

сти нових радника или оцењивању ученика на практичном раду у њиховом објекту.

Хигијенско-техничка заштита особља, инвентара и објекта: надгледање спровођења личне хигијене и естетског изгледа особља у производним одељењима; утврђивање и одстрањивање радника који

нису санитарно исправни (немају санитарну књижицу или нису здрави); утврђивање и организовање одстрањивања покварених и загађених намирница и хране; контрола спроведених мера дезинфекције, дезинсекције и дератизације простора, посуђа и прибора; пружање прве помоћи код тровања, гушења, опекотина, посекотина и др.

НАСТАВНИ ПЛАН

Образовни профил: КУВАР СПЕЦИЈАЛИСТА

НАСТАВНИ ПРЕДМЕТИ		БРОЈ ЧАСОВА				
		НЕДЕЉНО		Број недеља	ГОДИШЊЕ	
		Т	В		Т	В
А. Заједнички предмети за подручје рада						
1.	Рачуноводствено пословање	2		30	60	
2.	Маркетинг у туристичком пословању	2		30	60	
3.	Пословна психологија	2		30	60	
УКУПНО А:		6			180	
Б. Стручни предмети						
1.	Страни језик I	3		30	90	
2.	Наука о исхрани	2		30	60	
3.	Познавање животних намирница	2		30	60	
4.	Основи услуживања	2		30	60	
5.	Пословна информатика	2	2	30	60	60
6.	Куварство	3	10	30	90	300
УКУПНО Б:		14	12	30	420	360
УКУПНО А+Б:		20	12		600	360
УКУПНО:		32			960	