



REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I MLADIH
mzom.gov.hr

KLASA: 602-03/24-05/00038
URBROJ: 533-05-24-0016

Zagreb, 6. studenoga 2024.

Na temelju članka 8. stavka 11. Zakona o strukovnom obrazovanju (Narodne novine, broj 30/09, 24/10, 22/13, 25/18 i 69/22), a u vezi s člankom 65. stavkom 3. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 94/13, 152/14, 7/17, 68/18, 98/19, 64/20, 133/20, 151/22 i 156/23), ministar znanosti, obrazovanja i mladih donosi

ODLUKU
o uvođenju posebnog kurikula za stjecanje kvalifikacije
POMOĆNI KUJAR / POMOĆNA KUJARICA (078194) u sektoru
TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

I.

Ovom Odlukom donosi se posebni kurikul za stjecanje kvalifikacije POMOĆNI KUJAR/POMOĆNA KUJARICA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO.

II.

Sastavni dio ove Odluke je posebni kurikul za stjecanje kvalifikacije POMOĆNI KUJAR/POMOĆNA KUJARICA u sektoru TURIZAM I UGOSTITELJSTVO iz točke I. ove Odluke.

III.

Ova Odluka stupa na snagu osmoga dana od dana objave u Narodnim novinama, a primjenjuje se za učenike I. razreda srednje škole od školske godine 2025./2026., za učenike II. razreda srednje škole od školske godine 2026./2027., a za učenike III. razreda srednje škole od školske godine 2027./2028.

MINISTAR

prof. dr. sc. Radovan Fuchs

REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I MLADIH

**POSEBNI KURIKUL
ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE
POMOĆNI KUHAR / POMOĆNA KUHARICA**

Zagreb, listopad 2024.

Popis kratica

CSVET – Obujam ishoda učenja na razini ciklusa

HROO – Hrvatski sustav bodova općeg obrazovanja

HKO – Hrvatski kvalifikacijski okvir

SIU – skup ishoda učenja

Napomena:

Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive strukovnih 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.

SADRŽAJ:

1. OPĆI DIO POSEBNOG KURIKULA.....	5
2. NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA.....	7
3. SASTAVNICE POSEBNOG KURIKULA.....	8
3.1. POSEBNI KURIKULI NASTAVNIH PREDMETA.....	8
3.2. POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA.....	9
4. RAZRADA MODULA	12
1. RAZRED	12
ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU	12
HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU.....	14
UGOSTITELJSKA KUHINJA.....	19
ŽIVEŽNE NAMIRNICE U KU HARSTVU.....	25
2. RAZRED	28
SKLADIŠTA KUHINJE	28
PRIPREMA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA.....	30
TEHNOLOŠKI POSTUPCI OBRAD E NAMIRNICA	34
SUSTAV KVALITETE U KUHINJI	35
3. RAZRED	38
GOTOVLJENJE JELA.....	38
KOMUNIKACIJA U RADNOM OKRUŽENJU POMOĆNOG KUHARA.....	41
IZDAVANJE GOTOVLJENIH JELA.....	44
EKOLOGIJA KUHINJE.....	47
5. ZAVRŠNI RAD	51

1. OPĆI DIO POSEBNOG KURIKULA

OPĆE INFORMACIJE O POSEBNOG KURIKULU		
Sektor	Turizam i ugostiteljstvo	
Naziv kurikula strukovnog obrazovanja	Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	3	
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	126 CSVET	
Obujam ishoda učenja na razini ciklusa (CSVET)	4. ciklus	5. ciklus
	42 CSVET	84 CSVET
Pokazatelji na temelju kojih je izrađen posebni kurikulum		
Popis standarda zanimanja	Popis standarda kvalifikacije	Sektorski kurikulum
Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/45	Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405	
Uvjeti za upis posebnog kurikula / programa obrazovanja	Kvalifikacija na 1. razini HKO-a. Dokaz o nepostojanju zdravstvenih kontraindikacija za navedenu kvalifikaciju sukladno važećem popisu zdravstvenih zahtjeva izdanom od strane nadležnoga ministarstva.	
Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa strukovnog obrazovanja)	Stečenih najmanje 126 CSVET bodova (najmanje 60 CSVET bodova na razini 3 ili višoj razini ishoda učenja), od kojih je 83 CSVET bodova iz strukovnog dijela kvalifikacije i 43 boda iz općeg obrazovanja te izrađen i obranjen završni rad.	
Uvjeti i načini obrazovanja u okviru obrazovnog programa	Uvjeti u kojima se stječu kompetencije propisani su Državnim pedagoškim standardom srednjoškolskog sustava odgoja i obrazovanja (Narodne novine, broj 63/08 i 90/10) i Pravilnikom o načinu organiziranja, izvođenju i praćenju nastave u strukovnim školama (Narodne novine, broj 140/09, 130/20 i 100/24) ili Zakonom o obrazovanju odraslih (Narodne novine, broj 144/21) i Pravilnikom o standardima i normativima za izvođenje programa obrazovanja odraslih (Narodne novine, broj 14/23). Kriteriji prelaska u višu godinu obrazovanja su uspješno završeni moduli prethodne godine obrazovanja. Učenje temeljeno na radu provodit će se u ustanovi za strukovno obrazovanje, koje uključuje razdoblja učenja temeljenog na radu u školi, regionalnim centrima kompetentnosti i kod poslodavaca. Obrazovanje završava izradbom i obranom završnog rada, kojim se stječe kvalifikacija Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica.	
Horizontalna prohodnost (preporuke)	Nakon završene škole, učenici su osposobljeni za obavljanje pomoćnih poslova u kuhinji ugostiteljskog objekta. U sustavu cjeloživotnog učenja, osim stjecanja inicijalne kvalifikacije, mogu se uključiti u programe osposobljavanja i usavršavanja te	

