecivo prema zadanoj recepturi. Izraditi pecivo. Prilagoditi tijesto za pecivo uvjetima zrenja i pečenja. Kombinirati različite vrste tijesta za pecivo kao proširenje ponude peciva.	Odabrati tijesto za pecivo prema zadanoj recepturi.	Izraditi pecivo prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi tijesto za pecivo uvjetima zrenja i pečenja.	Kombinirati različite vrste tijesta za pecivo kao proširenje ponude peciva.

4.	Izraditi kruh prema zadanoj recepturi.	Odabrati tijesto za kruh prema zadanoj recepturi. Izraditi kruh. Prilagoditi tijesto za kruh uvjetima zrenja i pečenja. Kombinirati različite vrste tijesta za kruh kao proširenje ponude kruha.	Odabrati tijesto za kruh prema zadanoj recepturi.	Izraditi kruh prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi tijesto za kruh uvjetima zrenja i pečenja.	Kombinirati različite vrste tijesta za kruh kao proširenje ponude kruha.
5.	Izraditi slastičarsku kremu prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi slastičarsku kremu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi slastičarsku kremu specifičnosti slastice u meniju. Kombinirati različite vrste tehnika dogotovljavanja slastičarskih krema.	Odabrati slastičarsku kremu prema zadanoj recepturi.	Izraditi slastičarsku kremu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi slastičarsku kremu specifičnosti slastice u meniju.	Kombinirati različite vrste tehnika dogotovljavanja slastičarskih krema.
6.	Izraditi slastičarski nadjev prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi slastičarski nadjev prema zadanoj recepturi. Prilagoditi slastičarski nadjev specifičnosti slastice u meniju. Kombinirati različite vrste tehnika dogotovljavanja slastičarskog nadjeva.	Odabrati slastičarski nadjev prema zadanoj recepturi.	Izraditi slastičarski nadjev prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi slastičarski nadjev specifičnosti slastice u meniju.	Kombinirati različite vrste tehnika dogotovljavanja slastičarskog nadjeva.
7.	Izraditi glazuru prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi glazuru prema zadanoj recepturi. Prilagoditi glazuru specifičnosti slastice u meniju. Kombinirati	Odabrati glazuru prema zadanoj recepturi.	Izraditi glazuru prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi glazuru specifičnosti slastice u meniju.	Kombinirati različite vrste tehnika izrade glazura.

		različite vrste tehnika izrade glazura.				
8.	Izraditi ocaklinu prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi ocaklinu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi ocaklinu specifičnosti slastice u meniju. Kombinirati različite vrste tehnika izrade ocaklina.	Odabrati ocaklinu prema zadanoj recepturi.	Izraditi ocaklinu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi ocaklinu specifičnosti slastice u meniju.	Kombinirati različite vrste tehnika izrade ocaklina.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija i na terenskoj nastavi tijekom posjeta ugostiteljskoj, društvenoj i/ili specijaliziranoj kuhinji. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Izraditi osnovno biskvitno tijesto za izradu slastice (npr. voćne torte).</p>						

Modul: PROFESIONALNI RAZVOJ KUHARA						
Nastavni predmet: POSEBNI REŽIMI PREHRANE						
Skup ishoda učenja: PRIMJENA POSEBNIH REŽIMA PREHRANE						
RB.	Ishod	Razrada ishoda	Razine usvojenosti			
			Zadovoljavajuća	Dobra	Vrlo dobra	Iznimna
1.	Izraditi jelo prema pravilima prehrane sportaša prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo prema pravilima prehrane sportaša prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo prema pravilima prehrane sportaša određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela prema pravilima prehrane sportaša u različitim menijima.	Odabrati jelo prema pravilima prehrane sportaša prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo prema pravilima prehrane sportaša prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo prema pravilima prehrane sportaša određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela prema pravilima prehrane sportaša u različitim menijima.
2.	Izraditi jelo prema pravilima prehrane za određenu krvnu grupu prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo prema pravilima prehrane za određenu krvnu grupu prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo prema pravilima prehrane za određenu krvnu grupu određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela prema pravilima prehrane za određenu krvnu grupu u različitim menijima.	Odabrati jelo prema pravilima prehrane za određenu krvnu grupu prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo prema pravilima prehrane za određenu krvnu grupu prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo prema pravilima prehrane za određenu krvnu grupu određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela prema pravilima prehrane za određenu krvnu grupu u različitim menijima.
3.	Izraditi jelo prema pravilima prehrane za	Odabrati i izraditi jelo prema pravilima	Odabrati jelo prema pravilima prehrane	Izraditi jelo prema pravilima	Prilagoditi jelo prema pravilima	Kombinirati različite vrste jela

	celijakiju (bezglutensku prehranu) prema zadanoj recepturi.	prehrane za celijakiju (bezglutensku prehranu) prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo prema pravilima prehrane za celijakiju (bezglutensku prehranu) određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela prema pravilima prehrane za celijakiju (bezglutensku prehranu) u različitim menijima.	za celijakiju (bezglutensku prehranu) prema zadanoj recepturi.	prehrane za celijakiju (bezglutensku prehranu) prema zadanoj recepturi.	prehrane za celijakiju (bezglutensku prehranu) određenom meniju.	prema pravilima prehrane za celijakiju (bezglutensku prehranu) u različitim menijima.
4.	Izraditi jelo prema pravilima prehrane za dijabetičare prema zadanoj recepturi.	Odabrati i izraditi jelo prema pravilima prehrane za dijabetičare prema zadanoj recepturi. Prilagoditi jelo prema pravilima prehrane za dijabetičare određenom meniju. Kombinirati različite vrste jela prema pravilima prehrane za dijabetičare u različitim menijima.	Odabrati jelo prema pravilima prehrane za dijabetičare prema zadanoj recepturi.	Izraditi jelo prema pravilima prehrane za dijabetičare prema zadanoj recepturi.	Prilagoditi jelo prema pravilima prehrane za dijabetičare određenom meniju.	Kombinirati različite vrste jela prema pravilima prehrane za dijabetičare u različitim menijima.

5.	Izraditi jelo prema propisima košer prehrane.	Razlikovati propise košer prehrane. Izraditi jelo prema propisima košer prehrane. Sastaviti plan košer prehrane. Analizirati plan košer prehrane i predložiti postupke u redovitom radu.	Razlikovati propise košer prehrane.	Izraditi jelo prema propisima košer prehrane.	Sastaviti plan košer prehrane.	Analizirati plan košer prehrane i predložiti postupke u redovitom radu.
6.	Izraditi jelo prema propisima halal prehrane.	Razlikovati propise halal prehrane. Izraditi jelo prema propisima halal prehrane. Sastaviti plan halal prehrane. Analizirati plan halal prehrane i predložiti postupke u redovitom radu.	Razlikovati propise halal prehrane.	Izraditi jelo prema propisima halal prehrane.	Sastaviti plan halal prehrane.	Analizirati plan halal prehrane i predložiti postupke u redovitom radu.
<p>Preporuke za ostvarivanje ishoda: Ishodi se ostvaruju stjecanjem vještina, povezivanjem i primjenom usvojenih vještina izvođenjem vježbi u kuharskom praktikumu simuliranjem stvarnih radnih situacija. Pri izvođenju vježbi razredni odjel dijeli se u odgojno-obrazovne skupine koje uključuju najmanje 10, a najviše 14 polaznika.</p> <p>Primjer vrednovanja: Izraditi jelo prema propisima košer prehrane.</p>						

4. Završni rad

Uvjeti za stjecanje kvalifikacije kuhar prema dualnom modelu obrazovanja provode se u skladu s Nacionalnim kurikulumom za strukovno obrazovanje (Narodne novine, broj 62/2018) koji predviđa da obrazovni programi kojima se stječu kvalifikacije u strukovnom obrazovanju završavaju provjerom strukovnih znanja i vještina te njima odgovarajućeg stupnja samostalnosti i odgovornosti. Završni rad za kvalifikacije razine 4.1. uključuje praktični rad te provjeru ostalih strukovnih znanja i vještina predviđenih ishodima učenja programa.

