

KUHAR / KUHARICA

IZBORNI STRUKOVNI MODULI - 2. razred	Vođeni%	Rad%	Sam%	CSVET
** ENO I GASTRO TURIZAM	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3
** REZBARENJE NAMIRNICA – CARVING	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3
** FERMENTACIJA I KISELJENJE	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3
IZBORNI STRUKOVNI MODULI - 3. razred	Vođeni%	Rad%	Sam%	CSVET
*** DIMLJENJE I SUŠENJE	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3
*** SAMONIKLO BILJE U KUHARSTVU	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3
*** OSNOVE PEKARSTVA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3
*** OSNOVE ENOLOGIJE	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3
*** HLADNI IZLOŠCI	10 - 20	60 - 70	10 - 20	3

** U **2. razredu** učenici odabiru dva od ponuđenih modula, ukupnog obujma **6 CSVET-a**

*** U **3. razredu** učenici odabiru tri od ponuđenih modula, ukupnog obujma **9 CSVET-a**

Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa strukovnog obrazovanja):

Stečenih najmanje **180 CSVET** bodova (najmanje 120 CSVET bodova na razini 4 ili višoj razini ishoda učenja), od kojih je **138 CSVET** bodova iz **strukovnog dijela** kvalifikacije (što uključuje obveznih **6 CSVET** bodova stranih jezika u obveznom dijelu i izborna **4 CSVET** boda iz jednog od ponuđenih stranih jezika u izbornom dijelu) i **42 boda** iz **općeg obrazovanja** te izrađen i obranjen završni rad.

Najmanje **70 CSVET** bodova potrebno je ostvariti **učenjem temeljenim na radu** kod licenciranog poslodavca, kod poslodavca, u Regionalnom centru kompetentnosti ili u ustanovi gdje se učenici postupno uvode u posao te u ograničenom obujmu sudjeluju u radnom procesu u kontroliranim uvjetima uz mentora i/ili nastavnika.

Opis zanimanja ili skupa kompetencija

Kuhar/kuharica posjeduje sposobnost samostalnog obavljanja poslova u kuhinji koji podrazumijeva preuzimanje namirnica, njihovu pripremu, tehnološku obradu i izdavanje jela u skladu s procedurama i pravilima struke.

Izvodi različite tehnološke postupke pripremljavanja (kuhanje, pečenje, pirjanje, prženje...) svih skupina jela od hladnih predjela, juha, toplih predjela, glavnih jela, priloga, garnitura, salata i desertnih jela.

Primjenjuje različite tehnike u pripremi namirnica biljnog i životinjskog podrijetla, održava higijenu radnog prostora i poštuje nasade struke.

Za obavljanje navedenih poslova kuhar mora biti samostalan u radu, stručan, komunikativan i spreman na cjeloživotno učenje, a poželjan je kreativan i inovativan pristup radu.

Kuhar/kuharica prati i primjenjuje trendove u struci.

OPĆEOBRAZOVNI NASTAVNI PREDMETI

Predmet	1. razred		2. razred		3. razred	
	tjedno	CSVET	tjedno	CSVET	tjedno	CSVET
Hrvatski jezik	3	6	3	6	3	6
Strani jezik I	2	4	2	4	2	4
TZK	2	2	2	2	2	2
Povijest	2	3				
Vjeronauk/Etika	1	1	1	1	1	1
UKUPNO	10	16	8	13	8	13

OBVEZNI STRUKOVNI MODULI - 1. razred	Vođeni%	Rad%	Sam%	CSVET
ZAŠTITA NA RADU U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU	70 - 80	10 - 20	5 - 15	1
KOMUNIKACIJA U UGOSTITELJSTVU	30 - 40	45 - 55	10 - 20	8
Komunikacija u ugostiteljstvu				1
Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu				2
Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem				1
Neposredno okruženje (EJ, NJ, TJ,FJ)				2
Aktivnosti u svakodnevnicima (EJ, NJ, TJ,FJ)				2
HIGIJENA I EKOLOGIJA	35 - 45	30 - 40	20 - 30	5
Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu				3
Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu				2
ORGANIZACIJA RADA U UGOSTITELJSTVU	60 - 70	10 - 20	20 - 30	5
Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu				3
Radni procesi u ugostiteljstvu				2
PROCESI OBRADE NAMIRNICA	60 - 70	15 - 20	20 - 30	9
TEMELJNE VJEŠTINE U UGOSTITELJSTVU	10 - 20	60 - 70	10 - 20	12
Osnove obrade živežnih namirnica				8
Osnove ugostiteljskog posluživanja				4
PRIMIJEJENA MATEMATIKA U UGOSTITELJSTVU	50 - 70	10 - 20	20 - 30	4