	prekvalifikacije u skladu s potrebama svijeta rada te osobnim interesima i mogućnostima.
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Nakon stečene kvalifikacije Pomoćni kuhar / Pomoćna kuharica moguć je nastavak obrazovanja na razinu 4.1. HKO-a.
Oblici učenja temeljenog na radu u okviru posebnog kurikula	Učenje temeljeno na radu integrirano je u posebni kurikulum kroz rješavanje problemskih zadataka koji se mogu simulirati u školskim specijaliziranim učionicama/ praktikumima/radionicama, regionalnim centrima kompetentnosti ili kod poslodavca. Zadatci za učenje i vježbe osmišljeni su tako da odgovaraju stvarnim radnim situacijama radnog mjesta.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu kurikula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/405 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenom na radu potrebno je izvoditi u odgojno-obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema
Ciljevi posebnog kurikula: Učenici će moći:	
1. Primijeniti propise i načela zaštite na radu te HACCP sustav 2. Održavati osobnu higijenu te higijenu radnog prostora 3. Koristiti kuhinjsko posuđe, alate, strojeve i termičke uređaje 4. Objasniti vrste, podjelu i primjenu namirnica biljnog i životinjskog podrijetla 5. Koristiti glavne i sporedne kuhinjske prostorije te pripadajući inventar 6. Provjeravati ispravnost namirnica 7. Primijeniti postupke pripreme i obrade namirnica 8. Provesti mjerenje količina namirnica prema zadanoj recepturi i nalogu kuhara 9. Koristiti toplinske uređaje pri gotovljenju jela 10. Pripremati jednostavna slana jela prema zadanoj namirnici 11. Izraditi zadano jednostavno slatko jelo 12. Dekorirati i servirati jednostavno jelo prema gastronomskim pravilima i uputama kuhara 13. Izdvojiti i rasporediti otpad u kuhinji 14. Provesti postupak zbrinjavanja neiskorištenih namirnica prema njihovoj namjeni 15. Primijeniti osnovna komunikacijska pravila poslovnog bontona 16. Koristiti potrebne informacijsko-komunikacijske tehnologije.	
Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe posebnog kurikula	• Vanjsko vrednovanje i praćenje nastavnika • Prolaznost učenika nakon završetka školovanja • Prolaznost učenika na završnom radu • Samovrednovanje nastave

2. NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA

NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE POMOĆNI KUCHAR / POMOĆNA KUCHARICA						
PREDMETNI KURIKUL / MODUL	RAZRED, TJEDNI BROJ SATI, BODOVI					
	1.	CSVET	2.	CSVET	3.	CSVET
	sati/tj.	godišnje	sati/tj.	godišnje	sati/tj.	godišnje
OBVEZNI						
Hrvatski jezik	3	4	3	4	3	3
Politika i gospodarstvo					1	1
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2	2	2	2
Matematika	3	4	2	2	2	2
Informatika	1	1	1	1	1	1
Strani jezik	1	1	1	1	1	1
Čovjek i okolina	1	1	1	1		
UKUPNO I	11	13	10	11	10	10
IZBORNI						
Vjeronauk/Etika	1	1	1	1	1	1
Domaćinstvo / Tehnička kultura	1	1	1	1	1	1
DRUGI OBLICI NASTAVE						
Sat razrednog odjela	1	1	1	1	1	1
UKUPNO II	3	3	3	3	3	3
STRUKOVNI						
TEHNOLOGIJA ZANIMANJA						
Zaštita na radu u ugostiteljstvu	1	2				
Živežne namirnice u kuharstvu	3	4				
Skladišta kuhinje			3	4		
Sustav kvalitete u kuhinji			1	2		
Ekologija kuhinje					3	5
STRUČNA PRAKSA						
Higijena u ugostiteljstvu	7	10				
Ugostiteljska kuhinja	7	10				
Priprema živežnih namirnica			8	11		
Tehnološki postupci obrade namirnica			6	9		
Gotovljenje jela					9	12
Komunikacija u radnom okruženju pomoćnog kuhara					6	8
Izdavanje gotovih jela					5	6
UKUPNO III	18	26	18	26	23	31
UKUPNO I+II+III	32	42	31	40	36	44
DRUGI OBLICI RADA						
Program produženoga stručnog postupka ¹ (tjedno/godišnje)	18 (630)		18 (630)		18 (576)	
¹ Program produženoga stručnog postupka (PSP) posebnost je programa za učenike s teškoćama u razvoju te kao takav nije opterećenje nego način i prilika za poticanje razvoja cjelokupnoga učenikova potencijala. Nije obavezan za učenike. Najveći je broj sati tjedno 18, no , ovisno o potrebi, učenik može biti uključen u manji broj sati dnevno/tjedno/godišnje.						

3. SASTAVNICE POSEBNOG KURIKULA

3.1. POSEBNI KURIKULI NASTAVNIH PREDMETA

Posebni kurikuli nastavnih predmeta Hrvatski jezik, Politika i gospodarstvo, Tjelesna i zdravstvena kultura, Matematika, Informatika, Strani jezik, Čovjek i okolina, Vjeronauk, Etika, Domaćinstvo i Tehnička kultura provode se temeljem [Odluke o donošenju Posebnoga nastavnog programa za osnovnu i srednju školu za učenike s teškoćama u razvoju.](#)

3.2. POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA

POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				83 CSVET	66 %	
ŠIFRA MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA/ NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHAĐATI MODUL/ NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
	ZAŠTITA NA RADU U UGOSTITELJSTVU		Zaštita na radu u ugostiteljstvu	2 CSVET	4.	
	HIGIJENA U UGOSTITELJSTVU		Osobna higijena u ugostiteljstvu Higijena radnog prostora Sredstva i pribor za održavanje higijene radnog prostora	10 CSVET	4.	
	UGOSTITELJSKA KUHINJA		Kuhinjsko posuđe i alati Kuhinjski strojevi i termički uređaji Kuhinjske prostorije	10 CSVET	4.	
	ŽIVEŽNE NAMIRNICE U KUCHARSTVU		Živežne namirnice biljnog i životinjskog porijekla	4 CSVET	4.	

	SKLADIŠTA KUHINJE		Skladištenje namirnica	4 CSVET	5.	
	PRIPREMA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA		Priprema i obrada živežnih namirnica Mjerne jedinice u kuharstvu	11 CSVET	5.	
	TEHNOLOŠKI POSTUPCI OBRADJE NAMIRNICA		Termička obrada namirnica u pomoćnim poslovima	9 CSVET	5.	
	SUSTAV KVALITETE U KUHINJI		Pojam i primjena HACCP sustava u ugostiteljskoj kuhinji	2 CSVET	5.	
	GOTOVLJENJE JELA		Osnove pripreme jednostavnih slanih jela Osnovne pripreme jednostavnih slatkih jela	12 CSVET	5.	
	KOMUNIKACIJA U RADNOM OKRUŽENJU POMOĆNOG KUHARA		Informacijsko - komunikacijs ka tehnologija u ugostiteljstvu Poslovna komunikacija pomoćnog kuhara	8 CSVET	5.	
	IZDAVANJE GOTOVLJENIH JELA		Izdavanje jednostavnih jela	6 CSVET	5.	

	EKOLOGIJA KUHINJE		Zbrinjavanje otpada u pomoćnim ugostiteljskim zanimanjima Ekonomično i ekološko zbrinjavanje namirnica	5 CSVET	5.	

* U pravilu nastava se izvodi modularno, što ne isključuje mogućnost povezivanja s nastavnim predmetima.

** Šifra modula je podatak koji se automatski generira iz baze e-Kurikul. Šifra ishoda učenja je podatak iz Registra HKO-a.