Završni rad obuhvaća ukupnost svih polja učenja (modula) i usvojenost svih zadanih ishoda učenja, praktični rad te provjeru ostalih strukovnih znanja i vještina predviđenih ishodima učenja strukovnog kurikuluma.

Praktičnim radom provjeravaju se vještine stečene u okviru modula **Učenje temeljeno na radu**, koje se povezuju sa svim fazama pružanja kuharske usluge i stječu se u okviru modula **Priprema i obrada živežnih namirnica, Kuharstvo i Kuharske vještine**.

Ostala strukovna znanja provjeravaju se u obliku projektnog zadatka, a vrednuju se kompetencije stečene u strukovnim modulima **Osnove kuharstva, Radni procesi i Poduzetnička pismenost i komunikacija** te u izbornom modulu **Profesionalni razvoj kuhara**.

Sljedeća tablica prikazuje temeljne faze odnosno elemente koji su predmet vrednovanja u okviru praktičnog rada te maksimalan broj bodova koje polaznik može ostvariti u pojedinoj fazi.

Faze u provedbi izrade jela u okviru završnog rada	Maksimalan broj bodova
ORGANIZACIJA RADA	10
HIGIJENA HRANE I RADNOG MJESTA	15
PRIPREMANJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA BILJNOG I ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA	15
PRIMJENA TEHNOLOŠKIH PROCESA U PRIGOTOVLJAVANJU JELA	20
OKUS I TEKSTURA JELA	20
PREZENTACIJA JELA – BOJA, KOMPOZICIJA I KREATIVNOST	15
KUHINJSKA ADMINISTRACIJA	5
Ukupno	100

U prilogu se nalazi ocjenjivački list sa sastavnicama izrade jela u okviru završnog rada.

FAZA U PROVEDBI IZRADE JELA U OKVIRU ZAVRŠNOG RADA	KOMPETENCIJA/ISHOD	MOGUĆI BODOVI				
ORGANIZACIJA RADA (maks. 10 bodova)	<i>Komunikacijski pristup</i> (pravilno upotrebljavanje stručne terminologije tijekom obavljanja radnih zadataka, komunikacija s kolegama, komunikacija s prosudbenim povjerenstvom, primjereno ponašanje i izražavanje)	1	2	3	4	5
	<i>Korištenje resursa u kuhinji</i> (pravilna uporaba i održavanje inventara i specijalnih alata koji se koriste u kuhinji, racionalno korištenje izvora energije koji se koriste u kuhinji, odabir odgovarajućih alata ili opreme za svaki zadatak, procjena vremena i sredstava potrebnih za rad, organizacija radnog mjesta – prostora za rad)	1	2	3	4	5
HIGIJENA HRANE I RADNOG MJESTA (maks. 15 bodova)	<i>Kontroliranje zdravstvene ispravnosti i higijene namirnica</i> (zdravstveno ispravne namirnice korištene uz odgovarajuće higijenske mjere od početka do završetka izrade jela, vođenje računa o sanitarnim propisima za namirnice i njihovo skladištenje, priprema, mehanička i termička obrada tijekom radnog procesa, osobna higijena i higijena radnog prostora)	1	2	3	4	5
	<i>Rad na siguran način i pridržavanje propisa o sprečavanju nezgoda</i> (korištenje alata i opreme na siguran način i prema uputama proizvođača, pravilno korištenje izvora energije, kontroliranje svih mogućih kritičnih točaka na radnom mjestu, odgovornost u radu prema ostalim sudionicima)	1	2	3	4	5
	<i>Pravilno razvrstavanje svih vrsta otpada</i> (ispravno razvrstavanje i sortiranje otpada prema njegovoj klasifikaciji, rukovanje i gospodarenje otpadom)	1	2	3	4	5
PRIPREMANJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA BILJNOG I ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA (maks. 15 bodova)	<i>Priprema živežnih namirnica prema receptu uz objašnjenje recepture i tijeka procesa</i> (pravilan odabir živežnih namirnica prema vrsti jela, određivanje recepture prema količini jela, objašnjavanje cjelokupnog procesa od pripreme živežnih namirnica do konačnog rezultata u procesu,	1	2	3	4	5

	prepoznavanje znakova kvalitete i svježine živežnih namirnica, priprema živežnih namirnica)					
	<i>Organizacija pripremnih poslova – mise en place</i> (odabir namirnica i njihova rasporeda na radnim površinama sukladno radnom zadatku)	1	2	3	4	5
	<i>Primjena tehnika pripremanja živežnih namirnica</i> (odabir tehnike, podjela jela prema odabranoj tehnici, pravilno korištenje namirnica, korištenje namirnica u zadanom vremenu, urednost u korištenju namirnica)	1	2	3	4	5
PRIMJENA TEHNOLOŠKIH PROCESA U PRIGOTOVLJAVANJU JELA (maks. 20 bodova)	<i>Odabir odgovarajućih postupaka i opreme za metodu pripremanja – termičku obradu</i> (korištenje ispravne metode gotovljenja hrane za svaku vrstu živežne namirnice i svako jelo, primjena svih poznatih vrsta tehnoloških postupaka, vođenje računa o trajanju određenog tehnološkog postupka, poznavanje temperaturne vrijednosti za svaki tehnološki postupak)	1	2	3	4	5
	<i>Vođenje računa o gubicima koji nastaju tijekom gotovljenja određenih vrsta živežnih namirnica</i> (poznavanje promjena koje nastaju u količini i sadržaju živežnih namirnica zbog djelovanja tehnološkog postupka, usklađivanje metoda pripremanja jela s gastronomskim pravilom ekonomičnosti)	1	2	3	4	5
	<i>Poštovanje receptura i njihovo prilagođavanje prema potrebi</i> (usklađivanje metoda pripremanja jela prema modelu radnog zadatka i prema košarici zadanih namirnica te gastronomskim pravilima i normama)	1	2	3	4	5
	<i>Primjena suvremene tehnologije i metodologije u pripremi jela</i> (uporaba suvremenih uređaja i aparata pri izradi zadanog jela uz poštovanje metodologije izrade jela prema pravilima struke, originalnost u korištenju i poznavanju novih metoda gotovljenja hrane)	1	2	3	4	5

<p>OKUS I TEKSTURA JELA (maks. 20 bodova)</p>	<p><i>Poznavanje vrsta začina i mirodija potrebnih za upotpunjavanje okusa pojedinog jela</i></p> <p>(utrošenost začina i mirodija za upotpunjavanje okusa pojedinog jela, poznavanje potrebne količine začina pri gotovljenju različitih vrsta namirnica biljnog i životinjskog podrijetla)</p>	1	2	3	4	5
	<p><i>Racionalno korištenje začina u izradi zadanog jela</i></p> <p>(vrijeme dodavanja pojedinog začina i mirodija u određenu vrstu jela, kombinacija više vrsta začina radi isticanja pojedine vrste namirnice u jelu, kombinacija netipičnih vrsta začina i mirodija (slatko – kiselo, slatko – ljuto itd.))</p>	1	2	3	4	5
	<p><i>Pravilan odabir redoslijeda korištenja namirnica, začina i mirodija prema organoleptičkim svojstvima jela</i></p> <p>(mekoća, tvrdoća i lakoća gutanja pojedine namirnice – komponente u jelu, toplina/hladnoća pojedine vrste pripremljenog jela, vlažnost/suhoća pojedine poslužene namirnice)</p>	1	2	3	4	5
	<p><i>Miris pripremljenog jela</i></p> <p>(karakterističan miris za određenu vrstu jela, emotivni i digestivni efekt mirisa jela, miris dekorativne komponente jela)</p>	1	2	3	4	5
<p>PREZENTACIJA JELA – BOJA, KOMPOZICIJA I KREATIVNOST (maks. 15 bodova)</p>	<p><i>Poznavanje postupka slaganja hrane na tanjuru</i></p> <p>(poznavanje redoslijeda slaganja hrane na tanjuru, poznavanje temperature posluživanja određene vrste jela (hladnog, toplog), poznavanje i upotreba novih trendova u prezentaciji jela, izgled kompozicije)</p>	1	2	3	4	5
	<p><i>Kreativnost i korištenje vremena u prezentaciji jela</i></p> <p>(inovativnost i maštovitost u korištenju i poznavanju klasičnih i suvremenih metoda prezentacije jela, poštovanje optimalnog trenutka prezentacije jela uz poštovanje pravila struke u posluživanju određene vrste jela)</p>	1	2	3	4	5
	<p><i>Osmišljavanje dekoracije za učinkovito prezentiranje jela</i></p> <p>(pravilan odabir namirnica za dekoraciju prema vrsti jela, oblikovanje namirnica za dekoraciju, prilagodba</p>	1	2	3	4	5

