

Прилог 1

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

Назив квалификације	КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР
ОСНОВНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ КВАЛИФИКАЦИЈЕ	
КЛАСНОКС ¹ / ISCED-F 2013	1013 Хотели, ресторани и кетеринг
Ниво НОКС-а ²	4
Ниво ЕОК-а ³	4
Врста квалификације	Стручна
Обим квалификације	4 године
Предуслови за стицање квалификације	Ниво 1 НОКС-а – основно образовање и васпитање, основно образовање одраслих, основно балетско образовање и васпитање и основно музичко образовање и васпитање
Облици учења	– Формално образовање
Врста јавне исправе	– Диплома; – Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил.
РЕЛЕВАНТНОСТ КВАЛИФИКАЦИЈЕ ЗА ЗАПОШЉАВАЊЕ И НАСТАВАК ОБРАЗОВАЊА	
Проходност у систему квалификација	Ниво 5 НОКС-а Ниво 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2) Ниво 7 НОКС-а (подниво 7.1)
Занимање	3434.01 Главни кувар 3434.02 Главни кувар за припрему колача и слатких пецива 5120 Кувари
Стандард занимања ⁴	-

¹ Систем према коме се квалификације разврставају и шифрирају у НОКС-у, усклађен са Међународном стандардном класификацијом образовања ISCED 13-F.

² Национални оквир квалификација Републике Србије (НОКС).

³ Европски оквир квалификација (енг. *European Qualifications Framework*).

⁴ До доношења стандарда занимања, повезаност стандарда квалификације Кулинарски техничар са тржиштем рада заснована је на подацима о занимањима који су утврђени на основу прописа из области рада и запошљавања (према: Закон о НОКС-у, члан 50.), као и на опису рада из иницијалног предлога стандарда квалификације у оквиру Иницијативе за развој и усвајање стандарда квалификације Кулинарски техничар.

ИСХОДИ УЧЕЊА

Општи опис квалификације	Кулинарски техничар припрема, планира, организује и надгледа послове који се односе на припрему хране и унапређује рад запослених у кухињи. Спроводи хигијенске стандарде у свим кухињским просторијама, обезбеђује примену норматива и стандарда рада у угоститељству и гарантује квалитет рада у кухињи, води рачуна о заштити здравља гостију и сарадника уз поштовање мера безбедности и здравља на раду. Обучен је да: самостално припрема сервира и презентује јела, учествује у припреми сложених јела у складу са нормативом и припрема једноставне посластице у кухињи, за све госте и госте посебних категорија; учествује у изради средства угоститељске понуде; координира радом особља у пекари, посластичарници, топлој и хладној кухињи ресторана као и у друштвено-јавним установама у којима постоје просторије предвиђене за припремање, послуживање и дегустацију хране Вешто комуницира у различитим контекстима и делотворно на једном страном језику, активно доприноси неговању културе изражавања; продуктивно примењује математичке моделе, техничка и технолошка знања и информационо-комуникационе технологије (ИКТ) у решавању проблема; ефикасно учи, усавршава се и развија своју каријеру; активно учествује у иницирању и реализацији пројеката који доприносе добробити заједнице и одрживом развоју. Активно доприноси неговању толеранције, људских права и културне традиције и баштине у оквиру организације и у различитим социјалним контекстима; одговоран је према сопственом здрављу и спреман да се укључи у активности усмерене ка очувању окружења у којем живи и ради. Ниво општих и стручних знања, вештина, способности и ставова у оквиру стечених компетенција, кулинарском техничару омогућава запошљавање и наставак школовања.
Компетенције	– Планирање и организација сопственог рада и рада запослених у кухињи; – Самостална припрема, сервирање и презентација јела и једноставних посластица; – Припрема и вођење документације у кухињском блоку; – Примена норматива и стандарда хигијене, здравља, сигурности на раду и заштите животне средине. – Кључне компетенције;⁵

⁵ На основу: Правилника о општим стандардима постигнућа за крај општег средњег образовања и средњег стручног образовања у делу општеобразовних предмета („Службени гласник РС”, број 117/13).