OBVEZNI STRUKOVNI MODULI - 2. razred	Vođeni%	Rad%	Sam%	CSVET
KUHINJSKA ADMINISTRACIJA	30 - 40	40 - 50	10 - 20	4
Vođenje dokumentacije u radnom procesu u kuhinji				2
Upravljanje cijenama i troškovima				2
OSNOVE ZA JELA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	6
JUHE	10 - 20	60 - 70	10 - 20	4
HLADNA PREDJELA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	5
PRIMIJEJENA RAČUNALSTVA U UGOSTITELJSTVU	5 - 15	50 - 60	20 - 30	4
VARIVA I GARNITURE	10 - 20	60 - 70	10 - 20	4
KOMUNIKACIJA NA STRANOM JEZIKU U STRUCI	30 - 40	40 - 50	20 - 30	4
HRANA I ZDRAVLJE	30 - 40	40 - 50	10 - 20	4
Hrana i zdravlje				2
Posebni režimi prehrane				2
SOCIJALNE VJEŠTINE U KUHINJI	20 - 30	40 - 50	10 - 20	2
OSNOVE SLASTIČARSTVA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	4
OBVEZNI STRUKOVNI MODULI - 3. razred	Vođeni%	Rad%	Sam%	CSVET
TOPLA PREDJELA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	7
GLAVNA JELA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	9
HRVATSKA GASTRONOMIJA	10 - 20	60 - 70	10 - 20	5
OSNOVE PODUZETNIŠTVA I MARKETINGA U GASTRONOMIJI	20 - 30	50 - 60	20 - 30	4
PRIMIJEJENO KUJARSTVO	10 - 20	60 - 70	10 - 20	11
STRANI JEZIK U STRUCI	30 - 40	45 - 55	10 - 20	2

ZAJEDNIČKI ELEMENT VREDNOVANJA KANDIDATA (maksimalno 50 bodova)

Razred	5.	6.	7.	8.
Prosjek ocjena (na 2 decimale)				
Hrvatski jezik				
Matematika				
Prvi strani jezik				


Zdravstveni uvjeti

Zdravstvena sposobnost za stjecanje kompetencija za kvalifikaciju uključuje potrebnu minimalnu tjelesnu spremnost, odsustvo težih alergija na brašno ili kontaktne alergije na prehrambene proizvode, odsustvo intolerancije na brašno, minimalno očuvani integritet kože na šakama i podlakticama, minimalne motoričke sposobnosti, minimalne vidne zahtjeve, raspoznavanje osnovnih boja i osjet njuha i okusa potrebnih za izvođenje školskih zahtjeva (uključujući učenje temeljeno na radu) i svladavanje ishoda učenja uz obvezu osiguravanja potrebne razumne prilagodbe i pomagala tijekom cjelokupnog procesa obrazovanja.

Naknada za povećane troškove obrazovanja (po učeniku godišnje): 30,00 €

Račun na koji možete uplatiti naknadu za povećane troškove obrazovanja:

HR3524070001100585770 (OTP banka)

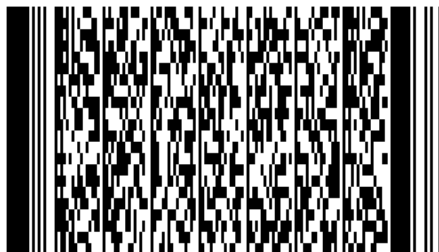
Srednja strukovna škola

OIB škole: 36300825160

Breljanska 3, HR-21300 Makarska

Poziv na broj: HR99

Opis: Naknada za povećane troškove obrazovanja


LJETNI UPISNI ROK

Objava konačnih ljestvica poretka	7. 7. 2025.
Dostava dokumenata koji su uvjet za upis u određeni program obrazovanja srednje škole: 1) Upisnica (obavezno za sve učenik) 2) Potvrda liječnika školske medicine	7. – 9.7.2025. od 9:00 do 13:00
Dostava dokumentacije za kandidate s teškoćama u razvoju 1) Upisnica 2) Stručno mišljenje HZZ-a 3) Rješenje o primjerenom programu obrazovanja 4) Ostali dokumenti na osnovu kojih su ostvarili pravo na izravan upis	7. 7. 2025. od 9:00 do 11:00
Objava okvirnog broja slobodnih mjesta za jesenski upisni rok	14. 7. 2025.
Službena objava slobodnih mjesta za jesenski upisni rok	11. 8. 2025.

JESENSKI UPISNI ROK

Objava konačnih ljestvica poretka	1. 9. 2025.
Dostava dokumenata koji su uvjet za upis u određeni program obrazovanja srednje škole: 1) Upisnica (obavezno za sve učenik) 2) Potvrda liječnika školske medicine	1. – 3. 9. 2025. od 8:00 do 11:00
Objava slobodnih upisnih mjesta nakon jesenskoga upisnog roka	4. 9. 2025.

SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA

Breljanska 3, Makarska

Telefon: 678-016, 678-017

<https://ss-strukovna-ma.skole.hr>

e-mail: ured@ss-strukovna-ma.skole.hr

<https://www.facebook.com/ssmakarska>

<https://www.youtube.com/ssmakarska>