	dekoracije načinu serviranja, poznavanje suvremenih načina dekoracije)					
KUHINJSKA ADMINISTRACIJA (maks. 5 bodova)	<p><i>Poznavanje i rješavanje administrativnih zadataka u izradi završnog rada</i></p> <p>(pisanje i sastavljanje zahtjevnice, pisanje i sastavljanje menija, poznavanje i određivanje normativa za pojedinu vrstu jela, korištenje informatičke opreme u rješavanju administrativnih zadataka)</p>	1	2	3	4	5

5. Materijalni i kadrovski uvjeti za stjecanje i vrednovanje skupova ishoda učenja

Materijalni i kadrovski uvjeti koji su potrebni za stjecanje skupova ishoda učenja te za vrednovanje skupova ishoda učenja određeni su Standardom kvalifikacije kuhar i primjenjuju se na ovaj strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije kuhar prema dualnom modelu obrazovanja. Skupovi ishoda učenja sastavni su dio nastavnog predmeta te su u nastavku (u Tablici 6) prikazani materijalni uvjeti za stjecanje i vrednovanje s obzirom na skup/ove ishoda učenja i nastavni/izborni predmet kojega je on sastavni dio.

MATERIJALNI UVJETI

Skup ishoda učenja	Nastavni predmet	Materijalni uvjeti za stjecanje	Materijalni uvjeti za vrednovanje
4. Ciklus – obvezni nastavni predmeti			
Povijesni razvoj kuharstva	Kuharski vremeplov	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Terenska nastava</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p>
Higijena i osobna higijena	Higijena	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p>
Sastav i vrste živežnih namirnica	Živežne namirnice	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p>
Primjena radnih procedura na mjestu za pripremu hrane	Organizacija rada u kuhinji	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i

		<p>specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa 	<p>specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta 	<ul style="list-style-type: none"> • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Zbrinjavanje otpada		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš).

		<ul style="list-style-type: none"> • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad 	<ul style="list-style-type: none"> • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli 	<p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Komunikacija povezana sa zapošljavanjem	Komunikacijske vještine	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Informatička učionica: projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisač</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2

		<p>anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj 	<p>anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Ugostiteljska, društvena i/ili specijalizirana kuhinja kod poslodavca</p>
Primjena matematike u kuharstvu	Poduzetničke vještine	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije
Kuhinjski alati, aparati, strojevi, uređaji i namještaj	Priprema i obrada živežnih namirnica	Prostorni opći uvjeti: <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog 	Prostorni opći uvjeti: <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog

		<p>kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa 	<p>kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta 	<ul style="list-style-type: none"> • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Postupci pripreme živežnih namirnica u skladu s normativima</p>		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p>	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj 	<ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • prihvataljke za meso • ljuštistica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • prihvataljke za meso • ljuštistica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Primjena zaštite na radu u kuharstvu	Kuharstvo	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara 	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara

		<ul style="list-style-type: none"> • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga 	<ul style="list-style-type: none"> • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvatiljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i</p>	<ul style="list-style-type: none"> • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvatiljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<p>anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Primjena tehnoloških procesa u kuharstvu</p>		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom.

		<ul style="list-style-type: none"> • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. 	<ul style="list-style-type: none"> • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom.
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> kuhača-lopatica tava plitka tava duboka lonac zaimača – 2 kom. pjenjača tvrda pjenjača meka špatula silikonska – 2 kom. špatula kuhinjska – 2 kom. cjedilo manje cjedilo veće univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine paleta kuhinjska žlica – 2 kom. kuhinjska vilica – 2 kom. valjak za tijesto posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine mjerni bokal kalup za pečenje okrugli kalup za pečenje duguljasti francuska kuhača okrugla francuska kuhača četvrtasta prihvataljke za meso ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> kuhača-lopatica tava plitka tava duboka lonac zaimača – 2 kom. pjenjača tvrda pjenjača meka špatula silikonska – 2 kom. špatula kuhinjska – 2 kom. cjedilo manje cjedilo veće univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine paleta kuhinjska žlica – 2 kom. kuhinjska vilica – 2 kom. valjak za tijesto posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine mjerni bokal kalup za pečenje okrugli kalup za pečenje duguljasti francuska kuhača okrugla francuska kuhača četvrtasta prihvataljke za meso ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Primjena temeljnih kuharskih procesa u praksi	Kuharska praksa	Ugostiteljska, društvena i/ili specijalizirana kuhinja kod poslodavca	Ugostiteljska, društvena i/ili specijalizirana kuhinja kod poslodavca
5. Ciklus – obvezni nastavni predmeti			
Higijena rada	Higijena	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli,	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli,

		uzorci, plakati, digitalne animacije	uzorci, plakati, digitalne animacije
Higijena okoliša i suzbijanje zaraznih bolesti		Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije
Osnove poslovanja u kuhinji	Organizacija rada u kuhinji	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije
Komunikacijske vještine u struci	Francuski jezik u gastronomiji	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije
	Komunikacijske vještine	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije Prostorni opći uvjeti: <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). 	Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije Prostorni opći uvjeti: <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš).

		<ul style="list-style-type: none"> • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad 	<ul style="list-style-type: none"> • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli 	<p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Komunikacijske vještine na stranom jeziku		<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p>	<p>Standardna učionica: računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj 	<ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Informatička podrška u poslovanju	Informatika u struci	<p>Informatička učionica:</p> <p>projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisac</p>	<p>Informatička učionica:</p> <p>projektor, zaslon, računalo za nastavnika s instaliranom potrebnom programskom potporom (operacijski sustav, antivirusna zaštita, primjenjivi programi, programsko okruženje odabranog programskog jezika), pristupom internetu i lokalnoj mreži, minimalno 14 umreženih računala za polaznike s pristupom internetu i instaliranom potrebnom programskom potporom, programska potpora za upravljanje učionicom (CMS), pisac</p>
Poslovanje	Poduzetničke vještine	<p>Standardna učionica:</p> <p>računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p> <p>Terenska nastava</p>	<p>Standardna učionica:</p> <p>računalo s pristupom internetu, projektor, zaslon, udžbenik, stručna literatura, slike, modeli, uzorci, plakati, digitalne animacije</p>
Postupci obrade živežnih namirnica	Priprema i obrada živežnih namirnica	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenika 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenika

		<p>(ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš)</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica 	<p>(ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš)</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto 	<ul style="list-style-type: none"> • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Procesi konzerviranja živežnih namirnica</p>		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar

		<ul style="list-style-type: none"> • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa 	<ul style="list-style-type: none"> • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvatiljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se</p>	<ul style="list-style-type: none"> • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvatiljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.	standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.
Izdavanje jela	Kuharstvo	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom.