По стеченој квалификацији, лице ће бити у стању да:

Знања

- објасни значај и наведе принципе: санитарне заштите, хигијенске заштите, заштите здравља и безбедности на раду, еколошке заштите, стандарда при руковању намирницама;
- опише сировине које користи у припремању јела и једноставних посластица;
- објасни начине складиштења, чувања, механичке и термичке обраде сировина;
- опише процедуру вођења пословне документације;
- опише средства понуде;
- наведе рецептуре и нормирање састојака;
- вреднује квалитет гастрономских производа;
- опише маркетиншке активности које се примењују у гастрономији;
- опише начине припремања јела у другачијим условима и према посебним захтевима;
- анализира улогу и место кухиње и запослених у угоститељским објектима.

Вештине

- припрема и одржава радни простор и функционалност уређаја, опреме и инвентара у складу са одговарајућом процедуром и упутством;
- припрема и чува сировине за гастрономске производе;
- води све врсте евиденција у кухињи;
- израђује инструменте угоститељске понуде;
- самостално припрема јела у кухињи и ван ње по посебним захтевима;
- комуницира са гостима и запосленима примењујући правила пословне комуникације;
- организује рад по сменама у кухињи;
- представља јела гостима на професионалан начин, на српском и једном страном језику;
- саставља поруџбину, прилагођавајући врсту, количине и вредности сировина у складу са планираним обимом посла;
- ефикасно примењује прописане мере безбедности и заштите здравља на раду, заштите животне средине, и заштите од пожара за кулинарског техничара;
- ефикасно примењује информационе технологије за прикупљање података, у реализацији задатака и вођењу евиденција;

Вештине	– успешно управља процесом учења, унапређује своју каријеру и компетенције на основу сопственог искуства и сарадње са колегама; – делотворно и вешто комуницира и активно доприноси неговању културе језичког изражавања; – делотворно комуницира на једном страном језику у професионалном и ван професионалном контексту; – креативно и продуктивно примењује кулинарска и информатичка знања у припреми извештаја о извршеном послу и коришћеним сировинама и материјалу; – одговорно и продуктивно учествује у животу организације и друштвеном животу.
Способности и ставови	– самостално, одговорно, уредно и прецизно обавља организацију и процес рада у кухињи у складу са процедурама, нормативима и прописаним стандардима квалитета; – поштује опште санитарне, HACCP и остале важеће стандарде приликом припреме и дистрибуције хране; – одговорно и економично користи сировине, уређаје, енергију и време приликом припреме obroka ; – организује сопствени рад и/или рад мање групе и одговоран је за избор поступака и средстава за сопствени рад и/или рад других; – ефикасно планира и организује време и активности поштујући рокове; – примењује иновације у раду и прилагођава се на промене у радном процесу; – примењује у раду информационе технологије и одређене софтвере из области угоститељства и туризма и остварује комуникацију преко е-поште и социјалних мрежа; – испољава позитиван однос према значају спровођења прописа и важећих стандарда у раду, као и према професионалним нормама и вредностима; – испољава позитиван однос према функционалности и техничкој исправности опреме, уређаја и средстава за рад које користи при обављању посла; – уочава проблеме и учествује у њиховом решавању и у оквиру нестандартних послова;

Способности и ставови	– промовише вредности сарадње, љубазности, комуникативности, предузимљивости, ненаметљивости и флексибилности у професионалном и животном окружењу и доприноси култури уважавања и сарадње; – испољава одговоран однос према здрављу и заштити околине и спреман је да се на том пољу ангажује; – иницира учење, активно и одговорно учествује у целоживотном учењу; – промовише принцип ефикасног коришћења енергије и одрживог развоја.
Начин провере остварености исхода учења	Праћење развоја и напредовања ученика у достизању исхода и стандарда постигнућа, као и напредовање у развијању компетенција обавља се формативним и сумативним оцењивањем. Оцењивање је описно и бројчано. Бројчане оцене ученика су: – одличан (5), – врло добар (4), – добар (3), – довољан (2) и – недовољан (1). Оцена недовољан (1) није прелазна оцена. Оцењивање се остварује применом различитих метода и техника (пројектни, радни задаци и сл.). Сумативно се оцењује на полугодишту, крају школске године и на стручној матури.
ОСИГУРАЊЕ КВАЛИТЕТА КВАЛИФИКАЦИЈЕ	
Квалификације реализатора програма	Одговарајуће образовање: – нивоа 5 НОКС-а, – нивоа 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2) и – нивоа 7 НОКС -а (подниво7.1), у складу са чл. 140–142. Закона о основама система образовања и васпитања.
Организација надлежна за издавање јавне исправе	Средње стручне школе