

Стандард квалификације

Кулинарски техничар

Назив квалификације	Кулинарски техничар
Шифра квалификације	40.2.1013.0003
Број верзије	1
Статус	Активна
НОКС ниво	НОКС 4
ЕОК / EQF ниво	4
ОК-ЕПВО / QF-ЕНЕА	
Подсектор ISCED 13-F према КЛАСНОКС	1013 Хотели, ресторани и кетеринг
Врста квалификације	Стручне

Облици учења / начин стицања квалификације	
Облици учења / начин стицања квалификације	Формално
Обим квалификације (бодови)	
Обим квалификације (године)	4 године
Обим квалификације (сати)	
Предуслови за стицање квалификације	НОКС 1
Додатни предуслови за стицање квалификације	
Проходност у систему квалификација	- НОКС 5 - НОКС 6.1 - НОКС 6.2 - НОКС 7.1
Квалификације реализатора програма	Одговарајуће образовање: нивоа 7 НОКС-а (подниво 7.1, подниво 7.2), а изузетно одговарајуће образовање нивоа 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2), односно средње образовање, уколико се за одговарајуће предмете не образују наставници са одговарајућим образовањем нивоа 7 НОКС-а, у складу са Законом о основама система образовања и васпитања. За наставника практичне наставе одговарајуће образовање: нивоа 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2) или нивоа 5 НОКС-а (одговарајуће специјалистичко, односно мајсторско образовање са

	петогодишњим радним искуством у струци са датим нивоом квалификације), уколико се за одговарајуће предмете не образују наставници са одговарајућим образовањем нивоа 7 НОКС-а, у складу са Законом о основама система образовања и васпитања.
--	---

Акт МПНТР о усвајању стандарда квалификација	
Назив акта	Решење министра о усвајању стандарда квалификације „Кулинарски техничар”
Број акта	611-00-02495/2020-18
Датум акта	15.12.2020

Службени гласник Републике Србије - Просветни гласник	
Број гласника	19
Датум гласника	29.12.2020

Датум ступања на снагу	29.12.2020
Датум престанка	
Напомена	
Врста јавне исправе	• Диплома • Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил
Установа надлежна за издавање јавне исправе	
ЈПОА надлежан за издавање јавне исправе	

Исходи учења	
Исходи учења - општи опис	• 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 неговану 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 доброби 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.
Назив 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, на основу Правилника о општим стандардима постигнућа за крај општег средњег образовања и средњег стручног образовања у делу општеобразовних предмета („Службени гласник РС“, бр. 117/13).
Исходи учења - знање	- 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.
Исходи учења - 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; - 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.
Исходи учења - 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, ХАЦЦП и остале важеће стандарде приликом припреме и дистрибуције хране; - одговорно и економично користи сировине, уређаје, енергију и време приликом припреме оброка; - 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; - 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), врлодобар (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.
Занимање ISCO 08	• 3434.01 Главни кувар 4i6 • 3434.02 Главни кувар за припрему колача и слатких пецива 4i6 • 5120 Кувари 4i6