		<ul style="list-style-type: none"> • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Korištenje IKT-a u kuharstvu		<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2

		<p>anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj 	<p>anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Upravljanje zalihama u kuhinji		<p>Terenska nastava</p> <p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za

		<p>presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš).</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad 	<p>presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš).</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli 	<p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Primjena kuharskih procesa u praksi	Kuharska praksa	Ugostiteljska, društvena i/ili specijalizirana kuhinja kod poslodavca	Ugostiteljska, društvena i/ili specijalizirana kuhinja kod poslodavca
Primjena složenih kuharskih procesa u praksi		Ugostiteljska, društvena i/ili specijalizirana kuhinja kod poslodavca	Ugostiteljska, društvena i/ili specijalizirana kuhinja kod poslodavca
5. Ciklus – izborni nastavni predmeti			
Primjena trendova u kuharstvu	Kreativnost i inovativnost u kuharstvu	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p>	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj 	<ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • prihvataljke za meso • ljuštistica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<ul style="list-style-type: none"> • prihvataljke za meso • ljuštistica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Poznavanje svjetske kuhinje	Svjetska kuhinja	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa

		<ul style="list-style-type: none"> • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar 	<ul style="list-style-type: none"> • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		Terenska nastava	
Poznavanje osnova somelijerstva	Osnove somelijerstva	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj

		<ul style="list-style-type: none"> • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac 	<ul style="list-style-type: none"> • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Primjena alternativne prehrane	Alternativna prehrana	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog

		<p>kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa 	<p>kuhinjskog alata i sitnog inventara</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta 	<ul style="list-style-type: none"> • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
<p>Poznavanje osnova pekarstva i slastičarstva</p>	<p style="text-align: center;">Osnove pekarstva i slastičarstva</p>	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p>	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj 	<ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • prihvataljke za meso • ljuštistica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p> <p>Terenska nastava</p>	<ul style="list-style-type: none"> • prihvataljke za meso • ljuštistica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Primjena posebnih režima prehrane	Posebni režimi prehrane	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa 	<p>Prostorni opći uvjeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa

		<ul style="list-style-type: none"> • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar 	<ul style="list-style-type: none"> • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
Završni rad	Prostorni opći uvjeti:	Prostorni opći uvjeti:	

	<ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje 	<ul style="list-style-type: none"> • prostor za presvlačenje nastavnika sa sanitarnim čvorom, tušem i ormarom, radnim stolom i 2 anatomske stolice te ormar-vitrina za pohranu stručne literature i specijalnog kuhinjskog alata i sitnog inventara • prostor za presvlačenje učenica (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš) • prostor za presvlačenje učenika (ormari za presvlačenje, klupa, sanitarni čvor i tuš). • prostor za skladištenje i čuvanje namirnica <p>Kuharski praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvoreni stol za suhe namirnice s policama • prostor za kuhinjski inventar • police za odlaganje inventara • ormar za sitni inventar • praonica posuđa – zajednička sa sudoperima i policama • perilica posuđa • parno-konvekcijska pećnica – 3 kom. • hladnjak • zamrzivač • sudoper sa dva korita i slavinom – 2 kom. • umivaonik za pranje i dezinfekciju ruku • pomoćna radna površina – 2 kom. • police za sitni inventar • salamoreznica • univerzalni stroj • šoker • stroj za vakumiranje
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda 	<ul style="list-style-type: none"> • salamander <p>Nastavnički blok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga velika • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Učenički blok (jedan blok za dva učenika):</p> <ul style="list-style-type: none"> • radna površina • ploča za kuhanje sa 4 kuhala • roštilj • <i>sous-vide</i> • podpultni hladnjak • set kuhinjskih noževa • daske za rezanje sukladno HACCP-u • stolna vaga • planetarna miješalica • ručni mikser • set raznih izbadača • set za obradu voća i povrća • termometar • kanta za otpad <p>Sitan inventar po osobi (nastavniku/učeniku) minimalno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posudica za kuhanje umaka • posude za kuhanje razne – 2 kom. • kuhača – 4 kom. • kuhača-lopatica • tava plitka • tava duboka • lonac • zaimača – 2 kom. • pjenjača tvrda
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pjenjača meka • špatula silikonska – 2 kom. • špatula kuhinjska – 2 kom. • cjedilo manje • cjedilo veće • univerzalna zdjela – 5 kom. razne veličine • paleta • kuhinjska žlica – 2 kom. • kuhinjska vilica – 2 kom. • valjak za tijesto • posuda za pečenje – 2 kom. razne veličine/dubine • mjerni bokal • kalup za pečenje okrugli • kalup za pečenje duguljasti • francuska kuhača okrugla • francuska kuhača četvrtasta • prihvataljke za meso • ljuštilica za povrće <p>U sklopu kuharskog praktikuma nalazi se standardna učionica sa 6 klupa i 12 stolica za učenike, stolom i anatomskom stolicom za nastavnika s pratećom informatičkom opremom, ugrađenim projektorom i platnom za projekciju.</p>
	Ugostiteljska, društvena i/ili specijalizirana kuhinja kod poslodavca	Ugostiteljska, društvena i/ili specijalizirana kuhinja kod poslodavca

Tablica 6: Materijalni uvjeti za stjecanje i vrednovanje skupova ishoda učenja u 4. i 5. ciklusu

KADROVSKI UVJETI

U Tablici 7. prikazani su kadrovski uvjeti u 4. i 5. ciklusu za stjecanje i vrednovanje s obzirom na skup/ove ishoda učenja i nastavni/izborni predmet u koji pripadaju.

Skup ishoda učenja	Nastavni predmet	Kadrovski uvjeti za stjecanje	Kadrovski uvjeti za vrednovanje
4. Ciklus – obvezni nastavni predmeti			
Povijesni razvoj kuharstva	Kuharski vremeplov	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> • profesor povijesti • magistar povijesti • profesor geografije i povijesti • magistar edukacije geografije i povijesti • diplomirani povjesničar • magistar edukacije povijesti 	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> • profesor povijesti • magistar povijesti • profesor geografije i povijesti • magistar edukacije geografije i povijesti • diplomirani povjesničar • magistar edukacije povijesti
Higijena i osobna higijena	Higijena	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> • profesor biologije • profesor biologije i kemije • diplomirani inženjer biologije • magistar biologije • magistar biologije i kemije • magistar edukacije biologije i kemije Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer prehrambene tehnologije 	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> • profesor biologije • profesor biologije i kemije • diplomirani inženjer biologije • magistar biologije • magistar biologije i kemije • magistar edukacije biologije i kemije Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer prehrambene tehnologije
Sastav i vrste živežnih namirnica	Živežne namirnice	Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer znanosti o hrani i nutricionizma • magistar nutricionizma • sveučilišni specijalist kvalitete i sigurnosti hrane • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) 	Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer znanosti o hrani i nutricionizma • magistar nutricionizma • sveučilišni specijalist kvalitete i sigurnosti hrane • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>)

		<p>inženjer prehrambene tehnologije</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) prehrambene tehnologije 	<p>inženjer prehrambene tehnologije</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) prehrambene tehnologije
Primjena radnih procedura na mjestu za pripremu hrane	Organizacija rada u kuhinji	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Zbrinjavanje otpada		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci

		<ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Komunikacija povezana sa zapošljavanjem	Komunikacijske vještine	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • magistar psihologije • profesor psihologije • diplomirani psiholog • diplomirani komunikolog • magistar komunikologije <p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara 	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • magistar psihologije • profesor psihologije • diplomirani psiholog • diplomirani komunikolog • magistar komunikologije

		<p>specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	
Primjena matematike u kuharstvu	Poduzetničke vještine	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Kuhinjski alati, aparati, strojevi, uređaji i namještaj	Priprema i obrada živežnih namirnica	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen

		<p>program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
<p>Postupci pripreme živežnih namirnica u skladu s normativima</p>		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci

		<ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Primjena zaštite na radu u kuharstvu	Kuharstvo	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • završen studij odgovarajuće vrste <p>Nastavnik praktične nastave i vježbi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • završen preddiplomski sveučilišni studij ili preddiplomski stručni studij odgovarajuće vrste <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • završen studij odgovarajuće vrste <p>Nastavnik praktične nastave i vježbi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • završen preddiplomski sveučilišni studij ili preddiplomski stručni studij odgovarajuće vrste <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Primjena tehnoloških procesa u kuharstvu		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara

		<p>specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
<p>Primjena temeljnih kuharskih procesa u praksi</p>	<p>Kuharska praksa</p>	<p>Mentor kod poslodavca</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>)

			<p>ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. Ciklus – obvezni nastavni predmeti

Higijena rada	Higijena	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor biologije • profesor biologije i kemije • diplomirani inženjer biologije • magistar biologije • magistar biologije i kemije • magistar edukacije biologije i kemije <p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer prehrambene tehnologije 	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor biologije • profesor biologije i kemije • diplomirani inženjer biologije • magistar biologije • magistar biologije i kemije • magistar edukacije biologije i kemije <p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer prehrambene tehnologije
		<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor biologije • profesor biologije i kemije • diplomirani inženjer biologije • magistar biologije • magistar biologije i kemije • magistar edukacije biologije i kemije 	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor biologije • profesor biologije i kemije • diplomirani inženjer biologije • magistar biologije • magistar biologije i kemije • magistar edukacije biologije i kemije
Higijena okoliša i suzbijanje zaraznih bolesti		<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor biologije • profesor biologije i kemije • diplomirani inženjer biologije • magistar biologije • magistar biologije i kemije • magistar edukacije biologije i kemije 	<p>Nastavnik općeobrazovnog predmeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor biologije • profesor biologije i kemije • diplomirani inženjer biologije • magistar biologije • magistar biologije i kemije • magistar edukacije biologije i kemije

		Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer prehrambene tehnologije 	Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani inženjer prehrambene tehnologije • magistar inženjer prehrambene tehnologije
Osnove poslovanja u kuhinji	Organizacija rada u kuhinji	Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Komunikacijske vještine u struci	Francuski jezik u gastronomiji	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> • profesor francuskog jezika i književnosti • magistar francuskog jezika i književnosti • magistar edukacije francuskog jezika i književnosti • sveučilišni specijalist francuskog jezika Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, 	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: <ul style="list-style-type: none"> • profesor francuskog jezika i književnosti • magistar francuskog jezika i književnosti • magistar edukacije francuskog jezika i književnosti • sveučilišni specijalist francuskog jezika

		<p>prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	
	<p>Komunikacijske vještine</p>	<p>Nastavnik općeobrazovnih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • magistar psihologije • profesor psihologije • diplomirani psiholog • diplomirani komunikolog • magistar komunikologije <p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik općeobrazovnih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • magistar psihologije • profesor psihologije • diplomirani psiholog • diplomirani komunikolog • magistar komunikologije

		<ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	
Komunikacijske vještine na stranom jeziku		<p>Nastavnik općeobrazovnih sadržaja: Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) 	<p>Nastavnik općeobrazovnih sadržaja: Engleski jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor engleskog jezika i književnosti • diplomirani anglist • magistar edukacije (nastavnički smjer) engleskog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) <p>Njemački jezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesor njemačkog jezika i književnosti • magistar edukacije (nastavnički smjer) njemačkog jezika (i književnosti) • magistar prevoditelj (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu) • magistar filolog (ako ima položenu pedagoško-psihološko-metodičku naobrazbu)

Poslovanje	Poduzetničke vještine	Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist • magistar ekonomije • magistar poslovne ekonomije 	Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist • magistar ekonomije • magistar poslovne ekonomije
Informatička podrška u poslovanju	Informatika u struci	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • magistar inženjer elektrotehnike • magistar inženjer elektrotehnike i informacijske tehnologije • magistar inženjer elektronike i računalnog inženjerstva • magistar inženjer računarstva • magistar inženjer komunikacijske i informacijske tehnologije • magistar inženjer automatike i sustava • magistar edukacije matematike i informatike • magistar računarstva i matematike • magistar informatike • magistar edukacije informatike • magistar edukacije informatike i tehnike • magistar edukacije informatike i matematike • magistar edukacije fizike i informatike • magistar informacijskih znanosti • stručni specijalist inženjer računarstva • stručni specijalist inženjer elektrotehnike • stručni specijalist inženjer informacijskih tehnologija • diplomirani inženjer elektrotehnike • diplomirani inženjer računarstva • profesor matematike i informatike • profesor informatike • diplomirani informatičar • profesor elektrotehnike • stručni specijalist računarstva • stručni specijalist poslovnih informacijskih sustava • stručni specijalist inženjer informacijskih tehnologija 	Nastavnik općeobrazovnog predmeta: Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja: <ul style="list-style-type: none"> • magistar inženjer elektrotehnike • magistar inženjer elektrotehnike i informacijske tehnologije • magistar inženjer elektronike i računalnog inženjerstva • magistar inženjer računarstva • magistar inženjer komunikacijske i informacijske tehnologije • magistar inženjer automatike i sustava • magistar edukacije matematike i informatike • magistar računarstva i matematike • magistar informatike • magistar edukacije informatike • magistar edukacije informatike i tehnike • magistar edukacije informatike i matematike • magistar edukacije fizike i informatike • magistar informacijskih znanosti • stručni specijalist inženjer računarstva • stručni specijalist inženjer elektrotehnike • stručni specijalist inženjer informacijskih tehnologija • diplomirani inženjer elektrotehnike • diplomirani inženjer računarstva • profesor matematike i informatike • profesor informatike • diplomirani informatičar • profesor elektrotehnike • stručni specijalist računarstva • stručni specijalist poslovnih informacijskih sustava • stručni specijalist inženjer informacijskih tehnologija

		<ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik inženjer elektrotehnike i informacijske tehnologije • sveučilišni prvostupnik inženjer elektrotehnike • sveučilišni prvostupnik inženjer računarstva • stručni prvostupnik inženjer računarstva • stručni prvostupnik inženjer elektrotehnike • stručni prvostupnik inženjer informacijskih tehnologija • stručni prvostupnik informatike • inženjer elektrotehnike • inženjer računarstva • inženjer informatike 	<ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik inženjer elektrotehnike i informacijske tehnologije • sveučilišni prvostupnik inženjer elektrotehnike • sveučilišni prvostupnik inženjer računarstva • stručni prvostupnik inženjer računarstva • stručni prvostupnik inženjer elektrotehnike • stručni prvostupnik inženjer informacijskih tehnologija • stručni prvostupnik informatike • inženjer elektrotehnike • inženjer računarstva • inženjer informatike
Postupci obrade živežnih namirnica	<p style="text-align: center;">Priprema i obrada živežnih namirnica</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
<p>Procesi konzerviranja živežnih namirnica</p>		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci

Izdavanje jela	Kuharstvo	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Korištenje IKT-a u kuharstvu		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen

		<p>program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Upravljanje zalihama u kuhinji		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci

		<ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<ul style="list-style-type: none"> • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Primjena kuharskih procesa u praksi	Kuharska praksa	Mentor kod poslodavca	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije,

			<p>odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
<p>Primjena složenih kuharskih procesa u praksi</p>		<p>Mentor kod poslodavca</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci <p>Mentor kod poslodavca</p>
5. Ciklus – izborni nastavni predmeti			
Primjena trendova u kuharstvu	Kreativnost i inovativnost u kuharstvu	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci

Poznavanje svjetske kuhinje	Svjetska kuhinja	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Poznavanje osnova somelijerstva	Osnove somelijerstva	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s

		<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za konobara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci 	<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci konobar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci
Primjena alternativne prehrane	Alternativna prehrana	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci

<p>Poznavanje osnova pekarstva i slastičarstva</p>	<p>Osnove pekarstva i slastičarstva</p>	<p>Nastavnik stručno- teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s 	<p>Nastavnik stručno- teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s
------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija slastičar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za slastičara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija slastičar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
Primjena posebnih režima prehrane	Posebni režimi prehrane	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s 	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s

		<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<p>najmanje 5 godina radnog staža u struci</p> <ul style="list-style-type: none"> • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci • strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
<p>Završni rad</p>		<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>	<p>Nastavnik stručno-teorijskih sadržaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diplomirani ekonomist, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • magistar ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni specijalist ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • stručni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci • sveučilišni prvostupnik (<i>baccalaureus</i>) ekonomije, odgovarajućeg smjera, prethodno završen program za kuhara specijalista, s najmanje 5 godina radnog staža u struci <p>Strukovni učitelj:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci 	<ul style="list-style-type: none"> kuhar specijalist s najmanje 5 godina radnog staža u struci strukovna kvalifikacija kuhar s najmanje 10 godina radnog staža u struci
	Mentor kod poslodavca	Mentor kod poslodavca

Tablica 7: Kadrovski uvjeti za stjecanje i vrednovanje skupova ishoda učenja

6. Korisne metodičke upute za primjenu strukovnog kurikuluma u odgojno-obrazovnom procesu

I. POVEZANOST S ODGOJNO-OBRAZOVNIM PODRUČJIMA, MEĐUPREDMETNIM TEMAMA I OSTALIM NASTAVNIM PREDMETIMA

Tijekom učenja i poučavanja nastavnih sadržaja strukovnih modula valja obratiti pozornost na povezanost tih sadržaja s različitim međupredmetnim temama, kao što su: Osobni i socijalni razvoj, Učiti kako učiti, Građanski odgoj i obrazovanje, Poduzetništvo, Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije, Održivi razvoj i Zdravlje.

Nastavnici tijekom učenja i poučavanja nastavnih sadržaja trebaju konzultirati kurikulume za međupredmetne teme koji su objavljeni na temelju sljedećih odluka:

- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Uporaba informacijske i komunikacijske tehnologije za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – Narodne novine, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Osobni i socijalni razvoj za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – Narodne novine, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Učiti kako učiti za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – Narodne novine, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Građanski odgoj i obrazovanje za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – Narodne novine, br. 10/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Poduzetništvo za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – Narodne novine, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Održivi razvoj za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – Narodne novine, br. 7/2019,
- Odluka o donošenju kurikuluma za međupredmetnu temu Zdravlje za osnovne i srednje škole u Republici Hrvatskoj – Narodne novine, br. 10/2019.

Nastavni predmeti **strukovnih modula**, modula **Učenje temeljeno na radu** i **Izbornog modula** međusobno su povezani.

Polaznici tijekom stjecanja znanja i vještina u okviru **svih modula** razvijaju profesionalni identitet budućih radnika, svijest o profesionalnoj odgovornosti i zahtjevima kvalitetnog profesionalnog rada te znanja koja su neophodna za razvoj vještina u struci. Na taj način uče poštovati zakonitosti i stvaraju nove navike koje utječu na podizanje razine kvalitete života, što je poveznica s međupredmetnom temom **Osobni i socijalni razvoj**.

Uporaba **informacijske i komunikacijske tehnologije** i kreativnih strategija učenja, traženje i prezentiranje informacija iz svih područja gdje se javljaju ljudske potrebe, rješavanje problemskih situacija uz afirmativan pristup i donošenje odluka poveznice su s međupredmetnom temom **Učiti kako učiti**.

Ishodi učenja razvijaju sposobnost **komuniciranja na hrvatskom jeziku**, omogućuju razvoj **kulturne pismenosti** i razumijevanje **drugih kultura i identiteta**. Također, polazniku omogućuju bolje razumijevanje, učenje i primjenu pravila struke na **stranom jeziku**.

Usvajanjem znanja i vještina samostalnog i sigurnog obavljanja poslova i radnih zadataka uz primjenu informacijsko-komunikacijske tehnologije ostvaruje se poveznica s **jezično-komunikacijskim** i **informatičkim** područjem kurikuluma.

Ishodi učenja polaznike potiču na **održiv razvoj** odnosno na odgovorno i racionalno postupanje s otpadom, uporabu prirodnih materijala, aktivan rad i suradnju u zajednici. Učenje i poučavanje međupredmetne teme **Održivi razvoj** osposobljava učenike za samostalno i odgovorno odlučivanje o pitanjima važnima za njih same i za društvo u cjelini.

Svi moduli posredno utječu i na brigu o zdravlju, koja uključuje prepoznavanje, razumijevanje i usvajanje zdravih životnih navika i odgovornog ponašanja te sprečavanje bolesti, što je poveznica s međupredmetnom temom **Zdravlje**.

Razvoj kompetencija planiranja, provođenja planova, praćenja izvršenja i upravljanja vremenom, kao i razvijanje upornosti te pozitivnog odnosa prema radu predstavlja poveznicu s međupredmetnom temom **Poduzetništvo**.

Stjecanjem ishoda svih modula polaznici razvijaju odgovorno i kulturno ponašanje kuhara, osjećaj integracije u radno okruženje i osjećaj kvalitete rada, uvažavanje različitih mišljenja i ravnopravnost, što povezuje sadržaje modula s međupredmetnom temom **Građanski odgoj i obrazovanje**.

II. UČENJE I POUČAVANJE NASTAVNOG PREDMETA

U procesu učenja i poučavanja svih modula preporučuje se pažljivo osmišljavanje aktivnosti za rješavanje problemskih zadataka koji bi trebali biti autentični odnosno predstavljati probleme iz svakodnevnog života, a polaznicima biti smisleniji i lakše razumljivi u odnosu na apstraktne probleme. Takve aktivnosti poticale bi aktivnost i motivaciju, istraživanje i razmišljanje i samostalno djelovanje te povezivanje ishoda učenja sa situacijama iz svakodnevnog života.

Takvo situacijsko učenje predstavlja suvremeni pedagoški pristup učenju, kojim se uz pomoć digitalnih alata, osmišljavanjem adekvatnih pedagoških metoda rada primjerenih aktivnostima i zadacima u radnom procesu omogućuje kooperativno učenje. Ono podrazumijeva korištenje strategija koje će poticati učenike na suradničko i kooperativno učenje u paru, grupama, skupinama i timovima. U takvom procesu učenja učenik preuzima odgovornost za vlastito učenje.

Na taj način polaznici će:

- stjecati ključne i stručne kompetencije i vještine,
- učinkovito komunicirati u svijetu rada,
- unaprijediti digitalnu pismenost,
- samostalno i odgovorno obavljati svakodnevne poslovne zadatke,
- razviti poduzetničke vještine.

Isto tako, stečene generičke kompetencije omogućit će im da se lakše suočavaju s izazovima te profesionalno razvijaju u uspješnu mladu osobu.

U modulu **Učenje temeljeno na radu** nastavnik i mentor kod poslodavca izvedbenim planom i programom planiraju vježbe te definiraju vremenske okvire u kojima će se provoditi formativno i sumativno vrednovanje.

Nastavnici, polaznici i mentori kod poslodavaca u provedbi modula **Učenje temeljeno na radu** koriste **Mapu praktične nastave i vježbi** pomoću koje sustavno prate realizaciju radnih operacija i postupnost usvajanja vještina te stjecanje navika.

Uvažavajući preporuke polaznika, nastavnik i mentor kod poslodavca izabiru sadržaje s kojima se polaznik svakodnevno susreće primjereno njegovoj dobi, interesima i spoznajnim mogućnostima.

Nastavnik i mentor kod poslodavca organiziraju nastavu procjenjujući znanja i vještine polaznika, uvažavajući njihove individualne razlike s obzirom na kulturnu i socijalnu sredinu iz koje potječu te njihovu razvojnu dob i interese. Nastavnik i mentor kod poslodavca stvaraju i izabiru nastavne materijale i prilagođavaju ih polazniku.

Nastavnik i mentor kod poslodavca služe se odobrenim udžbenicima i pomoćnim nastavnim sredstvima, a materijale za poučavanje mogu izrađivati samostalno ili u suradnji sa sustručnjacima, polaznicima i stručnim suradnicima. Izvori poučavanja polaznicima moraju biti dostupni tijekom učenja.

Naglašavajući važnost odgojno-obrazovnih potreba polaznika s teškoćama, sadržaji nastavnih predmeta u općeobrazovnom dijelu strukovnog kurikuluma prilagođavaju se smjernicama Okvira za poticanje i prilagodbu iskustava učenja te vrednovanja postignuća polaznika s teškoćama.

U skladu s odgojno-obrazovnim potrebama darovitih polaznika uvodi se razlikovni kurikulum koji je usklađen sa smjernicama Okvira za poticanje iskustava učenja i vrednovanje postignuća darovite djece i polaznika.

III. VREDNOVANJE ISHODA UČENJA U NASTAVNOM PREDMETU

Vrednovanje je proces sustavnog prikupljanja podataka o postignutoj razini kompetencija polaznika u procesu učenja (znanja, vještine, sposobnosti, samostalnost i odgovornost prema radu). Provodi se u skladu s definiranim načinima, postupcima i elementima. U radu s polaznicima s teškoćama potrebno ih je prilagoditi njihovoj teškoći. Sastavnice vrednovanja jesu praćenje, provjeravanje i ocjenjivanje. Pritom se praćenje definira kao bilježenje zapažanja o postignutoj razini kompetencija polaznika, provjeravanje kao procjena postignute razine kompetencija (npr. pri ponavljanju gradiva), a ocjenjivanje kao pridavanje brojčane ili opisne vrijednosti rezultatima praćenja i provjeravanja.

Formativno i sumativno vrednovanje ostvarenosti ishoda učenja svih nastavnih predmeta treba biti pokazatelj polaznikova napretka u učenju, njegove sposobnosti izricanja kritičkog i stvaralačkog mišljenja te dosegnutog stupnja samostalnosti i odgovornosti prema radu, a koji se očituju u stupnju samopouzdanja, samostalnosti u rješavanju problema, odlučivanju i prosuđivanju, razlikovanju prava i obveza, poštovanju hijerarhije te objektivnoj i subjektivnoj prosudbi ostvarenih ishoda.

Na početku školske godine i prije procesa učenja polaznike je potrebno upoznati s elementima praćenja i vrednovanja. Potrebno je unaprijed planirati i najaviti što se sve vrednuje i na koji način. Praćenje i informiranje polaznika o njegovu napredovanju provodi se kontinuirano. Napredak polaznika bilježi se opisno, u pisanom obliku (formativno vrednovanje), dok se razina usvojenosti ishoda učenja iskazuje brojčanom ocjenom (sumativno vrednovanje). Na kraju nastavne godine iz nastavnog se predmeta izražava zaključna ocjena koja uključuje sve navedene komponente.

Prate se i vrednuju dubina i širina usvojenosti ishoda učenja u kognitivnom i afektivnom području – znanja, vještine, samostalnost i odgovornost.

Vrednovanje u nastavnim predmetima **strukovnih modula**, modula **Učenje temeljeno na radu** i u **Izbornom modulu** provodi se na temelju različitih povezanih informacija o ostvarivanju ishoda učenja. Pri vrednovanju se poštuje individualnost svakog polaznika s obzirom na kognitivno, afektivno i psihomotoričko razvojno područje vrednovanja.

Praćenje i vrednovanje polaznika kod poslodavca u modulu **Učenje temeljeno na radu** provode **nastavnik i mentor kod poslodavca** te o tome donose zajedničku ocjenu. Tijekom praćenja i ocjenjivanja polaznika važno je utvrditi jesu li polaznici redovito pohađali kuharsku praksu kod poslodavca, samostalno i/ili uz pomoć mentora kod poslodavca obavljali radne zadatke, odgovorno se ponašali prema opremi i uljudno se ponašali prema suradnicima i nadređenima odgovarajući na potrebe gospodarskog subjekta.

Kao metode i strategije poučavanja i učenja temeljenog na radu mogu se koristiti:

- *metode heurističkog razgovora, objašnjavanja, propitivanja polaznikova razumijevanja, savjetovanja, usmjeravanja, nadziranja, sprječavanja,*

- *metode demonstracije i simulacije* (poticanjem načela zornosti, strategija doživljavanja i izražavanja doživljenog), učenje pokušajem i pogreškom,
- *metoda vježbanja* (vježbanje i ponavljanje do najučinkovitijeg stupnja primjene znanja – automatiziranog ponašanja / stjecanja navika, pravovremeno primjenjivanje korektivnog vježbanja),
- *metoda „učenja u sjeni“* (učenje bez knjige),
- *kooperativno učenje* (korištenjem zadataka i strategija koje će poticati polaznike na suradničko i kooperativno učenje u paru, grupama, skupinama, timovima),
- *vođeno učenje* – polazniku se prezentira rješenje zadatka, razgovorom se potiče na sudjelujuće učenje (npr. pokazivanjem ili demonstracijom, objašnjavanjem, učenje s obrazovnim sredstvima),
- *samostalno učenje* – učenik sam stječe nova znanja i samostalno nalazi rješenja, (metoda naloga, igranje uloga, evaluacija dojmova, projekt).

Preporučuje se samostalno učenje jer se njime postiže optimalan uspjeh učenja temeljenog na radu budući da čovjek pamti 20 % onog što čuje, 30 % onog što vidi, a 90 % onog što sam radi.

Vrednovanjem polaznikova stupnja samostalnosti i odgovornosti provjerava se njegovo samopouzdanje, samostalno rješavanje problema, odlučivanje i prosuđivanje; svijest o odgovornosti, razlikovanju prava i obveza; jednakopravnost, svijest o različitostima; poštovanje hijerarhije te objektivnu i subjektivnu prosudbu.

Strukovni i izborni moduli kao elemente vrednovanja koriste usvojenost nastavnih sadržaja, primjenu nastavnih sadržaja i suradnju u nastavnom procesu.

Nastavnici će znanja i vještine stečene u okviru **učenja temeljenog na radu u školi** vrednovati u okviru elemenata **usvojenost vještina** i **suradnja u radnom procesu**. Međutim, u **gospodarskom subjektu mentor kod poslodavca** stečena znanja i vještine **vrednovat će pomoću elemenata radna vještina** i **odnos prema radu**.

Pri određivanju **oblika vrednovanja** treba jasno odrediti oblike provjere, odnosno temelje li se stečene kompetencije na situacijskom učenju, rješavanju problemskih zadataka, vještinama snalaženja u radnim situacijama, ažurnosti i točnosti u obavljanju radnih zadataka, njegovanju kvalitetnih međuljudskih odnosa, poštovanju hijerarhije i suradnji u timskom radu te je li prisutna konstanta u izvršavanju zadataka, kao i razvija li se određeni stupanj samostalnosti, kreativnosti, snalažljivosti u ostvarivanju ishoda učenja. Također, valja voditi računa je li polaznik odgovoran prema opremi, suradnicima i nadređenima u gospodarskom subjektu i vodi li redovito mapu praktične nastave i vježbi.

Vrednovanje polaznika s teškoćama provodi se u skladu sa smjernicama Okvira za poticanje i prilagodbu iskustava učenja te vrednovanja postignuća polaznika s teškoćama.

Prilagodba vrednovanja polaznikovih postignuća odnosi se na prilagodbu postupaka vrednovanja, ispitnih materijala i sredstava te metoda vrednovanja koje omogućuju da polaznici s teškoćama ravnopravno s ostalim polaznicima pokažu usvojenost kurikulumom definiranih ishoda učenja.

Pri planiranju procesa učenja i poučavanja potrebno je predvidjeti takve individualizirane prilagodbe koje će polazniku kroz planirane aktivnosti i metode (poučavanja i/ili vrednovanja) omogućiti napredak i daljnje učinkovito učenje uz dobivanje povratnih informacija (vrednovanje za učenje). Potrebno je predvidjeti najbolje načine pokazivanja usvojenih znanja i vještina nakon procesa učenja i poučavanja (vrednovanje naučenoga) te poticajno samovrednovanje (vrednovanje kao učenje). Vrsta prilagodbe razlikovat će se ovisno o specifičnim potrebama pojedinog polaznika, odnosno ovisno o vrsti i stupnju polaznikove teškoće.

Za polaznike, a posebno za polaznike s posebnim potrebama, važno je naglasiti provedbu dijagnostičkog vrednovanja, kojim se utvrđuje kvaliteta i razina polaznikovih predznanja i

vještina stečenih prije početka procesa poučavanja i učenja. Dijagnostičkim vrednovanjem provodi se inicijalna procjena polaznikovih (pred)znanja na početku školske godine, ali i prije obrade određene cjeline i/ili teme. Pritom je važno što objektivnije i točnije utvrditi polaznikova predznanja kako se poučavanje ne bi temeljilo na nastavnikovim pretpostavkama, već na onom što polaznici doista znaju. Treba odrediti razinu polaznikova iskustva i znanja o onome što će se poučavati i tome prilagoditi poučavanje (razina od koje se polazi, metode i strategije koje će se koristiti i sl.). Primjena dijagnostičkog vrednovanja omogućuje provođenje procesa učenja i poučavanja prema stvarnim potrebama polaznika i time značajno doprinosi njegovoj učinkovitosti. Njegova primjena posebno je uspješna pri određivanju prikladnog oblika poučavanja i podrške polaznicima s posebnim potrebama (daroviti polaznici i polaznici s teškoćama).

Napredak svih polaznika pa i polaznika s teškoćama ocjenjuje se ocjenama od 1 do 5. U radu s polaznicima s teškoćama ishodi učenja i poučavanja određuju se temeljem inicijalne procjene, pri čemu ishodi moraju biti dostizni, mjerljivi i realistični. U suprotnom, polaznicima s teškoćama onemogućit će se uspjeh i razvoj kompetencija za daljnje učenje. Za uspjeh u radu i uloženi trud polaznike s teškoćama potrebno je uvijek pohvaljivati. Pri vrednovanju postignuća potrebno je pratiti i nagraditi njihovu aktivnost, odnos prema radu kao i svaki napredak.

Učenje i poučavanje s darovitim polaznicima zahtijeva primjenu strategija usmjerenih razvoju polaznikova kritičkog mišljenja i rješavanja problema na višim kognitivnim razinama te polaznikova stvaralaštva, pri čemu do izražaja dolazi njegova osobnost i kreativnost. Ostvaruje se nizom aktivnosti i procesa kojima polaznik aktivno stječe znanja i razvija vještine i stavove, uči istraživanjem i otkrivanjem te se koristi prije stečenim znanjima i iskustvima. Polaznik koji se ističe darovitošću uočava važnost samostalnog upravljanja učenjem pa preuzima odgovornost za vlastito učenje i ponašanje.

Nastavnik ima važnu ulogu u otkrivanju i poticanju darovitosti polaznika. Stvara poticajno radno okruženje za učenje te osjećaj zadovoljstva i pripadnosti grupi. Potiče polaznikovu kreativnost te samoregulaciju učenja i ponašanja. Omogućava svim polaznicima da u što većoj mjeri ostvare vlastite potencijale i steknu kompetencije. Pritom se služi komunikacijom kao npr.: To je dobra ideja/mišljenje/komentar, Pokažimo to svima, Kako to možemo ostvariti?, Pokušajmo, Koje su prednosti?, Kako možemo ukloniti nedostatke?, Možeš li izraditi plan akcije?, Sviđa mi se to!, Možeš li napraviti promociju, reklamu, prezentaciju, prikaz, Što ja mogu učiniti da se to dogodi?, To zvuči zanimljivo, reci mi nešto više o tome, Provedimo ideju u djelo, Što nam je sve potrebno da to ostvarimo?

Osim toga, kako bi zaista prihvaćao polaznika koji ima hrabrosti biti drugačiji, nastavnik može izgledati entuzijastično i zainteresirano, slušati i pokušati razumjeti zašto polaznici to predlažu, ne prekidati ih sve dok ne završe, nastaviti razvijati njihovu ideju, poticati ih da završe.

Vrednovanje za učenje, odnosno formativno vrednovanje provodi se u cilju pravodobnog usmjerenja pozornosti na propuste u radu polaznika, odnosno davanja korisnih i motivirajućih povratnih informacija polazniku kako bi se potaknuo njegov napredak. Takvim pristupom vrednovanja tijekom aktivnosti učenja ujedno se provjerava zastupljenost prilagodbi koje su učinkovite za daljnje učenje i poučavanje, poticanje napretka polaznika te za iskazivanje naučenog, kao i potreba njihove zamjene nekim drugim prilagodbama.

Cijeli sustav prilagodbe vrednovanja valja temeljiti na strategijama primjerenosti polaznicima s teškoćama kako oni ni na koji način ne bi bili zaknuti u odnosu na ostale polaznike. Briga o strategijama primjerenosti podrazumijeva definiranje ishoda koje polaznici uz potrebne prilagodbe pristupa učenja i poučavanja, prilagodbe okruženja ili u određenim situacijama ishoda mogu ostvariti. Strategija također podrazumijeva odabir zadataka i primjenu metoda vrednovanja koje su primjerene teškoćama polaznika, stvarajući pritom pristupačno i poticajno okruženje za provedbu ispitnih aktivnosti i zadataka. Vrednovanje svakako treba rezultirati jasnim i konkretnim povratnim informacijama o procesu učenja i o napredovanju. Na taj će način polaznici s teškoćama moći ravnopravno iskazati znanja, vještine i odgojne

vrijednosti (prije svega samostalnost i odgovornost) stečene tijekom procesa učenja i poučavanja.

Sustavnim praćenjem i vrednovanjem temeljem prikupljanja i tumačenja podataka o poučavanju i napredovanju pojedinog polaznika poboljšava se proces učenja i poučavanja. Na kraju određenog razdoblja učenja i poučavanja procjenjuje se ostvarivanje ishoda učenja. Vrednuje se usvojenost znanja i vještina te prate i procjenjuju samostalnost i odgovornost u obavljanju svakodnevnih zadataka, razvijenost navika, kao i komunikacija i suradnja s ostalim sudionicima u procesu učenja.

Zaključna ocjena oblikuje se temeljem što većeg broja informacija o polaznikovu ostvarivanju ishoda učenja. Zaključna ocjena ne predstavlja aritmetičku sredinu pojedinačnih ocjena, već je pokazatelj polaznikova napretka u učenju, njegove sposobnosti izricanja kritičkog i stvaralačkog mišljenja te dosegnutog stupnja samostalnosti i odgovornosti prema radu.

Okvir za vrednovanje procesa i ishoda učenja u odgojno-obrazovnome sustavu Republike Hrvatske, Okvir za poticanje i prilagodbu iskustava učenja te vrednovanje postignuća djece i polaznika s teškoćama i Okvir za poticanje iskustava učenja i vrednovanje postignuća darovite djece i polaznika predstavljaju nacionalne kurikulumske dokumente pomoću kojih se osiguravaju rješenja koja se sustavno ugrađuju u sve nacionalne kurikulumske dokumente, a odnose se i na kurikulumske dokumente izrađene na ostalim razinama.

REFERENCE DOKUMENTA

7. REFERENTNI BROJEVI

Šifra standarda zanimanja u Registru HKO-a:

Šifra standarda kvalifikacije u Registru HKO-a:

Naziv sektora: Turizam i ugostiteljstvo

Šifra sektora: 10

8. Članovi Radne skupine koji su sudjelovali u izradi strukovnog kurikuluma

1. Andreja Uroić Landekić, Ministarstvo znanosti i obrazovanja (voditeljica)
2. Siniša Markulin, Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih (član)
3. Saša Bešlić, Srednja škola „Hrvatski kralj Zvonimir“, Krk (član)
4. Marin Banović, Srednja škola Biograd na moru (član)
5. Kruno Grgurević, Turističko-ugostiteljska škola Split (član)
6. Gostimir Dragić, Gastro Globus d. o. o., Zagreb (član)
7. Hrvoje Njegovec, HUP Zagreb d.d. (član)

9. Predlagatelj strukovnog kurikuluma

Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih